

Ongay Gambarte, Nelly

Notas sobre la vida cotidiana de las infantas reales en los “hostales” del Reino de Navarra (1365-1400): alimentos, vestidos, religiosidad y viajes

Estudios de Historia de España Vol. XVII, 2015

Este documento está disponible en la Biblioteca Digital de la Universidad Católica Argentina, repositorio institucional desarrollado por la Biblioteca Central “San Benito Abad”. Su objetivo es difundir y preservar la producción intelectual de la Institución.

La Biblioteca posee la autorización del autor para su divulgación en línea.

Cómo citar el documento:

Ongay Gambarte, Nelly. “Notas sobre la vida cotidiana de las infantas reales en los “hostales” del Reino de Navarra (1365-1400) : alimentos, vestidos, religiosidad y viajes” [en línea], *Estudios de Historia de España* 17 (2015).

Disponible en:

<http://bibliotecadigital.uca.edu.ar/repositorio/revistas/notas-vida-cotidiana-infantas-reales.pdf> [Fecha de consulta:.....]

**NOTAS SOBRE LA VIDA COTIDIANA DE LAS INFANTAS REALES
EN LOS “HOSTALES” DEL REINO DE NAVARRA (1365-1400):
ALIMENTOS, VESTIDOS, RELIGIOSIDAD Y VIAJES***

**NOTES ON THE PRINCESSES DAILY LIVES IN THE KINGDOM OF
NAVARRA (1365-1400): FOOD, CLOTHING, RELIGION AND TRAVEL**

NELLY ONGAY GAMBARTE**

Universidad Nacional de Cuyo

Resumen

Los “hostales” —término utilizado en el antiguo Reino de Navarra para designar las residencias reales— constituyen un espacio único e insustituible para el conocimiento de la vida cotidiana de reinas, princesas e infantas de la familia real. Las cuentas de gastos de dichos “hostales”, conservadas en Registros o “escroas” minuciosos y precisos, nos proporcionan una cantera de elementos diversos para efectuar un análisis detallado del tema propuesto, en el período seleccionado 1365-1400.

Las sucesivas calas en una documentación inédita y edita —una decena de Registros— nos posibilitan obtener informes novedosos para reconstruir la vida cotidiana de las residencias reales, los visitantes, los gustos o placeres, las comidas especiales, la vestimenta con sus adornos a veces exóticos, los viajes, las formas de piedad, las celebraciones, etc.

Palabras clave

“hostales” – alimentación – vestimenta – religiosidad – viajes.

Abstract

The “hostales” —a term used in the ancient kingdom of Navarra to designate royalty homes— are a unique and irreplaceable place that acknowledges everyday life of queens, princes and princesses of the royal family. At a determined age, they possessed their own residence with a special staff responsible for their care and economic management. Expense accounts of these homes were registered in detailed in books or “escroas”. These records provide various elements to make a detailed analysis of proposed topic, in the selected period from 1365 to 1400.

* Fecha de recepción del artículo: 18/04/2015 Fecha de aceptación: 05/06/2015

** Doctora en Historia Medieval por la Universidad de Bordeaux (Francia). Dirección postal: Rivadavia 223, 3° 1°, 5500, Mendoza, Argentina, e-mail: nellyongay@yahoo.com.ar

Successive coves at unprecedented or precedented document enable us to obtain interesting reports to reconstruct the daily life of the royal residences, visitors, their tastes and pleasures, special meals, clothing ornaments in their sometimes exotic, trips, forms of mercy, celebrations, etc.

Keywords

“hostales” – food – clothing – religion – travel

Los Registros, ‘escroas’ o minutas de los hostales reales navarros por su confección minuciosa, mediante un esquema modélico, constituyen una verdadera e insustituible atalaya para observar y apreciar de manera detallada casi todos los momentos de la vida de sus moradores.¹ En consecuencia, mediante un estudio detallado, resolviendo cuentas, destejendo enmarañados elementos propios de escribas o funcionarios que debían cumplir con su deber de manera rápida y precisa, el análisis de los Registros de cuentas de los Hostales nos brinda una visión bastante precisa de la vida cotidiana de un sector de sus importantes residentes, el grupo femenino, a veces ignorado y/o soslayado por crónicas e historias generales de la época.

Los hostales reales en el Reino de Navarra

Los ‘hostales’, o residencias regias en el Reino de Navarra, denominados también bajo los términos variables: “hostel”, “houstal” u “ostel”, probablemente todos derivados del francés hôtel —este a su vez, quizás originado en el término latino “hospitium-i” (hospedería pequeña)—, en el momento aquí estudiado se encuentran en una etapa de organización incipiente.² Sin embargo, cuentan ya con un personal numeroso y una au-

¹ ARCHIVO GENERAL DE NAVARRA, Sec. Comptos. *Registros* números: 116, 150, 187, 188, 204, 232, En adelante A.G.N.S.C. *Monedas utilizadas Libras, sueldos, dineros, en adelante: (L.), (s.), (d.)*.

² J. ZABALO ZABALEGUI, *La administración del Reino de Navarra en el siglo XIV*, Pamplona, Ed. Universidad de Navarra, 1973, pp. 66-91, F.SERRANO LARRÁYOZ, *La mesa del Rey. Cocina y régimen alimentario en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, Pamplona, Gob. de Navarra, 2002, M. NARBONA CÁRCELES, *La Corte de Carlos III el Noble, rey de Navarra: espacio doméstico y escenario de poder. 1376-1415*, Pamplona, EUNSA, 2006, M. I. OSTOLAZA ELIZONDO, “La Administración del reino de Navarra durante el reinado de Carlos II”, *Príncipe de Viana*, 182, (1987), pp. 621-636.

toridad general, el “maestre-hostal” encargado de la administración general de la residencia. Sus funciones son tan amplias que comprenden desde la compra y previsión respecto de la existencia de todos los artículos necesarios para el buen funcionamiento de la casa real hasta el establecimiento de disposiciones acerca del movimiento del personal —permanente y transitorio. En la última parte del siglo XIV, su estructura administrativa adquirió un lineamiento más acorde con las pautas organizativas generales implantadas por Carlos II y se hizo más compleja debido a los medios de contralor ordenados en el reino.³

Las cuentas trabajadas nos permiten afirmar que se organizaron “hostales” para cada uno de los integrantes de la familia real: así se han conservado los registros anuales de la residencia del rey, de la reina y de los infantes. También advertimos que en los viajes se anotan las cuentas de gastos no solo de manera detallada sino con igual ordenamiento que las de un “hostal fijo”. El Registro nº 150 —el regreso de Evreux de la condesa de Foix— es un ejemplo especial, al igual que el nº 116 organizado para la infanta María.

La amplitud y complejidad de las tareas a desarrollar en una residencia determinó su división en los llamados “oficios” o departamentos: panadería, “chançonería”, cocina, frutería y escudería dirigidos, a su vez, por uno o varios “maestres”, encargados de la dirección de un número variable de personas que recibían diversos títulos: escuderos, “clérigos y valets” (criados y sirvientes).⁴

Las residentes femeninas: infantas y condesas

La documentación analizada nos permite identificar a numerosas infantas y princesas de la casa real navarra integrantes de las familias de los reyes Carlos II y de su hijo, Carlos III. Ellas son María, hija de Carlos II y Juana de Valois, nacida en Puente la Reina hacia 1362-63 quien diri-

³ N.ONGAY, “Notas para una historia de los Hostales Reales (Reino de Navarra siglo XIV)”, *Cuadernos de Historia de España*, LXXVII, (2001-2002), pp. 41-56.

