

## PRODUCCION Y CONSUMO DE PAN EN CORDOBA A FINES DE LA EDAD MEDIA

PILAR HERNANDEZ IÑIGO  
*Universidad de Córdoba*

Es una realidad histórica de sobra conocida que el pan fue el principal alimento de toda la población de Occidente hasta el siglo XVIII, una realidad heredada de la Edad Media, durante la cual el pan conservó siempre su papel protagonista a pesar de los progresos que se fueron produciendo en su etapa final en cuanto a la diversificación de la dieta y las conquistas de la Gastronomía.

En todas las ciudades medievales, la elaboración y el comercio de todos los alimentos básicos estuvieron sometidos a una intensa normativa legal por parte de los poderes municipales quienes, mediante medidas proteccionistas, trataron de asegurar el abastecimiento de la ciudad y la defensa del consumidor tanto en la calidad como en el precio de los productos. En el caso concreto del pan,<sup>1</sup> el control fue mucho más férreo que en el de otros alimentos, no sólo por tratarse de un producto de primera necesidad en todos los sectores sociales sino, sobre todo, porque de la regularidad de su abastecimiento dependía en no poca medida la propia estabilidad económica y social de la ciudad.

Las autoridades urbanas de la época fijaron para el pan un precio con relación al que el cereal tenía en el mercado y, para amortiguar los negativos efectos de las frecuentes e inevitables oscilaciones en el precio de éste, pusieron en marcha un mecanismo, empleado comúnmente en toda la Europa bajomedieval, consistente en aumentar o disminuir el peso del pan en función de las variaciones del precio del cereal. Se trataba de una medida de carácter claramente antiinflacionista, cuyos orígenes parecen remontarse al Alto Imperio Romano.<sup>2</sup> Para desarrollarla, en muchas ciudades se estableció una unidad base para el pan con un valor monetario constante pero con un peso oscilante —relación que, más tarde, se denominará «postura»— como, por ejemplo, la «dinerada» o «dinerál» de ciudades como Valencia o Zaragoza.<sup>3</sup> Así, cuando el grano era caro, la pieza de pan era de bajo peso, obteniendo por el mismo dinero una pieza mayor cuando era a la inversa. Una buena muestra de esta práctica queda recogida en las Actas Capitulares del concejo de Córdoba quien ordenaba, en enero de 1495 «que las panaderas amasen y vendan el pan diez onzas (una onza = 28,7 grs.) de pan cozido en cada mrdí.»; en junio de 1497 «que haya en el mr.

1. Hay que tener en cuenta que la denominación medieval de «pan» hace referencia tanto al cereal sin panificar como al listo para su consumo, aunque este suele aparecer más frecuentemente en la documentación como «pan cocido» o «pan cocho».

2. DESPORTES, F., *Le pain au Moyen Age*, París, 1987, pp. 147-148.

3. RUBIO VELA, A., «El consumo de pan en la Valencia bajomedieval», *Ir Col.loquí d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, Lérida, 1995, p. 156; FALCON, I., «La alimentación en Aragón en la segunda mitad del siglo xv: el caso de Zaragoza», *Manger et Boire au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice*, 1982. T. II. p. 210.

de pan cocido veinte onzas»; y lo mismo en julio de 1499, aunque pocos días más tarde mandaban «poner el mr. de pan que tenga diez y seis onzas».<sup>4</sup>

Este sistema no estaba exento de dificultades pues, en primer lugar, repercutía negativamente sobre el consumidor al disminuir el peso del pan a un ritmo proporcionalmente superior al aumento del valor del grano<sup>5</sup> y, en segundo lugar, porque para llevarlo a la práctica había que conocer a diario el precio de venta del trigo en la alhóndiga. Con relación a ese precio, se fijaba el peso al que estaban obligadas a vender el pan en cada momento las panaderas de la ciudad, constituyendo un delito la venta del mismo a peso inferior al establecido. En las ordenanzas cordobesas de 1435 se indicaba «trosy, quales quier panaderas desta dicha cibdad que amasaren pan para vender e le abaxaren de las onças, por cada vez dé un marauedí por todos pesos y pesas; e sy le pujaren las onças no aya cosa alguna».<sup>6</sup> A pesar de ello, las infracciones eran constantes por parte de estas panaderas, por lo que en 1500 y en 1501 el concejo de la ciudad ordenaba «que de aquí adelante ninguna persona venda pan de lo que se amasare en esta cibdad que sea blanquillo syn que tenga el peso e onças que la cibdad pusiere, so pena que pierda el pan e esté dies días en la cárcel pública de esta cibdad».<sup>7</sup>

Sin embargo, entre la compra del cereal y la venta del pan por parte de los panaderos existían dos operaciones intermedias, la molienda del grano y la cocción del pan, que también debían ser vigiladas por las autoridades por un doble motivo. En primer lugar, el control de ambos procesos garantizaba el abastecimiento de pan a la ciudad y evitaba los problemas y revueltas que cabría esperar se produjeran en caso de carestía y subida de los precios; para ello se cuidaba con esmero el funcionamiento regular de molinos y hornos de pan, ya fuesen de propiedad concejil o particular. En segundo lugar, ambas operaciones repercutían en el coste final del producto, por lo que no se permitía que las ganancias de molineros y horneros sobrepasaran ciertos límites establecidos.

En el caso de la molienda, las ordenanzas cordobesas de 1435 mandaban «que en las aceñas quando más caro molyeren que non muelan a más de doze fanegas, una», y «que los molyneros non sean osados de tomar ninguno prescio por dar a moler sy non fuere su maquila».<sup>8</sup> Esta maquila o porción de harina que el molinero percibía en pago de su trabajo fue fijada por las Ordenanzas de la harina de 1491 en «uno de cada doce celemines» (es decir, unos cuatro kilos y medio por cada cincuenta) no pudiendo rebasar, en ningún caso, la cantidad fijada por el concejo.<sup>9</sup> Sin embargo, en momentos de escasez de trigo la ciudad llegó a permitir que los molineros percibiesen su derecho en dinero y no en especie, como ocurrió en 1506 coincidiendo con un período de malas cosechas y crisis general.<sup>10</sup>

4. Archivo Municipal de Córdoba (AMC), Libro de Actas Capitulares (LAC) 3.º, sesión de 1495.01.30; LAC 5.º, sesión de 1497.06.19; y LAC 7.º, sesiones de 1499.07.12 y 1499.07.25.

5. RUBIO VELA, A., *Ob. cit.*, p. 157.

6. AMC, Libro de Ordenanzas (LO) 1.º, Título del Almotacenadgo, ordenanza [109], f. 9v; publicado por GONZALEZ JIMENEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», *Historia, Instituciones, Documentos*, 2, Sevilla, 1975, ordenanza [109], p. 231.

7. AMC, *Pregón del pan blanquillo*, LO. 1.º, f. 225v, 1500.05.10. El mismo pregón se repetía al año siguiente porque «hubieron información como muchas panaderas de Córdoba hacen pan blanquillo sin peso, que está defendido por sus altezas y por Córdoba...» (AMC, LAC 9.º, sesión de 1501.05.07).

8. GONZALEZ JIMENEZ, M., *Ob. cit.*, [223] y [256], pp. 253 y 260.

9. AMC, *Ordenanza de la harina*, LO. 1.º, f. 168v, 1491. AMC, *Ordenanza de las penas de las aceñas*, LO 1.º, f. 231r, 1493: «Que no sea osado el molinero de tomar más trigo de su maquila de lo que por el concejo de Córdoba es ordenado».

10. AMC, LAC 14.º, sesión de 1506.03.02: Platicaron sobre el moler del pan y se acordó «que el molinero lleve pan o dinero por la maquila, como él quisiere».

En cuanto a la cocción, la «poya» o impuesto de cochura fue también minuciosamente reglamentada por los concejos y, aunque hasta el momento no se han localizado referencias concretas para la ciudad de Córdoba, existen para otras ciudades cercanas como Carmona, donde las horneras debían llevar «de treynta panes, quier sean grandes o chicos, uno y no más»;<sup>11</sup> Ecija, donde la poya abonada en 1529 consistía en dos libras de pan u 8 mrs. por cada fanega cocida, «qual más quisiere el señor del pan»;<sup>12</sup> o la malagueña villa de Monda, donde en 1547 se ordenaba a los horneros percibir «de veynte panes que cogieren uno de poya y no más, ora sean grandes o pequeños».<sup>13</sup>

La participación de la mujer en los distintos procesos de elaboración y venta del pan resultaba tremendamente habitual en todas las ciudades medievales, puesto que era ella la que, una vez comprado el trigo o la harina, amasaba el pan en su casa y lo llevaba a cocer al horno, a veces con fines de autoconsumo, a veces para comercializarlo con posterioridad. Sirvan como ejemplos de esta práctica dos testimonios documentales recogidos en las actas notariales cordobesas. El primero es una cláusula que aparece en el testamento del alcalde mayor de Córdoba, Francisco Rodríguez Melgarejo, por la que el testador reconocía haber entregado a la mujer de uno de sus criados seis fanegas de trigo «para que las amasase y se aprovechase de la ganancia de ello por razón de su pobreza y necesidad». El segundo es el compromiso expresado por una vecina llamada Catalina Rodríguez, de entregar a Juan García de Santaella, clérigo beneficiado en la iglesia de San Andrés, medio cahiz de trigo «que le hubo prestado a condición que se lo prestó para amasar y para que lo cueza en su horno que es en la dicha collación».<sup>14</sup> Y es que en la Edad Media, la panadería era una actividad típicamente femenina, como demuestra el hecho de que las ordenanzas de todas las ciudades de esta época hablen genéricamente de «panaderas» y «harineras» frente a «molineros». Posiblemente, al ser una actividad relacionada con lo doméstico fuera despreciada por los hombres, que aparecen dedicados a los procesos de molturación del grano o cocción de la harina, pero no así a los de amasado y venta del pan. Por ejemplo, en 1477 una panadera llamada Catalina Rodríguez, vecina del barrio de San Miguel, que había entregado a dos molineros un costal de trigo de dos fanegas y media para que se lo moliesen, lo recibía hecho harina y se tenía por pagada de él.<sup>15</sup>

Con el tiempo, la participación masculina se haría cada vez mayor, y en muchas ciudades la panadería se iría profesionalizando progresivamente hasta convertirse en un oficio organizado en manos de los hombres, que conarían con sus propias normativas pero eso sí, controladas y fiscalizadas por sus respectivos concejos ya que, lógicamente, no se les dejaba el grado de autonomía suficiente para su gobernación en materias tales como el control de precios y ventas o la admisión de nuevos oficiales.<sup>16</sup>

11. GONZALEZ JIMENEZ, M., *Ordenanzas del Concejo de Carmona*, Sevilla, 1972, p. 162.

12. MARTIN OJEDA, M., *Ordenanzas del Concejo de Ecija (1465-1600)*, Sevilla, 1990, p. 374.

13. FRANCO SILVA, M., «Monda. La organización de una villa malagueña a través de sus ordenanzas municipales», *Las ciudades andaluzas (siglos XIII-XVI)*, VI Coloquio de Historia de Andalucía, Málaga, 1991, p. 669.

