

# ALIMENTACIÓN Y JERARQUÍA SOCIAL. LA MESA DE LEONEL DE NAVARRA (1383)

*Fernando Serrano Larráyo*<sup>\*</sup>

**RESUMEN:** En el presente trabajo se hace una exposición de los hábitos alimentarios de Leonel de Navarra, hijo bastardo de Carlos II. El periodo que comprende este estudio abarca desde el mes de marzo hasta finales de agosto de 1383, y se han tratado los diversos productos que consumen, los ritmos alimenticios y los aspectos económicos y religiosos.

**ABSTRACT:** In this work you can find a explanation of the food habits of Leonel of Navarra, the bastard son of Carlos II. This work includes the period between march and august of 1383, and the different products that they ate, the nourising rhythms and economic and religius aspects have been treated.

**PALABRAS CLAVE:** Alimentación - Jerarquía social - Ayuno y abstinencia.

## Introducción

Desde un punto de vista histórico, la alimentación ha estado ligada al prestigio social y al status. Durante toda la Edad Media la manera de alimentarse constituyó una forma de afirmarlos frente a los demás y un modo de adquirir prestigio<sup>1</sup>. El modelo alimentario de la realeza y de la alta nobleza se intentaba reproducir en la mesa de los demás estamentos sociales, aunque fuera en menor escala<sup>2</sup>.

En el Archivo General de Navarra se guarda un cuadernillo en donde se asientan los diversos gastos que Leonel y sus acompañantes realizaron desde el mes de marzo hasta el mes de agosto del año 1383, ambos inclusive<sup>3</sup>.

---

<sup>\*</sup> La presente comunicación forma parte del trabajo predoctoral presentado en el año 1997, en el departamento de Geografía e Historia de la Universidad Pública de Navarra, titulado *Los sistemas alimentarios de la aristocracia y la realeza navarra en la Baja Edad Media. Los ejemplos de Leonel (1383) y Blanca de Navarra (1433)*.

<sup>1</sup> J. CONTRERAS HERNÁNDEZ, *Antropología de la Alimentación*, Madrid, 1993, p. 53.

<sup>2</sup> A. RIERA MELIS, "Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos privilegiados", *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, (16-17), 1995-1996, p. 187.

<sup>3</sup> Archivo General de Navarra (desde ahora AGN), *Comptos*, caj. 46, n.º 17-B [ J. R.

El interés de este documento radica, en que mientras el número de registros de los hostales reales que se han conservado a lo largo del reinado de Carlos II y Carlos III es importante, no existe documentación que nos detalle los hábitos alimentarios de este miembro de la familia real, con cierto grado de continuidad, a excepción de este texto.

Leonel de Navarra era hijo natural de Carlos II y Catalina de Lizaso<sup>4</sup>, hija de Íñigo Sánchez, abad de Lizaso. Su nacimiento se debe fechar en el año 1376. Así pues, Leonel tenía por lo menos 7 años durante el tiempo que ocupa nuestro estudio<sup>5</sup>. Hay que tener en cuenta este dato a la hora de establecer unos criterios sobre la elección de los alimentos que posteriormente fueran a consumir, tanto él como sus acompañantes, porque la compra estaría encargada a alguien ocupado de su custodia, posiblemente Sancho de Ayanz, su criado<sup>6</sup>.

## Los productos alimenticios

### *El pan*

La importancia de este alimento en la dieta medieval ya ha sido tratada desde hace bastante tiempo por diversos especialistas: G. Duby, M. Montanari y L. Stouff<sup>7</sup> entre otros.

El abastecimiento de este producto se realizaba diariamente y se adquiriría, ya elaborado, a los panaderos de los lugares donde residió durante estos meses (Lumbier y Pamplona).

---

CASTRO, *Catálogo del Archivo General de Navarra* (desde ahora CAGN). *Sección de Comptos, Documentos*, (t. 14), n.º 873]. Es un cuadernillo de 52 folios dobles, con numeración a lápiz moderna, de 115 mm. x 300 mm. Está bien conservado. Las sumas totales diarias se escriben después de los gastos que se realizan cada día. Durante los meses de marzo, abril y mayo se indica la suma total (*suma plana*) en los rectos de cada folio, mientras que en los meses de junio, julio y agosto se realiza tanto el final del recto como del verso. En ocasiones la suma no coincide con la anotación del texto. Cada fin de mes se realiza la suma total. Al final del documento se anotan otro tipo de gastos que se realizaron durante el mes de enero. Se puede observar las correcciones de los oidores de la *Cámara de Comptos*.

<sup>4</sup> En 1381 Carlos II ordenó a Guillén de Ágreda, recibidor de la merindad de la Ribera, que, habiendo dispuesto que Catalina de Lizaso morase en Caparroso, le entregase 30 cahíces de trigo, 30 cargas de vino y 100 libras de carlines negros anuales [J. R. CASTRO, *Carlos III el Noble, Rey de Navarra*, Pamplona, 1967, p. 468].