⁴ J. ZABALO ZABALEGUI, *op. cit.*, pp. 248-260.

gió el hostel —bajo la custodia de una nodriza— mientras su madre viajaba a Francia por cuestiones diplomáticas.⁵

Juana —otra hija de Carlos II, nacida en 1369— también residió en el hostel hasta que contrajo matrimonio en 1386 con Juan IV, conde de Bretaña.⁶

Otra residente es Inés, una de las hermanas menores de Carlos II, nacida hacia 1337. Esta joven llegó al hostel de las princesas a fines de 1362, luego de ser repudiada por su esposo Gastón Fébus, vizconde de Bearne, ante la falta de pago de la dote acordada por su madre, la reina Juana de Francia.⁷

Las demás residentes de los hostales estudiados son las hijas de Carlos III y su esposa Leonor de Trastámara. Ellas son las infantas Juana (nacida en 1382) y María (1383) instaladas en el palacio de Olite a principios de 1390. Luego se agregarán las princesas Blanca y Beatriz (1385-86).⁸ Y, por último, la más importante por su destino de reina: Blanca, quien primero fue esposa de Martín el Joven de Sicilia, heredero del rey de Aragón Martín el Humano. Al enviudar, (1409) Blanca regresó a su reino natal ya que, ante la muerte de sus dos hermanas mayores, se había convertido en la heredera natural de Navarra. Luego de largas conversaciones, se convirtió en esposa de Juan conde de Peñafiel uno de los hermanos del rey de Aragón, Alfonso V. Blanca reinó en Navarra desde 1425 hasta su muerte en 1441.⁹

⁵ M. R. GARCÍA ARANCÓN, “Carlos II de Navarra. El círculo familiar”, *Príncipe de Viana*, 182, (1987), pp. 569-608, Cfr. N. ONGAY, “El Hostel de la Infanta María (1365-1366), *Príncipe de Viana*, 228, (2003), pp. 127-157.

⁶ J. ZUNZUNEGUI, “El matrimonio de la Infanta Juana con el Duque de Bretaña”, *Príncipe de Viana*, 10, (1943), pp. 51-58. Al enviudar, su hermano aceptó su matrimonio con Enrique IV de Inglaterra (1402).

⁷ M.R. GARCÍA ARANCÓN, *op.cit.*, pp. 587-87, B.LEROY y E. RAMÍREZ. *Carlos III el Noble. Rey de Navarra*. Iruña, Mintzoa, 1991, p. 188.

⁸ B. LEROY y E. RAMÍREZ, *op. cit.*, p. 146. Las dos llegaron al reino con su madre en 1395.

⁹ E. RAMÍREZ VAQUERO, “La reina Blanca y Navarra”, *Príncipe de Viana*, 217, (1999), pp. 323-340. La reina murió en Segovia cuando regresaba de una peregrinación al santuario de Guadalupe.

La alimentación

El alimento es el hecho cotidiano por excelencia, lazo común entre todos los seres vivientes y, entre los hombres, un elemento de distinción de los diferentes estratos sociales, de todas las épocas, si se tiene en cuenta tanto la calidad como la diversidad de los alimentos, su valor nutritivo y, en algunos casos, el exotismo de los diversos productos constitutivos de la dieta. Cualidades que conllevan en sí, un mayor precio lo cual los hace, para la gran mayoría de los grupos sociales, inalcanzables y prohibitivos.¹⁰

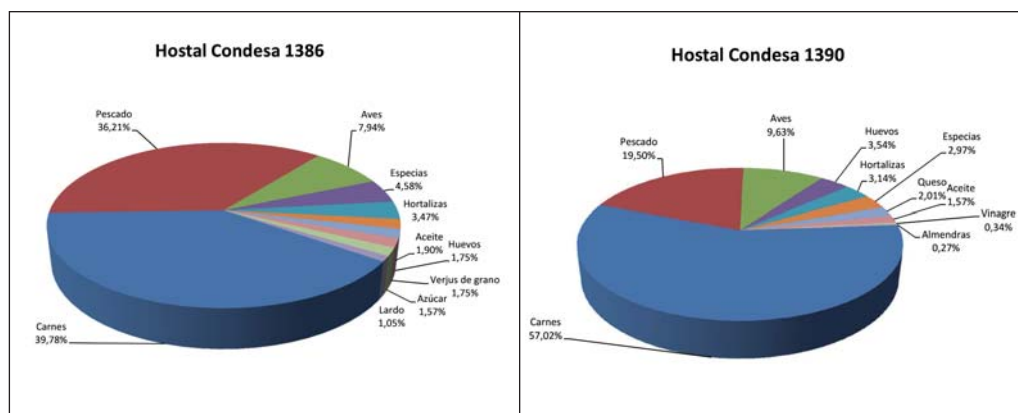
En los hostales vemos representado un microcosmos poblacional ya que normalmente son alimentados no solo el jefe de la residencia (rey-reina-infantas) sino además un personal importante que alcanza un término medio de 80 personas —y en ciertas ocasiones más de 100— entre los invitados y servidores y un cierto número de pobres, por lo general entre 12 y 15. En consecuencia, el departamento de la cocina se convierte en un espacio de singular importancia por la cantidad y diversidad de productos que deben adquirirse y prepararse diariamente. En el cuadro siguiente comparamos los gastos indispensables para el funcionamiento de una residencia, de acuerdo con la división departamental en que son presentadas las expensas cotidianas:

<i>HOSTALES</i>	<i>COCINA</i>	<i>PANADERÍA</i>	<i>ESCHANÇONER.</i>	<i>FRUTERÍA</i>
Infanta 1365	36,00 %	12,00 %	10,00 %	6,00 %
Viaje 1373-74	5,81 %	1,84 %	2,35 %	2,55 %
Condesa 1386	39,07 %	6,60 %	21,73 %	5,23 %
Condesa 1390	43,76 %	12,28 %	31,81 %	12,13 %

¹⁰ F. SERRANO LARRÁYOZ, “Alimentación y jerarquía social. La mesa de Leonel de Navarra (1383)”, *Actas del IV Congreso de Historia de Navarra*, (1998), pp. 443-458, M.Á. LADERO QUESADA, “La alimentación en la España Medieval. Estado de las Investigaciones”, *Hispania*, 159, (1985), pp.211-220, A. RIERA MELIS, “Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media. La cocina y la mesa en los estamentos privilegiados”, *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 16-17, (1995-1996), p. 187. M. C. CARLÉ, “Notas para el estudio de la alimentación y abastecimiento en la Edad Media”, *Cuadernos de Historia de España*, 61-62, (1977), pp. 246-331.

Observamos que el volumen de compras realizado en la cocina alcanza cifras elevadas en el gasto generado en el Hostal, a excepción del correspondiente al viaje de la Condesa de Foix en 1373-74, que presenta características propias. Este porcentual se eleva hasta un 60% o 75%, si se le agregan los gastos generados por el consumo de pan, bebidas (en general vino) y frutas.

Mostramos a continuación los porcentuales de los principales productos adquiridos en la cocina de dos de los hostales analizados, que constituyen un ejemplo significativo de la proporción de compra de cada producto de este grupo privilegiado: (gráficos n° 1-2)



Las carnes: ocupan un indiscutido primer lugar y merecen que nos detengamos en su análisis. Las variedades comprenden tanto las provenientes de ovinos, bovinos, caprinos y aves como las de pescado (de origen marino y de agua dulce). En el hostel de 1386 podemos señalar que el consumo de ovinos-caprinos alcanza una cota del 57% sobre el total de las carnes consumidas. Tanto los corderos como los cabritos se compran por remesas importantes: por ejemplo, en febrero la compra es de 109 unidades de corderos y de 258 las de cabritos. Luego —pasada la cuaresma en que no se inscribe ningún asiento de estas carnes— se presenta el trimestre mayo-julio con una remesa de ovinos que alcanza el elevado número de 1329 unidades. Debemos inferir que estas compras están destinadas a la cría y constituyen un stock para aprovisionar el ‘hos-

tal’ de manera conveniente con carne fresca. De igual manera, en el año 1390, observamos que los corderos se compran durante 7 meses con cotas elevadas como la de octubre (443 unidades); por su parte, los cabritos son adquiridos durante 9 meses también en número elevado.

La caza mayor está representada por dos ejemplares de ciervo: uno, consumido en noviembre de 1386 y el otro “que el Rey presento a mes dames” (1390). Este tuvo como destino, por una parte, la elaboración de 33 “pastez”; por otra, el envío de una parte “venaïsson” al cardenal Luna y al obispo de Dax y el resto fue consumido en el hostel.¹¹ ¿Provino de una partida dirigida por el rey o su hijo en una de sus visitas frecuentes a la corte o bien tuvo su origen en una batida ordenada a los funcionarios reales por los montes cercanos en donde se obtenía el abastecimiento de estos animales?