14. Archivo Histórico Provincial de Córdoba (AHPC), sección de Protocolos Notariales (PN), (Legajo) 1 - (Cuaderno) 4, (folio) 221r, 1522.04.22; AHPC, PN, 14-26, 15, 11v, 1491.12.06. Otros casos en AHPC, PN, 14-38, 6, 66r, 1502.07.11, en que una vecina reconoce en su testamento que debía a su compadre siete reales «que le prestó para que comprase de trigo para amasar»; y en AHPC, PN, 18-6, 998r, 1494.10.08, donde otra mujer debía pagar al veinticuatro Pedro de Góngora seis fanegas de trigo «que le prestó para que cociere y amasare en su horno».

15. AHPC, PN, 14-13, 9, 28r, 1477.09.02.

16. PUÑAL FERNANDEZ, T., *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media*, Madrid, 1992, p. 41; RIERA MELIS, A., «Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos populares», *Anuario de Estudios Medievales*, 24, Barcelona, 1994, p. 866; RUBIO VELA, A., *Ob. cit.*, pp. 159-160.

El control municipal sobre el abastecimiento del pan, además de lo ya dicho acerca de pesos y precios de éste y de las instalaciones, iba mucho más allá: en los momentos de escasez de grano castigaba duramente la reventa de éste —siendo la pena en Córdoba la pérdida del cereal y el destierro por un año—<sup>17</sup> e impedía su salida de la ciudad. Es lo que ocurrió en 1479 «dada la mengua de pan» que había y por evitar «el clamor popular»,<sup>18</sup> y también en 1506, cuando la situación de carestía era tan crítica que tuvieron que ponerse guardas en las puertas de la ciudad para evitar las sacas clandestinas de cereal.<sup>19</sup> Por el contrario, en épocas de buenas cosechas se permitió la exportación del excedente de granos fuera de los límites territoriales del término de la ciudad. Están documentadas numerosas exportaciones hacia Castilla y otros lugares pues, como es sabido, Córdoba —como otros núcleos del valle del Guadalquivir— fue durante el siglo xv un importante centro productor.<sup>20</sup> Al mismo tiempo existen numerosas referencias de salidas de cereal con destino al «Real» para proveer a los ejércitos que se encontraban en campañas militares.<sup>21</sup>

También era el cabildo el que otorgaba las licencias para la construcción y apertura de molinos y hornos de pan, aunque algunos personajes relevantes de la ciudad tenían «merced y privilegio real» para construirlos, caso de Doña Aldonza de Benavides, viuda del alcalde mayor Gonzalo Fernández, que en virtud de ello hizo edificar en 1471 un horno de pan cocer en el lugar terminiego de Posadas.<sup>22</sup> En el caso de los hornos, el concejo sólo concedía la correspondiente licencia tras comprobar que el lugar elegido no causaba perjuicio a otras personas.<sup>23</sup> Así consta en las Ordenanzas de alarifes de 1493, cuyo capítulo decimotercero especificaba que «cualquier hombre que quisiere hacer horno para el concejo hágalo con licencia de la ciudad y en tal lugar que no agravie de humo la casa de su vecino ni con fuego pared ajena, y si lo hiciere en la calle donde hubiere otro antiguo viejo, mesúrese en el sitio que puedan ambos servir al pueblo y al barrio donde están hechos, y que no se pierda el uno por el otro».<sup>24</sup>

Ambas instalaciones —en especial las aceñas— pertenecían, ya desde la reconquista y en su mayoría, a los cabildos municipal y catedralicio, a miembros de la oligarquía local y a órdenes militares como la de Calatrava, propietaria del molino de Martos, el más importante de los que molían en el Guadalquivir.<sup>25</sup> El concejo contaba, sin embargo, con diversos mecanismos de control sobre ellas pues, entre las rentas municipales que percibía,

17. AMC, LAC 1.º, sesión de 1479.06.25.

18. AMC, LAC 1.º, sesión de 1479.03.02. Nuevas prohibiciones sobre la saca del pan se darán en los años 1494, 1502, 1503, 1504, 1506, 1507 y 1521.

19. AMC, LAC 14.º, sesión de 1506.02.11.

20. AHPC, PN, 14-7, 12, 84r, 1471.03.24: catorce cargas de trigo de dos fanegas y media cada una eran portadas por un grupo de arrieros, quienes dijeron que lo habían cargado en Villafranca y Perabad «y que lo llevaban para Castilla». AHPC, PN, 14-13, 15, 17r, 1477.10.03: un jurado de Antequera, en nombre del concejo de esta villa, adquiría 1350 fanegas de pan «todo trigo» a un mercader cordobés.

21. Por ejemplo, en AHPC, PN, 14-10, 91r, 1483, donde dos cargas de harina de cinco fanegas cada una debían ser llevadas al Real de Málaga; o AHPC, PN, 14-15, 8, 4v, 1479.06.04, en que varios vecinos recibían del jurado Andrés de Hocés «diez cargas de trigo, en que hubo veinticinco fanegas, para hacerlo harina y llevarlo al real donde está el corregidor y los caballeros de la ciudad».

22. AHPC, PN, 14-7, 3, 11v, 1471.03.09.

23. AMC, LAC 1.º, sesión de 1479.03.02: se da licencia a un vecino de la ciudad «para hacer un horno de pan cocer en el arrabal de la Torre Malmuerta no haciendo perjuicio a ninguna otra persona». Son muchos más los testimonios recogidos en las actas capitulares. Entre otras, pueden verse las correspondientes a las sesiones de 1493.10.09, 1501.02.15 y 1502.09.09, LAC 2.º, 9.º y 10.º respectivamente.

24. AMC, *Ordenanzas de alarifes*, LO. 1.º, f. 137v, 1493.

25. CORDOBA DE LA LLAVE, R., «Molinos y batanes de la Córdoba medieval», *Ifigea*, 9, 1993, pp. 31-56, donde analiza la evolución experimentada por todos y cada uno de los molinos conocidos desde época musulmana en cuanto a su propiedad y funcionamiento.

estaban la de «las aceñas de pan moler», la del «peso de la harina»,<sup>26</sup> o la de «hacer pan blanquillo».<sup>27</sup>

Tampoco debemos olvidar que el pan constituía durante la Baja Edad Media uno de los productos de imposición de alcabala o derecho real más importantes, con lo que la fiscalización sobre este producto básico era completa.<sup>28</sup> En Córdoba, la renta de la alcabala del pan se percibía en la alhóndiga, siendo una de las «piernas» o ramas de la misma la de «las compras de las panaderas» de la ciudad, que gravaba las adquisiciones de grano realizadas por estas mujeres en la alhóndiga o fuera de ella.<sup>29</sup> En cambio, el pan quedaba exento de la imposición de la sisa, impuesto de carácter extraordinario que sí gravaba otros productos alimenticios como el vino, la carne o el pescado.<sup>30</sup>

Por último, las autoridades exigían la elaboración de un pan no sólo cuantitativamente bien pesado y medido, sino también cualitativamente bien cocido, sazonado y de la mejor calidad. Así, en la villa de Monda se obligaba a quienes amasaban y vendían el pan «a lo hazer bien sazonado y por el peso que le fuere puesto por el concejo y al preçio que le fuere mandado por la justiçia, y no en otra manera»; y en la de Carmona «que las dichas horneras de pan sean obligadas a cozer pan bien y de buena sazón, no pasándolo de fuego ni dexándolo crudo».<sup>31</sup>

El proceso de producción del pan, tanto del fabricado y vendido públicamente por las panaderas como del elaborado de forma doméstica, comenzaba cuando el cereal llegaba a la ciudad. Desde los campos de trilla y a lomos de caballerías, era conducido en costales y vasijas hasta la villa, donde era pesado obligatoriamente antes y después de la molienda.<sup>32</sup> Acarreadores profesionales, también llamados «harruqueros», se encargaban de efectuar su transporte hasta la ciudad, como también entre la alhóndiga, el peso y el molino.<sup>33</sup> Una vez molido, el cereal era devuelto a su propietario tras comprobar que el peso del que se llevó a moler coincidía con el de la harina ya molida, contando con el descuento de la correspondiente maquila.

En Córdoba existieron, a fines del siglo xv, tres pesos ubicados, respectivamente, en las puertas del Puente, de Andújar y de Martos. Su ubicación estaba íntimamente relacionada con la de las principales «paradas» de molinos de la ciudad y cada uno de ellos disponía de sus correspondientes pesos y garruchas fijados por el cabildo. En este sentido, la ciudad tenía establecido «que haya pesos en la harina y no romana porque de la romana viene gran daño al pueblo, y que sean los pesos que eran de antes, y que sean las pesas de

26. Las ordenanzas de 1435 mandaban, en este sentido, «que los fieles requieran todos los días los pesos de la harina»: GONZALEZ JIMENEZ, M., «Ordenanzas...» *Ob. cit.*, [224], p. 253.

27. AHPC, PN, 30-1, 51v, 1485.06.24: en esta fecha, los arrendadores de dicha renta eran los hermanos Pedro Mejía Tafur y Fernando Mejía.

28. LADERO QUESADA, M. A., «Fiscalidad y sector terciario en la Baja Edad Media andaluza», *Actas del II Coloquio de Historia Medieval de Andalucía: Hacienda y Comercio*, Sevilla, 1982, pp. 21 y 28.

29. AHPC, PN, 18-3, 241v, 1489.06.03: Diego Fernández, arrendador de la renta de la alcabala del pan de ese año, arrendaba a un tal Lope de Molina «la renta de las compras de todas las panaderas de esta ciudad» de dicho año, por precio de 13500 mrs. Otras menciones a la renta de la alcabala del pan aparecen en en AHPC, PN, 14-10, 188r, 1473; AHPC, PN, 14-13, 1-4r, 1477.01.09; AHPC, PN, 21-1, 286r, 1518.07.02.

