

Dinámica económica y consumo en el “hostal” de “Madama Johanna”. Navarra, siglo XIV.

Mampel y Nélica.

Cita:

Mampel y Nélica (2013). *Dinámica económica y consumo en el “hostal” de “Madama Johanna”. Navarra, siglo XIV. XIV Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia. Departamento de Historia de la Facultad de Filosofía y Letras. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-010/85>

**XIV Jornadas
Interescuelas/Departamentos de Historia
2 al 5 de octubre de 2013**

ORGANIZA:

Departamento de Historia de la Facultad de Filosofía y Letras

Universidad Nacional de Cuyo

Número de la Mesa Temática: **11**

Título de la Mesa Temática: **Pensar y Hacer en la Edad Media**

Apellido y Nombre de las/os coordinadores/as: **LUCERO, Cristina; ROJAS DONAT, Luis**

**DINÁMICA Y CONSUMO EN EL “HOSTAL” DE “MADAME JOANA”,
NAVARRA, SIGLO XIV**

Mampel, Nélica

Facultad de Filosofía y Letras, U.N.Cuyo

gmda@.arlinkbbt.com.ar

DINÁMICA ECONÓMICA Y CONSUMO EN EL “HOSTAL” DE “MADAME JOANA”. NAVARRA, SIGLO XIV.

Nélida Mampel. Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Filosofía y Letras.

gmda@arlinkbbt.com.ar

El consumo alimentario es una de las variables que permite introducirnos en el conocimiento de la vida y costumbres de los hombres de la Baja Edad Media; un esclarecedor indicador de conductas sociales. En los últimos tiempos, se viene dando una verdadera renovación de la historia de la alimentación medieval en la que la escuela española ocupa un lugar destacado. Uno de sus exponentes, Fernando Serrano Larráyo, especialista en estos temas en la Navarra de los siglos XIV y XV, afirma: “A cada estrato social le correspondía un sistema alimentario específico que servía además para subrayar las diferencias sociales entre unos y otros...” (2008: 235-236).

Los sectores superiores exteriorizan su poder a través de comportamientos cotidianos que revelan la ostentación como un símbolo de categoría (Montanari, 1993). En este sentido, los hábitos nutricionales ocupan un privilegiado lugar entre muchos otros. Así, mientras los sectores menos favorecidos deben conformarse con poca cosa, la alimentación de los grupos nobiliarios permite mostrar la superioridad propia de su estirpe. Tal como lo ilustra Antonio Castellano Gutierrez, “en el dominio esencial del prestigio, el lujo alimenticio es el primer lujo...” (1992: 584).

La rica documentación contenida en el Archivo General de Navarra da cuentas de testimonios que iluminan al respecto (Serrano Larráyo & Velasco Garro, 2010); entre ellos elegimos un registro de cuentas de un *Hostal* del año 1394, que recoge los gastos solventados por la administración real del reino de Navarra para mantener la Casa de una de las infantas, la primogénita hija de Carlos III “el noble”, la princesa *Joana – Juana-*, a lo largo de un año. Los doce meses que comprenden los gastos de alimentación y funcionamiento del *Hostal*, componen las reflexiones de este trabajo. Se trata de un manuscrito coetáneo¹ de 375 folios encuadernados en papel, escritos por ambas caras, de una mano, en romance francés, con espacios entre los distintos apartados; cuenta con las abreviaturas corrientes (monedas, medidas, sumas parciales y totales) y las propias de la escritura del siglo XIV. En él se registran las *escroas* o

¹ AGN, CO_REG, 1ª Serie, N°224. Comprende desde el 1-1-1394 al 31-12-1394.

cuentas de gastos de la Casa de *Joana* durante su residencia en el palacio de la villa de Olite. Las notas aparecen ordenadas en una sola columna divididas en dos partes; primeramente, un enunciado que especifica el día, lugar y las personas que acompañan a la infanta en esa jornada; en la segunda, se deja constancia de todas las compras hechas, agrupadas por departamentos responsables así como productos, cantidades y valores además del nombre del abastecedor y en ciertos casos, la procedencia de la mercancía. Además se consignan las sumas parciales y totales de los gastos por día. En esta oportunidad, sometemos a análisis los datos correspondientes al primer trimestre de 1394, es decir, enero, febrero y marzo que se corresponden con los meses del invierno. Estos *comptos* de aprovisionamiento son una fuente de amplitud y precisión excepcional (Martín Duque, 2002: 826) y nos permiten estimar la ración alimentaria de quienes habitan el *Hostal* en forma permanente o en calidad de invitados.