Los animales provenientes de la caza menor —un elevado 10%— ocupan también un lugar destacado. El conjunto —en especial conejos y liebres— complementa las otras carnes citadas y es abastecido por los cazadores profesionales del “hostal” de la condesa.¹²

Las aves —donde se destacan particularmente los pollitos “poussines”— alcanzan un porcentual del 14,76%, apenas por debajo del consumo de los bovinos que se eleva a 15,78%. Los pollos (1390) alcanzan las 2104 unidades, con compras destacadas en enero (234 unidades), septiembre (275 unidades) y octubre (348 unidades). Junto a estos anotamos también los gansos y capones. Advertimos que estas adquisiciones tienen como objetivo la cría y engorde en el corral perteneciente al hostel ya que constituyen un alimento especial para el gusto de las jóvenes. En numerosos asientos el escriba precisa: “un pollo pora la Infanta” o bien “para la infanta y la condesa”. La alimentación y el cuidado de las aves son señalados tanto por la compra mensual de “bren” —salvado— como por el pago del alquiler de un depósito para su cría y engorde.¹³

¹¹ A.G.N. S.C., Reg. 187, f.335v., Reg. n° 204, (1390), f. 150r.

¹² F. SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, pp. 216 y 322.

¹³ A.G.N. S.C., Reg. n° 204, (1390), f. 15r. El día 27 de enero se paga a Yabran (indien) por el alquiler de 2 meses, 6 sueldos. El alimento se consigna bajo el término de “bren”, en francés actual “bran”.

Las aves provenientes de la caza menor —aportadas por lo general por pequeños cazadores que quizás agregan así un suplemento a sus ingresos— están representadas por las perdices, las palomas, los palomines, los pichones y los pájaros. El consumo de perdices alcanza la suma importante de 801 piezas (1386) y de 686 unidades en 1390.¹⁴

El consumo de pescado es muy apreciable; alcanza las siguientes cotas de 28,36% (1386) y del 21,12% (1390). Prácticamente, todas las variedades de frutos de mar y de agua dulce están consignadas aunque advertimos una gran diversidad en la frecuencia y en las cantidades de cada una de ellas. En primer término, señalamos la regularidad del consumo de merluza seca y/o salada, que no solo alcanza el primer lugar en el total mensual sino también en el anual. Le sigue el de la merluza fresca (con cotas de 28,36% y 21,12 % respectivamente) que se adquiere a lo largo del año aunque su compra es más significativa durante los meses del período cuaresmal. También se consumen salmones, arenques y truchas, mostrando una relevancia especial las compras destinadas a la festividad pascual (22 de abril y 3 de abril respectivamente).¹⁵ Señalamos también las compras efectuadas en el período estival (junio-julio), seguramente transportadas vivas mediante un acondicionamiento especial para que llegaran a la mesa con toda la frescura a la que estaban acostumbradas las princesas. El amplio espectro piscícola se completa con delfines, ballenas, esturiones, marsopas, sardinas, lampreas, loinas, congrios y crustáceos que son abastecidos desde las costas cantábricas —en particular San Sebastián, Castro Urdiales y Bayona y, a veces, desde Bretaña y Cornualles.¹⁶ Los animales de río como las loinas, truchas, anguilas y “barbes o barbilones” proceden de las lagunas cercanas o del río Ebro. Dada su

¹⁴ A.G.N., S.C., Reg. n° 187, (1386), con un número importante en noviembre (309) y Reg. n° 204, (1390), con frecuencia regular durante 7 meses y una presencia mayor también en noviembre (287 animales), en diciembre (110 animales). Las perdices en 1386 y 1390 representan el 7,62% del total de las carnes.

¹⁵ Señalamos las compras importantes de arenques y salmones en marzo de 1390, mientras que en 1386, este lugar es ocupado por la merluza en fresco.

¹⁶ A.G.N. S.C., Reg. n° 116, f. 28r. y Reg. n° 204, f. 29 r. (20 de febrero), donde leemos: “una carga de merluz sec de Cornuaille contenant CII piezas, XXXI Libras IIII sueldos”.

proximidad y la facilidad de acceso, estos muestran una presencia regular a lo largo del año aunque en cantidad reducida.

El movimiento comercial de algunos mercados ciudadanos estudiados (Tudela-Estella-Los Arcos) nos posibilita establecer interesantes comparaciones entre el consumo que acabamos de mostrar —el estrato representado por la condesa y las infantas— y el que verificamos en las ciudades citadas —caballeros, infanzones, burgueses y villanos.¹⁷

El primer aspecto que establece la diferencia entre ambos es la multiplicidad de variedades de pescado en fresco de la que gozan las princesas. En los mercados ciudadanos, en cambio, predominan fundamentalmente los arenques y merluzas saladas, fáciles de mantener y de costo significativamente reducido frente a las carnes frescas. Además, es necesario agregar la ausencia total de crustáceos.¹⁸

Las hortalizas y otros vegetales: las princesas degustan diariamente como complemento de las carnes, los vegetales, en unos casos recién cortados en los vergeles reales y, en otros, adquiridos diariamente a los vendedores habituales.

En primer término, debemos señalar la compra de una gran variedad de hortalizas y de algunas legumbres, a veces en cantidades significativas. En ciertos casos —según el tipo de producto— podemos también pensar en la constitución de un ‘stock’, al igual que el que señalamos en el abastecimiento de algunas carnes. Estos vegetales en los listados analizados, en ambos hostales, representan el 2,72% y 3,40% del total de productos adquiridos, cifras que les permiten ocupar un importante quinto lugar. En consecuencia, podemos calificar este consumo como muy importante después de las carnes. Las compras son efectuadas de manera regular con ciertos discretos ascensos en el período marzo-mayo (período cuaresmal).

¹⁷N. ONGAY, “El mercado de Estella en 1366”, *Príncipe de Viana*, 175, (1985), pp.449-461.

¹⁸N. ONGAY, *El Veinteno en Tudela (1362)*. Mendoza, Univ. Nacional de Cuyo, 1998, 390 pp. Si bien en Tudela las ventas de pescado son regulares y con un rendimiento de 2,52%, las variedades son escasas: solo señalamos salmones y merluzas, muchas veces, saladas. El mercado estellés se muestra aun más reducido mientras que en Los Arcos las ventas son ínfimas y solo se presentan bajo la denominación de sardinas o simplemente pescado (porcentuales respectivos de 1,59% y 0,18%).

En 1386, las acelgas ocupan el primer lugar en las compras; en 1390, la compra de habas es la que presenta la mayor frecuencia: entran al hostel durante seis meses, en algunos días, con la precisión de “habas blancas” (marzo) y, en otros, con la de “habas nuevas” (mayo), cuando se compran 16 ½ robos por un valor de 83 s. Junio y julio son los meses de abastecimiento de guisantes en vaina; en otras ocasiones, advertimos compras importantes de acelgas junto a los tradicionales ajos, repollos, cebollas, nabos y puerros, sin olvidar el perejil.¹⁹ Un elemento indispensable como la sal se compra mensualmente en cantidades entre 1 y 4 robos.

El movimiento comercial de la ciudad de Tudela es ilustrativo respecto de estos productos. Allí, la venta de habas frescas (“fauas verdes”) (mayo) alcanza un significativo 2 % de la actividad mensual. Este dato nos permite inferir que el posible destino final de estos vegetales es entre otros, el abastecimiento del hostel del cercano Olite. Así mismo, este tráfico estacional nos muestra la significativa producción de los huertos tudelanos trabajados por las minorías étnicas judía y mora.²⁰

2. 3. *Las especias*: dados los hábitos de la época, que responden a gustos particulares a través de algunas preparaciones especiadas que el placer ha hecho necesarias, determina que su presencia sea notoria en los listados de alimentos. La erogación resulta en consecuencia significativa alcanzando un porcentual superior al 3% en los dos hostales.

En el primero, observamos el elevado consumo de azúcar (10573 d.), seguido por tres especias importantes: jengibre (8369 d.), clavo de girofle (5234 d.) y azafrán (4950 d.).²¹ En 1390 las compras de azúcar

¹⁹ En 1390, además, se inscribe en noviembre una compra importante de habas —42 sueldos—; inferimos que dado lo avanzado del año, se trata de habas secas. El perejil, advertimos en 1386, Reg. 192, f. 376r., que es utilizado en la cocina real para preparar verjus vert como medicina para Carlos II.