<sup>5</sup> La primera mención que he encontrado sobre Leonel se recoge en el *Registro del Tesorero* del año 1376: "Item, por 3 cobdos de bermeio de Bristol para León, fijo bastardo del rey." [AGN, *Comptos*, Reg. n.º 156, fol. 52 rº].

<sup>6</sup> Así, el 1 de diciembre de 1382, Carlos II ordena a Sancho de Mayer, recibidor de la merindad de Sangüesa, que pague a Sancho de Ayanz 40 libras carlines prietos anuales, entre otras cosas, por los servicios que hacía a Leonel, "bastardo del rey, cuya persona guarda" [AGN, *Comptos*, caj. 44, n.º 63, III / CAGN, (t. 14), n.º 288].

<sup>7</sup> G. DUBY, *Economía rural y vida campesina en el Occidente medieval*, Barcelona, 1990, pp. 93-95; M. MONTANARI, *Campagne medievale. Structure productive, rapporti di lavoro sistemi alimentari*, Torino, 1984, pp. 201-207, y *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, 1993, pp. 26-30; STOUFF, L., *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*. París-La Haya, 1970, p. 56.

No suele ser habitual que en este tipo de textos se especifique el tipo de pan y el cereal con que se elaboraba, pero podemos afirmar que sería de trigo.

Como posteriormente veremos al tratar sobre los ritmos alimentarios, su consumo se realizaba tanto en las horas de comer como durante la cena, sin descartar que también se tomara entre horas acompañando a algún otro alimento. Hemos observado que el mayor gasto se realiza durante las comidas, aunque en ningún momento se especifican las cantidades que se compran y que se consumen<sup>8</sup>. El pan supuso el 20,35% de los gastos de alimentación.

A lo largo de estos meses no hay ningún gasto en cereal panificable excepto en cebada, de la que se abastecían para aprovisionar a las caballerías.

#### *El vino*

El consumo de vino era, en este tiempo, muy frecuente en la totalidad de las clases sociales. Es una fuente de calorías barata, y la diferencia entre las dietas de clases elevadas y la de los menos pudientes se basaba no tan sólo en la calidad sino también en la cantidad del caldo que se bebía<sup>9</sup>.

Nada podemos decir de la clase ni del tipo de vino que compraban (tinto?), pero, en principio, éste procedería del entorno en donde reside estos meses Leonel y su comitiva, es decir, de Lumbier y Pamplona. Según F. Miranda los vinos de Pamplona no debían de ser muy aceptables<sup>10</sup>, no así los de Lumbier que parece que eran bastante mejores<sup>11</sup>.

Resultaría una paradoja que en el <<hostal>><sup>12</sup> del hijo del rey, el vino no fuera de buena calidad. De todas formas, hemos de tener en cuenta que Leonel, por su edad, no tomaría vino, o si lo tomaba sería en muy poca cantidad. Otra cuestión que debemos tener presente es el rango social de los que continuamente le acompañaban. Nada se nos dice de éstos, excepto que Sancho de Ayanz era su servidor<sup>13</sup>. Sabemos que algunos días recibe invitados de cierta consideración social como Sancho de Máyer, recibidor de Sangüesa, Juana de Otazu, esposa de Juan García, alcaide del castillo de Punicastro, etc., e incluso un día el rey<sup>14</sup>, pero tam-

<sup>8</sup> Durante todo el periodo de tiempo estudiado, en el texto no se hace referencia a la comida o a la cena por separado. Excepcionalmente, al final del folio 51vº. se anota la compra de los días 30 y 31 de enero, donde sí se especifica la comida (*iantar*) y la cena con sus respectivos gastos.

<sup>9</sup> A. RUCQUOI, "Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XVe siècle", *Manger et Boire au Moyen Age*, (t. 1), Niza, 1984, p. 299.

<sup>10</sup> F. MIRANDA GARCÍA, "Producción y comercio del vino en la Navarra medieval", *Vino y viñedo en la Europa medieval*, Pamplona, 1996, p. 70.

<sup>11</sup> Sirva a modo de ejemplo como en el año 1425 el rey Carlos III compra vino de Lumbier para su hostal; por lo que debía ser bastante mejor que el de Pamplona [AGN, *Comptos*. Reg. n.º 385, fol. 235 rº].

<sup>12</sup> En este caso el significado de <<hostal>> se utiliza como sinónimo de <<servicio>> o un grupo de criados y personas que estaban a su cargo, pero en ningún momento, por lo menos durante este tiempo, en relación con una organización tan estructurada como la de los hostales de su padre o de su hermano.

<sup>13</sup> El 22 de junio de 1387, Carlos III ordena que se paguen ciertas cantidades de dinero a Bona de Arbea, a Elvira, su hija, a Diago Martíniz de Baquedano y a Estevanfa, su mujer, por los servicios que le habían prestado y la crianza de su hermano Leonel [AGN, *Comptos*, caj. 54, n.º 66, XIV / CAGN, (t. 16), n.º 1055].