Hostal proviene de la palabra latina “hospital”² y es el conjunto de servicios y servidores que se encargan de satisfacer las necesidades del rey y su familia. Cada miembro de la familia real, el rey, la reina y los infantes mayores de edad tienen el suyo. (Zabalo Zabalegui, 1973). Cada *Hostal* está a cargo de un maestro con autoridad plena para organizar, dirigir al personal y atender el mantenimiento y abastecimiento de la residencia real; a su vez, se vertebra en una serie de servicios prácticamente autónomos e interrelacionados de manera múltiple llamados, a semejanza de la corte francesa, “cámaras” o departamentos. La “Cámara de los dineros”, dependiente de la Cámara de Comptos, cumple la función de gestionar los pagos relativos al mantenimiento del personal y compra de suministros de todo tipo para los distintos departamentos o capítulos del *Hostal* (Ramírez Vaquero, 1999: 115-116); éstos son a saber: Panadería, *Chançoneria* –Botellería-, Cocina, Frutería y Escudería (Ongay & Mampel, 2002); cada uno de ellos está a cargo de un responsable o maestro del oficio que a su vez tiene el control sobre un número variable de ayudantes permanentes y temporales, según sean las necesidades del momento. Los servidores fijos tales como doncellas, secretarios, porteros, cocineras, camareros o escuderos, reciben retribuciones diarias o salarios mensuales, abonados en metálico y por lo general no tienen derecho a la alimentación pero sí a la obtención de sumas extraordinarias por la realización de labores eventuales;

² Hospes-itis: huésped, el que es alojado; hospitium-ii: acción de acoger, de recibir a alguien como huésped. Su forma en francés es hôtel. El uso del término se remonta a los tiempos carolingios. Carlos II, rey de la dinastía de los Evreux es quien organiza por primera vez un *hostal* independiente de la administración general. Recién llegado de Francia, conserva usos y costumbres de las tierras de su origen y monta sobre la estructura legada por su padre, Felipe, su propia residencia privada.

además son premiados con obsequios en dinero o en especies por circunstancias propias, acontecimientos felices de la corte o fechas especiales a lo largo del año. Por otra parte, encontramos un conjunto de personas que denominamos “séquito” compuesto por sujetos emparentados con la familia real, por lo general damas, que no perciben sueldo pero que reciben raciones de alimento para sí y su personal de servicio.

En el caso particular de nuestro documento, las estructuras organizativas del *Hostal* se ven simplificadas en tanto que se trata de la Casa de una infanta cuyas provisiones en muchos casos, proceden directamente del *Hostal* del rey. *Joana* es la mayor de las hijas de Carlos III de Navarra³ y Leonor de Trastámara cuyos esponsales se celebran en 1375 (Gaibrois de Ballesteros, 1947). La heredera llega al mundo en Barajas, bajo el suelo castellano en noviembre de 1382. Pasa su infancia en Castilla y en julio de 1390 marcha a las tierras de su padre donde es jurada como heredera al trono de Navarra. Desde entonces, queda al cuidado de su padre y recibe una esmerada educación impartida por las monjas del Monasterio de Santa Clara de Estella pero lejos de su madre. Efectivamente, Leonor, separada de su esposo, pasa una larga estancia (1388-1395) junto a su hermano Juan I de Castilla. En 1394, año de nuestro registro, *Joana* tiene su residencia fija en un sector de las habitaciones del palacio de Olite; con 12 años, ha llegado a la edad mínima necesaria para contraer matrimonio (Wade Labarge, 1988)⁴. Analizar las cuentas de sus gastos nos permite establecer algunas conclusiones sobre la dinámica económica y el consumo de este ejemplo de *Hostal* nobiliario de fines del siglo XIV.

Debemos aclarar que las vías de aprovisionamiento de la Casa de *Joana* son tres: los envíos corrientes desde las guarniciones del rey, los obsequios y regalos que recibe de los Jurados de Olite, miembros del Consejo y otras personalidades en ocasión de festividades especiales como la del 25 de marzo, día de la Anunciación y finalmente las compras. Presentamos el siguiente cuadro de síntesis con los gastos por capítulos del *Hostal*, indicando de modo general los productos más requeridos por cada uno, el importe trimestral en dineros y el porcentual que significan en el presupuesto total de la Casa de una infanta quien comparte su sala diariamente con un promedio de 107 personas.

³ Ubicamos su gobierno entre el 28 de enero de 1387 y el 8 de septiembre de 1425; es el sucesor de Carlos II y el antecesor de Blanca I.

⁴ Juana se casa en 1402 con el vizconde de Castellbó; muere en junio de 1413.

Capítulo	Tipo de gasto	Importe (d.) ⁵	%
Panadería	Harina, pan, sal etc.	3.359	1
<i>Chançonerie</i>	Vino, traslados, etc.	54.932	16
Cocina	Carnes, verduras, especias etc.	194.813	56
Frutería	Frutas, insumos de alumbrado	71.813	20
Escudería ⁶	Alimentos para animales, herraje, leña	13.033	4
Varios (Mises)	Productos varios que no se incluyen en los otros capítulos	12.124	3
TOTAL		350.074	100