30. AMC, *Ordenanzas antiguas de las imposiciones*, LO. 1.º, ff. 119r-130r, 1470.02.17.

31. FRANCO SILVA, M., *Ob. cit.*, p. 669; y GONZALEZ JIMENEZ, M., *Ordenanzas...*, *Ob. cit.*, p. 162.

32. «Que cualquier vecino o morador no pueda moler el trigo y hacerlo harina sin pesarlo antes en cualquiera de los pesos y pesar la harina cuando lo moliere (...).» AMC, *Ordenanza de la harina*, LO. 1.º, f. 169r, 1491.

33. En 1496, el molinero Antón Sánchez aparece como «acarreador de trigo y harina» de un molinero llamado Pedro Alfonso de Rivas, «por cierto tiempo, precio y condiciones» entre las que estaba la de no tomar, de ninguno de los vecinos que acostumbraban a moler con el citado molinero, ningún costal para llevarlo a otra aceña «so pena de cuatro reales de plata por cada costal que le fuere probado que tomó»: AHPC, PN, 14-32, 4, 20r, 1496.03.19.

hierro y que haya balanza y otros reparos».<sup>34</sup> A cargo de cada una de esas instalaciones se encontraba un fiel que cotejaba el peso del trigo y el de la harina molida a cambio de unos derechos consistentes en una blanquilla de cada fanega pesada, es decir, un maravedí por cada cuatro fanegas.<sup>35</sup> Era obligación del molinero reponer la harina que faltase en caso de mengua y, por supuesto, controlar que no se produjese la mezcla de distintas clases de harina o el añadido de harija, arena u otras cosas en los costales.<sup>36</sup>

Respecto a los molinos harineros, hay que decir que en Córdoba funcionaban en el siglo xv tres tipos: «aceñas», «molinos de pan moler» y «tahonas», que se distinguían por su sistema de funcionamiento. Los dos primeros utilizaban la energía hidráulica para imprimir el movimiento sobre las piedras de moler —con rueda vertical o «azuda» las aceñas, emplazadas sobre cauces de agua caudalosos como el Guadalquivir, y rueda horizontal o «rodezo» los molinos, situados en cursos de menor caudal—, mientras que el último usaba la tracción animal. Evidentemente, las tahonas adquirirían especial importancia en momentos de fuertes avenidas o disminuciones de caudal, cuando las aceñas quedaban inutilizadas durante algunos días. Durante el resto del tiempo, eran mucho menos productivas, más costosas de mantener y ofrecían una harina peor molida y de inferior calidad. Todos ellos, en especial las aceñas que representaban el modelo más perfeccionado desde el punto de vista tecnológico, eran explotados por sus ricos propietarios mediante un complejo sistema de arrendamientos y subarrendamientos a molineros, a cambio de una renta anual compuesta por cereal descontado de la maquila.<sup>37</sup>

Concluido el proceso de obtención de la harina, había que cernerla, es decir, separarla del salvado mediante el uso cedazos y harneros, amasarla y cocerla para consumirla en forma de pan u otros productos de repostería. Todas estas operaciones del proceso de elaboración del pan conllevaban una pérdida inevitable; según F. Desportes, las previas a la molienda podían oscilar entre el 0,6% y el 1,5% del peso del grano, y el cernido de la harina entre el 20% y el 30% de la misma; posteriormente, el amasado se traducía en una ganancia igual a la mitad del peso de la harina (por el peso del agua), pero la cocción volvía a suponer una pérdida de entre el 9% y el 17% del peso de la masa, además de la disminución que suponía el pago de la maquila al molinero y de la poya al hornero.<sup>38</sup>

De todos los cereales, el trigo era el más importante, el panificable de mayor calidad y el consumido con carácter más general por la sociedad cordobesa bajomedieval pues, aunque otros cereales aparecen citados con frecuencia en la documentación, caso de la cebada, parecen haber sido consumidos más por los animales que por los hombres.<sup>39</sup> En

34. AMC, LAC 3.º, sesión de 1495.01.23. En la sesión de 1495.03.30 del mismo Libro, se ordenaba que «para las balanzas de los pesos de la harina se compre a Antón Rodríguez, carpintero, un tablón de nogal que está igualado por quinientos mrs.».

35. AMC, *Ordenanza de la harina*, LO 1.º, f. 170r, 1491.

36. «Que los molineros de Córdoba tengan en las casas de los pesos de la harina, harina para rehacer los costales que estuvieren menguados antes de llevarlos a sus dueños so pena de doscientos mrs. por cada vez» (AMC, LAC 5.º, sesión de 1497.07.12). «Que los molineros y acarreadores no sean osados de mojar los costales a fin de que pesen más, ni echar revuelta con la harina harija, ni arena, ni otra cosa alguna para que vaya al peso, so pena de azotes, orejas y destierro» (AMC, *Ordenanza de la harina*, LO 1.º, f. 170r, 1491).

37. Sobre los procesos de molturación del grano y elaboración de la harina pueden verse los trabajos de CORDOBA DE LA LLAVE, R., *La industria medieval de Córdoba*, Córdoba, 1990, pp. 341-353; y «Aceñas, tahonas y almazaras. Técnicas industriales y procesos productivos del sector agroalimentario en la Córdoba del siglo xv», *Hispania*, T. XLVIII/170, 1988, pp. 827-858.

38. DESPORTES, F., *Ob. cit.*, pp. 39, 53, 56 y 60.

39. En AHPC, PN, 14-35, 4, 46v, 1499.10.14, aparece una fanega y media de cebada «para mantenimiento de los perros»; y en AHPC, PN, 14-21, 8, 42v, 1486.11.11, otra cantidad «para las aves de casa». Son mucho más numerosas las menciones de la cebada como alimento de bueyes, caballos, mulas y otras bestias, por ejemplo, en AHPC, PN, 14-8, 10, 20v, 1473.03.06 un vecino debía dar a un caballo garañón que tenía arrendado por cierto tiempo «cada noche un celemin de cebada que coma».

algunas ciudades como Valencia hay abundantes referencias documentales a la fabricación de pan de cebada (*pan d'ordi*), de panizo (*pan de panicz*) o de zahina (*pan de dacça*) durante el siglo xv,<sup>40</sup> pero en Córdoba es prácticamente el trigo el único cereal empleado en la fabricación de pan.<sup>41</sup> Una razón que puede contribuir a explicar este fenómeno es el carácter de las tierras ubicadas en el entorno de Córdoba, en pleno valle del Guadalquivir, cuya fertilidad determinó la perfecta aclimatación del trigo y la extensión de su cultivo, mientras que en otras regiones donde este cereal escaseara, el alto precio adquirido por el trigo forzaría a sus habitantes al consumo de pan de mijo, centeno u otras gramíneas. En cualquier caso, en todo el Occidente medieval el pan elaborado a partir de otros cereales mantuvo siempre su carácter secundario, consumiéndose pan de trigo siempre que era posible.

La importancia del trigo en la vida cotidiana de los cordobeses de la época queda patente en varios aspectos. Podía hacer las veces de moneda, pues era objeto de préstamos entre los vecinos de la ciudad.<sup>42</sup> También servía para el pago de todo tipo de servicios: desde la compra de animales o el alquiler de éstos para las faenas agrícolas, hasta el abono de trabajos de albañilería,<sup>43</sup> y desde la guarda de instalaciones y heredades a la reparación de norias.<sup>44</sup>

Además, el trigo —ya fuese en forma de cereal, de harina o de pan— formaba parte sustancial de las mandas testamentarias bajomedievales, siendo una práctica habitual entre todos los sectores sociales. Casi siempre se trataba de mandas piadosas, siendo los principales beneficiarios los monasterios de las órdenes mendicantes —en especial los de San Francisco del Monte y de la Arruzafa y el de Santo Domingo de *Scala Coeli*—, a los que se solía dar una o varias fanegas de «pan cocido», de harina o de trigo junto a cierta cantidad de aceite o vino.<sup>45</sup> También eran beneficiarios de estas mandas los presos de la cárcel pública del concejo y los pobres de los hospitales de la ciudad, entre los que se solía

40. RUBIO VELA, A., *Ob. cit.*, pp. 168-169.

41. Sólo en una ocasión aparecen referencias documentales concretas a la panificación de otros cereales, en concreto la cebada y el centeno, coincidiendo con una de las épocas de carestía más graves sufridas por la ciudad. Así, en las actas capitulares de 1506 consta que «trajeron al cabildo un pan de cebada o centeno pequeño que se vendió a seis mrs., por manera que sale a más de mil mrs. la fanega no siendo pan de trigo». Por ello mandaron recabar información de la persona que lo vendió y se ordenó que se le dieran cien azotes públicamente «con el pan al pescuezo»: AMC. LAC 14.º, sesión de 1506.04.18.

42. AHPC, PN, 14-6, 3, 61v, 1470.04.20: un vecino debe pagar a otro «un cahíz de trigo bueno, nuevo, limpio y enjuto de prestación que otorgó haber recibido prestado para hacerle honra y buena obra». En AHPC, PN, 14-11, 8, 15r, 1475.07.21 y AHPC, PN, 14-14, 8, 40v, 1478.04.08 las cantidades son de quince y ochenta fanegas respectivamente.

43. AHPC, PN, 14-12, 12, 168r, 1476.11.10: el pago por la compra de un buey fue de cinco cahices de trigo. AHPC, PN, 14-12, 12, 59r, 1476.06.15: la renta por el alquiler de tres yeguas para trillar fue de cuatro cahices y medio. AHPC, PN, 14-34, 12, 31r, 1498.02.02: el salario de un albañil por la reparación de la techumbre de unas casas consiste en ochocientos mrs. y dos fanegas de harina.

44. AHPC, PN, 14-25, 11, 1v, 1490.01.04: un molinero debía cobrar de otro noventa mrs. y una fanega de trigo al mes por guardarle la aceña y acarrear trigo al molino. AHPC, PN, 14.10, 84r, 1472: el salario mensual por guardar y administrar una posada de colmenas en la sierra era de trescientos mrs. y nueve fanegas de harina. AHPC, PN, 14-11, 22, 74v, 1482.07.04 y AHPC, PN, 14-19, 9, 232v, 1484.09.06, donde dos aladrosos eran contratados para reparar y mantener en funcionamiento las aforas de las huertas de las casas de sendos caballeros, el primero durante ocho años y el segundo durante cinco, por lo que recibirían, respectivamente, nueve y diez fanegas de trigo bueno y limpio cada año.

