

# LA VAJILLA DE MESA DEL REY CARLOS III *EL NOBLE* DE NAVARRA (1387-1425): UN EJEMPLO DE DIFERENCIACIÓN SOCIAL EN LA BAJA EDAD MEDIA

*Fernando Serrano Larráyo*

*Aunque sea honorífico para la majestad real que su corte sea decorada con la vajilla de oro y plata, también es conveniente observar un orden, relativo a la graduación de los súbditos, a fin de que aquellos que se distinguen por la nobleza de su linaje o por la eminencia de su dignidad o por su proximidad familiar al príncipe, se alegren por la prerrogativa del uso de dicha vajilla.*

Leyes Palatinas de Jaime III de Mallorca

El interés de los estudiosos por la historia de la alimentación en época medieval ha motivado que se quiera abarcar este tema con la máxima integridad posible, e intentando interpretar todos y cada uno de los aspectos que comprendían el hecho alimentario en sí. Se ha pretendido conocer cómo se consumían los alimentos, todo bajo la idea de que el acto de comer, al menos en lo que a las clases privilegiadas se refiere, no consistía en una necesidad puramente fisiológica sino que era una ocasión más de hacer ostentación del refinamiento, del buen gusto y de la riqueza material del anfitrión.

Que la mesa era uno de los lugares donde se manifestaba de manera extrema la jerarquización de la sociedad bajomedieval es algo generalmente aceptado; principalmente expresado en la disposición de los comensales, en la vajilla utilizada, en los tipos de alimentos y en las cantidades que se les ofrece, no obstante, poco se ha tratado sobre su representación en la Corte navarra.

Muy escasas fueron las ocasiones en las que el monarca navarro no tenía algún invitado a su mesa, y sólo en momentos muy puntuales o no realizaba alguna de las comidas o las hacía en la intimidad. Todavía no se había generalizado la norma, tan común en el Renacimiento, de que el señor hiciera sus comidas ordinarias en salas privadas, fuera del alcance de la vista de los curiosos<sup>1</sup>.

## 1. El servicio de mesa

No se conocen las reglamentaciones para organizar y servir la mesa dictadas por la realeza navarra bajomedieval; o no se conservan, o cuando menos no se han hallado las ordenanzas que transmitan la organización y modos de funcionamiento del Hostal de Carlos III, ni del resto de hostales navarros. Por esto resulta difícil conocer como se realizaba el ofrecimiento de alimentos al monarca<sup>2</sup>.

También se desconoce, salvo en algunos matices, como estaban decoradas las salas en donde se desarrollaban las comidas y banquetes y la disposición del mobiliario allí dispuesto. Las estancias en donde comen se engalanan con tapices colgados en las paredes, estableciendo con ello una serie de contrastes con el colorido procedente de la heráldica y la decoración de dichos lugares; multiplicando el número de estos paramentos en festividades importantes<sup>3</sup>. La iluminación de los ambientes era un factor muy importante, sobre todo durante el otoño e invierno. Los candelabros, tanto colgantes como de suelo, son habituales no sólo en las dependencias donde se suele cenar<sup>4</sup> sino en la mayoría de las cámaras donde los servidores del Hostal cumplen con sus cometidos<sup>5</sup>.

La descripción más completa que existe de una sala donde comía el rey es la del castillo de Tudela; se conocía como la *grant sala* y se ubicaba junto a una cámara situada sobre la puerta de entrada. En su interior había una chimenea de piedra, de dos tiros, y el suelo estaba profusamente decorado. La mesa principal se alzaba sobre un gran escaño y a su alrededor se disponían otras mesas (todas de madera) y bancos con sus escabeles para reposar los pies de los comensales. También había un *dreçador* (aparador) sobre el que se exponía la vajilla, principalmente la de lujo, a la vista de los invitados. La estancia tenía varias ventanas con sus correspondientes puertas entre las cuales destacaba una de alabastro y vidrio. La iluminación interior, cuando la luz del sol no alumbraba lo suficiente, se conseguía por medio de cuatro grandes candelabros de hierro en los cuales se ponían antorchas. Junto a la chimenea había tres morillos de hierro para sustentar la leña destinada a la hoguera<sup>6</sup>. Junto a esta sala se disponían algunas de las dependencias del Hostal (panadería, botellería y la cocina principal).

Una distribución que debió de ser más o menos semejante a la del resto de residencias. Las mesas estaban formadas por grandes tablas de madera, apoyadas en caballetes<sup>7</sup>. La disposición de éstas, por lo general, era en forma de U y la del monarca estaba elevada sobre un escaño respecto a las demás. Los comensales se situaban en el lado externo para no impedir el buen funcionamiento del servicio y para poder así disfrutar de los espectáculos que se les ofrecía en el centro. Se sentaban en bancos, también de madera<sup>8</sup>, y su número, como el de las mesas, variaba dependiendo de los invitados -en mayo de 1412 Guillermo Amaury, ujer de sala, pagó 40 dineros por el *portage de mesas et bancos de la villa* (Estella) *a sallas*, para el banquete de bodas de Oger de Mauleón y María de Guevara<sup>9</sup>-. La estancia también contaba con un *dreçador*, aparador donde se depositaban los manjares antes de ser presentados a la mesa, donde se servían las bebidas de las jarras y también donde, en los banquetes más solemnes, se dejaba a la vista de los comensales la vajilla trabajada con materiales preciosos (plata y oro). Su disposición en la sala, siempre contra una pared y normalmente cerca del final de la mesa principal, queda bien reflejada en

las numerosas miniaturas de la época, tanto peninsulares como francesas, inglesas, alemanas o italianas<sup>10</sup>. La ostentación de estas joyas, cuya función es la de impresionar a los invitados, es mayor cuanto más poderoso es quien ofrece la recepción.

