ARCHIVO HISPALENSE

REVISTA HISTÓRICA, LITERARIA Y ARTÍSTICA

SEVILLA, 1991

ARCHIVO HISPALENSE

REVISTA

HISTóRICA, LITERARIA

Y ARTíSTICA

Publicaciones de la
EXCMA. DIPUTACION PROVINCIAL DE SEVILLA
Directora: ANTONIA HEREDIA HERRERA

RESERVADOS LOS DERECHOS

Depósito Legal SE - 1958. I.S.S.N. 0210-4067

Impreso en Artes Gráficas Padura, S.A. - Luis Montoto, 140 - SEVILLA

ARCHIVO HISPALENSE

REVISTA
HISTóRICA, LITERARIA
Y ARTíSTICA

PUBLICACIÓN CUATRIMESTRAL

2ª ÉPOCA
1991

TOMO LXXIV
NÚM. 226

SEVILLA, 1991

ARCHIVO HISPALENSE

REVISTA HISTÓRICA, LITERARIA Y ARTÍSTICA
2ª ÉPOCA

1991 MAYO-AGOSTO Número 226

Directora: ANTONIA HEREDIA HERRERA

CONSEJO DE REDACCIÓN

MIGUEL ÁNGEL PINO MENCHÉN, PRESIDENTE DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL

JOSÉ MANUEL AMORES

FRANCISCO MORALES PADRÓN
OCTAVIO GIL MUNILLA
ANTONIO DOMÍNGUEZ ORTIZ
MANUEL GONZÁLEZ JIMÉNEZ
ANTONIO COLLANTES DE TERÁN SÁNCHEZ
JOSÉ Mª DE LA PEÑA CÁMARA
VÍCTOR PÉREZ ESCOLANO
JOSÉ HERNÁNDEZ DÍAZ
PEDRO M. PIÑERO RAMÍREZ
ROGELIO REYES CANO
ESTEBAN TORRE SERRANO
ENRIQUE VALDIVIESO GONZÁLEZ
JUANA GIL BERMEJO
ANTONIO MIGUEL BERNAL
CARLOS ÁLVAREZ SANTALÓ

SECRETARÍA Y ADMINISTRACIÓN:

CONCEPCIÓN ARRIBAS RODRÍGUEZ

REDACCIÓN, ADMINISTRACIÓN Y DISTRIBUCIÓN: PLAZA DEL TRIUNFO, 1
TELÉFONO 422 28 70 - EXT. 213 Y 422 87 31
41071 SEVILLA (ESPAÑA)

SUMARIO

ARTíCULOS

Páginas

HISTORIA

ALIJO HIDALGO, Francisco Ramón: *Roturaciones en la tierra de Antequera a comienzos del siglo XVI.* 3

MORALES, Arturo; MORALES, Dolores Carmen y ROSELLÓ, Eufrasia: *Sobre la presencia del bacalao* (Gadus Morhua) *en la Cartuja sevillana de Santa María de las Cuevas (Siglos XV-XVI)* 17

LITERATURA

CEBRIÁN, José: *Nicolás Antonio y sus continuadores dieciochescos* 27

VEGA GARCÍA-LUENGOS, Germán: *Teatro e Imprenta en Sevilla durante el siglo XVIII: Los Entremeses sueltos* 47

NÚÑEZ RIVERA, J. Valentín: *El manuscrito 83-3-11(2) de la Biblioteca Capitular y Colombina de Sevilla.* Un cancionero carmelita con poemas de San Juan de la Cruz, Fray Luis de León y Juan de Jáuregui 99

WAGNER, Klaus: *Sobre el paradero de algunos libros de la Biblioteca del Conde-Duque de Olivares* 157

ARTE

VILLA NOGALES, Fernando de la: *La Antigua Capilla del Sagrario en la Parroquia de San Pedro de Carmona* . 175

CRUZ ISIDORO, Fernando: *Aparejadores que intervinieron en la construcción de la Iglesia del Sagrario de la Catedral de Sevilla* 189

Páginas

QUILES, Fernando: *Los pintores sevillanos y sus privilegios a la luz de un nuevo dato de fines del XVII.* 211