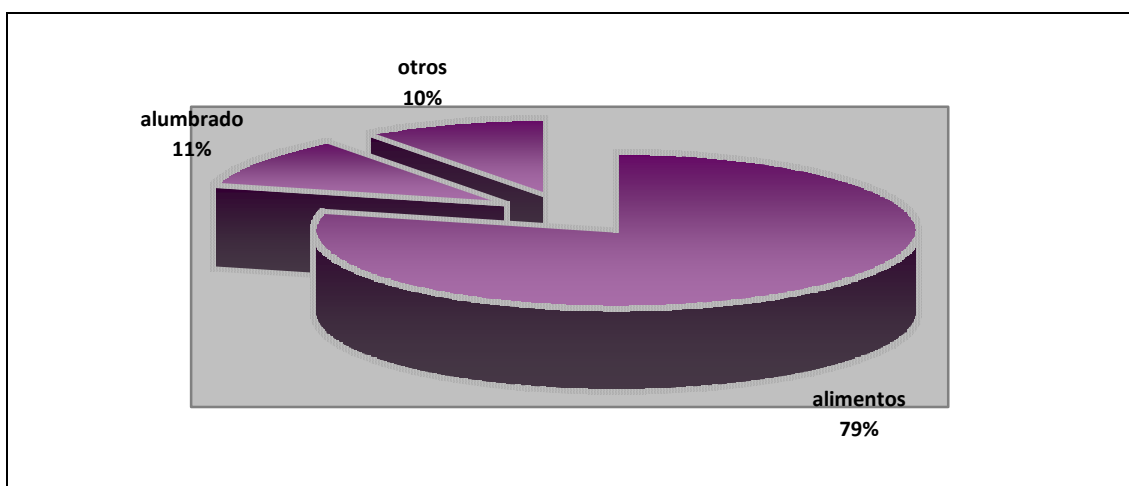
Como se observa, los conceptos de menor gasto son los de la Escudería, la Panadería y una serie de dispendios muy diversos reunidos bajo el término *mises* o varios, consignados aparte y sin relación con el resto de los departamentos. La Panadería es el espacio dedicado a elaboración de las harinas y sus productos derivados. La Escudería en cambio, se ocupa de lo relativo a las caballerías y artículos relacionados con su mantenimiento. Ambas cámaras reciben su dotación principal en especie que proviene de las rentas del rey: trigo panificable y cebada para las bestias; esto es lo que explica que las cuentas de ambos departamentos sean livianas comparándolas con las de otros capítulos.

Los gastos más importantes corresponden a los departamentos de la Cocina, con más de la mitad del presupuesto del *Hostal*, la Frutería y la *Chançonerie*. La Cocina tiene a su cargo la adquisición de todos los alimentos necesarios para la elaboración de las comidas que se sirven en el *Hostal*; cocineros y salseros especializados se encargan de

⁵ Una libra equivale a 20 sueldos y a 240 dineros.

⁶ Excluimos del análisis parcial de este trabajo a los datos cuantitativos de la Escudería y los *Mises*.

preparar allí los platos para los comensales (Serrano Larráyo, 2008). Este departamento también recibe a diario productos enviados por el rey; muchos de ellos provienen de sus tierras patrimoniales o son receptados en diversas localidades por la vía tributaria. La Chançonería se dedica a todo lo relacionado con la provisión de vinos y otras bebidas. La Frutería en cambio, además del abastecimiento de frutas tiene bajo su responsabilidad todo lo relativo al suministro del alumbrado de la Casa de la infanta. De este modo advertimos que a pesar de que el mayor presupuesto recae sobre los comestibles, no todas las compras son alimentos; vistos los números desde otro ángulo, tal como se muestran en el gráfico de abajo, se comprende el particular funcionamiento de estas unidades administrativas adscritas al poder real.



Notamos que el 21% de los gastos se destinan a otros rubros distintos al acopio de alimentos y preparación de las viandas: el alumbrado ocupa un 11% mientras que el 10% restante incluye salarios, jornales diarios y *gages*, alquiler de animales para transporte de agua, leña, vino y otros productos, reparaciones, adquisiciones varias, contrataciones, desplazamientos del personal de servicio, adquisición de mobiliario y utensilios, ropa y zapatos para el personal, etc. El alumbrado representa la compra de cera, *hilo de banill*, palos para antorchas, sebo y velas; esta provisión se hace principalmente como ya dijimos, desde la Frutería pero también desde la Panadería. La leña, útil para templar las habitaciones en los meses de invierno y para la cocina se acopia desde la Escudería. Sin dudas, un significativo 79% traduce que lo más importante en la Casa es el abastecimiento de provisiones necesarias para la preparación de las comidas. Podríamos inferir que es un indicio virtuoso de la extrema sobriedad en el funcionamiento de los servicios cortesanos; en el movimiento de los gastos no se percibe una actitud ostentosa ni de despilfarro; su proporción es suficiente

y no denota derroche. Lo que marca la diferencia es la calidad y variedad de los productos que se adquieren, todos acordes con un *standard* de vida nobiliario.

Por otra parte, se constata cierta rítmica equilibrada entre las compras diarias y el consumo que sólo se descompensa en aquellos días en se pagan productos y servicios que no se satisfacen a diario. Esta apreciación nos da la pauta de una cuidada planificación por parte del maestro del *Hostal* a modo de evitar excesos en las compras o excedentes que terminan siendo desperdiciados.

LOS PRECIOS⁷

Las provisiones habituales se circunscriben al área de Olite, salvo algunos casos de alimentos comprados en plazas relativamente cercanas, como el vino de San Martín o de Tafalla a cuyo monto se le debe sumar el traslado. Las unidades de compra varían según el tipo de alimento. Muchas de las notas diarias no especifican la cantidad. Tal es el caso de las frutas y verduras que suelen venderse “al bulto”. Las carnes se adquieren por piezas enteras si se trata de animales sacrificados como carneros y aves en general, fracciones (cuarto, mitad, tres cuartos), en el caso del ganado vacuno o también por unidad de peso, sean libras, onzas etc.