El cuidado y mantenimiento de los suelos se realizaba mediante el esparcimiento de juncos por la estancia<sup>11</sup>, y una vez finalizado el servicio la barrián y realizaban los oportunos trabajos de limpieza<sup>12</sup>.

En determinadas épocas del año, como en verano, la benignidad del clima permite el disfrute al aire libre de las reuniones en torno a la mesa. Igualmente, en épocas de caza, en pequeñas romerías, o durante los recorridos por el reino también se suele comer en lugares poco acondicionados, lo que conllevaba en cada caso la necesidad de transportar desde la localidad de residencia a donde se encontraba la comitiva no sólo las mesas, bancos, etc., sino toda la batería de cocina y el combustible necesario para hacer el fuego<sup>13</sup>. La disposición de las mesas, como en casos anteriores, dependería del número de personas, adaptándose a cada lugar concreto.

## 2. La vajilla de mesa

La vajilla utilizada en las comidas ordinarias podía ser de madera, cerámica, a veces vidriada, de cristal o de estaño, mientras que en las celebraciones solemnes se presentaba la de plata (blanca y sobredorada) y, en menor medida, de oro. No todos los comensales disponían de utensilios de igual calidad -un ejemplo más de distinción social-, como los pobres a los que siempre se les sirve en útiles de madera y cerámica<sup>14</sup>. No obstante, el uso de enseres realizados con estos últimos materiales, por personajes pertenecientes a escalafones sociales distinguidos, era habitual en la vida diaria<sup>15</sup>. Sobre la mesa se depositaba la vajilla, cuya tipología no suele ser diferente dependiendo del material con que estaban confeccionadas, salvo en el virtuosismo de algunas piezas de lujo muy concretas.

### A. La vajilla ordinaria

Deben distinguirse dos tipos; aquella que se utilizaba para servir las viandas, depositándose en algunos casos ante los comensales, y la que servía para poder llevarse los alimentos a la boca, de uso más personal.

En el primer grupo deben incluirse los *tajadores* de cerámica, de varios tamaños (grandes, medianos y pequeños), y de madera (haya y fresno). Eran unos platos grandes que podían tener forma troncocónica, con el labio levantado y el borde biselado, empleado para servir y cortar la carne en la mesa. De todas formas, era frecuente que también se utilizaran para comer directamente, de manera individual o compartiéndolo con otros comensales<sup>16</sup>. Es lógico que su tamaño estuviera directamente relacionado con la función, tanto es así que en el banquete de boda de la infanta Beatriz (septiembre de 1406) se destinan ocho tajaderos grandes para los *entremeses*<sup>17</sup>. La orza, una vasija alta y sin asas, generalmente de cerámica, se usaba para *tener agoa en la sala del rey*<sup>18</sup>, y las *forteras* (horteras) de madera -cazuela con mango- *a meter sal por servir en salla*<sup>19</sup>.

Más numerosas son, en cambio, las noticias referentes a la vajilla de mesa propiamente dicha; no obstante, de entre todos los utensilios, los platos,

que los había de diversos tamaños -grandes y chicos-, no son mencionados con frecuencia. Eran unos recipientes bajos y con poca hondura, con o sin ala, que se utilizaban para comer alimentos sólidos<sup>20</sup>. A pesar de que debieron de adquirirse de varios tipos, sólo he podido constatar de los de estaño<sup>21</sup>. Es posible que con una función semejante también se usaran rebanadas de pan seco<sup>22</sup>. Las elaboraciones más o menos líquidas se tomaban en escudillas (madera y estaño)<sup>23</sup>, y su utilización también estaba vinculada a la cocina. Para cortar los distintos alimentos utilizan cuchillos, en muchos casos cubiertos con sus correspondientes vainas<sup>24</sup>, y para los productos líquidos o semilíquidos se maneja la cuchara, grandes y pequeñas, de madera o de hierro<sup>25</sup>. El vino y el agua se servían en *picheres*, jarras con asa y pico recto, generalmente de cerámica, en *aigueras* (cerámica y vidrio) y en *gobeletes* (cerámica o vidrio)<sup>26</sup>. También se mencionan unos *salserones* de estaño<sup>27</sup>, que, según estudios arqueológicos es posible definirlo como un recipiente en forma cilíndrica y de medidas no muy grandes, utilizado para contener líquidos y frutas confitadas<sup>28</sup>. Por último, los saleros y los candeleros que se ponían en las mesas menos importantes estaban realizados con pan<sup>29</sup>.

## B. La vajilla de lujo

Antes de comenzar con la vajilla que se utiliza en el servicio de la mesa hay que destacar el uso de *aigueras* y aguamaniles (vidrio y plata) y bacines (plata) para lavarse las manos, siguiendo el ritual de la época, antes y después de las comidas<sup>30</sup>. No parece que la función de estos utensilios fuera específica de estos casos, sino que también se utilizaron otras tipologías; así durante el reinado de Carlos III se hace referencia a unos *pot* (tarro), de forma cilíndrica con fondo plano o con pie<sup>31</sup> a *servir de agoa* o como *pot a agoa manos*<sup>32</sup>. Finalidad semejante a los bacines tenían algunos *platelles* que se utilizaban también para servir y para comer<sup>33</sup>.