LIBROS

Temas sevillanos en la prensa local 217

Crítica de libros

CEBRIÁN, José: *Estudios sobre Juan de la Cueva.* Enrique J. Rodríguez Baltanas 229
BARRERA LÓPEZ, José Mª.: *Pedro Salinas en Universidad Literaria de Sevilla,* Carmelo Guillén Acosta 230
SORIA MEDINA, Enrique: *Perfiles del Sur.* Alfonso Braojos Garrido 231
CHECA GODOY, Antonio: *Historia de la Prensa Andaluza.* Alfonso Braojos Garrido 233
VILA VILAR, Enriqueta: *Los Corzo y los Mañara. Tipos y arquetipos del mercader con América.* Antonia Heredia Herrera 234
PARAISO, Mabel: *Caleidoscopio.* Esteban Torre 236

SOBRE LA PRESENCIA DEL BACALAO (GADUS MORHUA) EN LA CARTUJA SEVILLANA DE SANTA MARÍA DE LAS CUEVAS (SIGLOS XV-XVI)

I. INTRODUCCIÓN

Es bien sabido que el desarrollo de la pesca, especialmente la de atura, es una de las características fundamentales en la economía de las sociedades bajomedievales de los reinos hispanos. Comienza ésta a producirse a partir del siglo XIII, coincidiendo su apogeo con la centuria final del medievo, y parece que el desarrollo de tal actividad se debe a un drástico aumento de la demanda de pescado, especialmente el seco y el salado, fenómeno en cuyo origen parecen inscribirse, entre otros, una serie de preceptos religiosos y sociales, por ejemplo, vigilias (1).

Si bien la información documental de la que disponemos en estos momentos para España sobre pesca y pesquerías medievales no es todo lo amplia y completa que quisiéramos, la documentación material del hecho, es decir, el estudio de los vestigios óseos de peces en yacimientos medievales hispanos, podríamos muy bien calificarla de paupérrima. A decir verdad, con excepción del estudio ictiofaunístico de Calatrava La Vieja y de un recién concluido informe en La Cartuja sevillana de Santa María de las Huertas no contamos en la actualidad con más datos sobre restos de peces de época medieval en nuestro país (2).

---

(1) LEPIKSAAR, J.: *Fisheries*, En: *Dictionary of the Middle Ages*, Strayer, J.R. (ed.), Vol. V, Nueva York, 1982, págs. 66-73.

ROEHL, R.: Pautas y estructuras de la demanda 1.000-1.500. En. Cipolla, C.M. (ed.) *Historia económica de Europa. 1. Edad Media,* Barcelona, 1987, págs. 115-151.

(2) ROSELLÓ, E. y MORALES, A.- *Calatrava La Vieja: Primer informe sobre la fauna de vertebrados recuperados en el yacimiento almohade. Tercera Parte: Peces.* «Boletín de Arqueología Medieval», en prensa para el Vol. 5. También en prensa ROSELLÓ, E.

— *Preliminary comments on a late medieval fish assemblage from a spanish monastery* «Journal of Human, Ecology, Vol. 2, núm. 1. En preparación ROSELLÓ, E. y MORALES, A.- *Análisis de la ictiofauna recuperada en La Cartuja de Sevilla. I. Celda del Prior.*

Esta pobreza de información pero, sobre todo, de colaboración entre quienes abordan los mismos problemas desde diferentes campos científicos, merma las potencialidades de los análisis paleoeconómicos sobre la pesca en la Península Ibérica y contrasta con la larga tradición pesquera y la riqueza de la fauna piscícola que en ella concurren. El presente trabajo pretende, por tanto, además de informar acerca de un hecho concreto de interés (la primera documentación física de restos de bacalao en un yacimiento ibérico) evidenciar las posibilidades de la colaboración entre las ciencias «convencionales» de la historia y las eminentemente empíricas, en este caso la Ictioarqueología.

II. LOS PRIMEROS HALLAZGOS DE BACALAO EN LA PENÍNSULA IBÉRICA

Los cartujos llegan a Sevilla, procedentes del Paular y a instancias del arzobispo Gonzalo de Mena, en torno al 1400. La Cartuja de Santa María de las Huertas constituyó la octava cartuja española y su historia, así como la de la orden, quedan recogidas en una serie de obras de las cuales la de Baltasar Cuartero y Huertas continúa siendo fundamental (3). La economía de la ciudad andaluza en esas épocas ha sido tratada por numerosos autores. De estos estudios destacan los de CARANDE, CHAUNU y LADERO (4). Parece claro que las actividades pesqueras sevillanas comienzan a extenderse más allá de su costa a partir del siglo XV al tiempo que se tiene constancia de importaciones de productos pesqueros a la ciudad –incluída carne de ballena– tanto por pescadores locales como por otros de zonas más septentrionales (fundamentalmente portugueses y gallegos).

