



Castro Urdiales, una antigua villa escabechera

Ramón Ojeda San Miguel

1. Introducción

No muchas, pero desde época medieval existen pruebas de que desde el litoral cantábrico, y dentro del mismo la villa y puerto de Castro Urdiales, pasaban al interior peninsular, además de en fresco, importantes cantidades de pescado sometido a los sistemas de conserva considerados como tradicionales hasta la llegada del siglo XIX. El Libro de Ordenanzas municipales confeccionado en la primera mitad del siglo XVI ya nos habla en más de una ocasión del pescado manipulado para conserva: curado al aire, salado y escabechado (1).



La primera modalidad, el curado, debió constituir un producto muy corriente, pero siempre en pequeñas cantidades. También parece muy claro que la especie que más se utilizó para esta rudimentaria conserva fue la merluza, comercializada en medidas tan tradicionales como el quintal de 125 libras. Pero, tal como diferentes vecinos interrogados por las autoridades reales a principios del siglo XVIII, señalan, sobre todo en Castro Urdiales se salaba y escabechaba (2).

2. Salazones y sal

Desde tiempos medievales Laredo y Castro Urdiales contaron con depósitos oficiales de sal, los *alfolés*, monopolizados por la Administración Real, pero cuyo fin esencial era abastecer a la industria salazonera y escabechera locales. Sin embargo, a partir de finales del siglo XVI y sobre todo desde los años treinta del siglo siguiente la sal empezó a escasear y a hacerse muy cara, lo que supuso un duro lastre para el salazón.

Durante mucho tiempo había sido costumbre el uso libre de la sal, viniera de donde viniese. No obstante, en el año 1578 la Junta de las Cuatro Villas reunida en Laredo se alarmaba por la posibilidad de que aquel tráfico libre salinero de la costa variara. En la reunión argumentaba que con el posible cambio cesaría el progreso pesquero. De lo contrario "(...) *por que en ponerse los alfolís en estas Cuatro Villas como se pretende las viene/ muy gran dano y perjuizio y total perdición irreparable por que todo su trato y comercio/ de la pesquería a que en ella hay por no tener otro aprovechamiento ninguno y po-/niéndose los dichos alfolís en dichas Cuatro Villas cesaría las dichas pesquerías ANSI/ las que se hazen en las dichas Cuatro Villas como las que se azen a Irlanda, Cabo de Clerguer/ y Terranova...*" (3). En el fondo era un problema fiscal, pues de gravarse la sal, los marineros, decían las Cuatro Villas, se irían a otras zonas de baja presión tributaria, como el País Vasco, el Rey se quedaría sin naves y tripulaciones, y sus fronteras desguarnecidas (4).



Ayuntamiento de Castro Urdiales

En el año 1667 el Concejo de Castro pedía al administrador del alfolí que intentara arreglar las cosas, pues "*el alfolí de sal desta villa se alla sin ello, en gran perjuizio y daño de la rrepública porque se alla en tiempo de la pesquería del besugo y carnes de zezina (...), y que todo ello se pierda...*" (5). Los problemas no se solucionaron, puesto que al año siguiente, en 1668, el Ayuntamiento manifestaba que el alfolí estaba desabastecido: "*(...) una mui corta cantidad de sal y mui mala de las Salinas de Rosio, cossa que no es suficiente para la salazón de sardina, besugos, carnes, ni otras cosas (...), y que de su falta, si continua la Pesquería se ha de seguir mui notables daños...*" (6).

Muy pocas, escasísimas, son las noticias encontradas sobre la salazón. Pero, como luego veremos, en general el mundo de la conserva, al igual que la propia pesca, empezará a levantar algo el vuelo desde las primeras décadas del siglo XIX. Y uno de los documentos, que trata sobre el nombramiento de un comisionado por el Municipio y "*celador de hombres de mar para el acopio de sales para para el beneficio de las pescas*", en el año 1821 nos dice: "*Y teniendo presente según los informes y notas que se tomaron no vajar un año con otro de dos mil quinientas fanegas de sal las que se necesitan en su puerto para la salazón de pescas, pues aunque en algunos años no han llegado a tantas por la escasez de aquellos, en otros han pasado de tres mil*" (7). Una cantidad considerable, pero nada extraordinaria. Ahora bien, el mismo documento nos informa sobre otra interesante cuestión: el origen de la sal. En muchas ocasiones los castreños no tenían más remedio que usar la producción de salinas más o menos cercana, caso de Poza, Cabezón o Salinas de Rosio. Pero ésta era morena y solía estropear la pesca. La sal que más gustaba, y que siempre que se podía se traía por vía marítima, era la francesa (8) , portuguesa y la blanca de Cádiz (9).