Entre la vajilla de servicio de mesa se han documentado platos (plata) de diversos tamaños, y cuya función, dependiendo del departamento del Hostal en que se agenciaban, podía ser diferente. En diciembre de 1421 se adquirieron dos *grandes plates de plata del officio de la Salsería* que bien pudieron haberse empleado para llevar al comedor algunas de las elaboraciones culinarias<sup>34</sup>. Es posible que con esta denominación se haga referencia sobre todo a lo que consideramos como fuentes de servir, puesto que no se han hallado datos concretos sobre estas piezas<sup>35</sup>. También se mencionan los platos de vidrio -*un beill plat de vidrio*- que por qué no se pudieron utilizar con estos fines, y los *taylladores de plata coadrados*<sup>36</sup>. Como ocurre con la vajilla común, las escudillas (plata) pudieron emplearse indistintamente tanto para el servicio como en la propia mesa de manera individual. Su tamaño era variable y no se duda en agrandarlas o reducirlas según las necesidades: en agosto de 1415 se pagaron 864 dineros *por faisones de 4 escudilas de plata que a fecho de 5 escudilas chicas que estauan en la Salsería*<sup>37</sup>. La misma doble función parecen tener ciertas tazas de plata con asas *pora servir de broet et potage al rey*<sup>38</sup>. Los trinchantes cortaban la carne ante los comensales, lo que conllevaba que estuvieran adecuadamente equipados; entre sus útiles se han documentado cuchillos trinchantes *con mangos de plata esmaltados*, unos ganivetes trinchantes -también cuchillos-, *forchetas* y espadas trinchantes, estas últimas posiblemente no fabricadas con material precioso<sup>39</sup>. La explicación expuesta por

E. de Villena en su obra sobre las diferentes variedades de cuchillos -cinco- y el instrumental propio de los trinchantes confirma, tal y como ocurre en la Corte navarra, que estos útiles se guardaban en vainas de cuero<sup>40</sup>.

La mesa se engalanaba con otros platos, también de plata pero de menor tamaño, utilizados en la degustación de los alimentos, y cuyas formas podían ser redondeadas y cuadradas<sup>41</sup>. Los *trinchones planos*, también llamados *tajadores*, tenían una finalidad semejante<sup>42</sup>, contener las viandas sólidas, mientras que las más ligeras, como ya se ha dicho, se depositaban en escudillas. A pesar de que la mayoría de las vituallas se llevaban a la boca con las manos también se ayudaban de cucharas de plata y cuchillos con mangos ricamente decorados<sup>43</sup>. Lo más parecido al tenedor era la *forcheta* utilizada para sostener la carne por los trinchantes, y aunque en raras ocasiones también se utilizaba individualmente "para tomar la vianda y ponerla delante sin tocar con las manos" y comer alimentos "adobados sin untarse"<sup>44</sup>. La contención de las bebidas se realizaba, igual que en la vajilla común, por medio de *picheres* y *aigueras* y se vertían en distintos modelos de recipientes (copas o *hanaps*, tazas, *gobeletes* y vasos de diversas formas), algunos de los cuales -copas, *gobeletes* y tazas- podían ir cubiertas con tapadera<sup>45</sup>. Para guardar y servir las especias manejan unos recipientes de distintos tamaños denominados *drageur* o *drageor*<sup>46</sup>, y los ya mencionados saleros (plata) para la sal<sup>47</sup>. Sin embargo, la pieza más emblemática de la mesa era la *nau* o *nave*. Era un recipiente en forma de navío que podía cumplir numerosas funciones; desde contenedor en donde depositar la limosna real, hasta para colocar parte de la vajilla del monarca, y guardar el alimento que se iba a ofrecer a los pobres una vez vaciada de dicha vajilla, o de salero<sup>48</sup>. A pesar de que las referencias son de finales del siglo XIV, se sabe que el rey se limpiaba los dientes después de las comidas con unos *curadientes* (oro y plata) decorados con figurillas<sup>49</sup>. Junto con toda esta vajilla también deben citarse los candelabros *pora la mesa del rey*, y cuya presencia se debe atribuir a las veladas nocturnas<sup>50</sup>. La suntuosidad de estos enseres, junto con el efecto propagandístico que con ellos se pretendía llevar a cabo, queda realzada por la impronta de las armas reales -esmaltadas o a buril<sup>51</sup>- en la gran mayoría del utillaje, tanto el destinado a la propia mesa como el regalado a diversos personajes.

Había otros utensilios, no propiamente de mesa, que se utilizaban en algo tan característico de la tradición bajomedieval como era la detección de posibles venenos en las comidas y brebajes destinados al monarca; esta función pudieron haber tenido los corales que compran. ¿Pudo tener la misma utilidad un águila de plata sobredorada *con su grant pie et una piedra de virtut colgada del piquo* adquirida en 1411<sup>52</sup>. Estos detectores de venenos constituían una de las joyas más preciadas de la vajilla, y bien pudieron parecerse a los utilizados en la corte de los papas de Aviñón, cuya figura era un árbol de coral y de cuyas ramas colgaban dientes de tiburón o piedras preciosas. Estos colgantes debían cambiar de color al entrar en contacto con los venenos<sup>53</sup>.