Las excavaciones realizadas entre 1988 y 1989, bajo la dirección del Dr. F. Amores de la Universidad de Sevilla, permitieron la recuperación de los sedimentos que colmataban una serie de esterquilinios en las zonas de habitación del antiguo monasterio, entre ellos el pozo negro del Prior. La naturaleza esencialmente alimentaria de estas zonas permite disponer de datos de primera mano sobre las prácticas dietarias de los monjes y constituye un testimonio excepcional para reconstruir el modo de vida monacal y la economía del monasterio.

Todos los restos de alimentación analizados hasta la fecha proceden de tan solo un sector, el C-139, del esterquilinio prioral, localizado entre 2'20-3'02 m de profundidad bajo el nivel del suelo y depositado durante el siglo XV y principios del XVI (F. Amores, com. pers.). La validez de los 17

---

(3) *Historia de La Cartuja de Santa Mª de las Cuevas de Sevilla y de su filial de Cazalla de la Sierra*, 2 Vols., Madrid, 1955. Ver también GOMEZ, I.M. *La Cartuja en España*, Salzburgo, 1984.

(4) Ver bibliografía al final del trabajo.

estratos reconocidos es discutida en el trabajo general de la ictiofauna antes mencionado (5).

Además de mamíferos, aves y numerosos restos de galápagos, el análisis faunístico evidencia una variadísima ictiofauna que, dada su naturaleza pelágica y litoral, debemos suponer fruto de un comercio que neutraliza en cierta medida la tendencia a la autarquía manifestada por la economía cartuja (Tabla 1).

	NIVELES C-139													
ESPECIE	115	111	105	102	97	95	89	85	83	79	67	64	40	Total
Condrictio	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	1	–	–	2
Condrictio 2	–	–	–	5	–	–	–	5	–	–	–	4	–	14
Condrictio 3	–	–	–	5	–	1	–	–	–	–	–	2	–	8
Acipenser sturio	–	–	3	5	6	1	5	6	–	1	–	12	–	39
Alosa sp.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	1
Alosa alosa	–	–	–	1	4	3	10	15	–	–	–	1	–	34
Alosa fallax	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	1
Sardina pilchardus	–	–	–	–	–	1	–	–	2	–	1	1	–	5
Muraena helena	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	1
Conger conger	1	–	1	4	3	–	6	1	–	–	2	11	1	30
Anguilla anguilla	–	–	–	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	1
Barbus b. sclateri	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	1
Merluccius merluccius	1	4	1	4	–	2	6	1	–	–	–	10	–	29
Gadus morhua	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	3	1	–	4
Epinephelus sp.	–	–	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	1
Epinephelus guaza	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	2	–	3
Dicentrarchus labrax	–	–	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	1
Dicentrarchus punctatus	–	–	–	–	3	–	–	–	–	1	–	–	–	4
Pomatomus saltatrix	–	–	–	8	1	2	–	–	–	–	–	–	–	11
Parapristipoma sp.	–	–	–	–	–	–	–	1	–	1	–	–	–	2
Argyrosomus regius	–	–	2	6	6	11	13	12	–	1	–	7	1	59
SPARIDAE	–	–	–	–	8	–	–	1	1	–	2	8	1	21
Dentex maroc./macro.	–	–	–	–	–	5	–	–	–	–	7	10	–	22
Dentex dentex	–	–	–	–	–	3	–	–	–	–	–	1	–	4
Dentex gibboux	–	–	–	2	–	–	–	1	–	–	–	–	–	3
Dentex macrophthalmus	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	2	–	3
Dentex maroccanus	–	–	–	–	1	–	–	1	–	–	–	5	–	7
Pagellus acarne	–	–	–	–	–	–	–	3	–	–	–	5	–	8
Pagellus bellotti	–	–	–	3	–	–	–	–	–	–	–	–	–	3
Pagellus erythrinus	–	–	2	–	3	–	–	–	–	–	–	–	–	5
Sparus aurata	–	–	–	–	–	–	2	–	–	–	–	–	–	2
SCOMBRIDAE	–	–	2	–	–	–	2	–	–	–	3	–	–	7
Thunnus thynnus	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	–	–	1

(5) Ver nota 2.