<sup>14</sup> El 4 de mayo: "Lunes uino el seynnor rey a Llombier et comyó Pere Arnalt de Guarro et otros compaynneros con eyll..." [AGN, *Comptos*, caj. 46, n.º 17-B, fol. 23rº].

poco tenemos ningún dato para saber como eran los caldos que se presentaba en la mesa, aunque no dudamos que serían bastante aceptables<sup>15</sup>.

La compra del vino se realizaba por cuartas<sup>16</sup>. En marzo, en Lumbier, el precio oscilaba entre 60 dineros y 66 dineros la cuarta, y 72 dineros en mayo. En los meses siguientes no se anotaron las cantidades compradas<sup>17</sup>. No es posible establecer el criterio del vino que se consumía en relación al vino que se adquiere cada día porque los gastos parece ser que oscilaban según lo que había sobrado del día anterior<sup>18</sup>, excepto en los días del periodo cuaresmal en que el gasto de vino es fijo: 120 dineros<sup>19</sup>.

El vino, al igual que el pan, se toma diariamente y supone el 39,58% del gasto en alimentación.

#### *Productos de origen animal*

##### a) La carne

El consumo de carne en la alta sociedad medieval era muy elevado y constituía el eje de la alimentación durante todo el año, a excepción de los periodos de abstinencia que marcaba la Iglesia Católica.

En el presente estudio el gasto en carne totaliza el 25,47% de lo desembolsado en alimentación. Excepcionalmente, en el mes de marzo la compra sólo constituyó el 6,29% debido a la Cuaresma de Resurrección.

Se especifica cuando la carne se adquiere fresca<sup>20</sup>, y sólo en una ocasión se anota la parte del animal que se compró, pero sin mencionar su peso<sup>21</sup>. La volatería, que era muy apreciada por las clases privilegiadas, se adquiría por unidades.

Respecto a los días de compra, destaca en primer lugar la carne, -sin que se detalle de que tipo es-, con ciento siete días de consumo<sup>22</sup>. Parece ser que ésta sería de vaca, cabra y oveja principalmente<sup>23</sup>. Le sigue el tocino, en veintinueve ocasiones, el pollo con veintitrés, la gallina con diez, el cabrito y el carnero con

---

<sup>15</sup> Aunque no se aporta ningún dato, es posible que durante la estancia de Leonel en Pamplona el vino adquirido habitualmente proviniera de otros lugares, mientras que cuando reside en Lumbier, los caldos, bien podrían proceder de esa misma zona.

<sup>16</sup> Según J. YANGUAS Y MIRANDA, *Diccionario de Antigüedades del Reino de Navarra*, (t. 2), Pamplona, 1964, p. 416, una cuarta equivale a un carapito. Un carapito tiene una capacidad de 11,77 litros. [*Gran Atlas de Navarra, II. Historia*, Pamplona, 1986, p. 268].

<sup>17</sup> Se anotan las cantidades que se compraron en marzo durante los días 1, 4, 8, 22, 26 y en abril el 1 y el 5.

<sup>18</sup> Debemos tener en cuenta los invitados, los viajes, etc.

<sup>19</sup> El Domingo de Pascua de Resurrección, junto con la carne, se compró una cuarta más de vino de lo que hasta el momento era lo habitual. Posiblemente, con motivo de celebrar tan importante día.

<sup>20</sup> A mi entender, el que se anote que la carne que se compraba era fresca implica que las ocasiones en que no se menciona su frescura ésta era seca, posiblemente conservada en salazón.

<sup>21</sup> El día 22 de marzo, día de Pascua, se compró un cuarto de cordero, la cabeza y la corada. [AGN, *Comptos*, caj. 46, n.º 17-B, fol. 6rº].

<sup>22</sup> El 25 y el 31 de mayo se compró *carne gruesa* con la presencia en la mesa de varios invitados. [AGN, *Comptos*, caj. 46, n.º 17-B, fol. 26rº y 26vº].

<sup>23</sup> Cuando se usa el término *carne* sin ninguna explicación, según el *Diccionario de Autoridades* (voz carne), se entiende que es de carnero, vaca y otros ganados. En el texto sí que se especifica cuando se compra carnero, cabrito o cordero, por lo que suponemos que sería de vaca, cabra u otras especies.

dos, y el cordero con sólo un día de consumo de un total de ciento ochenta y dos días<sup>24</sup>.

Da que pensar lo poco que se consumió carnero, cabrito y cordero, a pesar de la consideración con la que contaban en la dieta estas carnes durante toda la Edad Media, especialmente la primera. Su reducida presencia en la mesa se puede deber a motivaciones <<dietéticas>>, ya que por la edad de Leonel considerasen más apropiadas otras clases de carnes<sup>25</sup>. Es importante anotar que una de las ocasiones que se compra carnero es para preparar la venida del rey, y otra de las veces se adquiere cordero para celebrar el domingo de Pascua de Resurrección, por lo que podemos comprobar que se comieron en circunstancias especiales.