### 3. La lencería de mesa

La lencería de mesa quizás sea, entre todo el servicio utilizado en las comidas, el material que menos refleje la categoría del monarca respecto a los otros comensales; sólo las divisas reales bordadas parecen otorgarle algo de importancia. A pesar de la "ingenuidad y candidez" de las reglas de educación cortesana bajomedievales, si se comprara con las de épocas posteriores<sup>54</sup>, la

suciedad que las tablas podían ir acumulando en usos anteriores y que no se había podido limpiar conlevó que se recubrieran con telas blancas, cuya decoración más característica eran las armas del rey. De adquirir y realizar los pagos de la mayor parte de toda esta ropa blanca se encarga el departamento de Panadería, como ocurre con parte de la vajilla de lujo que se utiliza para trinchar. T. Scully hace referencia a un segundo mantel, que se desplazaba al lado de la mesa donde los comensales iban a sentarse y cuya mitad cubría el regazo de los asistentes<sup>55</sup>, es posible que éste fuera el llamado *doblie*<sup>56</sup>. Se utiliza la tela de Bretaña, o por lo menos ésta es la que se pone en la mesa de doña Blanca tras su regreso de Sicilia<sup>57</sup>, siendo de la misma clase que cubría la mesa de los pobres en ocasiones especiales, como el Jueves Santo de 1412<sup>58</sup>.

Para secarse las manos después de lavárselas antes de la comida el monarca y sus allegados utilizaban toallas y *touallones* de Flandes, mientras el "común" tenía que conformarse con *touailles de la tierra* o del *obrage* de Buitrago<sup>59</sup>. La gran mayoría de los comensales continuarían con estos paños durante el resto de la comida, no así el rey que tenía a su servicio una o varias servilletas *de boca* (tela de Flandes) con los emblemas reales también bordados<sup>60</sup>. Cabe preguntarse hasta qué grado de refinamiento se había llegado en la mesa de Carlos III. Basta con afirmar que el rey ya utilizaba pañuelos para sonarse la nariz a finales del siglo XIV, entre otros motivos, suponemos que con la intención de usarlos en vez de la mantelería<sup>61</sup>. La finalización de la comida sería de forma semejante a como había comenzado; es decir, con un lavado de manos y su posterior secado.

### Conclusiones

Las referencias que se conservan entre la documentación del Archivo General e Navarra nos permite reconstruir gran parte la vajilla que se dispuso en la mesa del rey Carlos III *el Noble* de Navarra, además de ser una información de primera mano para posteriores estudios sobre el arte del metal y la orfebrería. Una reconstrucción que no es posible comprobar de manera tangible debido al tipo de material en el que estuvo trabajada. Por un lado la vajilla común, generalmente de cerámica, madera, estaño o vidrio, que podía estropearse con facilidad debido a su fragilidad o uso incorrecto, y por el otro, la vajilla de lujo, oro y plata, cuyo preciado valor era determinante para que en caso de necesidad pecuniaria se fundiera con la intención de utilizar la materia prima como dinero en metálico.

Otra cuestión a tener en cuenta es que la pertenencia de estas piezas, generalmente las de lujo, no siempre queda vinculada a una persona concreta, así puede comprobarse como en multitud de documentos son frecuentes las donaciones, por parte del monarca y de su familia, de tazas, jarras, copas y otras tipologías a miembros del ámbito cortesano. Aspecto que nos permite dilucidar una función mucho más importante que la puramente ejercida como contenedor de alimentos, es decir, la de reflejo de poder y prestigio a través del valor de la pieza. Como afirma J. Domenge i Mesquida el aprecio del propietario se plasmaba en su conservación, protección y en hacerlas pesar e inventariar<sup>62</sup>. No parece que sea coincidencia que estos objetos tuvieran relación directa con los alimentos, puesto que esta forma de actuar se engloba en un periodo en el que el hecho de alimentarse es la principal preocupación de la mayoría de la población; algo que a los privilegiados no les debía afectar demasiado en su vida diaria.

La utilización de diferentes tipos de vajilla entre los invitados a la mesa regia no es más que otro símbolo que expresa la diferenciación social existente durante la Baja Edad Media y la pertenencia a uno o a otro grupo social; un eslabón más, semejante al que podría ser la disposición en la mesa de los invitados, los tipos de alimentos ofrecidos o las cantidades que de estos se entregaban a cada comensal.