²⁰ En Estella señalamos solo la presencia de venta de garbanzos, junto a pequeñas partidas de trigo (menores a 5 robos). En Los Arcos no hay inscripciones de venta de dichos productos. Debemos recordar que estos mercados reflejan los hábitos de una población que está acostumbrada a autoabastecerse de estos productos hortícolas. Cfr. M. C. CARLÉ, *Del tiempo y sus moradores*. Buenos Aires, Dunker, 2000, p. 276.

²¹ Les siguen en orden decreciente: azafrán, 6 libras (4020 dineros), la canela, 18 libras (3762 dineros), grano de paraíso (1350 dineros), pebre y poivre rond, 4 libras (596 dineros).

son menores y llega al hostel en dos remesas de 7 1/2 libras, la primera (enero) y de 15 1/4 libras la segunda (marzo). La miel se presenta en dos remesas menores: —febrero-abril; las restantes son: canela, grano de paraíso, “pebre’ y “poivre ronde” y “poudre de especes”.²² Son ilustrativos los diferentes montos de estas compras y además es llamativa la presencia menor de la pimienta. Si bien se trata de una especia de larga tradición culinaria originada en la época romana, aquí las compras son mínimas. Podemos preguntarnos si estamos ante una regresión en el consumo de las clases altas ya que en los mercados ciudadanos su monto de venta ocupa los primeros lugares.²³ Respecto del alto consumo de azúcar, podemos acotar que en la época muchas “medicinas” se preparaban sobre la base de este producto y puede asociarse aquí a ciertas dolencias que manifiestan las residentes.

Los productos grasos: estas sustancias importantes en la alimentación de la época muestran características especiales en la documentación analizada. Consideramos en este apartado desde el aceite hasta los huevos, la manteca y la leche, pasando por el queso, las diversas grasas o mantecas de animales y el tocino.

Todos estos productos están presentes de forma constante y continua en los listados diarios. En el de 1386, el aceite alcanza el 6º lugar con un porcentual de 1,49%, mientras que en 1390 ocupa el 8º lugar (1,70%) inmediatamente después de los huevos y el queso que alcanzan los elevados porcentuales de 3,83% y 2,18% respectivamente. El aceite, con un promedio mensual de casi 57 libras, es un referente culinario de gran impor-

²² El azafrán (335 sueldos), la canela (268 sueldos), el clavo (121 sueldos), el grano (114 sueldos).

²³ En Estella los porcentuales son los siguientes: azafrán 2,38% con 91 libras y la pimienta con 161/2 “docenas” y 23 1/2 libras vendidas, alcanza el 1,49% de porcentual entre las ventas generales del mercado. N. ONGAY, “El mercado”...p. 451. A. RIERA i MELIS, “Transmarina vel orientales especies magno labore quaesita, multo precio empta. Especies y sociedad en el Mediterráneo Noroccidental en el siglo XII”, *Anuario de Estudios Medievales*, 31-32, (2000), pp. 1015-1087. Transcribimos su comentario acerca de las especias: “Los condimentos finos se añadían, pues, a los platos por motivos hedonistas, sociales y culturales; constituían el componente sensual y superfluo del menú, un lujo deseado por todos y al alcance solo de unos cuantos”, cit. por F. SERRANO LARRÁYOZ, *La mesa del rey...*, p. 177.

tancia en la cocina; más aun si recordamos que este producto era importado —en su mayor parte— del vecino reino de Aragón.²⁴

Los huevos se compran en cantidades importantes; señalamos los meses de mayo y setiembre por sus cifras: 2.364 unidades en el primero y 2.232, en el segundo. En determinados asientos queda señalado “pora las Infantas”, en particular en los días de cuaresma. Estos montos equivalen a un consumo diario de 75 unidades. Sabemos que se consumen cocinados de diferentes modos (cocidos, fritos, crudos) y otros seguramente se destinaban a la conservación o a la preparación de ciertas comidas.

El queso —con la expresiva indicación de estar elaborado con leche de vaca— es otro referente de importancia en la alimentación de las infantas: se adquiere casi todos los meses, con cotas significativas durante los meses de agosto y octubre cuando se compran 140 libras y 136 $\frac{1}{4}$ libras respectivamente. Los más apreciados provenían de Ultrapuertos.²⁵ Si bien la leche presenta un lugar menos destacado entre las compras, es un producto de singular importancia en la alimentación de las princesas. En el hostel de la infanta María, advertimos datos ilustrativos acerca de la provisión originada en los animales del ganado propio. El tocino también es importante por su frecuencia y sus montos de compra.²⁶

El pan y las bebidas: la dupla tradicional —de gran presencia en la dieta de la época— en los hostales, cada uno de ellos, es objeto de un departamento u oficio: la panadería y la “chançonería”. La harina es abastecida normalmente por los recibidores reales ya sea de Sangüesa, ya sea de la cercana Olite (de las propiedades reales o de la tributación). Su consumo mensual en 1386 es de 33,66 cahices y 47,83 robos y en 1390 es de

²⁴ En 1386 se compra todos los meses y su consumo mensual es de 84 libras y en 1390 la cifra mensual alcanza a 59 libras y 0,79 “docenas”. Este producto provenía principalmente de Zaragoza, a través de la vía fluvial del río Ebro.

²⁵ F.SERRANO LARRÁYOZ, *La mesa del rey...*, p. 173.

²⁶ A.G.N. S.C. Reg. n° 116, f. 34v. Se compran dos cabras para proveer de leche a María, en f. 3r. se pagan 10 sueldos por la provisión de este producto durante un mes. En f. 39v, se lee: “picher de tierra pora trayer la leyt de las vacas de Madama”. También constatamos que este alimento se le ofrecía convenientemente hervido, en f. 122v. leemos que se compró carbón “pora la canbra de Madama pora cozer la leyt pora ma dicta dama”. La manteca, al igual que el queso, consideramos que su elaboración era a base de leche de vaca.

31,16 cahices y 38,25 robos.²⁷ En la panadería, junto a la elaboración del pan diario, se preparan ciertas comidas especiales como “pastez”, “enpanadas”, “tartz”, obleas, entre otras. Advertimos que los “pastez” son elaborados, en ciertas ocasiones con la carne de ciervo y de pollos; mientras que las “tartes” lo son a base de truchas y mejillones.²⁸

Debemos agregar, además, las compras de un cereal como el arroz que se adquiere en cantidades entre 12 y 24 libras (3 meses en 1386) y a lo largo de 4 meses en 1390.²⁹ Este se utilizaba como complemento de las diversas carnes y también como elemento base del “manjar blanco”.³⁰

El vino es suministrado tanto por los funcionarios del rey —fruto de los viñedos reales—, como por un cierto número de abastecedores habituales. En 1386 el consumo es de 19,48 carapitos diarios (229,27 litros), mientras que en 1390 su monto es de 17,53 carapitos (206,32 litros). En casi el total de los asientos quedan registradas las variedades de blanco y “bermello” con porcentuales de 40% y 60% respectivamente. Los meses estivales nos señalan además las compras de “pomada” (sidra), “vino novel” y vino viejo, “vin cuit” y “vin rouge”. También podemos señalar la adquisición de “verjus de grain”, con elevado consumo en los meses de julio-agosto.³¹

²⁷ El cahiz es igual a 4 robos y cada robo equivale a 22 kilogramos. Es decir que el consumo mensual de harina en cada mes fue de 4014.34 kilogramos y de 3583.58 kilogramos respectivamente.

²⁸ A.G.N. S.C. n° 204, 13 de setiembre, f.150r. y 157r. Sobre la importancia del pan y del vino, citamos, entre varios, a M. MONTANARI, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993, pp.19-30.

²⁹ A.G.N.S.C. Reg. n° 204, en el mes de marzo se compran 48 1/2 libras a 1 sueldo la libra.

³⁰ M.MONTANARI, *Idem*, p.70, vianda de probable origen árabe que puede estar elaborada con arroz, leche de almendras y canela espolvoreada. El autor cita a Salimbene de Parma en el siglo XIII, en Sens.