45. AHPC, PN, 14-10, 76r, 1480.06: Doña María de Aguayo mandaba a los monasterios de San Francisco del Monte y de San Francisco de la Arruzafa una fanega de pan cocido a cada uno para que rogasen a Dios por su alma, y al de San Jerónimo de Valdeparaíso, dos cahices de trigo. AHPC, PN, 14-14, 4, 14r, 1478.05.05: un trapero mandaba al de San Francisco del Monte dos fanegas de harina. AHPC, PN, 14-8, 3, 20r, 1472.09.24: un criado de Doña Beatriz de Quesada encargaba a los frailes de dicho monasterio que dijese diez misas rezadas por el alma de sus padres y por la suya propia, dándoles por ello una fanega de pan cocido y otras cosas.

repartir cierta cantidad de mrs. de «pan cocido» o de «pan amasado».<sup>46</sup> Igualmente, los familiares más allegados al testador podían recibir de este una especie de renta vitalicia, consistente en la entrega de cierta cantidad anual de trigo en una fecha concreta y puntualizada en el testamento. Es el caso, por ejemplo, de la esposa de un trapero llamado Juan Rodríguez, quien en su última voluntad le dejaba, entre otras cosas, «tres cahices de trigo cada año de los días de su vida para su proveimiento y manutención, puestos en las casas de su morada por el día de Pascua de Navidad de cada año».<sup>47</sup> Otras veces, estas mandas de cereal a familiares, amigos o personas que habían prestado «servicios» al testador no eran vitalicias sino puntuales, pero demuestran también el valor —tanto material como espiritual— que se concedía en la época al pan.<sup>48</sup>

De los granos de trigo se obtenían diferentes tipos y calidades de harina en función de la propia calidad del cereal, del grado de humedad a que estuviera expuesto durante la molienda, del tipo de molturación aplicado o de la cantidad de cernidos que se daba a la harina. A través de las ordenanzas sevillanas conocemos los distintos tipos de harina empleados a fines de la Edad Media y, aunque las de Córdoba no nos informen al respecto, es razonable suponer que fueron similares. Se trata de la adargama —la de mejor calidad, elaborada con el trigo más escogido—, el adutaque o harina que salía del segundo cernido de aquella, y el almodón, otra variedad obtenida al moler el grano previamente humedecido y cernido dos veces, todas ellas harinas de calidad con las que se obtenía el mejor pan de los fabricados, debiendo ser vendido cada uno de ellos como tal, pues las panaderas tenían expresamente prohibido vender «pan de farina seca por almodón, o de almodón por adargama».<sup>49</sup> En cuanto al precio de la harina, la documentación informa que, en torno a 1465, la «harina de trigo» costaba entre 80/85 mrs. la fanega o, lo que es lo mismo, un maravedí y medio el kilo.<sup>50</sup>

El precio del trigo está mucho mejor documentado que el de la harina, al aparecer con relativa frecuencia en las actas notariales testimonios de las compra-ventas de cereal efectuadas en la alhóndiga. Por ejemplo, el 15 de agosto de 1494 se requirió al escribano en la alhóndiga para que certificase «cómo hoy día se vendía la fanega de trigo en la dicha alhóndiga, y de cómo lo veía vender y a qué precio, y quién lo vendía y lo compraba»: a las siete de la mañana, el trigo se vendió a 70 mrs. la fanega y, una hora más tarde, a 70 y a 75 mrs., siendo los vendedores vecinos de Guadalcazar, Adamuz y Villafranca, y los compradores varios artesanos de la ciudad.<sup>51</sup> En este caso fue un mercader el que pidió testimonio del precio del cereal, siendo muy frecuente que lo hicieran los mayordomos de los distintos monasterios de la ciudad, caso del de San Pablo, atestiguado en 1490 —cuando

46. En AHPC, PN, 14-12, 2, 10r, 1476.04.01, el testador mandaba «que todos los viernes del primer año de su finamiento den y repartan entre los presos de la cárcel pública del concejo veinte mrs. de pan cocido en limosna», al igual que en AHPC, PN, 14-12, 2, 20v, 1476.04.14, donde la cantidad era de diez mrs. de pan cocido, que debían repartir a los presos los albaceas de la testadora. Y en AHPC, PN, 16-1, 12r, 1524.04.15, una religiosa mandaba «que el día de su enterramiento den una fanega de pan amasado a los pobres de los hospitales de esta ciudad y media fanega de pan cocido a los de la cárcel en limosna».

47. AHPC, PN, 14-8, 3, 39v, 1472.10.07. Otros ejemplos en AHPC, PN, 14.7, 10, 23r, 1471.09.06, donde la beneficiaria era una tía de la testadora que debía recibir «para su mantenimiento» dos fanegas de trigo anuales durante el resto de su vida; y en AHPC, PN, 14-10, 319r, 1495.08.18, donde doña Inés de Saavedra mandaba «que den a Isabel González todos los días de su vida un cahiz de trigo cada año para su mantenimiento puesto en las casas de su morada, esto por el gran amor que le tiene y porque tenga cargo de su hijo Alfonso de los Ríos».

48. AHPC, PN, 14-23, 8, 18v, 1488.07.05: Beatriz de Frías manda en su testamento a varias mujeres, tres fanegas de trigo a cada una de ellas «por algún servicio que le han hecho».

49. Ordenanza de la harina del adargama y del almodón, *Recopilación de Ordenanzas de la muy noble ciudad de Sevilla, 1527* (reimpr., 1975), ff. 74r-74v.

50. AHPC, PN, 14-2, 49r, 1463.03.16; AHPC, PN, 14-4, 9, 8v, 1467.11.05.

51. AHPC, PN, 14-29, 12, 15v, 1494.08.15.



valía la fanega de trigo 93 mrs.—, o del de Santa Clara, en 1500 y 1517, cuando su precio era de 85 y 75 mrs. respectivamente.<sup>52</sup> Estos testimonios se pedían siempre el día de Santa María de Agosto, es decir, el día quince de dicho mes, fecha que marcaba cada año el fin del ciclo del cereal, cuando se entregaban las rentas en especie a los propietarios de las tierras.

Si nos fijamos en las cifras, observamos que el precio del trigo vendido en la alhóndiga apenas sufrió variaciones en estas fechas, oscilando, como mucho, entre los 70 y los 100 mrs. la fanega y predominando un término medio. Estos valores coinciden, en general, con los del cereal que era objeto de compra-venta fuera del almacén de granos,<sup>53</sup> apreciándose claramente a través de la evolución de los precios los períodos de malas cosechas y carestías, en las que el precio del trigo —de forma excepcional— se disparaba. Esto ocurrió en los años 1476-1477, cuando costó a 300 mrs. la fanega;<sup>54</sup> y 1505-1506, en que llegó a venderse en la alhóndiga a 655 y a 750 mrs. Como consecuencia, subió igualmente el precio del pan cocido y, en esta fecha, 22 de mayo de 1506, «valió ocho onças de pan ocho mrs.».<sup>55</sup>

Con la harina se amasaba el pan que, posteriormente, se llevaba a cocer al horno. En la época, los hornos de pan, ya fuesen propiedad del concejo o de particulares, se conocían como «hornos de pan cocer» y estaban ubicados en casas —de ahí la denominación de casas-horno— repartidas por toda la ciudad. Hemos localizado en las actas notariales una cincuentena de ellos, para el período 1460-1525, que se repartían por todas las collaciones cordobesas (Vid apéndice), destacando las de Santa Marina y San Lorenzo —con un 16% y un 12% del total respectivamente—, seguidas de San Pedro, San Andrés y la Magdalena, con un 10%. Todas ellas se ubicaban en el sector urbano de la Axerquía, donde se concentraba el 65% de todos los hornos de la ciudad, mientras que en la Villa se encontraba el 35% de los mismos destacando, en esta última, el barrio de Santa María con otro 10% del total. Se puede decir, por lo tanto, que los mayores porcentajes se corresponden con los barrios más populosos de la ciudad en los siglos bajomedievales.<sup>56</sup>

En cuanto a su estructura, consistían, básicamente, en una fábrica abovedada provista de un respiradero o chimenea y de una boca por la que se introducían los productos que iban a someterse a la acción del fuego. Piezas fundamentales del horno eran la «hornera» o suelo del mismo, la «padilla» o abertura situada en el centro de aquella para permitir la entrada de aire para la combustión, y la «arpilla» o rejilla que sostenía el combustible en el interior del hogar.<sup>57</sup>

La leña era el combustible empleado para la cocción, siendo de especial utilidad para el calentamiento previo del horno una variedad muy menuda de la misma denominada «hornija». Entre las actas notariales aparecen contratos de soldada para acarrear la leña hasta los hornos con bestias, como el que hizo el caballero Garci Fernández de Córdoba con un vecino de Posadas llamado Cristóbal para «le bastecer de leña» tres hornos que aquel tenía suyos en dicho lugar durante un año, indicándose en el contrato que «si por

52. AHPC, PN, 14-25, 3, 27v; AHPC, PN, 14-36, 12, 1r, 1500.08.15; AHPC, PN, 21-1, 574r, 1517.08.15.

53. AHPC, PN, 21-2, 68r, 1519.02.16 (75 mrs.); AHPC, PN, 14-38, 27, 20r, 1502 (100 mrs.)

54. AHPC, PN, 14-13, 17, 24v, 1477.05.10.

55. AHPC, PN, 14-40, 12, 25v, 1505.05.21: «traxeron al alhóndiga quatro fanegas de trigo e vendieron las dos fanegas a seysçientos e çinquenta e çinco mrs. e las otras dos vendió otro ombre a dos ducados la hanega que montan seteçientos e çinquenta mrs.».