### **Bibliografía**

- Allard, J. (1995): "La naissance de l'etiquette: les regles de vie a la Cour de Castille a la fin du Moyen Âge", en Guglielmi N. y Rucquoi, A. (coord.), *El discurso político en la Edad Media/Le discours politique au Moyen Âge*, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas-Centre National de la Recherche Scientifique, Buenos Aires, pp. 11-28.
- Arminjon, C. (1992): "La vaisselle de table et les 'coupes' en argent dans les inventaires du XIV<sup>e</sup> siècle", *Plaisirs et manières de table aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Musée des Augustins, Toulouse, pp. 216-221.
- Arminjon, C. y Muel, F. (1992), "Le trésor de Coëffort", *Plaisirs et manières de table aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Musée des Augustins, Toulouse, pp. 242-245.
- Beltrán de Heredia Becerro, J. (1994), "Terminología y uso de los utensilios cerámicos de cocina durante la Baja Edad Media", *Del rebost a la taula. Cocina y alimentación en la Barcelona gòtica (Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona. 15 de setembre de 1994-15 de enero de 1995)*, Electa, Barcelona, pp. 46-58.
- Carreras Candi, F. (1906), "Ordenanzas para la Casa y Corte de los Reyes de Aragón", *Cultura Española*, nº 2, pp. 327-338.
- De Villena, E. (1997), *Arte Cisoria o Arte de cortar los alimentos (y servir la mesa)*, Salamanca.
- Dias Arnaut, S. (2000), *A arte de comer em Portugal na Idade Média*, Colares Editora, Sintra.
- Domenge i Mesquida, J. (1995), "Parament d'argent i serveis de taula a la cort dels monarques catalans (segles XIV-XV)", *Ir Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, vol. 2, Fundació Pública d'Estudis Ilerdencs, Lleida, pp. 641-653.
- Elias, N. (1993), *El proceso de civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, Fondo de Cultura Económica, Madrid.
- Flandrin, J. L. y Lambert, C. (1998), *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, Imprimerie Nationale, Paris.
- Gaborit-Chopin, D. (1992), "Trésor de Maldegem", *Plaisirs et manières de table aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Musée des Augustins, Toulouse, pp. 224.
- Guiffrey, J. (1894-1896), *Inventaires de Jean duc de Berry (1401-1416)*, 2 vol., Ernest Leroux Editeur, Paris.
- I. B. (1946), "Sobre el castillo de Tudela", *Príncipe de Viana*, vol VII, nº 24, pp. 593-597.
- Malacarne, G. (2000), *Sulla mensa del principe. Alimentazione e banchetti alla Corte dei Gonzaga*, Il Bulino, Módena.
- Martínez de Aguirre, J. (1987), *Arte y monarquía en Navarra (1328-1425)*, Gobierno de Navarra, Pamplona.

- Pascual Pont, M. (1991), "La traducción de las Leyes Palatinas de Jaime III", en De Olañeta, J. J. (ed.), *Jaime III rey de Mallorca. Leyes Palatinas*, La Isla de la Palma, Palma de Mallorca, pp. 71-129.
- Pérez Samper, M<sup>a</sup> A. (1996), "La mesa del rey: imagen y símbolo de poder", *El poder real en la Corona de Aragón, siglos XIV-XVI*, Actas del XV Congreso de Historia de la Corona de Aragón (Jaca, 20-25 de septiembre de 1993), t.1, Gobierno de Aragón, Zaragoza, pp. 433-439.
- Rey-Delqué, M. (1992), "Le trésor de l'Ariège", *Plaisirs et manières de table aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Musée des Agustins, Toulouse, pp. 227-228.
- Roca Traver, F. (1947), "Un manuscrito de Ordenaciones de la Casa del Rey en la Corona de Aragón", *Anuario de Historia del Derecho Español*, vol. XVIII, pp. 513-530.
- Scully, T. (1995), *The Art of Cookery in the Middle Ages*, The Boydell Press, Woodbridge-Suffolk-Rochester-Nueva York.
- Serrano Larráyoz, F. (2000), "La Casa y la mesa de la reina Blanca de Navarra (1433)", *Anuario de Estudios Medievales*, vol. 30, n<sup>o</sup> 1, pp. 157-233.
- Wilson, C. A. (1991), "From Mediaeval Great Hall to Country-House Dining-Room: The Furniture and Setting of the Social Meal", en Wilson, C. A. (ed.), *The Appetite and the Eye. Visual Aspects of Food and its Presentation Within their Historic Context*, Edinburgh University Press, Edimburgo, pp. 28-55.

## Notas

\*Universidad Pública de Navarra. Departamento de Geografía e Historia. Área de Historia Medieval.

El presente trabajo forma parte de mi tesis doctoral defendida el 12 de noviembre de 2001, en la Universidad Pública de Navarra, titulada *La Mesa del Rey. Cocina y régimen alimentario en la Corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, en prensa. De gran interés serán las aportaciones que en un futuro próximo ofrezca sobre este tema M. Osés Urricelqui, doctoranda de la Universidad Pública de Navarra, en su memoria de doctorado, y cuyo título provisional es *Poder, simbología y representación en la Baja Edad Media: el ajuar en la Corte de Carlos III (1387-1425)*.

<sup>1</sup> Malacarne, G. (2000), p. 53.

<sup>2</sup> En el ámbito peninsular hispano las ordenanzas mejor conocidas son las *Leyes Palatinas* de Jaime III de Mallorca (Pascual Pont, M. (1991), pp. 71-129); y su desarrollo y evolución tras la conquista de Mallorca por Pedro IV el Ceremonioso (Carreras Candi, F. (1906), pp. 327-338). Los añadidos tanto del propio Pedro IV como los monarcas sucesores, hasta el reinado de Alfonso V, ver Roca Traver, F. (1947), pp. 513-530. Para Castilla, y más concretamente sobre la etiqueta en la mesa puede acudir al trabajo, entre otros, de Allard, J. (1995), pp. 11-28. En el caso de Portugal se puede acudir al estudio de Dias Arnaut, S. (2000), pp. 115-131.