Podemos ofrecer un cuadro del costo de ciertos alimentos, detallados en el anexo I; si los comparamos con algunas referencias sobre el pago de salarios o jornales, inferimos algunas apreciaciones sobre el costo de vida. A modo de ejemplo una libra de azafrán – la especia más cara-, cuesta 780 dineros y equivale a 4,33 veces el sueldo mensual del “pollero” del *Hostal*, encargado de cuidar las aves de corral, quien cada fin de mes cobra por sus servicios 180 dineros o a 3,9 veces la cuota que *Pedro Daynorbe*, empleado en la *Chançonerie*, recibe por 31 días de trabajo -200 dineros-. A los empleados de la Cocina se les paga un jornal diario de 36 dineros lo que lleva a suponer que apenas les alcanza para el consumo diario⁸. Los pescados (más los salados que los frescos) y la carne vacuna y ovina, se presentan como artículos caros y de uso frecuente pero sin dudas, el consumo de aves de corral, en especial, de gallinas, de las que se

⁷ El Dr. Serrano Larráyo, siguiendo los lineamientos de E. J. Hamilton (1936), considera que los precios contenidos en este tipo de documentación deben ser tratados con cuidado en tanto que cruzándolos con otro tipo de documentación fiscal indican presumiblemente que han sido tasados a la baja respecto del precio real de mercado.

⁸ El campesino navarro de pobre condición incluye en su sistema alimentario trigo, vino, carne de cerdo, algunas legumbres y hortalizas. De vez en cuando consumen carne de cabra o vaca y algunas variedades de pescado de río (Jusú Simonena, 1988: 351-356).

precisa que son “*pora las infantas*” da cuentas de la búsqueda de una dieta liviana y saludable para la dama *Joana* y sus hermanas, María y Blanca, en ocasión de ser alojadas en calidad de invitadas. Una gallina cuesta 24 dineros mientras que un pollo o un *colom*, la mitad y los huevos cotizan a un dinero cada uno; las perdices 18 dineros por unidad y la libra de aceite, tan unida a la preparación de pescados, 12 dineros. Las especias son extraordinariamente caras dada su condición de artículos de importación e inaccesibles para la mayoría de la población pero sientan su presencia de modo permanente en las cuentas de la Cocina. Contrastan las verduras, legumbres y hortalizas, baratas pero también poco apreciadas en la mesa medieval y en muchos casos relegadas a acompañar platos en días en que los preceptos religiosos marcan la abstinencia. Respecto de las bebidas, el vino tinto es más accesible que el vino blanco; se compra y se consume mucha más cantidad del primero que del segundo; la relación de precios es de 14 a 18 dineros el carápito⁹ de vino tinto y de 24 a 60 dineros para el blanco.

LOS ABASTECEDORES

De modo cotidiano se presentan en el *Hostal* una serie de proveedores cuya nómina es extensa. Varios de ellos además de abastecer ofrecen sus servicios en la Casa de *Joana* en los distintos departamentos.

El vino es un producto vendido por un gran número de personas; algunos lo surten de modo constante y otros de tanto en tanto y en la medida en que cuentan con excedentes (Castellano Gutiérrez, 1992). Los caldos proceden de San Martín, de Tafalla y de Olite. El principal proveedor de la Casa de la Infanta es el *alabe de San Martín*, quien surte de vino *bermejo* –tinto- sobre todo durante el mes de marzo por un valor de 3.804 dineros; le sigue *Gil Periz de Nanar en Tafaille*, con un monto total de 1.956 dineros suministrándolo a lo largo del mes de enero; por su parte, Miguel Bertrán residente de Tafalla obtiene una ganancia de 1.785 dineros, durante el primer mes del año por varias y sucesivas ventas de vino tinto. Finalmente, *Johan Candial en San Martín*, además de proporcionar caldos tintos y blancos da el servicio de transporte de barriles y *treboilles* hasta el *Hostal*, por un valor total de 1.752 dineros. Advertimos que algunos vendedores gozan de cierto prestigio social en tanto que son parte de la estructura política y religiosa del reino; estos son los casos del alcalde de San Martín, de García abad de San

⁹ Un carápito según Zabalo Zabalegui equivale a 11,77 litros aproximadamente. (1973: 228-232)

Martín y de *Martin Sanchez clauer de la abadía d'Olit* quienes suponemos, llevan a la venta los excedentes de sus bodegas.