³¹ Respecto de estas variedades de vino, podemos acotar que los autores opinan que “bermello y rouge,” serían los tintos. El vino de mayor precio es a base de diversas especias. Aunque no se especifican calidades, esta estaría dada por los diferentes precios pagados. En los documentos trabajados no se señalan compras de vinos extranjeros, excepto, en los viajes, como veremos más adelante. El verjus es una bebida elaborada con la uva sin madurar. Cfr. F.SERRANO LARRÁYOZ, “La vida cotidiana en la Edad Media”, *VIII Semana de Estudios Medievales*, Nájera, 1997, pp. 305-336, *Idem*, “Alimentación y jerarquía social. La mesa de Leonel de Navarra (1383)”, *IV Congreso de Historia de Navarra: Mito y realidad en la Historia de Navarra*, (1998), vol. I, pp. 443-458.

Vestidos, ajuares de mesa, celebraciones

La vestimenta, el calzado y los adornos: son elementos significativos en la vida de las residentes reales. En uno de nuestros documentos (de 1395), apreciamos detalles interesantes y muy ilustrativos acerca de las jóvenes infantas Juana y María, hijas de Carlos III. 1395 fue un año importante para las niñas y para el padre ya que finalmente Leonor, la reina-madre, regresaba al reino pirenaico después de ocho largos años de auto-exilio.³² Desde 1390 las dos hijas mayores vivían ya junto a su padre para ser educadas en el reino bajo la dirección de las religiosas franciscanas de Santa Clara de Estella. Por este motivo se organizó una residencia bajo el nombre de la primogénita Juana.³³ Es este un espacio femenino por excelencia y, en consecuencia, la documentación es rica en detalles sobre los vestidos, los zapatos, los adornos, las labores, el ajuar y ciertas enfermedades.

Entre los textiles adquiridos, podemos señalar una amplia variedad: sedas de calidades y colores diversos (negra, “jalua”, vaporosa, de muchos colores), fustanes, lino, lana y sayal. Todos ellos para la confección de vestidos para las Infantas y otros —de calidad inferior— para el personal de servicio.³⁴ Algunos de estos vestidos —en especial, los realizados con seda de precio muy elevado (una libra la “onça”)—, se constituían en verdaderas joyas, ya que al valor de la tela debía agregarse el de los adornos y el de su confección. Entre las prendas realizadas —con ciertos textiles de color— observamos las camisas, “chamiset”, sayas, cuellos, mangas y cintos (prenda femenina que se colocaba sobre la túnica y se confeccionaba con largas cintas trenzadas tanto en cuero como en seda o en lino).³⁵

³² A.G.N. S.C., Reg. nº 232, (1394).

³³ B. LEROY y E. RAMÍREZ VAQUERO, *Carlos III, rey...*, pp. 146-7. También al nacer Carlos en 1397, se dispuso organizar un hostal bajo su nombre.

³⁴ A.G.N. S.C., Reg. nº 187, f. 353v: «toille çandal et soie pour la faison de III garnement pour Blancheta, 25 sueldos»; f. 393v. «por un valet qui porta telas de çandal a Pampelune, 5 sueldos».

³⁵ A.G.N., S.C., Reg. nº 232, folios 8v., 15r., 85 r. y 108v. N.MAMPEL, “De lo necesario a lo superfluo. Las cuentas del Hostal de “Madame Johanna”. Navarra, 1395”, *Fundación*, VI, (2002-2003), pp. 49-62. El fustán —hilo mezclado con algodón—, el sayal es una tela muy basta

También son adquiridos ciertos elementos para complementar los valiosos vestidos: alfileres —adornados o no, utilizados para cerrar capas o vestidos sueltos— y cintas de colores variados para usos diversos.³⁶

Los zapatos se compran en abundancia durante el año; los gastos nos indican la adquisición de 66 pares: algunos son para el uso de las Infantas pero los hay también para las doncellas, “damiselles” y servidoras del “hostal”. En 1390 las compras ascienden a 35 pares. De ellos, 28 están destinados a las infantas Juana y María.³⁷ Estas cantidades quizás puedan explicarse por el hecho de que los zapatos se confeccionaban con materiales poco durables o poco resistentes como tela, felpa o cuero blando. Pero también hay otros detalles exóticos de la moda: advertimos una compra de 3 pares de “patin a luge”, dos para la primogénita Juana y uno para una dama de la corte. Se trata de un tipo de calzado especial, sin lugar a dudas, ya que eran zapatos para estilizar la figura mediante una plataforma alta de madera o corcho —de hasta 40 centímetros. Este asiento tan ilustrativo nos permite pensar tanto en la preocupación de Juana por su altura como en su coquetería especial para atreverse a usar tales zapatos —tanto incómodos como peligrosos.³⁸

Las variedades de hilos nos señalan los diversos usos: unos —los comunes— son destinados a la costura de prendas variadas; los otros son especiales desde su enunciado: “fil d’or”, que seguramente estaba destinado a las labores recreativas de las damas residentes en el hostal: hechura de los adornos para vestidos, accesorios y paramentos sacerdotales que las jóvenes confeccionaban y donaban a las iglesias.³⁹ En otro asiento, advertimos que la infanta María realiza hermosas labores con “fil d’orel”,

labrada; el “stopazo” fabricado con la hilaza de la estopa. A las batas de dormir solía llamárselas “chemiset”, las sayas suelen ser unas túnicas que visten las mujeres, desde la cintura a los pies y plegadas en la cintura. Cfr. J. ZABALO ZABALEGUI, *op. cit.*, p. 231.

³⁶ A.G.N.S.C., Reg. n° 187, f.194v. Se paga la compra de 1400 alfileres.

³⁷ A.G.N., S.C., Reg. n° 204, folios 33r, 18r., 61v.

³⁸ D. OWEN HUGUES, “Las modas femeninas y su control”, en G. Duby y. M. Perrot (dir.), *Historia de las mujeres*, tomo II, Edad Media, p.184, A.G.N. S.C., Reg. n° 187, f. 13v., una onza de fil d’or; 60 sueldos, ½ libra de fil d’orel, 7 sueldos; f. 12 “cobdes de ruben de soie, por cobdo 6 dineros, 6 sueldos”. Reg. 232, f. 5r.

³⁹ M. C. CARLÉ, “Del tiempo p. 40

“fil vert”, “fil salmon” et “fil cordel”.⁴⁰ En otra ocasión, también ilustrativa, apreciamos la compra de tres costureros pequeños para las Infantas y también, la de bolsos de reducido tamaño, quizás para guardar diminutos objetos atesorados —para labores, diversión o devoción.⁴¹

Pero el listado no se limita a estas confecciones; también advertimos la compra de prendas listas para usar: un manto de seda, una pelliza para los fríos invernales y mangas complementarias para adornar y añadir una nota de color a los vestidos grises o negros. Además están señalados los arreglos de vestidos, la confección de cintos (en particular uno de seda negra), el acondicionamiento de los tejidos en el invierno y el blanqueado de la ropa sucia con sal. Todas estas prendas están convenientemente ordenadas, colgadas mediante cordeles cuya compra constatamos en 1390.⁴²

El cuidado del cabello también tiene una presencia importante. Señalamos numerosas compras de peines de dama y peines pequeños para el “manejo de finos cabellos” y además las cerdas usadas para el cepillado de las largas cabelleras.⁴³

Destacamos la pulcritud en las cámaras de las princesas a través de compras importantes de jabón para el aseo personal, así como también el uso de violetas y otras flores para perfumar el agua de las tinas de baño y grandes espejos para la cámara de la infanta Juana.⁴⁴

Son numerosos los asientos con las compras de medicinas tales como: “polvos”, “gachas curativas”, “tisanas”, “apotiquerie”, además de los importantes pagos por los servicios del barbero o del “apotiquer de la reyna” ilustrativos de la preocupación por sanar, cuidar, velar y atender

⁴⁰ A.G.N. S.C. Reg. 232, f. 160v.

⁴¹ A.G.N. S.C., Reg. 232, fs. 31r., 128r.

