



Imagen de la tienda, Tacuinum Sanitatis, f.54 r (M. Moleiro Editor). Parece una tienda de hierbas medicinales o una "farmacia".

# Madrid, mercado medieval

Durante la Edad Media, el comercio madrileño giró en torno a los mercados (diario y semanal) y las ferias (anuales, con una duración de varios días y generalmente coincidentes con alguna festividad religiosa de relieve).

Texto: *José Manuel Castellanos Oñate.*

Arquitecto e investigador

Fondos gráficos: ©M. Moleiro Editor. [www.moleiro.com](http://www.moleiro.com)

Ilustraciones: *Ángel García Pinto.*



Carnicería, Tacuinum Sanitatis, f. 72r-73 (M. Moleiro Editor). La carne era variada y se vendía en las Tablas dispuestas al efecto en el mercado semanal estable.

Nuestras ferias anuales más antiguas fueron las testimoniadas en 1202 en el Fuero viejo: dos, una por Cuaresma y otra durante el mes de julio, que probablemente desaparecieron en algún momento indeterminado. Resurgieron, aunque efímeras, en 1447: Juan II, con la velada intención de que aceptáramos sin resistencia la enajenación de nuestras aldeas de Cubas y Griñón en favor de Luis de la Cerda, nos renovó el permiso para celebrarlas, con quince días de duración cada una y libre además, de alcabalas: la villa, sin embargo, hizo uso de la concesión pero se mantuvo terca en su negativa al expolio; el monarca entonces, sólo dos años después y, ya sin velo alguno, revocó airado la merced y las derogó. Hubimos de esperar casi cuatro décadas para recuperar, en 1484, esas dos ferias francas anuales, ahora de idéntica duración pero la segunda en octubre, y luego mudada a septiembre para no coincidir con las de otros lugares comarcales. El concejo las dio a conocer enviando mensajes a varias localidades, y asegurando en ellos que los mercaderes que vinieran

recibirían «*buenas posadas por sus dineros*» y serían «*bien tratados y honrrados*».

Estas ferias, con abundante compraventa de «*ganados ovejunos e cabrunos*», eran los únicos periodos del año en los que todos los establecimientos de nuestra villa (tabernas incluidas) podían abrir de forma continuada, ya que la norma general obligaba a dichos comercios a cerrar los domingos y fiestas de guardar.

#### LOS MERCADOS SEMANALES

Además de las ferias, Madrid celebró desde antiguo un mercado semanal en el que los campesinos del alfoz vendían sus productos y compraban los elaborados por los artesanos de la villa. Faltan datos exactos para las épocas más antiguas, pero es de suponer que se llevara a cabo en las inmediaciones de las puertas del recinto amurallado o en alguna de nuestras plazas. Sin embargo, sí conocemos detalles concretos, a partir de mediados del siglo XV: Enrique IV, en 1463, nos concedió un mercado franco que habría de celebrarse los martes en el **Campo del Rey** (actual plaza de la Armería). Pero su excesiva cercanía al alcá-

#### EL MADRID MEDIEVAL

zar, peligrosa por las agitaciones políticas de la época, forzó al monarca a trasladarlo, sólo dos años después y «*en tanto que estos mouimientos ay en mis rreynos*», a la **plaza del Arrabal** (actualmente Mayor): así, quedaba fuera de muros y se podía controlar mejor la entrada de forasteros y desconocidos en el recinto fortificado. Sin duda, este traslado coyuntural fue decisivo para definir el importante destino urbano que tenía reservado esta explanada, hasta ahora simple laguna o plaza de fuera de la puerta de Guadalajara. En muy poco tiempo, la plaza fue capaz de simultanear sin la menor dificultad el mercado franco de los martes con el mercado diario de los vecinos del arrabal. En ella hubo, al menos: tres tablas<sup>1</sup> de aceite, tres de carne (vaca y puerco), cuatro de pescado (dos de cecial –pescado seco y curado al aire– y dos artesas) más una tabla de candelas; también, un horno, una bodega, la alhóndiga de los cueros, la red del pescado, una carnicería y varias fraguas.

Un carnicero en plena faena. (Ángel García Pinto).



## LA CASA PORTAL

Situada en la plaza del Arrabal, esta construcción no excesivamente grande y con soportales apoyados en pilares de ladrillo («abierta de todas partes, de rango noble, alto, abierta e rajada») fue el principal proyecto que emprendió nuestro Concejo para disponer de un edificio que acogiera con garantías de higiene el comercio de los alimentos más perecederos. Se construyó a finales del siglo XV con el fin de resolver «los grandes trabajos que pasan los panaderos e fruteros e ortelanos e ortelanas e otras personas (...) que venden e vienen a vender pan cozido e ortalizas e pescado remojado e salado e sardinas arencadas e saladas e tripas e mel cozinado e frutas verdes e secas e semillas e todas otras cosas de comer, sin el pescado fresco de río e de mar e sin atún e sávalo salados en estar al sol e a las aguas o aires e nieves e granizos e otras tenpestades e asimismo en los barros en tiempo del invierno, de que viene mucho daño así a los tales vededores como a todos los vezinos e moradores de la dicha Villa (...) en comer todas las dichas cosas asoleadas o mojadas o salpicadas de barro».