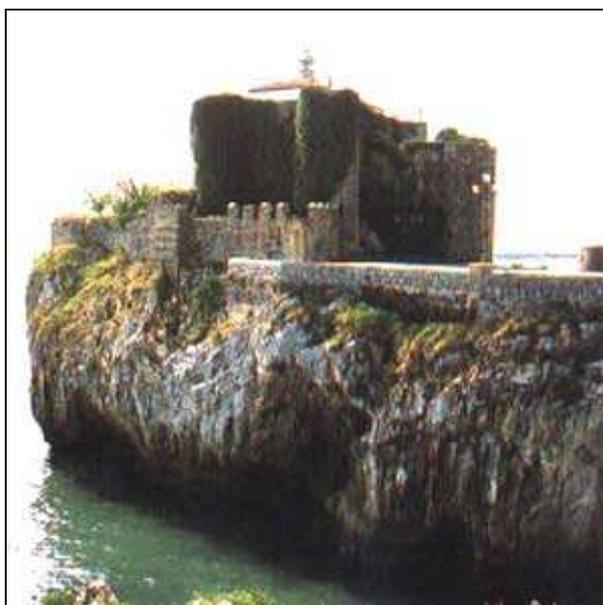
Indudablemente, la principal especie que se destinaba a la salazón era la sardina. Y la técnica era ciertamente muy sencilla y primitiva. En tableros se establecían montones de sardinas, colocadas en filas con capas alternativas de sal, hasta alcanzar

aproximadamente un metro de altura. Así, entre sal, se mantenía el pescado por espacio de una semana. Después, los peces eran lavados en corrientes o chorros de agua. Y, finalmente, escurridos, se introducían en barricas que una vez prensados, se cerraban lo más herméticamente posible (10).

Pero, a pesar de la presencia de las variedades de "curado" y "salado", no cabe duda que en la historia pesquera y marítima precapitalista el producto estrella de las conservas del Cantábrico fue el escabeche, y especialmente en el caso de nuestra villa de Castro Urdiales (11).

3. Escabeches

En distintos trabajos (12) hemos podido comprobar que la especie más valorada, más buscada, con mejor comercialización en fresco, y a la que más esfuerzos dedicaron los pescadores castreños, fue el besugo. No el único, pero también el besugo desempeñó el papel estelar en el escabechado. ¿Cómo se escabechaba el besugo?



El escabechado requería de varias y seguidas tareas: limpiar y salar el pescado, secado, freír y, finalmente, un embarrilado. En las viejas escabecherías lo primero que se hacía era descabezar, desescamar, quitar las vísceras y trocear los peces. Seguidamente se salaban los trozos y se subían a una especie de estanterías o baldas, en las que con la sal permanecían unas seis horas. Más tarde, en los bajos del taller escabechero se freían utilizando grandes calderas y sartenes. Por último, los trozos de besugo se adobaban con vinagre (13) y hojas de laurel, y se embarrilaba. Afortunadamente para la historia castreña, Ocharan Mazas nos ha dejado en su novela *Marichu* un capítulo íntegramente dedicado al mundo escabechero tradicional, en el que se describe magníficamente muy en detalle la antigua técnica conservera:

"La escabechería de don Valentín ocupaba la planta baja de la casa de su propiedad en la calle de Atrás. De las tres luces, con vistas a la calle, la central, más ancha, servía de acceso al interior. Formaba éste un rectángulo de once metros de frente por catorce de fondo. El pavimento, en

suave declive para que escurriese las aguas y sangre de la pesca, estaba construido de baldosas de tono rojizo, barnizadas por grasienta mugre. Los muros, protegidos por zócalo de ladrillo, estaban enjabelgados hasta el techo con lechada de cal. De trecho en trecho, apoyados en monolíticos poyales de piedra arenisca, surgían los pies derechos, en los que descansaban las vigas y cuarterones que armaban la techumbre, entre cuyas ennegrecidas y apolilladas vigas tejían las arañas sutilísimas redes. En uno de los ángulos, un grifo vertía sus aguas en amplia media barrica, construida con duelas de roble, ceñidas por tres aros de hierro, enmohecidos por el frecuente desbordamiento del agua. En otro el *picader*, especie de banco de carpintero, cuya superficie mostraba innumerables huellas del machete, que servía para seccionar en ruedas el pescado.

En el fondo de la lonja, un hueco sin puerta daba paso a las dependencias, donde se freía y embarrilaba la pesca una vez escabechada.

Las vestales (mujeres) que sacrificaban en aquel templo pescaderil llegaban a diez y ocho (...).

Sin previo aviso, antes que hubiesen entrado en la lonja la segunda pareja de marineros, acudieron allí las diez y ocho mozas cuyos apodos conocemos. Y esto de mozas lo decimos como designación genérica, no condicional, pues en el grupo feminil alternaba la de diez y ocho primaveras con la de cincuenta otoños. (...)

A la pálida luz de los candiles, colgados con profusión en diversos postes, se veía crecer el montón de besugos, cuyos argentinos matices, rielándola, destacaban entre el oscuro fondo de aquel local. Y ahora dos cestos, y luego dos más, fue subiendo la pila hasta que, resbalando los últimos besugos sobre los de abajo, invadieron la mayor parte del untuoso pavimento.

Acto continuo, cada cual se aprestó para su faena. Las freidoras, cuyo menester desempeñaban la Zorrillona y la Maitocinos, cuchillo en mano, sentándose al borde de la pila, comenzaron a descabezar besugos con tal maña y prontitud, que tan pronto asían de uno como le lanzaban ya decapitado al grupo de sus compañeras de profesión, encargadas de destriparlos y limpiarlos (...).

Mientras tanto, Picados, el machete en la diestra, asiendo de la cola de los besugos ya limpios que le iba *apurriendo* la Mallona, los cercenaba de un solo golpe, con tal precisión y ligereza, que los pedazos resultaban como hechos con máquina tajante, así por el número como por la calidad.

Otras dos mozas salaban las *ruedas* para subirlas después a las baldas de alambre donde habían de impregnarse con sal durante seis horas (...).

Decapitados, limpios, macheteados y salados ya todos los besugos, las mozas se proveyeron de sus respectivas parrillas para llevarlos al tendedero, donde debían quedar durante varias horas.

Una de las dependencias de la lonja daba a un patio poblado de naranjos y laureles, patio que tenía una escalera exterior que comunicaba con el primer piso, destinado a curar la pesca. Este piso, cuya planta era el techo de la lonja, estaba corrido, sin tabique ni separación alguna, y en las cuatro paredes que cercaban su perímetro se sobreponían las *balda*s alistonadas de vara en vara de altura, desde el suelo al cielo raso. De la quintuple fila de listones, que rodeaban las cuatro paredes, volaban, de medio en medio pie, unos ganchos de punta bastante afilada para poder pender de ellos los besugos por sus colas, cuando estos peces se escabechaban enteros.

La Cascajera, que inició la procesión para subir la pesca al primer piso, al echarse la parrilla a la cabeza (...)" (14).