	NIVELES C-139													
ESPECIE	115	111	105	102	97	95	89	85	83	79	67	64	40	Total
Stromateus fiatola	–	–	–	–	–	2	–	–	–	–	–	–	–	2
MUGILIDAE	–	–	–	8	–	–	–	2	–	–	–	2	–	12
Chelon labrosus	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	1
Liza ramada	–	–	–	–	–	–	6	2	–	–	5	2	–	15
L. aurata/O. labeo	–	–	–	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	1
TRIGLIDAE	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	4	–	5
Eutrigla gurnardus	–	2	3	–	–	–	–	1	–	–	1	1	–	8
Aspitrigla aff. cuculus	–	–	–	–	–	–	–	17	–	–	–	2	–	19
Halobatrachus didactylus	–	–	–	18	1	1	1	2	–	–	–	–	–	23
Solea aff. vulgaris	–	–	1	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	2
PLEURONECTIFORME	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	1
Total identificado	2	6	17	69	38	32	53	73	3	6	26	98	3	426
Sin identificar	–	6	5	13	17	3	17	16	–	3	5	14	1	100
Piezas anatómicas *	–	–	7	17	21	14	46	29	1	6	12	106	–	259
Total estudiado	2	12	29	99	76	49	116	118	4	15	43	218	4	785

TABLA 1.- Relación general del NR por niveles para cada una de las especies identificadas (*). En el apartado de piezas anatómicas se incluyen radios, pterigóforos, vértebras y todas aquellas piezas que no han podido determinarse específicamente; estas piezas se pormenorizan en la sección de descriptiva por niveles.

Relación de la ictiofauna recuperada en el esterquilinio prioral de La Cartuja de Sevilla (número de restos según niveles). Se aprecia claramente la diversidad taxonómica y el componente minoritario que representan los restos de bacalao (*Gadus morhua*) dentro de la muestra.

Los restos de bacalao detectados en la muestra proceden de los denominados estratos 64 y 67 y se reducen a dos categorías óseas: cleitro (hueso de la «pestaña») y vértebras caudales (Figura 1). Este tipo de representatividad esquelética, así como la fracturación exhibida por el cleitro, al que se le ha seccionado oblicuamente la mitad ventral, pueden perfectamente ser explicados en función del tipo de preparación que normalmente sufren los peces secados y salados que aún se comercializan en España. Así, el fileteado posterior a la decapitación tiene por objeto eliminar la mayor parte de la columna vertebral a fin de permitir abrir el tronco a modo de lámina facilitando así su secado y posterior transporte. En esta situación, las pocas piezas que pueden permanecer en la carne son precisamente las que hemos recuperado en la excavación del esterquilinio (Figura 1). El mismo tipo de representatividad esquelética del bacalao es exhibida por la merluza (Merluccius merluccius, L. 1758) y contrasta con la de los restantes teleósteos encontrados, donde suelen aparecer numerosas piezas craneales además de las zonales y vertebrales.

A pesar de disponer de tan fragmentaria muestra, hemos podido realizar algunas medidas en algunas vértebras. Los valores de las piezas mensurables han sido los siguientes (6):

LV	8'79	8'79	8'25
AVa	8'70	8'51	8'12
HVa	8'18	8'27	7'74
Avp	8'44	8'18	7'90
HVp	8'15	7'94	7'58

Entre valores se corresponden con ejemplares de tallas comprendidas entre los 550 y los 570 mm. Tales tallas se corresponden con pesos totales comprendidos entre los 1500 y los 1700 gramos (1300 a 1500 gramos de peso eviscerado) en poblaciones actuales de bacalao de Terranova (7).

III. LA PESQUERÍA DE BACALAO EN ESPAÑA

Los primeros pescadores de bacalao de los que tenemos noticia son los escoceses que, según las crónicas, desarrollaban ya su actividad en sus costas allá por el siglo V. Parece ser que los pescadores vizcaínos comenzaron a acudir a estas costas en el siglo XI y hacia finales del siglo XIV –1337 según otros marca la fecha inicial— los pescadores del norte de España se lanzaron a la pesca del bacalao en aguas del Atlántico norte sobre las costas de Escocia e Irlanda (8). Según estas fuentes, el pescado se habría proporcionado por compras de barriles con salmuera, de lo que cabe deducir que nunca hubo bacalao comercializado fresco en la Península lo cual, a su vez, implicaría la ausencia de la especie en nuestras costas, contradiciendo así a autores quienes mantienen que: «... el "Gadus callarias (caballete)" era pescado en las costas gallegas durante los siglos XIV y XV (9). De esta opinión participan asimismo otros autores que mantienen que en el Golfo de Vizcaya pudo pescarse esta especie si bien en muchos casos su identidad parece