El único abastecedor de aceite de oliva durante todo el primer trimestre es *Pero Garcia de Estella*; sus ventas intermitentes oscilan entre 2 libras y 12 libras por vez. El surtido de pescado tanto en fresco como salado está a cargo de un gran número de vendedores especializados sean comerciantes o mulateros; uno de los destacados es *Nicolas le tender*, quien acostumbra a llevar a la Casa de la infanta las piezas de merluza seca y también dispensar especias tales como la pimienta, el jengibre, comino, canela, entre otros productos. Las carnes rojas de cabritos, carneros o de otra variedad son provistas por un sin número de expendedores, algunos de ellos funcionarios municipales como los alcaldes de Lerín, Miranda, Estella, Tafalla, Falces y Uxué; podemos suponer que cuentan con animales para la venta criados en sus propiedades. Las aves y huevos son entregados de modo exclusivo por el “pollero” del *Hostal* del que ya vimos que cobra un sueldo por cuidarlas y engordarlas con salvado proporcionado por la Casa. Parecido es el caso de quien surte de hortalizas y verduras a la Cocina y la Panadería: *Pasqual de Monrreal*, quién además de éste, su negocio, cumple la función de ser el encargado de cuidar los jardines del palacio de Olite (Serrano Larráyo, 2002). *Miguel Dardanaz*, principal proveedor de tocino une estas ventas a la de congrio seco. Las frutas secas, propias del invierno, son llevadas a la mesa de *Joana* por *Xico de Aparpeco*, *Pedro Garcia de Stella* y *Pero Domeyno*; los dos primeros están especializados en el suministro de avellanas en tanto que el último se dedica a la provisión de higos. Finalmente merece ser destacado el aporte diario de provisiones desde el *Hostal del rey*, el gran abastecedor de la Casa de *Joana*, que contribuyen a completar la vasta gama de artículos de todo tipo, necesarios para el confortable desenvolvimiento de los aposentos de la infanta¹⁰.

Un apartado especial meritan aquellos proveedores de servicios; no podemos dejar de mencionar y a modo de ejemplo, dentro del departamento de la Cocina, a *Bertrand le boulanger* quien prepara *tortes*, obleas y pasteles cobrando 2 dineros por cada uno; además, es quien surte de velas a la Panadería; al *mulatero Michel* que transporta un

¹⁰ Entre ellos mencionamos raciones diarias de sal, mostaza, tocino, especias, vinagre, carnero, carne vacuna, ovina y de jabalí; merluza seca y fresca, congrio seco y fresco, delfín, *roseles*, *loynas*, perdices, arroz, habas blancas, almendras, queso de vaca, huevos, etc. La lista no se agota en productos para el consumo durante las comidas sino que cubre diversas demandas de la Casa.

delfín de Pamplona a Olit por el monto de 72 dineros; finalmente, a *Martin Iuaynes* quien traslada una importante carga de merluza seca y salada cobrando por tal servicio, 144 dineros.

LA MESA Y SUS COMPONENTES

Es costumbre que los integrantes de la familia real coman junto con otros miembros de la corte e invitados en las estancias preparadas para tal efecto. Los dos momentos principales son el *iantar* a mediodía y la cena al anochecer (Serrano Larráyo, 2002: 257). Constatamos que en las notas diarias de cuentas se consigna: “*Madame Joana l’infante et nous autres dames a Olit et fueron en salle C e VIII personas...*”(Folio 2 r.). A la infanta la acompañan un número de doncellas, algunos servidores de jerarquía y ocasionalmente otros invitado. El personal de la Casa si bien es contabilizado a la hora de enunciar el número de raciones diarias, no participa de ningún modo en la mesa salvo los encargados de cumplir con las labores de servir las fuentes y escudillas o llenar las jarras. Toda la organización y el servicio corre por cuenta del maestro del oficio quien tiene bajo su responsabilidad la etiqueta, la abundancia y el correcto desenvolvimiento del personal que sirve a los comensales.

Los principales componentes de la mesa de la infanta pueden ser desagregados de la siguiente manera:

Cereales: forman parte esencial de la alimentación. El trigo panificable es servido a diario por el receptor de la merindad de Sangüesa a través de las rentas, en abundantes cantidades que oscilan entre un cahíz, un robo y dos cahices, 3 robos. Zabalo Zabalegui (1973: 228-229) nos introduce en el complejo asunto de considerar el justo valor de las medidas de capacidad que varían de región en región y según sea trigo, avena u otro cereal¹¹. El grano se muele a poco de obtenerlo y se lo transforma en pan, amasado y cocido en la Panadería para consumo en el día o para su regalo en la comarca en ocasiones festivas. La consumición diaria promedio de trigo en el *Hostal* es de 4,5 robos. Con un robo de trigo se preparan entre 22 y 24 panes. En consecuencia, se deduce una elaboración diaria de entre 99 y 108 panes de medio a un kilo aproximadamente; nada sabemos sobre su calidad. Tampoco se deja constancia de compras de pan preparado fuera de la Casa pero si de obleas preparadas por *Bertrand le Boulanger* o de *empanadas* armadas por María. Por su parte, se consignan pequeñas

¹¹ Utilizamos la medida real: 1 cahíz, 2 quartales, 2 a 3 almudes equivale a 1 cahíz de Pamplona.

entregas de harina para la Cocina adscripta a los ingredientes para la preparación de potajes o el rebozado de pescados. El arroz es otro cereal que asiste a las comidas y si bien no tiene gran aceptación en las mesas nobiliarias, se utiliza como complemento de otros platos. Durante el primer trimestre de 1394 se hacen dos compras de 3 *dozenas* de arroz por las que se pagan 576 dineros y 360 respectivamente. El Hostal del rey también lo surte en nueve ocasiones sin especificar el volumen de la entrega.

