Pescadera



Qué hacía?

La pescadera compraba, preparaba y vendía pescado y otros productos del mar. Era una figura esencial para abastecer de alimento a la población de la Edad Media, especialmente en ciudades y villas cercanas a ríos, lagos o la costa.



Funciones principales

- Comprar pescado en puertos, lonjas o a pescadores.
- Limpiar y preparar el pescado.
- Conservarlo con sal o en hielo (cuando estaba disponible).
- Venderlo en mercados urbanos.
- Abastecer a casas particulares, tabernas, monasterios y otros establecimientos.

Herramientas utilizadas

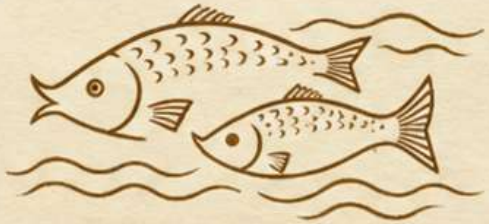
- Cuchillos y hachas de pesca.
- Tablas de corte.
- Cestas y cestos de mimbre.
- Cubetas o barreños.
- Sal para la conservación.
- Balanzas y pesas.
- Puestos o mesas de venta.

Productos que vendía

- Pescado fresco (de mar o río).
- Pescado salado.
- Marisco (mejillones, almejas, ostras, etc.).
- Anguilas, truchas y otros peces de agua dulce.
- En algunas zonas, también vendía huevas o aceite de pescado.

Lugar de trabajo

- Mercados urbanos.
- Puertos y lonjas.
- Plazas de las ciudades.
- Ferias y ferias itinerantes.
- Cerca de ríos, lagos o zonas costeras.



Importancia en la Edad Media

El pescado era un alimento muy consumido, especialmente durante los días de ayuno y en la Cuaresma, cuando la Iglesia prohibía comer carne. Las pescaderas garantizaban el suministro de pescado y contribuían a la alimentación de toda la población.

Gremio o formación

En muchas ciudades, las pescaderas pertenecían a gremios o cofradías de pescadores y comerciantes de pescado. El oficio se aprendía generalmente en la familia o junto a otros pescadores y vendedores del mercado.

Nivel social

Generalmente bajo o medio, aunque en ciudades importantes algunas pescaderas alcanzaban buena posición económica, especialmente si tenían su propio puesto en el mercado o comerciaban con grandes cantidades de pescado.