(6) Las siglas proceden del trabajo de ROSENLUND, K. y MORALES, A.: *Osteometría de osteictios: algunas consideraciones metodológicas*. «II Reunión Iberoamericana de Conservación y Biología de Vertebrados», Huelva, 1984, págs. 6-13. Las medidas se encuentran definidas en el trabajo MORALES, A. & ROSENLUND, K.- *Fish bone measurements: an attempt to standardize the measuring of fish bones from archaelogical sites*. «Steenstrupia» 20, Copenhage, 1979, págs. 1-48.

(7) ROJO, A.: *Live length and weight of cod* (Gadus morhua) *estimated from various squeletal elements*. «North American Archaeologist» núm. 7 (4), Canadá, 1986, págs. 329-351.

(8) ALVARIÑO, A. y CASTRO, J.: *La merluza, el bacalao y otras especies afines. Breve historia de la pesca del bacalao*. Madrid, 1955, págs. 200-226.

(9) FERREIRA, E.: *Galicia en el comercio marítimo medieval*. Santiago de Compostela, 1988, pág. 58, 130 y 135 y ss.

confundirse con la del abadejo (Pollachius pollachius, L. 1758) especie que alcanza muy marginalmente el litoral cantábrico (10).

Lo que sí es cierto es que la exportación de bacalao no aparece documentada aún en 1500 en puertos del Mediterráneo mientras que casi todas las fuentes están de acuerdo en señalar que los pescadores españoles comenzaron a pescar la especie en Terranova a partir del siglo XVI. Esto plantea una serie de cuestiones adicionales en torno al tema.

IV. BIOLOGÍA DEL BACALAO Y SU RELACIÓN CON LA PESQUERÍA ESPAÑOLA

El bacalao, cuya distribución anfiatlántica actual alcanza el Golfo de Vizcaya en su margen noroeste, es una especie demersal de aguas frías que vive sobre fondos de hasta 600 m de profundidad, variando ésta de modo directamente proporcional con la latitud. Sus hábitos gregarios, unidos a lo variado de su espectro trófico, su fertilidad (hasta 5 millones de huevos en una puesta) y el tamaño que alcanza (hasta 190 cm) lo han convertido desde antiguo en uno de los principales recursos pesqueros de las aguas donde habita.

No parece en absoluto descabellado pensar que en tiempos históricos, y más concretamente durante las épocas medievales, la distribución del bacalao haya sufrido cambios en función de las diferentes distribuciones de temperatura en las aguas. Sabido es que el final de la Edad Media coincide con un período de bajas temperaturas que ha dado en denominarse la «pequeña edad del hielo» («little ice age») en el decir de numerosos autores y que sin duda supuso un notable enfriamiento de las aguas litorales del subcontinente europeo (11). En tal situación, a pesar de que la documentación ictioarqueológica e histórica es muy limitada, parece lógico pensar que las especies de aguas más frías, habrían expandido sus distribuciones, invadiendo aguas templadas. Un desplazamiento latitudinal de la corología del bacalao en tal caso supondría la invasión del Golfo de Vizcaya y la aproximación de la especie al litoral cantábrico, convirtiendo entonces su captura en un tipo de pesca de bajura mucho más asequible que la de altura actualmente practicada (Figura 2).

Otras líneas de evidencia, confirmadoras del constatado deterioro climático coincidiendo con los últimos siglos medievales, proceden de fuentes documentales. Así, FERREIRA (12) postula que a finales del siglo XV, el bacalao se retira de la costa atlántica española debido a un cambio

---

(10) WHITEHEAD, P.J.P. y otros.–*Fishes of the North-Eastern Atlantic and Mediterranean.* 3 Vols., París, 1986.

(11) HARDY, R. y otros.–*El libro del clima,* Madrid, 1988.

(12) Ver nota 9.

ecológico que acabaría con la ballena y haría proliferar –por las aguas más calientes– la sardina. Este comentario no parece coincidir con el postulado enfriamiento de estas aguas al concluir la Edad Media ya que la sardina es una especie más termófila que el bacalao.