Vinos y otras bebidas: el vino se presenta en la mesa de todos los estamentos sociales; se trata de un hábito de consumo riguroso propio de los países mediterráneos. Navarra participa de esta tradición vitivinícola siendo Olite y Tafalla los lugares donde desde antiguo crecen las vides en pequeñas unidades de explotación. La mesa de la infanta es regada con vinos blancos y tintos, éstos últimos son más baratos y de mayor consumo; sólo en tres ocasiones se menciona la provisión de *un pot de vino cuit* que suponemos se trata de un vino saborizado con especias y miel de costo superior –entre 24 y 31 dineros el *pot*- respecto de las variedades comunes. El cálculo de consumo diario en el Hostal es de 2 litros 750 cm³ de vino por persona. La frecuencia ininterrumpida del abastecimiento debe tener que ver con la escasa duración de la conservación de los caldos unida a la dificultad del transporte en cargas -12 carápitos la carga-, barriles y *treboilles*. En este sentido, la mayor entrega de vino tinto es la dispensa de 19,5 carápitos hecha por *Rodrigo Sano* durante el mes de marzo; por su parte, la provisión de caldos blancos es constante a lo largo de los tres meses en tiempo y cantidad y nunca supera los dos carápitos por día es decir, 23,54 litros diarios. La sidra es surtida por el rey y recibida en la Cocina, desde los últimos días del mes de febrero y durante todo el mes de marzo.

Carnes: siempre están presentes en la mesa de los sectores agraciados salvo los viernes, sábados y otros días específicamente señalados por la Iglesia para la práctica de la abstinencia. Sin embargo, por considerarlas con propiedades curativas, en muchas ocasiones los altos estratos se permiten consumirlas en días prohibidos (Serrano Larráyo, 1998). Las carnes se compran a diario y se consumen lo más rápido posible. El animal es muerto en el *Hostal* para su total aprovechamiento. El carnero adquirido por piezas y por libras es la especie más consumida dentro de las carnes rojas en la casa de *Joana*; le siguen casi en igual volumen el cabrito y el cordero. La carne vacuna es provista en trozos pesados en libras y su uso es menos frecuente que la ovina. En ambos casos se asan o se sirven de suplemento en calóricos potajes. En nuestro documento

aparecen menciones de compras de *ezquinas de porc* utilizadas para lubricar guisos y otras espesas preparaciones, trozadas, supliendo al costoso tocino. La carne de cerdo es despreciada por los altos estratos en tanto que es la favorita de los sectores populares; en este sentido, dado que se anotan compras de cortes de cerdo –*ezquinas, fresuras de porc*, etc.-, pudo suceder que existiesen dos categorías de platos diarios para dos tipos de comensales: los refinados, propios de la mesa de la hija del rey e invitados y otros con los que se saciaba el hambre de los servidores y personal de la Casa; menos costosos pero igualmente abundantes. Llamativo es el envío de un exótico jabalí, hecho por el rey el 31 de enero, en calidad de regalo, al que se troza y sala para ser consumido en distintas jornadas.

Aves: la volatería se compra viva, se deposita en la “pollería” para cebarla y sacrificarla en el momento preciso. En la Casa de *Joana* las compras de gallinas, pollos, perdices y *coloms* son importantes. El consumo de aves es un signo de distinción social pero además su uso –sobre todo el caldo de gallina- está indicado para ciertas dolencias. Inferimos que la corta edad de la infanta y sus hermanas, ocasionales acompañantes, influye de modo primordial en la elección de este tipo de alimento liviano y menos graso dado que se anota la compra de por lo menos dos gallinas diarias.

Pescados: es un alimento de constante provisión que suple a la carne en días penitenciales impuestos por la Iglesia. En 1394, las celebraciones pascuales se llevan a cabo el domingo 30 de marzo¹². En los días previos se consignan grandes compras de pescado para la ocasión. Nuestro documento incluye tanto la provisión de los propios de agua dulce como los de mar; frescos, secos o salados; los primeros son los más baratos por no conservar por mucho tiempo su buen estado; además, en el precio influye el tipo y tamaño del animal. Entre las especies de agua dulce que son consignadas mencionamos: las anguilas, de tamaño y precio variable que se venden por *dozena*; los *barbos* que se cotizan a 36 dineros la unidad y *loinas* más pequeñas y baratas. La merluza es el pescado de mar máspreciado si se tiene en cuenta la cantidad de veces que se adquiere; seguramente procede de Cantábrico y su costo es considerable: una carga de merluza seca equivale a 100 piezas y tiene un valor de 7.176 dineros. El precio promedio de la pieza de este pescado oscila entre los 72 y 96 dineros. El congrio seco se compra generalmente en marzo entre 45 y 48 dineros la libra; la única provisión de

¹² Nelly Ongay (2006: 893) afirma que existía la práctica cronológica francesa-navarra de comenzar el nuevo año el domingo de Pascua siguiente.

congrio fresco que se anota fija un precio de 22 dineros la libra. El delfín, cuesta entre 19 y 24 dineros la libra; el mero, 18 dineros por libra.

Hortalizas y legumbres: acompañan carnes y pescados como condimentos o guarnición. Si bien no se sabe la cantidad que diariamente se entrega a la Cocina se está en condiciones de afirmar que su costo es muy bajo dado que nunca se supera los 78 dineros por entrega. Cotidianamente el *Hostal* se surte de perejil y cebollas pero también de repollo, nabos, hongos y puerros, hablas blancas y garbanzos negros. Lechugas y ajos se anotan en las cuentas de la Panadería aunque también se consumen en la Cocina.