Para antes del año 1820 sólo hemos dado con una referencia técnica sobre las escabecherías castreñas. Una Real Provisión de principios del siglo XVIII que apunta que en Castro se usaban hornos y "pailas" (15). Estas últimas en Laredo, y seguro que en Castro Urdiales, eran una especie de enormes sartenes circulares de cobre, la mayoría de las veces fabricadas de encargo en los entonces muy afamados martinetes de Balmaseda (16). Pero a diferencia de Laredo, en donde muchos vecinos, con el enorme peligro de provocar algún incendio, escabecheaban en sus domicilios particulares, en Castro la operación se hacía en las escabecherías particulares de cuatro o cinco tratantes de pescado. En el año 1823 se hizo un inventario de las propiedades de Doña Miguela Peñarrendoda, que entre otros inmuebles era dueña de una escabechería, y gracias a ello sabemos un poco del utillaje de este tipo de establecimientos: "(...) *la tejavana donde están los hornos, titulada la Casa de Condado, sita en la calle de San Juan, con los efectos siguientes todos para el beneficio de pescas, cinco pailas colocadas en sus cinco ornos, dos sacapescados, dos achas pequeñas y dos machetes, seis abujas de coser cestas, una pala de fierro, seis barricas para encubar vinagre, una tinaja maior para aceite embutida en el suelo, dos tinajas pequeñas para lo mismo, una tinaja para grasa, una balanza son sus pesas correspondientes de quintal y medio y además pesas menudas*" (17).

Bibliografía

- BARÓ PAZOS, J., La Junta de las Cuatro Villas de la Costa de la Mar, Santander, 1999.
- HOMOBONO, J. I. : "Comensalidad y fiestas de ámbito arrantzale (II): Santa Catalina en Mundaka, San Andrés en Castro Urdiales y otras", Bermeo, nº. 9, Bermeo, 1992/93, pp. 117-180.
- OCHARAN MAZAS, L., Marichu, Barcelona, 1918.
- OJEDA SAN MIGUEL, R., "Aproximación a la evolución de las capturas pesqueras de la Cantabria Oriental: el caso de Castro Urdiales", VII Congreso/Asociación de Historia Económica, Zaragoza, septiembre de 2001.
- RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, A. : "La pesca en Laredo durante el siglo XVII", Anuario del Instituto de Estudios Marítimos Juan de la Cosa, vol. VI, Santander, 1987/88, pp. 9-111.

-
- (1) Archivo Municipal de Castro Urdiales (en adelante A.M.C.U.), L.O., 55-5.
 - (2) A.M.C.U., 42-4.
 - (3) Baró (99)
 - (4) Ibidem, pp. 127-130.
 - (5) A.M.C.U., Decretos (1667), 26-6, Ayunt., 16 de diciembre de 1667.
 - (6) A.M.C.U., Decretos (1668), 39-4, Ayunt., 8 de febrero de 1668.
 - (7) A.M.C.U., Actas (1816-1821), L.2, Ayunt., 27 de febrero de 1821.
 - (8) Archivo Histórico Provincial de Cantabria (en adelante A.H.P.C.), Prot., Diego de Trucíos, leg. 1733, Poder, año 1736, fol. 192.
 - (9) Ibidem. Algo parecido ocurría desde el siglo XVII en Laredo, Rodríguez Fernández, ob. cit.
 - (10) López Losa (2000).
 - (11) Homobono (93).
 - (12) Ojeda San Miguel (2001).
 - (13) El aceite y vinagre consumido por las escabecherías fundamentalmente llegaban a través de los arrieros y mulateros.
 - (14) Ocharan Mazas (18), pp. 67-70, 78 y 79.
 - (15) A.M.C.U., 42-4.
 - (16) Rodríguez Fernández, ob. cit
 - (17) A.H.P.C., Prot., Manuel Gil Urrutia, leg. 1827, escritura de 30 de diciembre de 1823, fol. 11. Era habitual, también, que junto a las escabecherías existiera una especie de cuadra en la que albergar los animales de los arrieros, tal como ocurría en la escabechería de dn. José Antonio Pérez del Camino en el año 1796: *"Una Lonja para beneficio de pescas en la citada calle del Mar, que linda por el Norte con el Muelle de dicha Calle, por el Sur con Bodega de D. Juan José de Taranco, por el Bendabal con Bodega de Julián Bringas, tasada por el mismo Urriaga en la cantidad de cinco mil y ochenta y cinco reales, juntamente con una Bodeguilla que hace de Cavalleriza contigua a dicha Lonja del Mar..."*, A.H.P.C., Prot., Romualdo Antonio Martínez, año 1796, fol. 35.