Por otra parte, la penetración de pescadores vizcaínos en los bancos de Gran Sol durante el siglo XVI, así como la más dudosa cita de estos mismos pescadores tres siglos antes en aguas escocesas parecen indicar un seguimiento activo de los cardúmenes por las costas europeas. Esta práctica está documentada en muchas otras pesquerías más recientes y se suele asociar con la sobreexplotación del recurso (13). De este modo, a medida que la pesca escasea en una zona, los pescadores buscan zonas alternativas de captura y, paulatinamente, se separan cada vez más de las costas que les son familiares. Con el tiempo, la pesca de bajura se vonvierte en pesca de altura. En el caso del bacalao, la evidencia parece muy clara: ¿cómo si no se explicaría la llegada de los bacaladeros a los bancos de Terranova cuando nos consta que en el atlántico central no aparecen bacalaos? Por alguna extraña razón, y este sería un caso único en la historia de la pesca, los pescadores españoles parecen empeñados en obtener un recurso que, desde nuestra perspectiva, es, a todos los efectos, ajeno a nuestra fauna. Esto no parece lógico a menos que, efectivamente, el bacalao haya sido en algún momento elemento importante de las pesquerías locales del norte de España (14).

Si esto es así ¿dónde se encuentra la evidencia de que el bacalao constituyó parte de las economías pesqueras hispanas en algún momento de la historia? Hipótesis alternativas podríamos buscarlas en contactos con pescadores europeos o mercaderes de la liga Hanseática que hubiesen puesto en sobreaviso a nuestros hombres de la mar. O quizás fue la caza de la ballena vasca (*Eubalaena glacialis*) el motivo por el que las flotas cantábricas se hiciesen de altura y acabasen contactando con los bancos de bacalao. Además de menos parsimoniosas resulta difícil encontrar modos de refutación de tales hipótesis, por lo que, de momento, mantenemos la nuestra como la alternativa más operativa.

V. CONCLUSIONES

En ausencia de documentación histórica y osteológica más precisa, las hipótesis precedentes quedan relegadas al papel de meras herramientas de trabajo.

---

(13) KEEN, E.A.: *Ownership and productivity of marine fishery resources*. Blacksburg, 1988.

(14) RUMEU DE ARMAS, A.: *Las pesquerías españolas en la costa de Africa*. «Hispania», 130, Madrid, 1975, págs. 295-319. Ver también SORALLICE, N.: *Memoria acerca del origen y curso de pescas y pesquerías de ballenas y de bacalaos*, Bilbao, 1878.

En el actual estado de conocimientos tan sólo podemos constatar: 1º la primera presencia de restos de bacalao detectados en nuestra península, concretamente en Sevilla y en la transición entre los siglo XV-XVI, así como 2º que los restos de bacalao proceden de animales procesados (posiblemente decapitados y fileteados) por lo que parecen claros evidenciadores de una actividad importadora y 3º tales restos, al igual que los de la merluza, contrastan con el resto de la ictiofauna recuperada, constituida mayoritariamente por individuos completos y, por tanto, más acorde con un consumo fresco producto de una pesca local.

Extendernos más allá de estas reflexiones resulta aventurado. No obstante, nos atrevemos a postular que las tesis avanzadas acerca de la potencial autoctonía pretérita del bacalao en el Cantábrico se verían beneficiadas tanto por la detección de documentos concluyentes sobre una pesca de bajura de la especie en los siglos altomedievales como por el hallazgo de restos óseos indicadores de un consumo fresco de tales peces (por ejemplo, altas frecuencias de aparición de huesos craneales y de vértebras troncales en yacimientos galaico-cantábricos de los siglos X-XIV). Con ello disponemos al menos de un diseño que nos permite, en última instancia, refutar o continuar aceptando lo que acabamos de avanzar en torno al origen de la pesquería de bacalao en España.

(*) Agradecemos a Fernando de Amores y Eloisa Bernáldez la confianza demostrada al encargarnos el estudio de los restos de peces de La Cartuja. Este trabajo se ha beneficiado de una subvención del Ministerio de Cultura (0-424601990 OT/90) y otra de la D.G.I.C.Y.T. (PB87-0796-CO2-01).

VII. BIBLIOGRAFÍA

CARANDE, R.: *Sevilla, fortaleza y mercado*. Sevilla, 1972.

CHAUNU, P.: *Seville et l'Atlantique*. París, 1958.

DELORT, R.: *Les animaux ont une histoire*. París, 1984.

LADERO, M.A.: *Historia de Sevilla. La ciudad medieval*. Sevilla, 1980.

MORALES-PADRÓN, F.: *Historia de Sevilla. III. La ciudad del 500*. Sevilla, 1980.