## DURANTE EL REINADO DE LOS REYES CATÓLICOS NUESTRO MERCADO SEMANAL SE SIGUIÓ CELEBRANDO LOS JUEVES

En 1469, Enrique IV volvió a llevar dentro de muros el mercado semanal, pasándolo al jueves y ubicándolo en la **plaza de San Salvador** (ahora de la Villa), cuyo ensanche y adecentamiento, que incluía la construcción de soportales delante de las tiendas, ya había ordenado en 1460. El espacio disponible se repartió concienzudamente, señalándose «lugares en la dicha plaza, cada cosa por su parte, en un lugar los pescadores y en otro lugar los panaderos e en otro los hortelanos e asy todas las frutas e la zapatería e todas las otras cosas». Así, esta plaza de San Salvador, además de acoger el mercado franco de los jueves, pasaba a convertirse en el principal foco de comercio permanente existente dentro de muros. Disponía

de una tabla de aceite, tres de carne (puerco, vaca, carnero, cabrito y oveja), cuatro artesas de pescado (dos de cecial y dos de remojado), la red del pescado y una red de caza y cabritos. También se situaban allí las carnicerías (viejas y nuevas), la alhóndiga de los cueros, la alhóndiga del pan, la casa de la harina de Alonso Fernández de Madrid y el peso del Concejo.

Durante el reinado de los Reyes Católicos nuestro mercado semanal continuó realizándose los jueves, pero las disputas entre los vecinos de la villa y los de los arrabales tuvieron como consecuencia la alternancia en los lugares de celebración, acordándose en 1484 «que de quatro mercados que se hazen en cada mes, quel uno sea

en Villa e los tres en el arraval». Unas décadas después, en 1523, Carlos I mudó al miércoles el día de mercado, y limitó la franqueza de alcabalas, eliminándola para los que trajeran sus mercancías desde una distancia inferior a las cinco leguas.

### EL MERCADO PERMANENTE

Además de las ferias y los mercados semanales, nuestra villa tuvo un pequeño mercado diario y permanente, también aludido en dos ocasiones en viejo Fuero de 1202. Los detalles, sin embargo, sólo aparecen a partir de 1350: ya se mencionan «la tyenda de la harina (...), e las tablas (...) en las carnicerías (...), e las tiendas de los cordoneros e alatares que venden espe-



cias e papel e otras cosas, e las tiendas de los buñuelos».

Los dos espacios urbanos en los que se centralizó la mayor parte de este comercio madrileño estable, fueron como ya se ha indicado, la plaza de San Salvador (intramuros) y la del Arrabal (extramuros). El resto de los establecimientos permanentes se encontraba más dispersos: hubo también tiendas, aisladas o en agrupaciones de mayor o menor entidad, en el arrabal de **San Ginés** (durante una época, único lugar permitido para el abastecimiento de los arrabales; con carnicería y pescadería, varias tablas de vaca y carnero y una de aceite), en **Santiago** (una tabla de carnero), en la **puerta de Valnadú** (actual plaza de Isabel II allí había: una carnicería y una casa del pescado, una tabla de vaca y otra de carnero), en **Santa Cruz** (cerca de la iglesia se estableció una carnicería y una pescadería con

sisas, para uso de pecheros) y en la **puerta de Guadalajara** (en la que se localizó la red del pescado y el peso del Concejo). Los moros y judíos, por su parte, tuvieron su carnicería propia, cuya ubicación exacta se desconoce, y que disponía de una tabla de vaca y otra de carnero.

#### ASPECTOS COTIDIANOS

Sería sencillo (aunque largo pero nunca tedioso, sino todo lo contrario) reconstruir un día cualquiera de nuestro olvidado mercado medieval, pues datos hay de sobra para ello. Basten unos apuntes acerca por ejemplo, de las precauciones que habían de tomar los mercaderes foráneos al elegir mesón para alojarse: comprobar que estuviera bien visible, «en el lugar que la puedan leer todos los que entraren en el mesón», la preceptiva *tabla* con los precios de cada servicio (comida, cama, guarda