Debido a la falta de precisión de las fuentes no se puede más que intentar ofrecer en unas pequeñas pinceladas los precios<sup>26</sup>. De las dos veces que se compró en marzo, el precio osciló de los 56 dineros de medio cabrito a los 120 dineros de uno entero. Un carnero, en mayo, costaba 240 dineros, un cuarto de cordero, en marzo, 40 dineros y lo que se pagó por el tocino durante los seis meses fluctuaba entre los 18 y 24 dineros. El precio de la gallina, aunque se compra por unidades, variaría según su tamaño o peso al igual que la carne anteriormente mencionada<sup>27</sup>. El 26 de marzo dos gallinas costaban 60 dineros; suponiendo que cada gallina fuera de igual peso valían 30 dineros cada una, mientras que el 1 de abril se compró una por 24 dineros<sup>28</sup>. El 31 de marzo se adquirió una polla por 30 dineros. El 4 de junio se les compró un par de pollos y tocino por 42 dineros, el 15 de este mes, lo mismo valía 36 dineros, el 30 de julio costaba 72 dineros, el 3 de agosto 48 dineros y el 19 de agosto dos pares de pollos y tocino se consiguieron por 96 dineros.

A lo largo de estos meses la compra de carne se asocia con la adquisición de salsa cuya aceptación podría relacionarse con la búsqueda de nuevos sabores, descartando definitivamente que también sirviera para enmascarar, en algunos casos, su mala calidad<sup>29</sup>.

<sup>24</sup> El total de días es 184 pero el 10 y el 11 de mayo no se compra nada, excepto cebada para los caballos.

<sup>25</sup> Sobre la alimentación infantil desde un punto de vista médico durante la Baja Edad Media podemos remitirnos a J. CRUZ CRUZ, *Dietética Medieval. Apéndice con la versión castellana del <<Régimen de Salud>> de Arnaldo de Vilanova*, Huesca, 1997, pp. 115-116. Referido a diversos aspectos de la alimentación infantil podemos ver el trabajo de T. VINYOLES VIDAL, "Alimentació i ritme dels temps a Catalunya a la Baixa Edat Mitjana", *Ir Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat, Mitjana*, t. 2, Lleida, 1995, pp. 138-142.

<sup>26</sup> Del 1 de marzo al 8 de mayo estuvo residiendo en Lumbier. El 9 de mayo pasó por Urroz camino de Pamplona en donde permaneció hasta el 31 de mayo. Posteriormente, el 1 de junio regresó a Lumbier.

<sup>27</sup> Las cuentas nada dicen al respecto, pero se desprende de lo variado de los precios.

<sup>28</sup> Mientras que en octubre de 1362 costaban entre 40 dineros y 48 dineros [J. CARRASCO PÉREZ y L. R. VILLEGAS DÍAZ, "Nueva embajada de Navarra a Castilla en 1362. Las cuentas de un viaje", *Historia, Instituciones y Documentos*, (8), 1981, p. 118].

<sup>29</sup> En la Edad Media la palabra "salsa" tenía el sentido de una mezcla de especias. Según M. ECHANIZ SANS, "La Alimentación de los pobres asistidos por la Pía Almoína de la Catedral de Barcelona según el libro de cuentas de 1283-1284", *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, 1988, p. 181, y A. CASTELLANO GUTIÉRREZ, "La mesa real de Navarra. Algunos datos para su estudio según las

También, hay que hacer hincapié en que la gallina y el pollo se compraba habitualmente con tocino, motivo este que nos indicaría la asiduidad con que el tocino se utilizaba en la preparación de la volatería<sup>30</sup>. Suponemos que la carne se consumiría asada y no frita puesto que nunca coincide con la compra de aceite. También podía estar integrando un cocido con verduras y legumbres, que serían lo que se anota como gastos de cocina<sup>31</sup>.

b) El pescado.

Sólo, como ya hemos comentado con anterioridad, cuando comer carne estaba prohibido por motivos religiosos el gasto en pescado aumenta. Proporcionalmente, su aparición es menor al pan, vino y carnes.

El gasto en este producto varía en gran medida según la época del año que analicemos las cuentas. En marzo representó el 28,39 % de lo gastado en alimentación. No es extraño si tenemos en cuenta que la Semana Santa finaliza el 22 de dicho mes. De abril a agosto el desembolso se redujo al 5,34%. A parte de los periodos cuaresmales también se consumió pescado en las vigilias de fiestas señaladas y durante todos los viernes y sábados.

De los veintiún días que se compró entre la Cuaresma y Semana Santa, en catorce ocasiones se adquirió fresco. Hay que suponer que en los días en que no se añade ninguna explicación se consumiría de salazón o ahumado<sup>32</sup>. No se especifica la clase de pescado que se come, exceptuando los arenques que se compran en marzo (Cuaresma), en abril (una vez) y una merluza en mayo (en Pamplona), aunque es muy posible que el resto de las veces fueran pescados de río.