56. ESCOBAR CAMACHO, J.M., *Córdoba en la Baja Edad Media*, Córdoba, 1989, p. 186.

57. Vid. al respecto CORDOBA DE LA LLAVE, R., *La industria... Ob. cit.*, pp 353-354.

causa de mengua de leña alguno de los dichos hornos no ardieren, el arriero pagaría la renta del horno «que no se encendiere por causa de la dicha falta de leña».<sup>58</sup>

El funcionamiento de los hornos concejiles quedaba regulado en cada ciudad por parte de las autoridades municipales. En Córdoba no hay referencias al respecto, pero no debió ser muy diferente a como describen las ordenanzas de la cercana villa de Carmona. Aquí, las horneras que cocían el pan estaban obligadas a residir en los hornos y a tenerlos abiertos y dispuestos «dende que tangan al alva e asta que sea noche», debiendo cocer lo que llevasen los vecinos «a qualquiera ora que sea» a cambio de los derechos de poya estipulados.<sup>59</sup>

Muchos de estos hornos pertenecían a instituciones eclesiásticas, a miembros de la oligarquía local o a artesanos enriquecidos, siendo explotados en régimen de arrendamiento, con contratos cuya duración solía oscilar entre los dos y los cinco años. La renta era abonada en dinero y, sobre todo, en especie, estando integrada en este caso por una cierta cantidad de pan cocido —que se expresaba en libras y solía oscilar de dos a siete diarias— y otros productos residuales del horno, como el salvado o la ceniza. Estos siempre se entregaban los lunes y tenían en la época diversas aplicaciones industriales: mientras que la ceniza servía para la elaboración del jabón, el blanqueo de los lienzos o la tintura de paños, el salvado era utilizado en el proceso de curtición de las pieles.<sup>60</sup> El pago de la renta solía realizarse en casa del propietario, aunque también podía hacerse en el propio horno, en cuyo caso se indicaba el momento del día en que debía ser efectuado.<sup>61</sup>

La renta de pan cocido tenía que ser diaria, esto es, referida a todos y cada uno de los días que el horno funcionase o, en expresión de los propios documentos, «cada día de los que el dicho horno ardieren y fuere día de arder», ya que el arrendatario estaba exento de pagarla durante los llamados «días feriados», que no eran otros que las fiestas religiosas según se aprecia en la siguiente cláusula de uno de estos contratos de arrendamiento: «y que no sea obligada (la arrendataria) a pagar renta en los días que aquí se declaran, las tres pascuas del año, los domingos, los días de nuestra señora Santa María de Agosto, la Encarnación y Santa María de Septiembre, el día del Cuerpo de Dios, el día de San Juan y los días de los Apóstoles que la nuestra Santa Madre Iglesia manda guardar».<sup>62</sup> De ahí que en todos estos contratos se incluyesen, por parte de los dueños de los hornos, condiciones como la de que «si algunos días feriados cocieren los otros hornos de la ciudad que le paguen la dicha renta»; o que «si por caso algún día de estos feriados ardieren el dicho horno, que le paguen su renta».<sup>63</sup> Los propietarios llegaban, incluso, a imponer una sanción a los arrendadores por cada día que el horno no se encendiese y ardieren los demás,<sup>64</sup> ya que los horneros estaban obligados a mantener el horno abierto todos los días, salvo los festivos, como acabamos de decir.

58. AHPC, PN, 14-33, 20, 56v, 1497.06.12.

59. La pena establecida era de 300 mrs. por cada vez que se incumpliera: GONZALEZ JIMENEZ, M., *Ordenanzas... Ob. cit.*, p. 162.

60. Por ejemplo, la renta por un horno de pan cocer propiedad del monasterio de San Agustín incluía, en 1521, dos almudes de salvado y uno de ceniza que el arrendatario debía entregar cada lunes: AHPC, PN, 1-3, 352v, 1521.04.26.

61. AHPC, PN, 14-26, 17, 3v, 1491.01.04: Aquí, la renta era de siete libras carniceras de pan cocido «cada día que ardieren el horno», a razón de tres libras y media por la mañana y otro tanto a medio día, siendo obligación de los propietarios enviar por ello al dicho horno.

62. AHPC, PN, 14-11, 1, 20r, 1475.04.18.

63. AHPC, PN, 14-3, 2, 140r, 1468.06.07; AHPC, PN, 14-21, 8, 7v, 1486.09.22.

64. AHPC, PN, 14-7, 12, 52v, 1471.02.19: «que el día que los otros hornos de la ciudad ardieren y no ardieren el dicho horno, le pague en pena treinta mrs.».

En todo caso, debía ser habitual que los hornos funcionasen en días feriados, bien porque hubiera escasez en la ciudad, en cuyo caso la orden de encenderlos provenía directamente de la ciudad o de la propia corona, bien porque horneros o propietarios los encendieran de manera clandestina. Ambos supuestos se dan en el contrato de arrendamiento de un horno ubicado en el barrio de Santa Marina, que Fernando de Cea y su mujer alquilaron, en 1486, a un tal Alfonso García y a su esposa por un año y una renta de siete libras carniceras (7 x 920 grs. = 6.440 grs.) de pan cocido diarias —salvo los domingos y demás fiestas—, un celemin de ceniza cada lunes y un par de gallinas por Navidad. Se establecían como condiciones que «si por caso los días de las pascuas o domingos ardiere el horno por mandado de sus altezas o de la ciudad por necesidad, que el tal día sean tenidos de pagar la dicha renta»; y también que «si los otros días ardiere que fueren feriados y los arrendadores fueren prendados, que Fernando de Cea y la dicha su mujer sean tenidos de sacar a paz y a salvo a todas cualesquier personas que por esta razón se les recrecieren».<sup>65</sup>

Además de percibir el pan de la renta a diario, el propietario del horno quedaba excluido de pagar cualquier impuesto sobre la cocción del que se consumía en su casa. Esta prerrogativa solía contemplarse en los contratos de arrendamiento con disposiciones como las siguientes: «y que sea obligada (la arrendataria) a cocer todo el pan que en su casa (del propietario del horno) se amasare sin pagar por ello poya ni regañado ni otro derecho alguno»; «y si enviare al dicho horno alguna tabla o tablas de pan a cocer, que sea obligado a las cocer sin llevar poya ni otra cosa alguna por ello»; o «y que cueza en el horno el pan que se amasare en casa del señorío del dicho horno para su casa y no para vender sin pagar por ello cosa alguna».<sup>66</sup> De estos derechos que gravaban la cocción del pan en la época, la poya, de la que ya hablamos más arriba, es el mejor conocido, sin que sepamos exactamente en qué consistía el regañado.<sup>67</sup>

Junto a las ya citadas, encontramos otras condiciones contractuales referidas tanto a los productos que se cocían en los hornos como al mantenimiento y buen funcionamiento de los elementos y pertrechos de estos. En el primer caso, hay que decir que con harina se elaboraban también rosquillas, buñuelos, empanadas y otros productos que los vecinos llevaban a cocer al horno junto al pan. Estos —y otros alimentos— debían ser cocidos para los propietarios de los hornos sin costo adicional alguno cuando así lo exigían, como hizo Beatriz Fernández de Villamediana en 1488 al arrendar la casa-horno que poseía en el barrio de Santa Marina a un matrimonio de la ciudad, que quedaba obligado a cocerle sin poya ni regañado «todos los guisados de cazuelas y rosquillas y otras frutas» que ella les enviase. Lo mismo hicieron en 1504 y 1517 los propietarios de sendas casas-horno ubicadas en Santa María y San Nicolás de la Axerquía respectivamente: en el primer caso quedaba estipulado que la dueña, María Sánchez de Solís, «se pueda aprovechar de cocer en el dicho horno cualesquier cazuelas y empanadas o carne o pescado cocho o asado que quisiere guisar en el dicho horno, sin pagar por ello cosa alguna» y, en el segundo, la arrendataria, una tal Marina González, se comprometía a cocer para el propietario del horno «las cazuelas y pasteles y otros guisados de horno sin descuento alguno».<sup>68</sup>

65. AHPC, PN, 14-21, 6, 1v, 1486.06.24.

66. AHPC, PN, 14-27, 6, 45v, 1492.07.03; AHPC, PN, 1-1, 748r, 1516.09.30; AHPC, PN, 24-8, 30v, 1521.10.15. Disposiciones similares aparecen en otros muchos contratos y recuerdan la reserva al uso de balcones y ventanas para contemplar espectáculos que realizan los propietarios de viviendas cuando las alquilan, o la de poder bañarse gratuitamente quienes arriendan baños públicos.

67. Según el Diccionario de la Lengua, el pan regañado es aquel que se abre en el horno, bien por la fuerza del fuego, bien por una incisión que se le hace al tiempo de echarlo a cocer; pero no se hace mención del impuesto homónimo.

68. AHPC, PN, 14-23, 6, 12r, 1488.03; AHPC, PN, 5-872, 167r, 1504.07.20; y AHPC, PN, 37-1, 796r, 1517.10.16. Son sólo algunos de los muchos casos documentados.

Respecto a los pertrechos propios de los hornos, aparecen reiteradamente en los documentos «tornos» —aparatos para cerner la harina—, palas de madera para introducir los panes en el horno; o tapaderos de hierro con los que se cerraba la boca del mismo cuando no estaba en funcionamiento.<sup>69</sup> Junto a ellos, encontramos otra serie de útiles indispensables para la elaboración del pan como cernereras, cedazos, artesas, etc. que, como después veremos, también formaban parte del ajuar doméstico de la mayoría de los hogares. Los arrendadores estaban obligados a mantener en perfecto estado todos esos pertrechos, así como a «tener durante todo el tiempo el horno abierto, poblado y proveído de leña, hornera y las otras cosas a ello convenientes en manera que arda y cueza pan en él» y a «reparar las casas y horno de lo que fuere necesario».<sup>70</sup> Y es que, junto al horno, se solían arrendar una serie de dependencias anexas «para servidumbre» del mismo que también debían estar siempre «enhiestas, adobadas y bien reparadas».<sup>71</sup>

En lo que se refiere a las modalidades del pan que se consumía en esta época, las ordenanzas cordobesas de 1435 mencionan el «pan blanco» o «pan de rey», que era el confeccionado con las mejores harinas de trigo, cuya elaboración y venta estaba perfectamente regulada por ellas: «Qual quiera persona que faze o fiziere pan blanco de Rey en esta cibdad con carta de merced de Córdoua, que lo faga por la vía e manera que la carta se contiene, e en otra manera pierda el pan e pague doze mrs. a los almotacenes, e qualquier que lo amasare syn carta, pague la misma pena».<sup>72</sup> Como se aprecia en tal disposición, sólo las personas que tenían facultad del concejo podían elaborar y vender este pan, más conocido como «pan blanquillo», siendo requisito imprescindible para poder hacerlo no vender con él otro pan de distinta calidad, aunque esta cláusula pocas veces se cumplía.<sup>73</sup>

La documentación notarial también menciona el «pan blanquillo», aunque es mucho más frecuente hallar la denominación general de «pan cocido» o «pan cocho», apareciendo en ella una doble distinción. La primera, entre el «pan panadero» y el «pan casero», según se tratase del preparado y vendido públicamente por las panaderas o del de elaboración doméstica.<sup>74</sup> La segunda, entre el «pan comer» y el «pan descogido», que podría hacer referencia tanto a la calidad del pan en función de las harinas empleadas —más común el

69. AHPC, PN, 14-33, 12-2r, 1479.07.08; AHPC, PN, 14-38, 1, 7v, 1502.01.25; AHPC, PN, 14-38, 24, 24v, 1502.10.27. En este último documento, por ejemplo, «un torno para heñir y un tapadero de hierro» formaban parte del arrendamiento del horno, debiendo los arrendadores tenerlo siempre «todo bueno y bien reparado».