ROSELLÓ, E.: *Arqueoictiofaunus ibéricas. Aproximación metodológica y bio-cultural*. Madrid, 1989.

Arturo MORALES, Dolores Carmen MORALES y Eufrasia ROSELLÓ

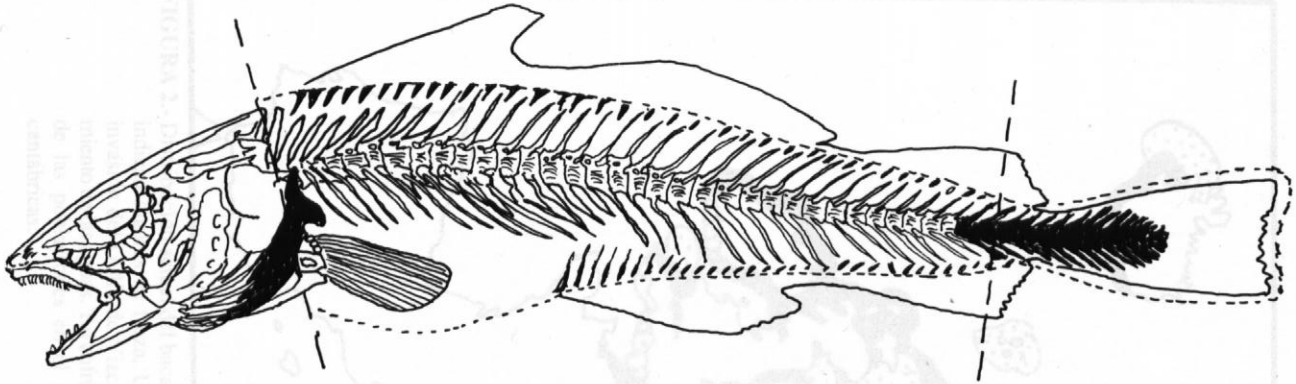

FIGURA 1.- Esqueleto de bacalao (*Gadus morhua*). El perímetro punteado delimita la porción corporal del pescado que se comercializa seco y salado. Las dos líneas de trazos señalan los cortes que suponen la decapitación (1) y la posibilidad de estirpación de la columna vertebral (2) de la masa muscular. En negro aparecen aquellos huesos susceptibles de continuar siendo recuperados entre los miotomos trás estas operaciones. Además de los pterigóforos basales («espinas») sólo el cleitro (A) y algunas de las últimas vértebras caudales (B) tienen posibilidades de aparecer en los lugares de consumo del animal. Del cleitro, además, la porción ventral suele ser seccionada al decapitar al pez por lo que la recuperación en La Cartuja de la mitad dorsal de este hueso, limpiamente cortado en su niel medio, apoya la hipótesis de un ejemplar comercializado del mismo modo que se comercializa hoy la especie en España.

[illegible] de conocimientos tan [illegible] podemos constatar: 1º la [illegible] de restos de bacalao detectados en [illegible] nuestra península, concretamente en Sevilla y en la transición entre los siglo XV-XVI, así como 2º [illegible] de bacalao proceden de animales [illegible] (posiblemente de [illegible]) por lo que parecen [illegible] anunciadores de una actividad [illegible] y 3º tales restos, al igual [illegible] de la merluza, [illegible] de la ictiofauna recuperada [illegible] mayoritariamente [illegible] completos y, por tanto, [illegible] con un consumo fresco [illegible] una pesca local.

[illegible] allá de estas reflexiones [illegible] aventurado. No obstante [illegible] a postular que las [illegible] acerca de la pretérita del bacalao en el [illegible] se verían beneficiadas [illegible] selección de documentos [illegible] sobre una pesca de [illegible] en los siglos altomedievales [illegible] el hallazgo de restos [illegible] de un consumo fresco [illegible] por ejemplo, altas [illegible] aparición de huesos craneales [illegible] bacaloes en [illegible] cantábricos de los siglos X- [illegible] disponemos al menos [illegible] que nos permite, en [illegible] refutar o confirmar lo que acabamos de avanzar [illegible] origen de la pesquería en España.

[illegible] a Fernando de Amores y [illegible] de la confianza [illegible] el estudio de los [illegible] Garrula. Este trabajo [illegible] subvencionado de una subvención de [illegible] Cultura (I-[illegible]) y otra de la D.G.I.C.Y.T. (PB[illegible]).

VII. BIBLIOGRAFÍA

CÁ[illegible] *Cádiz, fortaleza y marcado*, Sevilla.