Los arenques se vendieron a 36 dineros la docena y la merluza a 84 dineros.

Las compras de pescado se acompañaban de hortalizas, huevos y condimentos como salsa y resalsa<sup>33</sup>. También se adquiría aceite, que se utilizaba para freír o para realizar algún rebozado<sup>34</sup>.

*Otros productos de origen animal: huevos*

---

cuentas del Hostal de 1408" *Príncipe de Viana*, (53), 1992, p. 592, consideran que el desmedido consumo de especias se pudiera deber al intento de enmascarar la deficiente conservación de los alimentos. Opuesto a éstos es J. V. GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Valencia, 1993, p. 168, que piensa que resulta poco convincente esta idea para la realeza y las clases aristocráticas porque normalmente la carne que se consumía era sacrificada en el mismo día.

<sup>30</sup> El tocino se utilizaba como grasa y complemento [A. RIERA MELIS, "Estructura social y sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval", *Acta Historica et Archeologica Mediaevalia*, (14-15), 1993-1994, p. 195]. Era usual que las gallinas se guisaran con tocino [M<sup>a</sup>. J. MARTÍNEZ MARTÍNEZ, "Hacia la configuración del modelo alimentario feudal en la Murcia bajomedieval: transformaciones y nuevas realidades", *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma de Mallorca, 1996, p. 362].

<sup>31</sup> Algunas partes del potaje o menestra que se hace de legumbres y semillas: como los garbanzos, lentejas, espinacas... [ *Diccionario de Autoridades* (voz cocina)].

<sup>32</sup> T. SCULLY, *The Art of Cookery in the Middle Ages*, Suffolk, 1995, p. 120.

<sup>33</sup> Para A. CASTELLANO GUTIÉRREZ, "La mesa real de Navarra...", pp. 594-595, la resalsa se componía de mitad condimentos y mitad especias, aunque desconoce su composición.

<sup>34</sup> J. V. GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la ...*, p. 157, considera que aunque la fritura no era muy frecuente, se solía utilizar, entre lo ya citado, para buñuelos y otros compuestos de queso y huevo.

La compra de estos artículos es muy reducido. No adquirieron queso ni leche ningún día, por lo que se desprende que no eran productos muy apreciados entre los miembros del <<hostal>>. En cambio, sí que compraron huevos, en veintisiete ocasiones, aunque éstos se degustaron los viernes y sábados, pero nunca en Cuaresma<sup>35</sup>.

Tampoco se indica como se compraban los huevos; si por unidades, docenas..., ni su forma de consumo. Por otras fuentes esta documentado los diversos modos de preparación: cocidos en agua, asados, fritos o duros<sup>36</sup>. Entre otras utilizaciones también los emplearían para rebozar el pescado, como se ha apuntado anteriormente. El gasto en huevos constituye el 1,10% de total en la alimentación.

#### *Productos vegetales*

Si consideramos que lo que el texto denomina cocina es un potaje hecho con legumbres y algunas verduras, podemos afirmar que en el tiempo que comprende este estudio se consume con asiduidad entre los meses de marzo a mayo, se compra en junio un día, y en julio y agosto se deja de adquirir<sup>37</sup>. En mayo, en una ocasión, se adquirieron arvejas y habas. Solamente, en marzo, se especifica que un día se compraron berzas y espinacas. El gasto en vegetales se reduce al 0,05% del total en alimentación.

Otro producto que apenas aparece en el menú son las frutas. Sólo se mencionan las guindas, en el mes de mayo en Pamplona, y suponen el 0,32% del gasto en alimentación de ese mes<sup>38</sup>.

#### *Especias y condimentos.*

La presencia de especias en la mesa es continuada aunque solamente constituyan el 2,63% del gasto en alimentación. La documentación sólo especifica la compra de salsa y resalsa; que según algún autor serían productos ya preparados en el mercado<sup>39</sup>. La salsa se tomaba tanto con carne como con pescado, pero la resalsa siempre se utiliza acompañando a este último. Parece ser, por lo tanto, que era un preparado especial para este alimento<sup>40</sup>.

<sup>35</sup> En los periodos de abstinencia la carne podía ser suplida por huevos o queso, salvo en Cuaresma de Resurrección en que estaba prohibido todo tipo de alimento de origen animal a excepción del pescado.

<sup>36</sup> J. CRUZ, CRUZ, *Dietética...*, pp. 208-210.

<sup>37</sup> Quizás con los calores del verano el consumo de potaje se hacía poco apetecible.

<sup>38</sup> Es posible que la presencia de frutas en la dieta, sólo cuando residen en Pamplona, se deba a un mejor abastecimiento del mercado de este lugar, mientras que en Lumbier la variedad de productos frutales fuese casi nula.