⁴² A.G.N. S.C., Reg. 232, f. 224r., Reg. n° 187, f. 353v. Por confección de 2 hopalandas y 1 “chaperon”, Reg. 204, f. 181v “III bracaes de coudre pour pendre les robes en la garde robe”. Reg. 204, f. 181v. «por II hopalandes de noir d’Angleterre et II autres hopalandes de gris d’Angleterre et I mantel d’escarlata», «et III pares de manches de scarlata pour Madame Johana et Madame Maria».

⁴³ A.G.N. S.C., Reg. 232, f. 110r. Las cerdas también se usaban para el cepillado-limpieza de prendas.

⁴⁴ A.G.N., S.C. Reg. 232, f. 110r. Los espejos costaron 12 sueldos. Reg. 187, f.260r., confección de 1 mesa.

recaídas de verano y o llevar adelante tratamientos acompañados de oraciones y ofrendas.⁴⁵ En otras ocasiones, las compras de ciertos elementos evidencian la preparación de tisanas con aceite, miel, azúcar, leche, hojas de sen y granada junto a los recipientes necesarios para las diversas preparaciones y su conservación. Entre estos, podemos señalar los “fioles” (pequeños frascos de vidrio), pots y ollas de tierra para la cámara de las infantas, una de ellas especialmente adquirida para “fere la tisana de Madama Infanta”.⁴⁶

Los ajuares de mesa y de cocina: señalamos algunos de los objetos utilizados en la cocina, ya sea para la elaboración o procesamiento de alimentos o condimentos, ya sea como utensilios de la mesa. Observamos la compra de cientos de escudillas de madera de escaso valor, sin duda para usos diferentes tanto en la cocina como en la mesa. También enumeramos, en otros casos, los “picheres”, quizás de metal, las cestas “anguinilles” trabajadas con el mimbre proveniente del vergel real y confeccionado por los enfermos de San Lázaro, un mortero de madera y también el alquiler de un molinillo para moler los granos de mostaza.⁴⁷

En otras ocasiones, como en toda residencia bien administrada, son necesarios los arreglos de utensilios y otros elementos de uso cotidiano. Así, advertimos que se hace arreglar una paila de hierro y dos palas del mismo metal mediante un pago de 6 s.; la confección de hierros adornados con la flor de lis para marcar los corderos; unos meses después, el argentero Fernando fue el encargado de arreglar una escudilla de plata para lo cual tuvo que agregar 2 onzas y 7 esterlines de metal por un valor de casi 65 sueldos.⁴⁸

⁴⁵ A.G.N. S.C., Reg. n° 232, f. 73r. Se pagan 17 sueldos por el tratamiento y entrega de ofrendas para la recuperación de María. Reg. 187, f. 11r. Pagos a Pierre Barbier, por sangrar a las 3 damas e idénticos pagos en fs. 11v, 13v., 123r., 125v., 216v. 293v., 249v. A veces, los médicos de la época confundían entre las causas físicas y causas de orden moral y religioso. N. MAMPEL, *op.cit.*, p. 56; Nilda GUGLIELMI, *Aproximación a la vida cotidiana en la Edad Media*. Buenos Aires, Ed. Universidad Católica Argentina, 2000, p. 181.

⁴⁶ A.G.N. S.C. Reg. 232, f. 11r.

⁴⁷ A.G.N. S.C., Reg. 204, f. 138r., día 17 de agosto.

⁴⁸ A.G.N., S.C Reg. 204, f. 156r., día 20 de setiembre.

También observamos la compra de 24 codos de tela con la cual fueron confeccionadas 8 toallas para el “dresor” de la Infanta, 14 para la salsería y 2 para la cocina.⁴⁹ Todos los objetos señalados nos ilustran acerca del orden y el confort a los que están acostumbradas las princesas y que son valorados y se tienen en cuenta en el momento de constituir su dote, como lo muestra la preparación del ajuar de Juana en 1386 con motivo de su próximo matrimonio con Juan IV, el duque de Bretaña.⁵⁰

Entre las celebraciones importantes del calendario anual, subrayamos la dedicación especial para preparar la residencia para los festejos navideños (la “Noel” en el documento). Entre estas tareas, observamos que se traen a la residencia unas “colas” de pino, las cuales —imaginamos— servirían para adornar la mesa de tan importante festejo.⁵¹ En otra ocasión, observamos que se confeccionan escudillas con el símbolo real y 7 manteles ribeteados y bordados.⁵² Además, en otra ocasión, se hizo adornar e identificar con el escudo de Navarra un conjunto de escudillas (27 y otro número no especificado), 4 platos y 5 cazos, tarea que significó una erogación de 4 Libras.⁵³ Estamos en presencia no solo de los preparativos de una fiesta tradicional sino además de una ordenada y cuidada organización de la mesa navideña, donde ha de lucirse un ajuar especialmente adornado con los símbolos reales como corresponde a la infanta jurada heredera del trono.

En esta festividad se presentaron en la mesa diversas carnes: cabritos, perdices, pollos, conejos y capones ofrecidos por los “bourgeois” de la villa de Olite quienes compartieron con ellas la comida. La noche anterior, 16 de estos representantes habían acompañado a las Infantas durante la

⁴⁹ A.G.N. S.C. Reg. 204, f. 28r., 18 de febrero.

⁵⁰ J.ZUNZUNEGUI, *op. cit.*, pp.65-67. La enumeración del autor es amplia: los elementos para la cámara, de la panadería, de la botellería como el ajuar de la cocina y la vestimenta personal. Por otra parte, en el hostel del rey se compraron especias en cantidad y variedad apreciable, para que llevase la princesa a Bretaña.

⁵¹ A.G.N.S.C., Reg. 204, folios 14r., 56r.88r. Cfr. M.NÚÑEZ RODRÍGUEZ, “El ritual de mesa en la miniatura: le bon repas del duque de Berry”, *Manger et boire au Moyen Age, Actes du Colloque de Nice* (1982), t.1, pp. 33-43.

⁵² A.G.N. S.C., Reg. 204, f. 143r., 27 de agosto.

⁵³ A.G.N. S.C., Reg. 204, f.185 r., día 8 de noviembre.

cena de la Vigilia.⁵⁴ El asiento del 31 de diciembre es bien ilustrativo de estos preparativos cuando advertimos que se efectuó una compra de 10 “coubdos” para “fere yssuors para la salsería y devantaux de la cuisine du jour de Noel” mediante un pago de 8 Libras.⁵⁵

Las prácticas religiosas: tanto los reyes como sus hijos muestran el cumplimiento de los preceptos religiosos a través de diferentes manifestaciones, que van desde el respeto a la abstinencia cuaresmal mediante el consumo de abundante pescado y verduras complementarias, la presencia frecuente de religiosos en el hostel (en particular, franciscanos) hasta las peregrinaciones a santuarios dedicados a la Virgen. Desde el reinado de Carlos II, la visita a la iglesia de Santa María de Ujué —pequeño pueblo cercano a Olite— se organizan viajes para agradecer y pedir con devoción a la Virgen de la Ribera.⁵⁶

También es visitada Nuestra Señora del Pilar —en el vecino reino de Aragón— o bien el monasterio de Montserrat.⁵⁷ Puntualmente, las Infantas entregan limosnas especiales a iglesias y monasterios y otorgan alimento diario a un número variable de pobres.⁵⁸

⁵⁴ A.G.N. S.C., Reg. 187, f. 387r. y 388r., días 24 y 25 de diciembre. El presente consistió en 8 cabritos, 24 perdices, 24 pollos, 24 conejos y 12 capones. Una cantidad de 20 animales diversos se dejaron para provisión de los días siguientes. El día 25 asistieron a la comida 22 personas de la villa.

⁵⁵ A.G.N. S.C., Reg. 187, f. 394r.

⁵⁶ Es conocida la devoción de Carlos II a la Virgen de Ujué no solo por sus numerosas peregrinaciones, alguno acompañado de su heredero, sino también en el momento de su muerte en 1387, cuando expresó en su testamento su deseo de que su corazón descansase junto a la Virgen —mandato cumplido de inmediato por su hijo Carlos III. También, el rey Noble y su hija Blanca mostraron su devoción a la Virgen: Carlos ofreció a la iglesia un cáliz de plata sobredorada y Blanca solicitó en su testamento ser sepultada allí en el santuario. Cfr. E. RAMÍREZ VAQUERO, “La reina Blanca y Navarra”, *Príncipe de Viana*, 217 (1999), p. 236; F. SERRANO LARRÁYOZ, “La casa y la mesa de la reina Blanca de Navarra (1433)”, *Anuario de Estudios Medievales*, 30-31, (2000), p.193.