CH[illegible] *et l'Atlantique*. París.

DI[illegible] *pêcheries ont une histoire*. P[illegible]

LA[illegible] *Historia de Sevilla. La ciudad* [illegible], 1980.

MO[illegible] *Historia de Sevilla. La* [illegible] *del 500*.

RO[illegible] *Ictiofauna ibérica* [illegible] *arqueológica y histórica*. Madrid, 1929.

Arturo MORALES, Dolores CÁCERES MORALES y Eufrasia ROSELLÓ

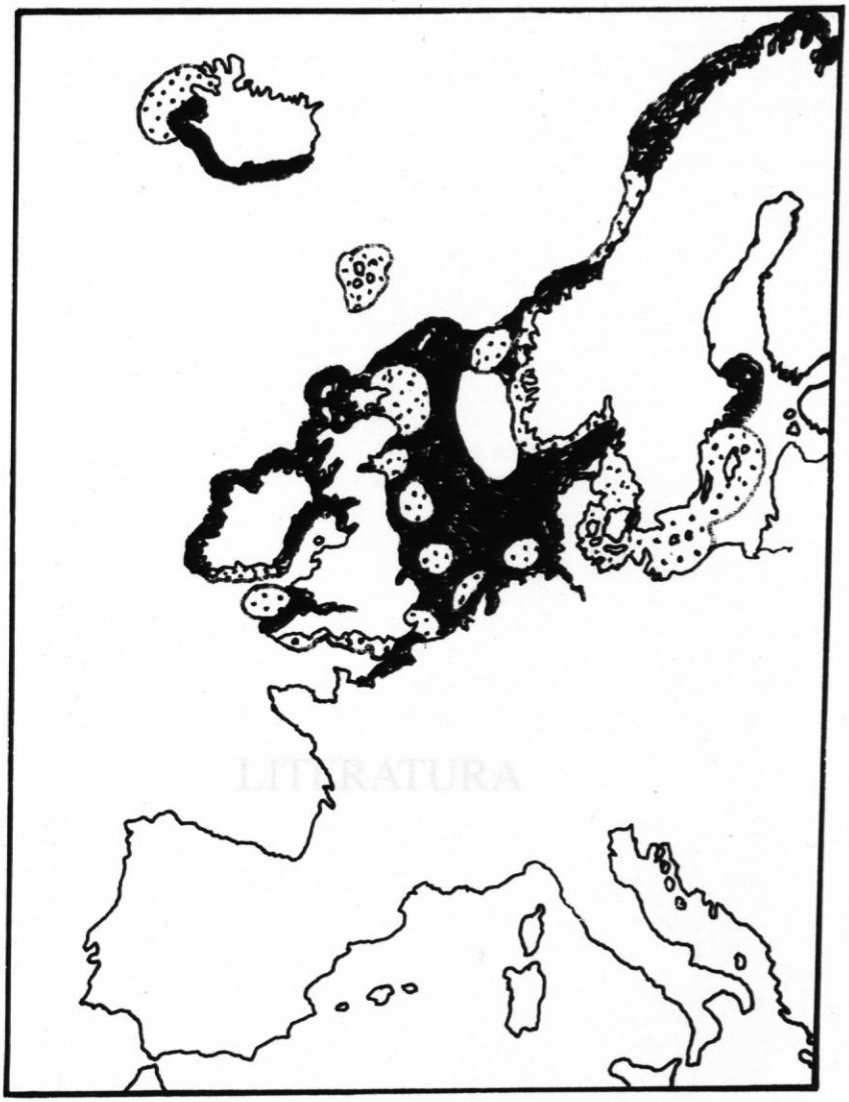

FIGURA 2.- Distribución actual del bacalao en aguas europeas. Las zonas punteadas indican lugares de freza. Una corología así muy bien supondría una invasión del Golfo de Vizcaya en caso de que se produjese un enfriamiento de las aguas. Tal enfriamiento implicaría un corrimiento latitudinal de las poblaciones en el sentido de un aproximación a las costas cantábricas.

FIGURA 2.- Distribución actual del bacalao en aguas europeas. Las zonas punteadas indican lugares de freza. Una corología así muy bien suponiría una invasión del Golfo de Vizcaya en caso de que se produjese un enfriamiento de las aguas. Tal enfriamiento implicaría un corrimiento latitudinal de las poblaciones en el sentido de un aproximación a las costas cantábricas.