<sup>39</sup> L. R. VILLEGAS DÍAZ, "Datos sobre alimentación y coste de la vida en Vitoria a mediados del siglo XIV (1369), *Vitoria en la Edad Media*, Vitoria-Gasteiz, 1982, p. 781. Desconocemos la composición de estos productos, pero sabemos que la pimienta y el azafrán eran parte integrante de la salsa [P. BERTRÁN ROIGÉ, "El menajador del l'Almoina de la Catedral de Lleida. Notes sobre l'alimentació dels pobres lleidatans al 1338", *Ilerda*, (40), 1979, pp. 104-105.

<sup>40</sup> Lo mismo ocurre en el viaje a Vitoria que García Miguel de Elcarte y Martín Pérez de Olóriz realizaron en agosto de 1369, en L. R. VILLEGAS DÍAZ, "Datos sobre alimentación y coste...", pp. 788-792, y en el viaje que realizó el obispo de Castimonia a Sevilla de octubre a diciembre de 1362, en J. CARRASCO PÉREZ y L. R. VILLEGAS DÍAZ, "Nueva embajada de Navarra a Castilla en 1362...", pp. 117-149. También observa esta relación A. CASTELLANO GUTIÉRREZ, "La mesa real...", p. 595.

Se echa en falta la ausencia de la sal en la compra diaria, aunque es posible que la adquisición de este producto pudiera hacerse en algunas salinas pertenecientes al rey, y por tanto, sin necesidad de comprarla.

La única clase de grasa que se documenta, con excepción del tocino, es el aceite. Siempre se compra en días en que es preceptiva la abstinencia. Por este motivo, anteriormente se ha relacionado el aceite con la fritura o rebozado del pescado, sin que por esto descartemos que también pudiera ser, en pequeñas cantidades, un ingrediente del preparado de la <<cocina>><sup>41</sup>.

El aceite se compra por libras, al precio de 15 dineros la libra<sup>42</sup>. Su adquisición supuso el 1,23% del gasto alimentario.

### Los ritmos alimenticios

Los ritmos alimenticios se dividen entre la comida y la cena, aunque no se descarta que se consumieran otros productos como fruta y vino entre horas<sup>43</sup>. Las referencias en el texto sobre la división de las comidas son muy escasas. Solamente en una ocasión se puede observar la diferenciación entre comida y cena<sup>44</sup>.

Hay que tener en cuenta que el horario para comer se diferenciaba de la actualidad, rigiéndose por los ritmos solares. El *yantar* o comer se realizaba a media mañana y la cena al anochecer. Es lógico pensar que en época estival los horarios se retrasarían algo más debido al aumento de las horas de sol.

Otra cuestión de interés es saber cuál de las comidas era la principal. Parece ser, a pesar de la escasa información que el texto nos proporciona sobre el tema, puesto que solamente nos podemos fundamentar en el escueto dato mencionado con anterioridad, la principal comida sería la cena debido al mayor gasto que se produce<sup>45</sup>. Esta opinión, desde un punto de vista médico y dietético, la corrobora Arnaldo de Vilanova en el capítulo cuarto de su obra titulada *Regimen Sanitatis*<sup>46</sup>.

<sup>41</sup> Esto mismo opina M. ECHÁNIZ SANS, "La alimentación...", p. 183.

<sup>42</sup> 1 libra de aceite equivale a 0,41 litros [ *Gran Atlas de Navarra, II. Historia*, Pamplona, 1986, p. 269].

<sup>43</sup> Sobre el ritmo de las comidas en Navarra ver M<sup>a</sup>. C. YÁGUEZ BOZA, "Datos para la alimentación navarra...", p. 678-679. Considera que la alimentación se concentraba entre el almuerzo (comida) y la cena, pero que también se consumían alimentos entre horas. En Valencia, San Vicente Ferrer critica la costumbre que tenían sus paisanos de *almorçar*, palabra que era de uso común. Sobre el ritmo de las comidas en la ciudad de Valencia en J. V. GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la ...*, pp. 171-174.

<sup>44</sup> El 31 de enero. [AGN, *Comptos*, caj. 46, n.º 17-B, fol. 51 vº].

<sup>45</sup> *Ibíd.*

<sup>46</sup> El *Regimen Sanitatis* de Arnaldo de Vilanova se escribió hacia el año 1307. Un estudio crítico de esta obra en J. CRUZ CRUZ, *Dietética...*, p. 107. En un trabajo sobre unos viajes a Logroño y Soria en los años 1368 a 1370 esta afirmación se confirma porque, de manera generalizada se gasta más dinero en la compra para la cena que para la comida [F. SERRANO LARRÁYOZ, "Dos cuentas de viajes en la frontera navarro-castellana-aragonesa del siglo XIV (1368-69 y 1370)", *Príncipe de Viana*, (58), 1997, pp. 80-86]. De todas maneras, la consideración en importancia de la comida o cena dependía de los diferentes lugares. En Inglaterra según T. SCULLY: "normally the first meal of the day was the major meal", en *The Art of Cookery...*, pp. 118-124.