Ramón Ojeda San Miguel, Universidad del País Vasco

Euskonews & Media 206. zbk (2003 / 04 / 04-11)

Dohaneke harpidetza | Suscripción gratuita | Abonnement gratuit | Free subscription

Aurreko aleak | Números anteriores | Numéros précédents | Previous issues

Kredituak | Créditos | Crédits | Credits

Euskomedia: Euskal Kultur Informazio Zerbitzua

Eusko Ikaskuntzaren Web Orria

webmaster@euskonews.com

QUIENES SOMOS | Política de privacidad | Avisos Legales | Copyright © 1998 Eusko Ikaskuntza



Castro Urdiales: una antigua villa escabechera (II)

Ramón Ojeda San Miguel

4. Escabecheros y ventas

Durante siglos, y algo parecido ocurrió también en Laredo, los escabecheros más fuertes y tratantes de pescado de Castro Urdiales fueron originarios del País Vasco ⁽¹⁾s, en cuyo litoral este tipo de conserva tuvo siempre una consolidada trayectoria.

Mercaderes en pescado y escabecheros de Castro Urdiales	
<u>Año 1642</u>	<u>Año 1681</u>
Antonio de Musaurieta	Domingo de Avellaneda
Antonio de Layseca	Diego de Villanueva
Antonio de Taranco	Marcos de Larrea
Francisco de Urrecho	Francisco de Urrecho
Fuente: A.M.C.U., 16-3 y 57-4, m. alcabalas de pescado.	

A través de un documento fechado en el año 1642 sabemos asimismo que el escabeche castreño se vendía con mucha facilidad en toda Castilla, pero que tenía una particular y buena aceptación en la ciudad de Valladolid y en la Corte de Madrid ⁽²⁾. Por último, cabe resaltar, aunque ya lo hemos podido observar antes, que la mano de obra empleada en las escabecherías fue siempre mayoritariamente femenina. Y, tal como con acertadas pinceladas costumbristas resalta Ocharan en *Marichu*, las mujeres de las escabecherías parece que tuvieron en muchas ocasiones reputación de alborotadoras; por otra parte lógico si tenemos en cuenta que en una sociedad tan cerrada como aquella, las mozas de las escabecherías gozaban de una gran libertad de movimientos. Es curioso comprobar lo que acabamos de decir leyendo un auto de buen gobierno emitido por el Concejo Municipal castreño en el año 1782: "*Que las Mugerres que se emplean en el beneficio de los escabeches de noche no toquen aldabas y puertas, ni metan bullas y griterías, con que turban el sosiego de las jentes...*"⁽³⁾

Junto con la venta de pescado fresco, indudablemente la venta de escabeches fue una de las piezas fundamentales en el entramado y sustento económico de la Villa de Castro Urdiales. La mejor prueba de tal aseveración es la voracidad fiscal con la que tanto Ayuntamiento como Realeza sometieron a la actividad. Sólo algunos ejemplos en este sentido. En el año 1642 se trató de gravar con 2 mrs. en libra de aceite y vinagre utilizados en los

escabeches (4). En abril de 1735 los *"tratantes y comerciantes en pescados frescos y salados"* pidieron al Ayuntamiento una rebaja en los derechos del aceite y vinagre de los escabeches, pues de lo contrario se verían *"precisados a no comprar las pescas"* (5). Durante toda la segunda mitad del siglo XVIII, además de seguir gravados el aceite y vinagre, la arroba de escabeche estuvo cargada con 4 maravedíes (6) .



Ayuntamiento de Castro.

5. Esplendor de las escabecherías tradicionales castreñas: primera mitad del siglo XIX

E. López Losa ha podido comprobar que en el litoral vasco la elaboración de escabeches conoció importantes progresos durante los últimos años del siglo XVIII (7). Una época en la que se reconstruyeron viejas escabecherías y se levantaron otras nuevas. El fenómeno coincidió con años en que las importaciones de bacalao, a causa de las dificultades creadas por los conflictos marítimos internacionales, descendieron. Y, al parecer, en buena medida este producto curado fue sustituido por más consumo de escabeches del Cantábrico.