Condimentos y Especias: el gusto por potenciar sabores y la necesidad de sazonar los alimentos por los problemas de conservación lleva a que la gama de condimentos sea muy variada. La mostaza se adquiere junto al *agraz*¹³ o es llevada –cosa muy frecuente– desde las guarniciones reales junto con las entregas de sal. La provisión de aceite de oliva, principal grasa vegetal, es constante como su precio. Este aceite, acompaña a los pescados más frecuentemente que a la carne. El tocino y el lardo completan la lista de condimentos junto con el vinagre de presencia constante e infaltable en la elaboración de escabeches. El tocino llega al *Hostal* por dos vías: a través de las entregas que hace el rey o por medio de la compra directa; en los meses estudiados se anotan 4 importantes compras de tocino. Finalmente, durante los tres primeros meses del año se acopian 4 libras de miel, dedicada a endulzar los alimentos o a la producción de confituras, a un valor de entre 5 y 8 dineros por libra.

Las especias que se registran en este primer trimestre son mucho menos accesibles por su alto precio: azafrán y orégano –de producción más o menos local-, pimienta, jengibre y canela, importadas y extremadamente costosas; estas cantidades suelen ser suplementadas con provisiones mandadas por el rey que no especifican calidad, tipo o cantidad y que aparecen unificadas bajo el término “especias”. La mezcla de condimentos y especias sirve a la Cocina para la preparación de las *resalsas* apreciadas para el acompañamiento sobre todo de pescados. Más valorada por sus propiedades curativas que como endulzante, se anota una compra de azúcar de 9 libras 3 *quartales* por las que se paga la exorbitante cifra de 3.042 dineros.

¹³ Jugo agrio que se extrae de la uva que no ha madurado.

Frutas: nuestra fuente sólo consigna compras de frutos secos debido a que analizamos meses invernales. Durante febrero y marzo se hacen entregas diarias de higos -entre 4 y 6 libras- a 8 dineros la libra y de avellanas -entre 5 y 6 libras- a 10 dineros por libra. Seguramente, la fruta fresca, es más barata aunque también es considerada como un lujo superfluo de los grupos privilegiados.

Lácteos y huevos: los primeros, conocidos en la edad media como “carnes blancas” son accesibles entre los sectores más humildes. El queso tiene un relativo bajo precio, se conserva durante períodos de tiempo considerables y es de fácil transporte. En nuestras notas, el queso de vaca, es recibido en 7 ocasiones desde el *Hostal* de rey en una proporción de 3 libras por entrega. En apariencia, este producto no entusiasma a los paladares palaciegos dado su condición de proteína barata y alimento popular pero se lo usa como ingrediente en preparaciones o postres como las *quesadas*. La leche –de vaca, oveja o cabra-se consume en importantes cantidades en toda Europa desde el siglo XIII en adelante; sin embargo, sólo en dos ocasiones a lo largo del trimestre, se la compra en el *Hostal*; sea porque se cuenta con animales propios a los que diariamente se ordeña o porque solo se la utiliza en combinación con otros alimentos y en el momento indicado. Seguramente en la Cocina se elabora la mantequilla aprovechando la nata y la crema. Los huevos son un alimento apreciado tanto en las mesas populares como reales. Las provisiones de huevos, suponemos de gallina, se adquieren de modo regular y tienen una importante participación en las comidas, cocidos, asados, fritos, crudos o como complemento de otros platos. Su módico costo permite entregas a demanda que oscilan entre 24 y 300 unidades por vez.

CONCLUSIONES

El estudio y análisis de los datos cuantitativos contribuye al conocimiento de numerosos aspectos sociales y económicos del medioevo entre los que la alimentación se ha ganado un importante lugar. Una pequeña muestra sobre el gasto de un *Hostal* real puede permitir inferir comentarios reflexivos que ayuden a acercarnos al mundo cortesano navarro a la vez que comparar hábitos y gustos mantenidos o alterados con el paso de tiempo. (Castellano Gutierrez, 1992; Ongay & Mampel, 2000). Además, los datos pueden cruzarse con documentación coetánea de otros sectores sociales haciendo posible el abordaje de interesantes estudios macro y microeconómicos comparativos.

Las anotaciones relativas a precios y salarios indican la imposibilidad de poder acceder a gran parte de los alimentos por parte de la mayoría de la población. De todos modos, la base para privilegiados y no privilegiados es la misma: pan, vino y carne. El contraste con los pobres es respecto de las raciones, calidades y frecuencia.

En el *Hostal* el suministro de provisiones es continuo y variado a través de un elenco más o menos estable de proveedores que lo surten. El gasto evidencia una planificación que busca evitar desperdiciar o almacenar en exceso. Las jornadas transcurren con yantares donde abundan las carnes rojas regadas con vino, sin embargo se deja constancia de que las infantas consumen aves de modo frecuente; el pan y el vino no faltan jamás y son imprescindibles en la dieta, siguiendo en este sentido, la tradición europea occidental de ese tiempo. El *Hostal* cuenta con un personal permanente y un número importante de empleados ocasionales dispuestos a servir y complacer a la princesa *Joana*. En torno a esta infanta, se monta una estructura singular cuyo análisis nos acerca a una de las aristas de la dinámica económica y de consumo del reino pirenaico, a fines de la Edad Media.