## Aspectos económicos

Para que los gastos fueran aprobados, era preciso que los *oidores* cotejaran las cuentas que se les presentaban. Éstas nos han proporcionado el conocimiento de las expensas diarias de su <<hostal>>. Con dicha documentación se ha elaborado una serie de listas de los diferentes alimentos, de sus gastos mensuales, y, en la medida en que ha sido posible, de sus cantidades. Del mismo modo, se han totalizado los días que abarcan este estudio (184) y las localidades donde Leonel residió en estos meses<sup>47</sup>.

El texto no detalla que Leonel y su comitiva abandonaran el reino, por este motivo solamente se hace referencia al sistema monetario navarro: *libras, florines, sueldos, dineros* y *óbolos*. Apuntar que solamente los dineros y óbolos serían monedas de uso corriente, ya que las restantes son monedas de cuenta.

Se aprecia que, cuando realizaron las sumas parciales cometieron errores, y esto conlleva que las sumas totales no coincidan con lo anotado, aunque el error es mínimo: 2 dineros<sup>48</sup>.

La documentación no determina el número de personas que acompañaban a Leonel, pero posiblemente rondarían una cifra entre 7 y 10<sup>49</sup>. Tampoco, salvo excepciones, se mencionan otros gastos aparte de los alimentarios, excepto la iluminación (candelas) y la cebada para las caballerizas<sup>50</sup>. La exigüidad de datos sobre el aprovisionamiento de otros utensilios relacionados con la preparación, conservación y presentación de los alimentos puede ser que se deba a que ya estaban provistos de ellos en el lugar de residencia y por tanto no era necesario su adquisición<sup>51</sup>.

El mes en que el gasto medio resultó más bajo fue marzo, el más alto mayo<sup>52</sup>. No se ha observado un excesivo dispendio en el gasto alimentario de estas

---

<sup>47</sup> Ver nota n.º 26.

<sup>48</sup> La suma total, que anotan los oidores, de los meses de abril a agosto asciende a 90.355 dineros 1 óbolo, mientras que la suma corregida es de 90.353 dineros 1 óbolo; el error es inapreciable. No se ha tenido en cuenta otras cantidades que se anotaron aparte y que se gastaron en las cabalgaduras, zapatos y en gajes a ciertos mulateros en diversos viajes que realizaron.

<sup>49</sup> El día 31 de mayo son invitadas de Leonel 7 personas (Sancho de Mayer y su mujer, Bertrán Çarrabera y su mujer, dona Bona y su hija Elvira y Johana de Otazu) [AGN, *Comptos*, caj. 46, n.º 17-B, fol. 27rº], y los gastos ascienden a más del doble de lo que se gasta habitualmente, a excepción de la cebada para las caballerías. Debemos tener en cuenta que no sabemos lo que comía cada comensal pero nos puede ayudar a hallar el número de personas que había en el <<hostal>> de Leonel.

<sup>50</sup> Excepcionalmente el 31 de mayo se compraron, en Pamplona, 10 cargas de leña por 20 sueldos. Se añaden otros gastos en los folios finales del cuadernillo (49vº. al 51vº.) como los realizados en diversos meses en gajes, zapatos, material y preparación de las cabalgaduras, de las bestias y alguna piel, pero que se anotan separados de los gastos habituales.

<sup>51</sup> Me refiero principalmente a lo que llamaríamos "lencería de mesa", es decir, manteles y cubre-bandejas, al mobiliario de cocina como braseros, morteros, tinajas, o menaje como ollas, cazuelas, sartenes, lebrillos, cuchillos, escudillas y demás piezas que se utilizan en cocina y en la mesa.

<sup>52</sup> En marzo el gasto medio fue de 408 dineros, en abril 468 dineros, en mayo (la media se realiza por 29 días porque el 10 y el 11 de este mes solamente se hizo gasto en la

personas, característico del alarde de riqueza que solía representar la alta aristocracia de la época, pero sí se ha podido percibir unas pautas de comportamiento en la adquisición de unos productos que eran característicos en las mesas de las clases privilegiadas<sup>53</sup>.

Los gastos sólo ascendieron cuando Leonel tenga invitados, mientras que éstos son mínimos cuando él fue el agasajado<sup>54</sup>. El motivo de la <<sobriedad>> del gasto en alimentación lo podemos fundamentar en la minoría de edad del hijo de Carlos II, sin olvidar que en este período es cuando Navarra junto con el reino de Castilla se encuentra inmersa en un periodo de graves pestilencias (1381-1384), por lo que es posible que se pretendiese una reducción de gastos superfluos<sup>55</sup>.

### Aspectos religiosos

Respecto al ámbito religioso, se debe tener en cuenta que la liturgia cristiana instituyó unos días en los que se podían comer todo tipo de alimentos, eran los llamados días *grasos*, mientras que otros días, ciertos alimentos estaban vedados, eran los denominados días *magros*.