70. AHPC, PN, 14-12, 1-15v, 1476.01.17; AHPC, PN, 14-21, 6, 1v, 1486.06.24; o AHPC, PN, 14-40, 12, 18r, 1505, donde el arrendatario «por cuanto ahora recibe las dichas casas-horno enhiestas, adobadas y bien reparadas, y la capilla del dicho horno y suelo de él bien hecho y reparado y moliente y corriente, que lo tenga y mantenga así en todo el tiempo de esta renta de manera que al final se las deje enhiestas, adobadas y bien reparadas y con el dicho torno y puerta de hierro del dicho horno».

71. AHPC, PN, 14-38, 1, 7v, 1502.01.25: arrendamiento de unas casas horno de pan cocer «con su recibimiento y apartado, que todo en uno se contiene». AHPC, PN, 14-8, 6, 116v, 1472.04.11: linderas a un horno aparecen «unas casas que son apartado del horno». AHPC, PN, 1-4, 86r, 1522.06.15: se cita «un horno de pan cocer con las casillas que están frente que con él se suelen arrendar».

72. GONZALEZ JIMENEZ, M., «Ordenanzas...», *Ob. cit.*, [110], p. 231.

73. AMC, LAC 23.º, sesión de 1516.10.27: «Platicaron sobre que las panaderas que venden pan blanquillo no guardan la ordenanza de esta ciudad por do se manda que con el pan blanquillo que vendieren las personas que tienen facultad para lo vender no vendan otro pan alguno. Mandóse que se vuelva a pregonar que así lo hagan y cumplan so la pena que está puesta y de otros 300 mrs. por cada vez a cada una que lo contrario hiciere».

74. AHPC, PN, 14-12, 1, 15v, 1476.01.17 y AHPC, PN, 37-1, 609r, 1517.01.25, donde la renta por sendos hornos era, respectivamente, de dos y siete libras carniceras de pan cocido diarias «la mitad panadero y la mitad casero».

primero y más selecto el segundo—, como al punto de cocción que tuviese pues, en alguna ocasión, el pan descogido aparece como pan «descocho» o muy cocido.<sup>75</sup>

Como es sabido, la harina, el agua y la sal son los ingredientes básicos del pan. Como levadura, es posible la utilización de la escaña y de la avena, pues los musulmanes habían extendido su uso en la Península Ibérica y el cultivo de ambas está atestiguado en los alrededores de la ciudad,<sup>76</sup> pero es mucho más probable el uso de la de cebada, dada su frecuente aparición en los documentos cordobeses. Por otro lado, independientemente de la harina con que se fabricara, el aspecto externo de los panes sería más bien parduzco, pues la lentitud del proceso de cocción a pocos grados llegaría a eliminar toda el agua absorbida por la masa. Sus formas, a tenor de las representaciones iconográficas, parecen limitarse a dos: el pan redondo, grueso, inflado con levadura, ligado a la tradición cristiana, y el alargado, muy cocido, con cortes transversales, vinculado a la musulmana.<sup>77</sup> Este último podría ser el pan «descogido» que citan las actas notariales.

En cuanto al precio del pan cocido, ya dijimos que quedaba fijado en función de su peso, es decir, de las onzas que, en cada momento entraban en un maravedí. De esta forma, dicho precio se mantuvo en nuestra ciudad a lo largo de la Baja Edad Media entre uno y dos mrs. la libra aproximadamente,<sup>78</sup> salvo en períodos de carestía como el que se produjo en Córdoba en 1481, que queda reflejado en el siguiente documento: «En savado nueve días del mes de dizienbre de lxxx.º porque no lloúa subió el pan a ochenta mrs. la libra e aún más...»<sup>79</sup> Por otro lado hay que señalar que, en la documentación, el pan cocido aparece medido tanto en «libras» (16 onzas, 460 grs.) como en «libras carniceras» (32 onzas, 920 grs.), siendo estas últimas las que se constatan de forma mayoritaria en las rentas de los hornos de pan y no observándose, al respecto, un criterio homogéneo.<sup>80</sup>

Dado que el precio del pan estaba reglamentado en función de su peso, era habitual que, a pesar de los esfuerzos concejiles y de las prohibiciones en contra, éste se adulterase tanto en la calidad —mezclando harinas de diferentes calidades, cerniéndola en telas poco finas o agregando agua y levadura en exceso—, como en la cantidad, disminuyendo a cada pieza varias onzas, lo que daba lugar a numerosas quejas.<sup>81</sup>

A partir del análisis de las rentas de los hornos podemos aproximarnos al consumo medio diario que de él hacía la población cordobesa de la época. Esas rentas oscilan entre las dos y las siete libras diarias —casi siempre «carniceras»— de pan cocido, es decir, entre 1.800 y 6.500 grs., aunque predominan las compuestas por tres y cuatro libras carniceras (2.800-3.700 grs.) que representan, en conjunto, el 73 % del total. Esa cantidad de pan sería la consumida en casa de los propietarios del horno, pero apenas nos sirve para inferir cuál pudo ser el consumo personal dado que es imposible calcular el número de personas

75. AHPC, PN, 14-21, 8, 7v, 1486.09.22: Aquí, la renta por el arrendamiento de un horno propiedad del Cabildo catedralicio era de seis libras de pan de trigo cocidas cada día, «la mitad de pan comer y la mitad de pan descogido». Respecto a este último, también podría tratarse de pan amasado en forma alargada pues «descoger», según la Real Academia de la Lengua, significa —aparte de escoger—, desplegar, extender lo que está plegado o recogido.

76. BOLENS, L., «Pain quotidien et pains de disette dans l'Espagne Musulmane», *Annales (E.S.C.)*, 1980, p. 466. En AMC, LAC 8.º, sesión de 1500.09.25 se ordenaba «que no vendan la paja de escaña ni de centeno por buena», lo que evidencia su cultivo; y en AHPC, PN, 1-4, 174r, 1522.04.08 se citan «nueve cahices de sembradura de trigo, cebada, escaña y avena en el cortijo y tierras de las Velasquetas, que es de los herederos de doña Beatriz de Aillón».

77. GARCIA DE CORTAZAR, J.A., «La alimentación: de la subsistencia a la gastronomía», *La época del gótico en la Cultura Española (c. 1220-c. 1480)*. Historia de España Menéndez Pidal, T. XVI, Madrid, p. 15.

78. Por ejemplo, si en 1495 entraban diez onzas en cada maravedí, como una libra tenía 16 onzas (460 grs.), en ese momento la libra de pan cocho se vendía a 1,6 mrs.

79. AHPC, PN, 14-15, 3, 28r, 1481.01.18.

80. AHPC, PN, 1-1, 748r, 1516.09.30. Aquí, la renta diaria por un horno en Santa Marina era de «tres libras carniceras de pan casero bueno o seis mrs. por todas las tres libras».

81. AMC, LO. 1.º, f. 225v, 1501.05.10.

que la habitaban. Y es que, junto a la familia propiamente dicha, hay que contar con la pléyade de servidores domésticos, esclavos y parientes que en ellas residía, especialmente en las grandes casas de la oligarquía local. García de Cortázar indica en sus estudios que todos los datos disponibles apuntan hacia una media diaria en el consumo de pan entre 800 gramos y un kilo por persona, lo que se traducía en un gasto aproximado del 25% de los ingresos de una familia urbana.<sup>82</sup> Según esta información, una renta de tres libras carniceras podría servir para el consumo diario de tres o cuatro personas.

En cuanto a los lugares de venta del pan, en la Edad Media tan habitual era despacharlo en el mismo horno,<sup>83</sup> como venderlo en diversos puntos de la ciudad al aire libre. Así lo reflejan, por ejemplo, las ordenanzas de Sevilla al indicar «que los almotacenes pesen el pan en los hornos y fuera dellos, do quier que lo fallaren a vender».<sup>84</sup> En Córdoba el pan cocido se vendía fundamentalmente en las plazas públicas, en especial en las de San Salvador y la Corredera.<sup>85</sup> Pero también las panaderas podían venderlo a las puertas de sus casas y las horneras a las de los hornos. Así consta en una disposición de la ciudad que establecía «que las panaderas y otras personas que vendieren pan cocido lo vendan en las plazas públicas y a las puertas de sus casas y las horneras asimismo lo vendan a las puertas de sus hornos.»<sup>86</sup>

En las plazas públicas, tanto el pan como los otros productos —alimenticios o no— puestos a la venta, estaban expuestos a las inclemencias climatológicas, por lo que se hacía necesaria cierta protección, especialmente para los alimentos perecederos. Así vemos como en 1498 un tal Sebastián, natural de Ciudad Rodrigo, acordaba con Andrés de Tordesillas, vecino del barrio de San Pedro, servirle en «poner sombras en las plazas de la Corredera y de San Salvador y quitarlas y traerlas a casa del dicho Andrés»; y en 1523 otro mozo, Bartolomé, entraba a soldada con Francisco Ramírez de Torres «para servirle en poner y quitar y coser y remendar y hacer lo que fuere necesario en las sombreras que le diere para poner en la Corredera».<sup>87</sup>

La venta del pan está igualmente localizada en las llamadas «tiendas de especiería», las cuales se ubicaban en Córdoba en las proximidades de la Puerta del Hierro, en el barrio de Santo Domingo. En ellas también se vendían materiales como papel o clavos y alimentos como el azúcar, las especias, el arroz o la fruta.<sup>88</sup>

Pero quizás más importancia que la propia venta tenía en esta época la producción de pan para autoconsumo en las casas. La inmensa mayoría de los inventarios y relaciones de bienes cuentan entre sus elementos con muchos de los útiles e instrumentos necesarios para hacer el pan. Estos útiles constituían una parte imprescindible de las dotes que aportaban las mujeres al contraer matrimonio y también aparecen con frecuencia en los testamentos como mandas a familiares o criados. Por otra parte, junto a ellos está muy documentada la presencia tanto de trigo y cebada como de harina en las casas, sobre todo la de trigo pues, como afirma Norman Pounds, los cereales, si se ponía cuidado, podían guardarse durante bastante tiempo, pero una vez molidos era fácil que los atacasen hongos o insectos. Por

82. GARCÍA DE CORTÁZAR, J.A., *Ob. cit.*, p. 15.

83. F. Desportes señala que se hacía a través de una ventana abierta al público: DESPORTES, F., *Ob. cit.*, p. 106.

84. Ordenanza de la harina del adargama y del almodón, *Recopilación...* *Ob. cit.*, f. 74v.

85. AHPC, PN, 14-40, 15, 12r, 1506.05.23: Se trata de un testamento en el que la testadora mandaba cobrar «de una mujer que vende en la Corredera», tres reales que le debía de cierto pan que le dio a vender.