<sup>3</sup> En junio de 1418, debido a la festividad del Corpus Christi, se compraron 200 *crochetes* para tender la tapicería de la Casa del rey (Archivo General de Navarra (=AGN), *Comptos. Registros (=C.R.)*, n<sup>o</sup> 353, fol. 203r).

<sup>4</sup> Así, por ejemplo, el 6 de octubre de 1412 se gastaron 10 libras de cera *por causa que el rey cenó tarde a torchas* (AGN, C.R., n<sup>o</sup> 325, fol. 307r). En julio de 1421 Miguel de Munárriz, mercader, reconocía haber recibido del tesorero de Navarra 3.600 dineros por dos candelabros grandes de cobre que el rey le compró para sus palacios de Tafalla (AGN, *Comptos. Documentos (=C.D.)*, caj. 107, n<sup>o</sup> 7, 19 / CAGN, t. 33, n<sup>o</sup> 824).

<sup>5</sup> El 24 de noviembre de 1416 (martes) se anotan las dos *torchas* gastadas *el sábado precedent a la noche a los de la cocina para apereillar las viandas et pora el domingo següent* (AGN, C.R., n<sup>o</sup> 347, fol. 33); y una libra que se gastó, el 12 de octubre de 1418, entregada a la Botellería (AGN, C.R., n<sup>o</sup> 353, fol. 335r).



<sup>6</sup> Ítem, a tenient que de la dicta obra es fecha toda de nuevo la grant sala do come el rey. En el quoall fueron leuantados cimientos de piedra enta la villa con una chaminea mucho alta de piedra con dos caynones et toda la paret ques enta la juderia a tenient la caua et soterrayno de piedra ata la cubierta de la sala el suelo de la quoall es fecho todo de nuevo de adrillos pintados et a muchas maneras et de alabastre la grada deuan la grant tabla. Et assí bien el meanyl que es entre la puerta de la sala et la grant sala de alabastre et de archeteria et solament. La quoaal dicta sala es cubierta de fusta blanca obrada de archeria con 10 grandes fustes que son tirantes de la obra en la quoaal dicta cubierta ay gran partida de escudos a las armas de Nauarra et de Francia et es toda cubierta de adrillos enclauados et dentro de la dicta sala es situado un gran escayno con la grant tabla et todas las otras tablas et bancos con sus escanieles que son aderedor de la dicha sala con un dreçador pora baxieilla. Et assy bien, son fechas muchas finiestras en la dicta sala con sus puertas entre las quoaalles ay una gran finiestra de alabastre et de bidrio et dentro de la dicta sala ay 4 grandes candelleros de fierro pora colgar entorchas et 3 grandes moros de fierro en la chaminea pora retener la leyra (...) (AGN, C.R., nº 209, fol. 33v-34r). Una transcripción completa de las obras podemos verla en I. B. (1946), pp. 593-597.

<sup>7</sup> En diciembre de 1414 se adquirió de Esteban, carpintero, un par de *tretalles nuevos* (madera) (AGN, C.R., nº 336, fol. 346r).

<sup>8</sup> Ese mismo mes (diciembre de 1414) dicho Esteban realizó *6 pares de eschamelles* (banquillos) *pora la salla del rey* (AGN, C.R., nº 336, fol. 369r); y en mayo de 1421 realizó una *tabla chica et 1 banco tomado de él pora la sala del rey* (AGN, C.R., nº 370, fol. 214r).

<sup>9</sup> AGN, C.R., nº 325, fol. 190r.

<sup>10</sup> Scully, T. (1995), p. 168. Un interesante trabajo sobre la función social del mobiliario en las comidas de la Baja Edad Media y Edad Moderna, en Wilson, C. A. (1991), pp. 28-55.

<sup>11</sup> Juan de Piedramillera pagó *el día de la fiesta de Navidat por junco pora la salla del rey* (AGN, C.R., nº 336, fol. 366r).

<sup>12</sup> AGN, C.R., nº 292, fol. 248v.

<sup>13</sup> El 11 de febrero de 1422 se pagó a Miguel *por loguero de 1º careta que el día precedent leuó tablas, bancos et otras cosas de Holit a Santa Brégida do el rey iantó e por 1 hombre que tailló leyra por aparaiilar la vianda* (AGN, C.R., nº 374, fol. 56r); o en noviembre de ese mismo año se llevaron a La Oliva *2 cargas de vaxilla* (AGN, C.R., nº 374, fol. 465r).

<sup>14</sup> AGN, C.R., nº 336, fol. 5v. Sobre la utilización de utensilios de cerámica por los pobres, ver Serrano Larráyo, F. (2000), nota nº 332.

<sup>15</sup> El duque de Benavente, prisionero del rey de Navarra, fue abastecido con útiles de madera, cerámica y estaño (AGN, C.D., caj. 98, nº 22, 3, fol. 1r / CAGN, t. 28, nº 846; AGN, C.D., caj. 98, nº 38, 4 (1) / CAGN, t. 28, nº 964).

<sup>16</sup> Beltrán de Heredia Becerro, J. (1994), p. 56.

<sup>17</sup> AGN, C.R., nº 292, fol. 243v; AGN, C.R., nº 336, fol. 361r; AGN, C.R., nº 342, fol. 496r.

<sup>18</sup> AGN, C.R., nº 353, fol. 13v.

<sup>19</sup> AGN, C.R., nº 292, fol. 241r.

<sup>20</sup> Beltrán de Heredia Becerro, J. (1994), p. 53.