Sin embargo, el sector escabechero vasco no se mantuvo en expansión durante mucho tiempo. Entre los años 1808 y 1840 fue víctima de una seria recesión (8). Llegaron tiempos marcados por un descenso de las capturas, en la elaboración de escabeches, y en las ventas realizadas en el interior del mercado castellano. Probablemente allí estaban las consecuencias de una época repleta de incertidumbres: Guerra de la Independencia, Carlista y continua inestabilidad política. Por si fuera poco, las importaciones de bacalao empezaron a recuperarse y a volver a inundar el mercado interior hispano (9).

Pues bien, y de entrada no deja de ser sorprendente, los censos, vecindarios y registros industriales municipales señalan que la elaboración de escabeches en Castro Urdiales, justamente lo contrario que en la vecina costa vasca, conoció en la primera mitad del siglo XIX, sin duda, la época más dorada y de crecimiento de toda su historia.

Fabricantes de Escabeches - Castro Urdiales		
Años	Número	Nombre Y Razón

1824	2	
1836	5	Juan de Landeras)
		Ramón de Carranza
		Manuel Pasadillo
		Manuel de Trucíos
		Marcelino Carranza
1852/53	9	Marcelino Carranza
		Francisco Ortiz
		Ignacio Landavase
		Matías Grijalba
		Hilarión Gómez
		Gabriel Cortés
		Ramón Carranza
		Policarpo Mimendi
		Antonio Casas
1857	10	Leonardo Gómez Carranza
		Ignacio Landavase
		Ramón Carranza
		Luis Artiñano
		Matías Grijalba Echebarria
		Ramón Carranza
		Antonio Casas Mundaliniz
		Marcelino Carranza
		José Ortiz y Larena
		Manuel Laiseca
		Dionisio Garay
Fuente: A.M.C.U. : Leg. 965-L.1, 1313-L.5, 1382-17, 1878-10/11 y 1890-L.1.		

De los dos fabricantes de escabeche, o *fomentadores de pesca* como se les solía denominar entonces, existentes en 1824 se

pasó a 10 en 1857. Incluso hasta la fabricación de salazón conoció notables progresos en estos años. De haber sido casi una actividad esporádica y no continuada, se pasó a 3 fábricas de salazón al mediar la centuria del siglo XIX (fábricas de Luis Artiñano, Antonio Casas y Juan Presilla) ⁽¹⁰⁾.

Hacia 1850 en toda la costa de la actual Cantabria, Laredo, y sobre todo Castro Urdiales eran las localidades con una actividad escabechera más potente ⁽¹¹⁾. En sus establecimientos, todavía de clarísimo corte tradicional, por término medio trabajaban entre 12 y 14 operarias, seguían enviando mayoritariamente su producción a "las Castillas", y eran capaces de producir en una año en torno a los 3000 barriles ⁽¹²⁾.

Pero, confirmada ya esta época de progresos escabecheros, nos queda la pregunta fundamental: ¿por qué esta distinta trayectoria entre Castro y el País Vasco? Ciertamente la contestación, hoy por hoy, resulta muy difícil. Una vez más la falta de documentos impide llegar muy lejos. Sin embargo, parece bastante claro que el sector escabechero castreño empezó ahora a ser mimado por los poder públicos; así, a partir del año 1821 quedó abolido el arbitrio que gravaba la producción y venta de escabeches ⁽¹³⁾. Además, a diferencia de otras épocas en las que las peculiaridades fiscales del País Vasco fueron un lastre para el desarrollo de la vecina villa de Castro, ahora la situación parecía haber dado la vuelta completamente: la inestabilidad política y los conflictos bélicos internos fueron menos graves y sobre todo menos prolongados en Castro, y hasta con el traslado de las adunas en 1841 los productos conserveros castreños penetraron con menos dificultades en el mercado interior castellano. De hecho, muchos de los apellidos de los escabecheros castreños parecen denotar un origen vascongado. Bien pudo ser que algunos fabricantes vascos, ante las dificultades de la época y el monopolio que las cofradías de pescadores vascas ejercían sobre la actividad escabechera, optaran por trasladarse a suelo castreño en busca de mejores posibilidades de mercado y más libertad de negocio.