86. AMC, (Sección) 6. (Subsección) 2. (Serie) 46, C(aja) - 196, doc(umento) 4, *Ordenanzas de la manera de vender pan*, 1505.08.04.

87. AHPC, PN, 14-34, 9, 19v, 1498.02.07 y AHPC, PN, 27-1, 9r, 1523.06.19.

88. AHPC, PN, 1-2, 12r, 1517.01.14: Un vecino se compromete con otro en venderle «por menudo» todo el vino, vinagre, gavillas, pan y fruta que le diese a vender, durante un año, en una tienda de especiería que poseía en la collación de Santo Domingo. El pan mencionado por el documento es, probablemente, pan en grano: trigo o cebada.

eso, lo normal era molerlos sólo cuando era necesario.<sup>89</sup> La documentación notarial recoge testimonios al respecto, como cuando en 1483, en el Hospital de Jesucristo y a petición de su fundador, el caballero Luis González de Luna, los escribanos «subieron a las cámaras que están encima del zaguán del dicho hospital y vieron en dos cámaras dos montones de harina en que había diez cahices de harina poco más o menos que ende tenía depositada de año y medio acá para el proveimiento del hospital, y que le parecía que era añeja y olía mal y no era para amasar ni comer, y que era perdida y no era para provecho de mantenimiento de personas, y que la quería hacer quitar y llevar dende para desembargar las cámaras».<sup>90</sup>

Lugares de almacenamiento de trigo y cebada en las casas eran preferentemente las habitaciones de la planta alta, llamadas «cámaras» y «soberados», así como los desvanes o «trojes», donde permanecía amontonado en el suelo.<sup>91</sup> La cantidad de cereal almacenado en estas dependencias era variable. Sabemos, por ejemplo, que un vecino llamado Antón Ruiz de Carrasquilla tenía, en las casas del barrio de Santa María en las que vivía, cuarenta cahices de trigo puro «en la cámara de encima del palacio grande», otros catorce «en la cámara que está de frente al pozo» y ocho cahices de cebada más o menos «en la cámara de encima del apartado»; o que un tal Juan Alfonso Urraco disponía de treinta y cinco fanegas de trigo «en un soberado» de otras casas del barrio de Santiago.<sup>92</sup> En las casas, el cereal se guardaba, con mayor frecuencia, en tinajas grandes, protegidas con tapaderos de corcho o de barro para evitar los daños ocasionados por los roedores, el calor o la humedad, y en costales.<sup>93</sup>

Por supuesto, fuera del nivel doméstico, grandes almacenes de cereal eran la alhóndiga y otros alfolíes particulares —dentro de la ciudad— y silos en los cortijos cerealeros de la campiña, donde se guardaba en espera de ser trasladado a la urbe.<sup>94</sup> También se alquilaban casas en la villa por parte de los mercaderes o de los propietarios del grano «para tenerlo en guarda» durante un período de tiempo determinado, costumbre conocida en la época como «camaraje del pan».<sup>95</sup> El propio concejo de la ciudad recurrió a este camaraje, en diversas ocasiones, para almacenar el cereal procedente de las requisas o de las compras por él efectuadas en los momentos de carestía, siendo éste el origen del pósito de granos.

El pósito era una institución de carácter municipal, destinada a almacenar cereal en prevención de la escasez, que en un principio tuvo un carácter excepcional, es decir, se creaba de forma puntual en momentos graves de carestía con granos que, normalmente, se compraban en el exterior, y desaparecía una vez que la situación volvía a la normalidad. El dinero necesario para las adquisiciones de trigo era aportado por particulares, tanto personas eclesíásticas como seglares y del propio regimiento, así como por los propios del concejo. Desde 1503, año en que aparece documentado por primera vez un pósito

89. POUNDS, N.J.G., *La vida cotidiana. Historia de la cultura material*, Barcelona, 1992, p. 423.

90. AHPC, PN, 14-18, 2, 12v, 1483.07.10.

91. «Cámaras para pan» se citan en unas casas en la Magdalena en AHPC, PN, 14-4, 16, 19r, 1469.06.08 y en otras en San Miguel en AHPC, PN, 14-21, 8, 42v, 1486.11.11. En estas últimas, por ejemplo, había en la cámara «una fanega de trigo para las aves de casa y hasta diez cahices de cebada más o menos».

92. AHPC, PN, 14-28, 4, 17r, 1493.08 y AHPC, PN, 14-43, 1, 51v, 1512.09.17.

93. Por poner algunos ejemplos, en AHPC, PN, 14-10, 93r, 1483 y AHPC, PN, 14-28, 4, 28r, 1493.08. aparecen una fanega de harina en «una tinaja» y en «una tinaja quebrada» respectivamente; en AHPC, PN, 14-44, 19, 18r, 1521.02.06 «un costal con dos fanegas de harina»; y en AHPC, PN, 14-38, 27, 20r, 1502. «dos fanegas de harina que están en un costal y treinta fanegas de trigo en la cámara».

94. AHPC, PN, 14-12, 6, 5r, 1481.12.; o AHPC, PN, 14-25, 6, 5v, 1491.02.17, donde aparece un contrato para hacer seis silos en el lugar de Santa Cruz «en que quepa en cada uno treinta cahices de trigo, dándolos embrocalados con sus cernigueras de piedra y sus losas para encima».

95. AHPC, PN, 14-24, 9, 10r, 1489.05.15: un vecino de la collación de San Lorenzo se da por pagado «del camaraje» de cierta cantidad de pan (54 fanegas de trigo y 22 de cebada) que había tenido en guarda en su casa hasta el día de la fecha.

municipal en nuestra ciudad,<sup>96</sup> van a ser varios los intentos de constituirlo como institución permanente. A fines de 1506 y principios de 1507, 40000 fanegas de trigo de Francia y 90000 de trigo de Sicilia que el concejo adquirió a mercaderes genoveses, sirvieron para crear un pósito que quedó ubicado en las casas de uno de los veinticuatro de la ciudad, Cristóbal de Mesa. El objetivo era venderlo a bajo precio —primero a las panaderas para que lo amasaran y vendieran a la población y luego a quién quisiese pagarlo— y darlo prestado en los lugares del término a aquellos particulares que diesen fianzas para devolverlo, especialmente a los labradores para la siembra.<sup>97</sup> También se destinaría una cantidad de trigo diaria para ser amasada y repartida gratuitamente entre los más necesitados.<sup>98</sup>

En 1515, el pósito seguía funcionando haciendo préstamos de cereal a los vecinos de la ciudad.<sup>99</sup> Algunos años más tarde, en 1521, se redactaron y aprobaron en el seno del cabildo municipal ciertos capítulos de ordenanzas que la ciudad debía guardar «para entender en la provisión del pan del pósito», que regulaban la manera de recibir, administrar y devolver el dinero que se recibiese prestado para comprar el trigo, así como el propio funcionamiento de la institución.<sup>100</sup> En esta ocasión fueron de nuevo los genoveses los que trajeron el cereal, en especial un mercader llamado Lucas de Marín, que falleció en nuestra ciudad en 1522, en cuyo testamento se decía que recibió «mucha cantidad de mrs. de los muy magníficos señores Córdoba para la contratacion del pan que se había de traer para el pósito de esta ciudad».<sup>101</sup>

Volviendo a los útiles empleados para hacer el pan, si analizamos el proceso de elaboración de éste en cualquier casa de la época, irán apareciendo progresivamente. En primer lugar, la harina se cernía con ayuda de la «cernedera» (marco de madera del tamaño de la artesa que sujetaba una tela de estopa) y de «cedazos» y «harneros» (cribas) para eliminar las impurezas que pudiera tener. Luego se vertía la harina y el resto de ingredientes en una artesa de madera que se apoyaba sobre uno o varios bancos,<sup>102</sup> donde se amasaba apretándola con los puños, para lo que se empleaban igualmente «hinteros» —también llamados «tableros para heñir»—. <sup>103</sup> A continuación se daba forma a la masa modelando los panes, y estos se envolvían en paños de estopa o de jerga —llamados «maseras»— durante unas horas para provocar la fermentación de la masa.<sup>104</sup>

En este punto el pan ya estaba dispuesto para ser llevado a cocer al horno, para lo cual se depositaba sobre unas tablas de madera que aparecen en la documentación como «tablas de horno», «tablas para horno» o «tablas de pan»,<sup>105</sup> las cuales se cubrían con una tela de lienzo, de lana o de jerga llamada «tendido» que impedía el contacto directo de la masa con

96. AMC, LAC 11.º, sesión de 1503.06.02.

97. AMC, LAC 14, sesión de 1506.12.10 y LAC 15.º, sesiones de 1507.03.08 y 1507.03.26.

98. AMC, LAC 15, sesión de 1507.04.07: «Que se tomen del pósito cuatro fanegas de trigo cada día y se den a los hermanos de la Caridad para que lo den a las personas que más necesidad tienen...»

99. AHPC, PN, 14-43, 12, 4r, 1515.02.14: Un vecino llamado Alfonso Ruiz de la Nava tomó cuatro fanegas de trigo «de lo que se fio en los pósitos de esta ciudad a precio cada fanega de 310 mrs. para pagarlos a cierto plazo».

100. AMC, LAC 28.º, sesión de 1521.06.07

101. AHPC, PN, 1-4, 21r, 1522.04.03.

102. En AHPC, PN, 14-8, 14, 14r, 1474.11.18, aparece, entre los bienes de un pellejero «una artesa para amasar y dos banquillos pequeños» junto a otros útiles para hacer el pan.

103. AHPC, PN, 14-33, 1, 5v, 1497.02.26.

104. Estas maseras median de dos a tres varas (una vara = 80 cms.): en AHPC, PN, 14-13, 4, 22v, 1477.04.17 se citan «unas maseras de estopa de tres varas usadas»; o en AHPC, PN, 5-872, 200r, 1504.06.10 «unas maseras de dos varas y cuarta de estopa manteladas nuevas», por poner varios ejemplos.