<sup>21</sup> AGN, C.R., nº 342, fol. 219v.

<sup>22</sup> Durante la Edad Media una rebanada de pan, que se podía poner en un plato de madera o plata, recibía los trozos de carne y salsa. Después de ser utilizado en la mesa este pan se entregaba a los pobres o a los perros (Pérez Samper, M<sup>a</sup> A. (1996), p. 438). Tales apreciaciones vienen dadas porque a diario, en la Panadería, se entregan unos cuantos panes a los trinchantes, y muy bien pudieron ser utilizados con este fin.

<sup>23</sup> AGN, C.R., nº 325, fol. 84v; AGN, C.R., nº 342, fol. 219v.

<sup>24</sup> AGN, C.R., nº 364, fol. 48v.

<sup>25</sup> AGN, C.R., nº 292, fol. 243v; 133r; AGN, C.R., nº 342, fol. 44v.

<sup>26</sup> AGN, C.R., nº 306, fol. 171r; AGN, C.R., nº 353, fol. 219r. El pichel presenta un cuerpo inferior esférico con una base cónica, pero que se caracteriza por tener un cuello amplio y corto, una o dos asas adheridas al cuello y un caño pronunciado. El *gobelet* era una especie de vaso de forma ligeramente cilíndrica o cónica, y más ancho por la boca que por la base. En abril de 1414 Mateo de Polla, vecino de Tudela, entregó a la Botellería 7 *douzenas de picheres de tierra et 2 douzenas et 9 gobeletes* (AGN, C.R., nº 336, fol. 5v). *Aiguera*, en catalán, significa artesón (recipiente de base redonda o cuadrada que sirve para fregar), mientras que *aiguière*, en francés, tiene el significado de aguamanil. Este último término define dos piezas que, si bien por separado podían tener usos diferentes, juntas se utilizaban para lavarse las manos antes y después de las comidas. Parece pues, que las definiciones *aiguera* y *aguamanil* fueron utilizadas en ocasiones indistintamente y con semejante significado. En julio de 1415 se compraron 2 *gobelletes et 2 aygueras de vidrio poral rey*, y, en septiembre de 1416, 6 *gouelletes et tres agoamanilles de vidrio (sic) de los quoaalles gouelletes fueron deliurados a la infanta* (AGN, C.R., nº 336, fol. 187v; AGN, C.R., nº 342, fol. 822r).

<sup>27</sup> AGN, C.R., nº 342, fol. 219v.

<sup>28</sup> Beltrán de Heredia Becerro, J. (1994), pp. 49, 54-56.

<sup>29</sup> La mención se hace en la Panadería, donde diariamente se anota su uso; así, por ejemplo, el primer día de noviembre se utilizaron 3 panes (AGN, C.R., nº 342, fol. 293). El número de saleros y candeleros utilizados dependía del tipo de celebración; en el banquete de Pentecostés de 1414 se gastaron 8 panes para saleros (AGN, C.R., nº 336, fol. 81v).

<sup>30</sup> AGN, C.D., caj. 106, nº 2, 58 / CAGN, t. 28, nº 1382. En julio de 1414 el recibidor de Pamplona recibió 72 dineros por haber pagado por 3 *aygueras de vidrio para servir de agoa al rey* (AGN, C.R., nº 336, fol. 148r).

<sup>31</sup> Beltrán de Heredia Becerro, J. (1994), p. 53.

<sup>32</sup> AGN, C.D., caj. 75, nº 23, 9 / CAGN, t. 22, nº 470; AGN, C.D., caj. 75, nº 18, 1 / CAGN, t. 22, nº 388. La utilización y la relación de los distintos utensilios entre ellos es muy variada; así en 1389 la reina Leonor entregó a un caballero un *gouelet cubierto con su agoamanil de plata sobredorados et dentro en el dicto gobelet 100 florines de Aragón* (AGN, C.R., nº 243, fol. 55r).

<sup>33</sup> Así parece confirmarse en 1397 cuando se doran dos *plateles a lavar manos* para la infanta María, condesa de Denia (AGN, C.D., caj. 75, nº 23, 6 / CAGN, t. 22, nº 461).

<sup>34</sup> AGN, C.R., nº 365, fol. 111r.

<sup>35</sup> Así parece ser, según las explicaciones que se detallan en los inventarios del duque de Berry (1401-1416) en que se especifica la existencia de un *gran plat pour servir en cuisine, d'argent, tres bien dorez* (Guiffrey, J. (1896 II), p. 23).

<sup>36</sup> AGN, C.R., nº 313, fol. 99r; AGN, C.D., caj. 84, nº 1, 43 / CAGN, t. 27, nº 1269.

<sup>37</sup> AGN, C.R., nº 342, fol. 145r.

<sup>38</sup> AGN, C.D., caj. 83, nº 6, 28 / CAGN, t. 27, nº 82.

<sup>39</sup> AGN, C.R., nº 313, fol. 98r; AGN, C.D., caj. 105, nº 12, 22 / CAGN, t. 32, nº 855; AGN, C.D., caj. 108, nº 10, 7 / CAGN, t. 35, nº 212; AGN, C.D., caj. 107, nº 8, 26 / CAGN, t. 33, nº 1353.

<sup>40</sup> de Villena, E. (1997), p. 45.