Nueve escabecherías trabajaban a pleno rendimiento en nuestra Villa en el año 1857. Pero había algo más. En el padrón de habitantes de aquel año Luis Artiñano, además de cómo escabechero, se inscribió como "*fabricante de conservas alimentarias*" ⁽¹⁴⁾. Unos años después, a la de Luis Artiñano acompañaban otras dos fábricas de "conservas alimenticias": "A.Ss. Martín y Cía." y Marcelino Carranza ⁽¹⁵⁾. Algo estaba empezando a cambiar. Justo en el momento de mayor esplendor de las viejas escabecherías, surgían en Castro las primeras fábricas modernas de conservas ⁽¹⁶⁾.

Evolución escabecherías de Castro Urdiales		
Años	Número de escabecherías	Fábricas conservas
1868/69	10	3
1870/71	9	3
1878/79	8	4
1886	3	11

1904	13
Fuente: A.M.C.U.: 1216-L.17, 1088-5, 1468-1, 1100-4 y 1466-s/n(1).	

Primera parte de este artículo en:

Castro Urdiales: una antigua villa escabechera (I)

Bibliografía

BARRÓN GARCÍA, J.I., La economía de Cantabria en la etapa de la Restauración (1875 - 1908), Santander, 1992.
 ESCUDERO, L.J., "La industria transformadora de la pesca. Implantación, desarrollo y afianzamiento del sector en el País Vasco: 1845 - 1905", Revista de Estudios Marítimos del País Vasco, Itsas Memoria,, nº. 3, San Sebastián, 2001, pp. 289-327.
 LÓPEZ LOSA, E. : El sector pesquero y la industria transformadora de pescado en el País Vasco (1800-1936). Una historia económica, Universidad del País Vasco, Bilbao, 2000, Tesis doctoral inédita.
 OJEDA SAN MIGUEL, R., "Las actividades no agrarias en Cantabria a mediados del siglo XIX: análisis a través del diccionario de Pascual Madoz", Altamira, revista del Centro de Estudios Montañeses, tomo XLIX, Santander, 1990/91.
 RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, A. : "La pesca en Laredo durante el siglo XVII", Anuario del Instituto de Estudios Marítimos Juan de la Cosa, vol. VI, Santander, 1987/88, pp. 9-111.

-
- (1) Rodríguez Fernández, ob. cit.
 (2) A.M.C.U., 57-4, "*Pleito que puso esta villa a los tratantes de escabeches della sobre el Ympuesto de que es superintendente el Señor Conde del Castillo*", 1642.
 (3) A.M.C.U. Decretos (1782-1786), 18-1.
 (4) A.M.C.U., 57-4.
 (5) A.M.C.U., Decretos (1734-1736), 39-1, Ayunt., 30 de abril de 1735.
 (6) A.M.C.U., Cuentas de propios y arbitrios, 10-1, 9-18, 3-2 y 4-11, por ejemplo.
 (7) López Losa (2000)
 (8) Ibidem.
 (9) Ibidem.
 (10) A.M.C.U., Matrículas: 1213-L.1, 1382-17 y 1105-3
 (11) Ojeda San Miguel (90/91), pp. 105-107.
 (12) Barrón García (92), p. 112.
 (13) A.M.C.U., 1308-2, Cuenta de propios y arbitrios.
 (14) A.M.C.U., 1890-L.1.
 (15) A.M.C.U., M.I.C. (1868-69), 1216-L.17.
 (16) Escudero (2000).

Ramón Ojeda San Miguel, Universidad del País Vasco

Euskonews & Media 209. zbk (2003 / 05 / 09-16)

Dohaneko harpidetza | Suscripción gratuita | Abonnement gratuit |
Free subscription

Aurreko aleak | Números anteriores | Numéros précédents |
Previous issues

Kredituak | Créditos | Crédits | Credits

Euskomedia: Euskal Kultur Informazio Zerbitzua

Eusko Ikaskuntzaren Web Orria

webmaster@euskonews.com

[QUIENES SOMOS](#) [Política de privacidad](#) [Avisos Legales](#) [Copyright © 1998 Eusko Ikaskuntza](#)