⁵⁷ A.G.N.S.C. Reg. 150 f. 17r. N.ONGAY, “De Evreux a Olite: la condesa de Foix y su viaje de regreso de Francia (1373-1374)”, *Príncipe de Viana*, 239 (2006), pp.873-900. La condesa Inés —en su recorrido— de regreso de Evreux, visitó este santuario.

⁵⁸ A.G.N.S.C. Reg. 116, folios 10r., 85v., 86v.107r. y 73r. N. ONGAY, “El Hostel...” p. 134. En el hostel de María (1365) se alimentaba a 13 pobres diariamente y semanalmente se les entregaba 7 dineros a cada uno.

En otras ocasiones, advertimos la entrega de ofrendas por el oficio de misa “novella” —un fraile de Val de Aibar y la de un fraile “cordelier”.⁵⁹ También ofrendas por rogativas especiales —la salud de algún miembro del hostel, o la del propio rey Carlos II a fines de 1386⁶⁰, solicitada por su hermana Inés—; la asistencia puntual a misas, la iluminación especial de los templos o el reparto de limosnas ante la celebración de un santo en particular. Además de las fiestas religiosas tradicionales de la Pascua y la Navidad, que son preparadas con anticipación y esmero, muchas veces con la asistencia de miembros representativos de la ciudad —como ya señalamos—, se celebran los días principales del santoral o el día de la Epifanía (mediante la participación de juglares).

Los viajes

Los reyes, al igual que las reinas y princesas medievales, viajan de un lugar a otro por las más variadas motivaciones, tanto las de carácter afectivo como las de orden económico y diplomático. Así podemos señalar la visita a familiares queridos, el consumo “in situ” de la producción lugareña, las relaciones exteriores o el cumplimiento de una promesa a un santuario especial.⁶¹

Los viajes cortos —entre las diversas residencias, particularmente entre Pamplona y Olite— que encaran las princesas, retienen toda la atención del maestre y sus ayudantes. Así por ejemplo, en 1366 (julio) en los días anteriores a la partida de la infanta María hacia Pamplona, en la cocina se preparan empanadas para “yantar” durante el camino o bien para la comida concretada en Barasuain. Aquí, la infanta recibió la visita del gobernador y su gente. Además se previó que participara del viaje un juglar, para entretener a la niña que iba acompañada por su institutriz María

⁵⁹ A.G.N.S.C. Reg. 204, fechas 13 de agosto y 9 de octubre.

⁶⁰ A.G.N.S.C. Reg. 187, folios, 381v. Madama María solicita una misa por la salud de su padre el Rey.

⁶¹ Angel MARTÍN DUQUE, “Monarcas y cortes itinerantes en el reino de Navarra”, *XVIII Semana de Estudios Medievales, Estella, Viajeros, peregrinos, mercaderes en el Occidente Medieval*, (1991), pp.245-270.

d’Ancy. También, en los días anteriores al regreso de María a la capital, se encargó la confección de diversos objetos para agasajar a su hermano Carlos (el heredero) que regresaba con su madre y su hermano Pedro (nacido a fines de 1365, en Evreux).⁶²

Advertimos la misma dedicación y, aun mayor, en la preparación del largo viaje que tuvo que emprender Inés, condesa de Foix, en Evreux, después del fallecimiento de la reina Juana, luego del parto de su octavo hijo (1373). Gracias a estos preparativos, los largos y penosos días de regreso se cumplieron sin grandes inconvenientes.

Señalamos, en primer término, que se previó, en la tierra ebroya, el abastecimiento de distintos productos indispensables y no perecederos, como la cera para la iluminación del camino y las especias de precio elevado y peso reducido, especial para transportar. También se previó el hospedaje en París, en la residencia de la reina— viuda María (hermana de Inés) para poder concretar desde allí, una visita protocolar de salutación al rey de Francia Carlos V, hermano de la reina navarra recientemente fallecida.

El largo camino de regreso, que duró setenta y cuatro días —desde el norte de Francia hasta el reino peninsular—, pudo efectuarse de manera rápida y ordenada gracias a esta adecuada organización.⁶³ El “maestre del hostel viajero” resolvió de manera conveniente los múltiples detalles de la alimentación, iluminación y transporte. La condesa viajó con una importante comitiva, digna de una reina: familiares cercanos, la mayor parte de los funcionarios y oficiales integrantes de la residencia real.⁶⁴

Los medios de transporte de la época (carros, literas y carruajes tirados por caballerías y mulares) generaban múltiples necesidades que exigían un gran esfuerzo de preparación ya que nada podía dejarse al azar y, menos aun, en pleno invierno.

⁶² N. ONGAY, “El hostel...” p. 132.

⁶³ A.G.N.S.C., Reg. n° 150. El viaje se concretó entre el 3 de diciembre de 1373 y el 14 de febrero de 1374.

⁶⁴ M. WADE LABARGE, *Viajeros medievales. Los ricos y los insatisfechos*. Madrid, Nerea, 1992, pp. 68-69.

Una mirada exhaustiva a los gastos significativos de este viaje nos permite señalar que los menores son los correspondientes a la Panadería; luego le siguen en orden creciente, los de la Frutería, “Eschançoneria”, Cocina y Escudería. La alimentación en general representa el 10,02% del total de lo gastado durante el viaje: una suma de 385.139 dineros. En cambio, el “departamento” de Escudería produjo una erogación importante de 336.698 dineros, el 87,42% del total general; gasto que es incuestionablemente el mayor dadas las características del transporte ya enunciadas. Es decir que la manutención de los viajeros —comida, pan, vino, iluminación— son tan solo una séptima parte de los gastos generados por los sueldos del personal del hostel, el transporte, la calefacción y el hospedaje. Y a todas estas funciones debemos agregar —como se desprende del documento— la contratación de guías en los distintos lugares o de barcos y mulas suplementarias según las necesidades eventuales.⁶⁵ Idéntica relación de erogaciones advertimos cuando las comparamos con los gastos referidos a otros hostales de la época, por ejemplo el de Carlos III (1414) y el del Príncipe de Viana (1451).⁶⁶

Aunque en todo viaje es bastante difícil la organización de la comida diaria, estimamos que esta se resolvió bastante bien al espigar el abastecimiento cotidiano y constatar que a veces hasta se realizaron ciertas compras para reservar.

Enunciamos, a continuación, las diversas mercancías adquiridas en orden decreciente: las aves alcanzaron el primer lugar con un porcentual de 31,62 % y si a este le agregamos el correspondiente a las demás carnes, el conjunto alcanza el 74,15% del total, lo que significa que las tres cuartas partes de lo consumido durante el viaje está constituido por este alimento; relación que, aunque notoria, no debe sorprendernos ya que es conocida la importancia de la carne en la dieta de este grupo de élite que

⁶⁵ El movimiento de los animales de transporte y carga de ropas y otros enseres generó un gasto diario de 24 sueldos. Además, observamos que la condesa viajaba en una litera, A.G.N.S.C., Reg. 150, folios 9r., 11v.