<sup>41</sup> En diciembre de 1421 se adquirieron dos *plates medianos*, que pudieron usarse tanto para servir la mesa como para comer en ellos (AGN, C.R., nº 365, fol. 111r). La forma cuadrada esta documentada entre la vajilla de Carlos III utilizada en 1394 (AGN, C.D., caj. 70, nº 31, 2 / CAGN, t. 20, nº 916).

<sup>42</sup> AGN, C.R., nº 313, fol. 98r.

<sup>43</sup> No hay más que ver como en 1390 se guarneció de oro un *cuchieillo del rey qui ha una cruz de oro* (AGN, C.R., nº 207, fol. 110r); o como, en 1395, se utilizó brasil (madera roja de países tropicales) (AGN, C.R., nº 229, fol. 38v).

<sup>44</sup> de Villena, E. (1997), p. 25.

<sup>45</sup> Martínez de Aguirre, J. (1987), pp. 368-370. Sobre las diferentes formas y tipologías de estos recipientes, ver Arminjon, C. (1992), pp. 216-221; Gaborit-Chopin, D. (1992), p.

224; Rey-Delqué, M. (1992), pp. 227-228; Arminjon, C. y Muel, F. (1992), pp. 242-245. Las tapaderas podían ser desde muy sencillas a muy barrocas; así, entre las copas que se mencionan en 1387, las entregadas al obispo de Calahorra y a Pedro Vélez, caballero de Castilla, tenían *dos castieillos de suso de las cubiertas* (AGN, C.R., n° 193, fol. 122r). También hay copas de otros materiales, como una de amatista, mencionada en 1402 (AGN, C.R., n° 267, fol. 125v).

<sup>46</sup> En 1412 Juan Garvain y Conchet de Godofroy, plateros, gastaron *29 duquados et meyo de los quoaalles los 15 fueron puestos et conuertidos en dorar el maor drageur de 6 marquos, los 11 en dorar el drageur menor, los dos et meyo en dorar el gobellet martillado* (AGN, C.R., n° 318, fol. 130r). Una de las primeras referencias del reinado de Carlos III sobre para qué servían estas piezas es del año 1387 (AGN, C.R., n° 193, fol. 121v). Una de las formas de esta pieza era la redonda (AGN, C.D., caj. 75, n° 14, 4 / CAGN, t. 22, n° 365).

<sup>47</sup> AGN, C.D., caj. 108, n° 1, 65 / CAGN, t. 33, n° 1450. También está presente en algunas de estas obras de arte el cristal, como la que reparó, en 1402, Juan de Egüés, platero de Pamplona, *una saillinera de cristal del rey en castonada en plata como por la dorar et en castonar ciertas lengoas de serpientes que seyan tenientes o firmados a la dicha saillinera con cierta plata et oro* (AGN, C.R., n° 267, fol. 137r); o el hueso de pescado, como el salero que, en 1388, respondía al nombre de *naele* (AGN, C.D., caj. 54, n° 4, 12 / CAGN, t. 17, n° 24).

<sup>48</sup> AGN, C.D., caj. 103, n° 39, 4 / CAGN, t. 30, n° 817. En 1402 Carlos III mandó hacer *una naue en fayçon de cuba pora poner la almosna sobre la mesa (...) la quoaill el rey dio en Olit al vizconte de Castalbón, marido de la inffanta primogénita dona Johana a lur boda el 4º día de dezembre* (AGN, C.R., n° 267, fol. 135r). Sobre las demás utilidades, ver Flandrin, J. L. y Lambert, C. (1998), p. 46.

<sup>49</sup> AGN, C.D., caj. 61, n° 24, 4 / CAGN, t. 19, n° 171.

<sup>50</sup> AGN, C.R., n° 207, fol. 107r.

<sup>51</sup> AGN, C.R., n° 193, fol. 122v.

<sup>52</sup> AGN, C.R., n° 313, fol. 97r, 98r.

<sup>53</sup> Flandrin, J. L. y Lambert, C. (1998), p. 44.

<sup>54</sup> Elias, N. (1993), p. 108.

<sup>55</sup> Scully, T. (1995), p. 170.

<sup>56</sup> En agosto de 1415 se entregaron a María de Agorreta 16 dineros *por signar et orlar las armas del rey 4 doblies pora su tabla* (del rey) (AGN, C.R., n° 342, fol. 152r).

<sup>57</sup> AGN, C.R., n° 342, fol. 218v.

<sup>58</sup> Se adquirieron *52 cobdos de tela de Bretaynna (...) pora cubrir las mesas de los poures en el Jueves de la Cena* (AGN, C.R., n° 318, fol. 138v).

<sup>59</sup> AGN, C.R., n° 342, fol. 138v; AGN, C.R., n° 336, fol. 237v; AGN, C.R., n° 342, fol. 188r.

<sup>60</sup> En junio de 1411 se bordaron *23 seruietas nuevas fechas por la boca del rey*; y en septiembre de 1414 se compraron *60 codos de touallones de Flandres a fazer eseruietas pora la boca del rey* (AGN, C.R., n° 306, fol. 215v; AGN, C.R., n° 336, fol. 237v).

<sup>61</sup> En agosto de 1400 se hicieron *12 paynnos de nariz poral rey et deliurados a Ochoquot, clérigo de su Capiella* (AGN, C.R., n° 256, fol. 129v).

<sup>62</sup> Domenge i Mesquida, J. (1995), p. 652.