Anexo I. Precios de los principales alimentos

Producto	cantidad	Medida/peso	valor	
Carnes	Cabrito	1	Libra	75 a 108 d.
	Carnero	1	Libra	144 a 216 d.
Aves	Gallina	1		24 d.
	Pollo	1		12 d.
	Perdiz	1		12 a 16 d.
	Huevo	1		1 d.
Pescados	Anguila	1	<i>Dozena</i>	128 d.
	Barbo	1		36 d.
	Merluza seca	1		71 a 96 d.
	Congrio seco	1	Libra	42 a 48 d.
	Pescado de mar	1	<i>Dozena</i>	156 d.
Condimentos	Aceite	1	Libra	12 d.
	Sal	1	Roa	24 d.
	Vinagre	1	Carápito	18 a 26 d.
Especias	Azafrán	1	Libra	780 d.
	Jengibre	1	Libra	480 d.
	Pimienta	1	Libra	168 d.
	Canela	1	Libra	240 d.
	Azúcar blanca	1	Pan	312 d.
Frutas	Higos	1	Libra	8 a 10 d.
	Avellanas	1	Libra	10 d.
Lácteos	Queso de vaca	1	Libra	20 d.
Cereales	Harina de trigo			
	Salvado	1	Roa	24 d.
Bebidas	Vino tinto	1	Carápito	14 a 18 d.
	Vino Blanco	1	Carápito	24 a 60 d.
	Vino <i>cuit</i>	1	Pot	12 a 31 d.

BIBLIOGRAFÍA

- Castellano Gutiérrez, Antonio (1992) “La mesa real de Navarra: Algunos datos para su estudio, según las cuentas del Hostal de 1408”, *Príncipe de Viana* N°53, Pamplona: Edic. Rev. Príncipe de Viana, pp. 583-616.
- Martín Duque, Ángel (2002) “Los registros de cuentas de Navarra”, *Príncipe de Viana* N°63, Pamplona: Edic. Rev. Príncipe de Viana, pp. 823-828.
- Gaibrois de Ballesteros, Mercedes (1947) “Leonor de Trastámara, reina de Navarra”, *Cuadernos de Historia de España* N°26, Buenos Aires: Universidad Nacional de Buenos Aires, Instituto de Historia de España Claudio Sánchez Albornoz, pp. 35-65.
- Hamilton, Earl (1936) *Money, Prices and Wages in Valencia, Aragon and Navarre, 1352-1500*, Cambridge-Massachusetts: Harvard University Press.
- Jusué Simonena, Carmen (1988) *Poblamiento rural de Navarra en la Edad Media. Bases arqueológicas. Valle de Urraul Bajo*, Pamplona: Gobierno de Navarra.
- Montanari, Máximo (1993) *El Hambre y la Abundancia: Historia y Cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona: Crítica.
- Ongay, Nelly (2006) “De Evreux a Olite: La condesa de Foix y el viaje de regreso a Francia (1373-1374)”, *Príncipe de Viana* N° 67, Pamplona: Edic. Rev. Príncipe de Viana, pp. 873-900.
- Ongay, Nelly y Mampel, Nélica (2002) *El Hostal de la Infanta María (1365-1366)*, Mendoza: Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Filosofía y Letras.
- Ramírez Vaquero, Eloísa (1999) “Hacienda y Poder real en Navarra en la Baja Edad Media”, *Príncipe de Viana* N°60, Pamplona: Edic. Rev. Príncipe de Viana, pp. 87-118.
- Serrano Larráyo, Fernando (1998) “La Alimentación de la Realeza Navarra en el siglo XV: Las cuentas del Hostal de la Reina Blanca durante una Romería a Zaragoza, (1433)”, José Ignacio De la Iglesia Duarte Coord. *La vida cotidiana en la Edad Media: VIII Semana de Estudios Medievales*, Logroño: Gobierno de La Rioja, pp.305-336.
- Serrano Larráyo, Fernando (2002) *La Mesa del Rey: Cocina y régimen alimentario en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, Pamplona: Fondo de Publicaciones del Gobierno de Navarra.
- Serrano Larráyo, Fernando (2008) “Item Perrexil, mostarda, lechugas et rauanos: Notas sobre la alimentación de los mineros alemanes en Pamplona a fines del siglo XIV (1392)”, *Anuario de Estudios Medievales* 38/1, Madrid: C.S.I.C, pp. 235-269.

Serrano Larráyo, Fernando (2008) “La consideración y el ejercicio del cocinero cortesano en Navarra durante la Baja Edad Media”, *La España Medieval vol. 31*, Madrid: Univ. Complutense, pp. 357-412.

Serrano Larráyo, Fernando y Velasco Garro, Margarita (2010) “Inventario de los Hostales Reales (siglos XIV y XV): Fuentes contables del Archivo Real y General de Navarra”, *Príncipe de Viana N°71*, Pamplona: Edic. Rev. Príncipe de Viana, pp. 375-500.

Zabalo Zabalegui, Juan (1973) *La Administración del Reino de Navarra en el siglo XIV*, Pamplona: Eds. Universidad de Navarra.

Wade Labarge, Margaret (1988) *La Mujer en la Edad Media*, Madrid: Nerea.