⁶⁶ F. SERRANO LARRÁYOZ, *La mesa del rey...* p. 183; M. J. IBIRICU DÍAZ, “El Hostel del Príncipe Carlos de Viana (1451)”, *Príncipe de Viana*, 185, (1988), p. 634.

se desplaza de un país a otro. La comparación con los porcentuales de otras cuentas de viajes reafirma esta valoración.⁶⁷

La volatería, por su indiscutido primer lugar general, merece ser analizada. Esto nos permite señalar que las gallinas, pollos y pollitos ocupan un significativo primer lugar con un monto que cuadruplica el correspondiente a la compra de las restantes aves: perdices, capones y pájaros pequeños, apreciado manjar. Advertimos que los capones consumidos —a veces en el desayuno (“boire du matin”)— fueron adquiridos casi exclusivamente en tierra francesa, por su precio accesible.⁶⁸ No estuvieron ausentes las carnes de los habituales ovinos, caprinos, bovinos, porcinos, conejos y liebres.⁶⁹

Apreciamos también las compras de pescado inscriptas regularmente los viernes y sábados, a pesar de que se trata de un viaje durante el cual podríamos pensar que en ocasiones habría dificultades para su adquisición. Se presentan en fresco las anguilas, marsopas, truchas y pájaros de río y también algunas saladas (arenques y anguilas).⁷⁰

Las verduras ocupan un lugar destacado —después de las carnes y las grasas—, aspecto significativo si pensamos que durante un viaje este abastecimiento era de hecho mucho más difícil que en las residencias fijas. Después de las “ciboules” y las espinacas, diariamente se desgranaban las compras de otros frutos hortícolas en montos mínimos que oscilan entre los 2 y los 12 dineros.⁷¹

Además, observamos que las especias son adquiridas solo en enero y febrero, en el momento en que ya se transitaba por tierra peninsular, dada la

⁶⁷ F. SERRANO LARRÁYOZ, “Un proyecto de embajada a Cerdeña. Cuestiones alimentarias de un viaje a mediados del siglo XIV”, *Acta mediaevalia, historica et archaeologica, Homenaje al Dr. Manuel Riu i Riu*. (1999-2000), pp. 409-433, F. SERRANO LARRÁYOZ, “Un viaje por la frontera navarro-castellana: aprovisionamiento y alimentación durante la segunda mitad del siglo XIV (1370). *Edad Media. Revista de Historia*, II, (2010), pp. 285-312.

⁶⁸ A.G.N. S.C., Reg. 150, f.4v. También leemos que “il demeure 2 a despenser”.

⁶⁹ A.G.N. S.C., Reg. n° 150, f. 11v., aquí leemos: “vin pour les potages”. Por “potages”, se entendía tanto un caldo ligero como un estofado con carne de caza y salsa espesa.

⁷⁰ A.G.N. S.C., folios 12r., 19r., 20r. y 27r.

⁷¹ En este conjunto señalamos: acelgas, ajos, perejil, berros, puerros, nabos, cebollas, repollos y guisantes.

provisión señalada. La verificamos en el asiento donde se pagan 20 dineros por la tarea de hacer polvo de especias. Así se evitó un posible pago de precios abusivos en las posadas del camino, donde no faltarían los “pícaros” posaderos como en todo camino de la época.⁷² Agregamos un dato curioso respecto del valor de esta mercancía —aportado por el diario de gastos del rey francés Juan II—, a través de la compra realizada por su especiero de “dos candados nuevos para los preciosos cofres de las especias reales”.⁷³

En los listados trabajados se deslizan ciertos agregados que nos brindan algunos detalles referidos a la elaboración de las comidas a cargo de los cocineros y salseros del hostel real —tarea que se efectuaba en la cocina del albergue. Así podemos señalar la adquisición de manteca para preparar un plato el día de Nochebuena, “harina para hacer fritos”, “aceite para potajes y fritos”, “cabeza, menudos y tripas de un cabrito para Madame de Foix”, quizás para una preparación del tipo de los “potajes”. También se mencionan: “pastez”, tartas y medio ciento de obleas”.⁷⁴

Junto a las ya señaladas carnes, verduras y especias, no falta la dupla tradicional y fundamental de pan y vino. En términos generales, el abastecimiento de ambos fue resuelto diariamente en la hostería donde se alojaba la condesa de Foix. También constatamos que se cargan en los barcos ciertas cantidades de vino y, a veces, se indica que una parte es para los “barqueros”. Con el mismo criterio, el penúltimo día de viaje se ofreció un vino a los mulateros y también a aquellos que confeccionaron las cuentas de viaje⁷⁵. En enero y febrero el consumo diario alcanzó a 15,95 li-

⁷² Son numerosas las referencias de viajeros sobre este aspecto de los posaderos y las correspondientes advertencias dadas en diferentes libros y guías de viaje.

⁷³ M. WADE LABARGE, *Viajeros medievales...*, p. 83.

⁷⁴ La manteca se adquirió para preparar un plato con repollo y berros para la cena de Nochebuena. A.G.N. S.C. Reg. n° 150, f. 25r. Los días 19, 24 y 25 de diciembre en folios 8r. y 10r. Jacques du Tour recibió un pago extra de 5 sueldos, 8 dineros. Para el “potaje”, se adquirió también vino. Sobre las “pastes”, se considera que se trata de una preparación a base de carnes (carneros, pollos, salmones) envueltas en una masa. Cfr. F. SERRANO LARRÁYOZ, “Nutrición, alimentación y salud: confluencias antropológicas”, *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, (1989), p. 246.

⁷⁵ A los mulateros se ofreció vino por un costo de 4 sueldos; a los segundos: a razón de 1 sueldo diario durante 7 días, A.G.N.S.C., Reg. n° 150, 27v. Idéntico ofrecimiento en el Hostal del Príncipe de Viana, Cfr. J.M. IBIRICU DÍAZ, *op. cit.*, p. 609.

tros.⁷⁶ También merece señalarse la compra de vinos especiales licorosos: el “garnache” y el “muscadel”, en tierra francesa. Estos vinos —de elevado costo— se ofrecieron en agasajo de visitantes importantes que homenajearon e hicieron compañía a la condesa Inés.⁷⁷

La iluminación es otra tarea imprescindible tanto en una residencia fija como en un viaje y, más aún, en el período invernal. El maestre de este “oficio” también debió prever las necesidades de consumo de cera para las fiestas, ceremonias religiosas y otras eventualidades del camino. El consumo diario de cada producto fue de 2 libras. El abastecimiento de sebo se realizó mediante compras diarias en los albergues, mientras que parte de la cera se transportó desde Evreux, como ya señalamos. No falta el abastecimiento casi diario de frutas (las frescas de la estación o las secas). Su gasto total (solo 12 sueldos) es demostrativo de su escasa ingesta en la época.⁷⁸

Conclusiones

La rica y sugerente documentación estudiada constituye un interesante eslabón para ampliar el conocimiento de la vida diaria de las princesas reales de Navarra.

La vida cotidiana se nos presenta en el marco de una residencia con todas las comodidades de la época y un personal adecuado para resolver tanto los gustos especiales de las princesas como sus necesidades —grandes o pequeñas. Las infantas viven, crecen, rezan, visitan santuarios, se divierten con la presencia de juglares, se entretienen con pájaros especia-

⁷⁶ Las cuentas de enero y febrero nos permiten establecer este monto de consumo.

⁷⁷ A.G.N. S.C., Reg. 150, folios 2v.-13r. Algunos autores opinan que el “garnache” se producía en los reinos hispanos.

⁷⁸ Los tratados médicos del Medioevo y de siglos posteriores desaconsejaban su ingesta, en general. A pesar de esto, observamos que en ciertas ciudades como Sevilla y Burgos se acostumbraba comprar frutas para ofrecer en ciertas ceremonias. Cfr. M. del .C. CARLÉ, *Del tiempo...* p. 30.

les y son alimentadas a través de una dieta adecuada para lograr un crecimiento correcto, siguiendo las pautas de la época.

Se trata de una vida cotidiana que transcurre en una residencia real que se transforma en “fábrica-taller” para elaborar los exquisitos platos con las más variadas carnes bovinas-ovinas con un predominio particular de las de aves, de carne magra, refinada y sana—, con los complementos de hortalizas, vegetales variados, lácteos imprescindibles, bebidas especiales, así como las frutas frescas estacionales, algunas exóticas y las secas. Y, aquí, además, se confecciona la vestimenta exquisita y los adornos y ornamentos religiosos —ricamente bordados por las manos hábiles de las princesas. Estos ornamentos religiosos eran donados tanto a las capillas —por lo general, las cercanas a la residencia—, como a los santuarios y centros religiosos visitados habitualmente en las peregrinaciones que la familia real de los Evreux acostumbraba a efectuar.

También, como se desprende de los documentos analizados, los viajes largos o cortos, por distintos motivos, eran organizados con toda la prolijidad y minuciosidad a la que estaba acostumbrado el personal administrativo y de servicio de una residencia real a fines del siglo XIV, en el reino de Navarra.