105. AHPC, PN, 14-9, 175r, 1480: «dos tablas de horno finas»; AHPC, PN, 14-15, 1, 5r, 1479.12.12: «dos tablas y un tablero para llevar pan»; AHPC, PN, 21-3, 666r, 1520.06.08: «una tabla de horno y dos tablas de pan».



la madera.<sup>106</sup> En el horno, los panes se introducían por medio de largas palas de madera y, una vez cocidos, volvían a ser depositados sobre las tablas o sobre banastos de jerga o de mimbre para ser llevados a casa de sus propietarios, donde se guardaban en arcas y arcones «de pan».<sup>107</sup>

De este trabajo de llevar y recoger el pan al horno se podían encargar las mozas que servían,<sup>108</sup> o bien los aprendices que aprendían un oficio en casa de los artesanos, aunque a veces los padres de los mozos —o ellos mismos si eran mayores de cierta edad— exigían que se les privase de dicha obligación, como Juan de Toledo, natural de esta ciudad, que en 1485 entró por aprendiz con Ferrand Venancio, maestro del oficio de tejer y hacer cintas moriscas, por un año y medio. En este tiempo el maestro debía darle «manutención según cumple a mozo de servicio» (o sea, alimento y cama), y podría servirse de él en el dicho oficio «y en las otras cosas que honestas sean de hacer excepto barrer y fregar, llevar la tabla al horno y echar basura».<sup>109</sup> En otros casos era un miembro femenino de la familia, la madre o alguna hija, quien se ocupaba de esta obligación, o criados y esclavos si el status social era más alto.

En este sentido, y para concluir, debemos decir que en todas las clases sociales, sin distinción, aparecen los útiles para hacer el pan, y que las diferencias podían marcarlas sólo la cantidad y la calidad de esos elementos, así como las personas que amasaban el pan en la casa pero, como hemos visto, era completamente habitual elaborarlo de forma doméstica y cocerlo en los numerosos hornos de la ciudad.

---

106. En AHPC, PN, 14-13, 16, 11v, 1477.09.27 aparece «un tendido para la tabla del horno»; «dos tendidos de lana para horno» y «un tendido de jerga» se citan, respectivamente, en AHPC, PN, 14-22, 9, 1r, 1487.11.17 y AHPC, PN, 14-29, 13, 50v, 1494.09.02.

107. «Un arca vieja para pan», «un arca de echar pan» o «un arca blanca con pan y un arquetón de tener pan con cuatro pies» se citan, respectivamente, en AHPC, PN, 14-13, 16, 11v, 1477.11.27; AHPC, PN, 14-38, 27-20r, 1502; y AHPC, PN, 1-4, 21r, 1522.04.03.

108. AHPC, PN, 27-1, 91v, 1525.02.03: Un vecino de San Pedro ponía por moza de servicio con un trapero a su hija Elvira, de catorce años de edad, para que lo sirviese «en las cosas honestas de su casa de las puertas adentro, excepto si no fuere extrema necesidad, que en tal caso la moza pueda ir hasta el horno a cocer pan y no a otro cabo alguno».

109. AHPC, PN, 14-20, 7, 177r, 1485.10.21. Otro ejemplo en AHPC, PN, 14-27, 4, 38r, 1492.10.16, en que una vecina de la ciudad daba a un albardero a su hijo de quince años «para que le muestre su oficio y lo sirva en todas las cosas honestas excepto que no lleve el pan al horno ni los trapos al río».

## APENDICE DOCUMENTAL

Relación de hornos de la ciudad de Córdoba documentados entre 1460 Y 1525, con indicación del barrio en el que se ubican, propietario y año/s en que están atestiguados (Fuente: Protocolos Notariales).

1. «Horno de la Red». Santa María. Antón Ruiz, jurado y vecino de la villa de Bujalance. 1473.
2. Horno del escribano Juan Ruiz de Chillón. Santa María. 1478.
3. Horno del venerable don Antón Ruiz de Morales, chantre de la iglesia de Santa María. Santa María. 1501.
4. Horno de María Sánchez de Solís, viuda de Alvar González de Carrión. Santa María. 1504.
5. Horno del portillo de la calle de la Feria. Santa María, próximo al monasterio de San Francisco. Alfonso Sánchez de Córdoba. 1524.
6. Horno del corral de San Juan, lindero con la calle del Barrio de Castellanos. San Juan. Orden de San Juan de Jerusalén. 1472, 1477.
7. «Horno del Marmolejo». San Juan. Juan Ruiz Prieto. 1521.
8. Horno de Juan de Ahumada o de la calle de la Madera. Omnium Sanctorum, próximo al monasterio de la Trinidad. Juan de Humada (1463, 1468). Doña Marina de Aguayo, viuda de Mendo de Quesada (1484). Don Luis Venegas (1521).
9. Horno de la calle de Valladares. Omnium Sanctorum. 1521.
10. Horno de la plazuela del Olmillo. San Nicolás de la Villa. Pedro de Mesa, veinticuatro. 1521, 1525.
11. Horno del jurado Gonzalo Carrillo. San Miguel. 1524.
12. Horno de Isabel de Herrera, hija del escribano Pedro Fernández de Herrera. San Salvador. 1511.
13. Horno de de Alfonso Ruiz de Sagrelinda. Santo Domingo. 1471.
14. «Horno que fue de Juera». Santo Domingo. Juan de Juera lo vende a Fernando Alfonso de Escobar en 1484.
15. Horno de la calle de la Parrilla. San Nicolás de la Axerquía. Don Alvaro de Luna, obispo de Ebrón (1475, 1476). 1522. Menores hijos de Francisco de Toro (1525).
16. Horno de la calle del Baño de San Pedro. San Nicolás de la Axerquía. Juan Rodríguez de Ariza, curtidor. 1478.
17. Horno de la calle de Ropavieja. San Nicolás de la Axerquía. Monasterio de la Merced. 1485.
18. Horno de la calle de Mucho Trigo. San Nicolás de la Axerquía. Gonzalo Sánchez y Catalina Alvarez (1495, 1503). Alfonso Fernández de Salas (1517).
19. Horno de la plazuela del Zahíno. San Pedro. 1467.
20. Horno en la plaza de la Corredera. San Pedro. Pedro de Molina, cambiador. 1468. 1495.
21. «Horno de las Dos Puertas». San Pedro, calle de la Odrería. Doña Inés de Angulo (1470, 1471, 1484, 1489, 1502). Diego de Soria, jurado y vecino de la villa de las Posadas (1523. 1525).
22. Horno de la calle de Barrionuevo de la calle de la Feria. San Pedro, de frente al postigo de la huerta del monasterio de San Francisco. Marina Gómez, viuda del trapero Bartolomé Rodríguez (1504). Inés de Morales, viuda del caballero Pedro de Guzmán (1517).
23. Horno del comendador Lope Gutiérrez de Torreblanca. San Pedro. 1505.
24. Horno lindero a la calle del Pozo de las Dos Bocas. San Andrés. Marina Rodríguez de Molina, mujer del carpintero Juan de Santiago. 1483.
25. Horno lindero a la calle de los Huevos. San Andrés. Cabildo catedralicio. 1486.
26. Horno de la calle del Lodo. San Andrés. Lope Ruiz de Orvaneja, escribano. 1492.
27. Horno de Doña Catalina de Saavedra, viuda del veinticuatro Juan de Angulo. San Andrés. 1497.
28. «Horno del Morillo». San Andrés. Alfonso de Figueroa, jurado. 1522.
29. Horno lindero al monasterio de Santa Marta. San Andrés. Monasterio de Santa Marta. 1523.

30. «Horno del Veinticuatro». Santa Marina. Doña María Alonso de Cárcamo. 1477. 1505.\*
31. Horno del Bachiller de Oliva, de frente a la calle del Zarco. Santa Marina. Fernando Pardo de Oliva. 1488. 1496
32. Horno de Villamediana. Santa Marina. Beatriz Fernández de Villamediana (1488). Mari González de Escobar (1521).
33. Horno de la calle del Zarco. Santa Marina. Monasterio de San Agustín. 1500.
34. Horno de la plazuela de la Laguna de la Puerta del Colodro. Santa Marina. Inés de Cuadros, viuda del veinticuatro Juan Tafur (1491). Antón Sánchez, trapero. 1502.
35. Horno de la calle de la Fuenseca. Santa Marina. Doña Beatriz de Sotomayor, viuda de Diego de Villalobos. 1516. 1525.
36. Horno de la Puerta del Rincón. Santa Marina, lindero al hospital de San Bartolomé. Don Francisco de Benavides, señor de Guadalcazar. 1520.\*\*
37. Horno de la calle de las Parras. Santa Marina. Monasterio de San Agustín. 1521.
38. Horno lindero a la calle que va a las tendillas de San Lorenzo. San Lorenzo. Antón de Lucena. 1464.
39. «Horno del Serrano». San Lorenzo, calle del Pozuelo. 1481.
40. Horno de la plaza de San Agustín. San Lorenzo. Doña Leonor Díaz de Castro, viuda del veinticuatro Pedro de Valdelomar. 1483.
41. Horno de la calle Mayor. San Lorenzo. Doña Inés de Tordolobos. 1488.
42. Horno de la calle del Omlillo. San Lorenzo. Monasterio de San Jerónimo de Valparaiso. 1500.
43. Horno de la calle de Alvar Rodríguez. San Lorenzo. Beatriz y Marina Rodríguez de Buenosvinos, hermanas religiosas. 1497.
44. Horno del veinticuatro Juan Sánchez. Santa María Magdalena. 1479.
45. Horno de Doña María de Sotomayor, viuda de Gonzalo Yáñez de Godoy. Santa María Magdalena. 1488. 1495.
46. Horno de la calle de Abéjar. Santa María Magdalena. Hijas del jurado Antón del Bazuelo, religiosas. 1497.
47. Horno de la calle Mayor que va a la carnicería de la Puerta Quemada o a la Puerta Nueva. Santa María Magdalena. Teresa Muñiz de Godoy (1494). Lope Ruiz de Cárdenas, jurado de la collación (1521).
48. Horno de la calle Arenillas. Santa María Magdalena. Juan Ruiz de Moya, hijo del procurador de causas Juan Ruiz. 1515.
49. Horno en el barrio de San Bartolomé. Juan de Gahete y Francisca de Lima. 1463.

---

\* Este horno da nombre a una calle en dicha collación, topónimo que aún se conserva. AHPC, PN, 14-13, 2, 20r, 1477.08.26; AHPC, PN, 14-12, 6, 5v, 1481.

\*\* Se hundió en 1520, causando graves daños a dicho hospital: AHPC, PN, 14-46, 70r, 1520.02.20.