#### EL MADRID MEDIEVAL

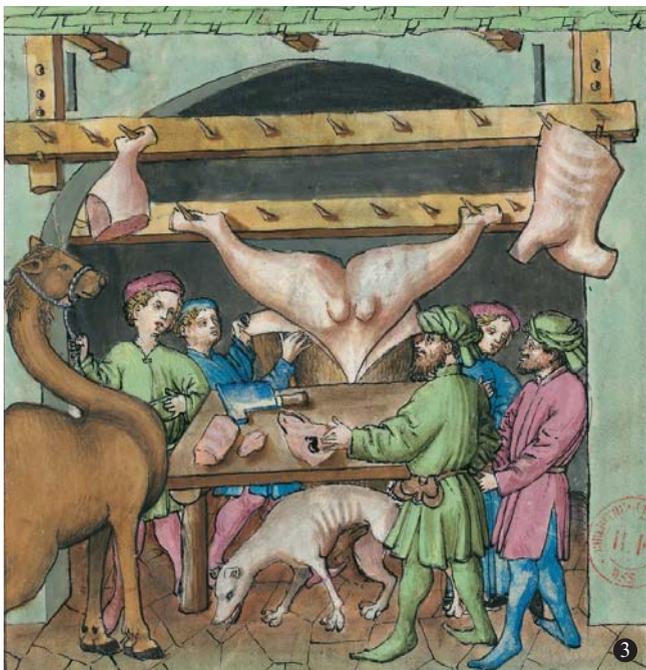
de las bestias de carga), y evitar que les ofrecieran «vino nuevo por añejo nin rremostado» o vino aguado o «buelto (...) con otro»...

O sobre los cuidados mínimos a observar cuando se necesitaba comprar carne: huir de las *tablas* de los desaprensivos que siempre «sacan fuera a vender lo malo y tienen metido en sus casas lo bueno, porque los que vienen a comprar compran lo primero lo malo», de los que «aporrean las vacas que matan sin degollallas, de manera que se quaja la sangre en el cuerpo e daña la carne», y de los que «corren las vacas e bueyes que matan y la carne es muy mala y no se puede comer de mollica»; y no olvidar denunciar, si se daba el caso, a esos carniceros que se negaban a despachar las piezas buenas porque hubieran quedado ya reservadas para «despenserlos de los cavalleros e escuderos (...) (que) dizen que tienen piezas señaladas y no quieren otras»...

O con respecto a la estricta vigilancia que requería la compra de pescado: que no lo hubieran tenido en remojo «dos veces, una en el lugar donde lo echan a remojar e otra en la botica donde lo venden» o en agua poco saludable («el pescado sale hidiondo e malo a causa que lo echan en remojo (...) en agua suzia e hidionda; que les mandan

La venta de pescado estaba reglada en Madrid. (Ángel García Pinto).





1.-Vinos.Tacuinum Sanitatis, f.84v (M. Moleiro Editor). En la villa se reglamentó la venta del vino. Era apreciado el vino nuevo.  
2.-Venta de leña, Tacuinum Sanitatis, f.87 (M. Moleiro Editor). Alrededor de la Villa había buenos bosques, por lo que no faltaba leña en los mercados. 3.- Carnicería. Tacuinum Sanitatis, f. 72r-73 (M. Moleiro Editor). 4.- Biblia de San Luis, vol. II, f.28r (M. Moleiro Editor).

que echen en agua limpia a remojar el dicho pescado, de forma que en el agua que se remojare algund pescado no se pueda echar otro alguno»). O acerca, por poner un último ejemplo, de lo engañados que podríamos sentirnos tras comprar unas simples velas para alumbrarnos por la noche, pues era sabido «que las triperas, el sebo que sacan de los vientres e menudos (...) lo venden a los candeleros, e ellos bolvianlo con el sebo que echaban en las candelas e a esta causa se hazian falsas e malas las candelas e se derretian todas»...

### LOS PRECIOS

Con el fin de evitar abusos, los precios de buena parte de los productos que se ofrecían en los mercados estaban regulados por nuestro Concejo. Así, sabemos que el producto animal más costoso era el tocino (30 maravedís el arrelde, algo menos de dos kilos) muy por encima de la vaca (12 mrs.) o el carnero (18 mrs.); el cuartillo de cabrito costaba 7 mrs., y el par de palominos, 5 mrs. Bastante más caro era el pescado, aunque con menor variación

en los precios: 8 mrs. la libra (medio kilo escaso) de merluza, y 6 la de sardinas o pulpo. La libra de candelas costaba 10 mrs., más que la arroba de vino (8 mrs.). La carga de agua, sólo 1 maravedí.

1- Las tablas eran las mesas en las que se pesaban y vendían ciertos mantenimientos, en especial la carne. El pescado fresco y la caza, en cambio, se vendían en la red: establecimiento minúsculo en el cual el producto se despachaba a través de una verja de madera