En los textos medievales el término <<ayuno>> se refería a la realización de una sola comida al día mientras que el de <<abstinencia>> puntualizaba la prohibición de comer diferentes alimentos, principalmente la carne. Algunas veces tienen idéntico valor, principalmente cuando era de precepto que el ayuno fuera acompañado de la abstinencia<sup>56</sup>. En el texto, en ningún momento se anota la voz <<abstinencia>> a lo largo de los seis meses que comprenden las cuentas pero sí, en dos ocasiones, el vocablo <<ayuno>><sup>57</sup>. A lo largo de este periodo de tiempo hemos observado que el cumplimiento de la abstinencia de comer carne por parte de la comitiva de Leonel era muy estricto; incluso él siendo menor de edad cumplía con esta obligación. También en la comitiva que le acompañaba había personas que cumplían el ayuno y otras que por diversos motivos que desconocemos no

---

cebada de las caballerizas, al comer Leonel en casa de Sancho de Mayer) 588 dineros, en junio 504 dineros, en julio 504 dineros, y en agosto 492 dineros. El ligero descenso en la media de los gastos de marzo lo podemos atribuir al continuado consumo de pescado que se hizo en este mes por la Cuaresma, y por tanto deducir, aunque no sabemos que cantidades se adquirían, que su precio era inferior a la carne.

<sup>53</sup> Los diferentes productos que se presentaban en las mesas pudientes podemos ver, en A. RIERA MELIS, "Estructura social...", p. 195.

<sup>54</sup> El 5 abril, el 4, 25, y 31 de mayo y el 30 de julio tuvieron invitados, mientras que el 2, 3, 10 y el 11 de mayo el gasto se reduce porque Leonel es el invitado.

<sup>55</sup> Años de graves epidemias fueron 1363-64, 1374-75, 1381-84, 1394-95. En 1384 Carlos II dice que sus *recibidores* no habían podido dar cuentas por los muchos negocios del rey y por el "*estorbo que ellos, et todos otros gentes, han hobido por razón de la gran mortandad que ha seido en nuestro reyno en los años 82 e 83*". [AGN, *Comptos*, caj. 48, n.º 89 / J. YANGUAS Y MIRANDA, *Diccionario de Antigüedades...*, p. 420]. De todas formas, según los estudios que se han realizado hasta el momento, no parece que la mesa de los privilegiados sufrieran merma alguna en los periodos de crisis. Un ejemplo podemos verlo en J. V. GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la ...*, p. 17.

<sup>56</sup> J. V. GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la ...*, p. 74.

<sup>57</sup> El día 11 de abril y el 9 de mayo. Este último día se especifica "*Item, a Pomplona en aquell día para los que aiunauan et no aiunavan en pan ...*" [AGN, *Comptos*, caj. 46, n.º 17-B, fol. 16rº y 23vº].

cumplían con este precepto. Entre éstos estaría el propio Leonel debido a su minoría de edad, aunque no se especifica<sup>58</sup>. J. V. García Marsilla manifiesta *“que existían algunos ayunos a fecha fija que eran totalmente inexcusables, como los de Cuaresma de Resurrección, las Cuatro Témporas, la víspera de Navidad, la vigilia de la Asunción, las vigiliias de San Felipe, Santiago y San Juan Evangelista y todos los viernes del año”*<sup>59</sup>, mientras que se ha observado que también se cumple el ayuno (considerando en este caso que ayuno implica abstinencia) en la vigilia de la Anunciación, de San Juan Bautista y todos los sábados<sup>60</sup>.

## Conclusiones

El status del hijo de Carlos II está fuera de dudas, pero al tratarse de un hijo ilegítimo hay que pensar que no tendría la misma consideración social que sus hermanos legítimos.

La presencia continuada de carne en la dieta, aunque no siempre fresca, es un signo diferenciador de las clases de cierto nivel, pero como también hemos podido comprobar anteriormente, salvo excepciones, los tipos de carnes y pescados no parece que fueran de los más apreciados<sup>61</sup>.

Hay que tener en cuenta que la minoría de edad de Leonel pudo influir en la decisión de la compra de ciertos alimentos que, o no se anotan, o se anotaron con poca asiduidad. Podemos considerar que el ideal alimentario de las clases aristocráticas basado en una dieta abundante y variada de productos cárnicos no habría sido adoptada por Leonel hasta algunos años después. No debemos olvidar que su cuidado estaba en manos de funcionarios de condición social más baja, y su alimentación no parece que difiera de la de éstos<sup>62</sup>.

---

<sup>58</sup> San Vicente Ferrer consideraba que había ocho tipos de personas que podían quedar exentos de cumplir con los periodos de ayuno. Estos son: las mujeres embarazadas, las que están criando, los mendigos, los labradores pobres, los enfermos con necesidades de alimento, los peregrinos de a pie, los que realizan trabajos pesados y los niños en edad de crecer [J. V. GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la...*, p. 74].

<sup>59</sup> J. V. GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la...*, p. 75.

<sup>60</sup> Los italianos, franceses y alemanes prolongaban la abstinencia de los viernes también a los sábados. J. V. GARCÍA MARSILLA, en su trabajo *La jerarquía de la...*, p. 242, cita un fragmento de la obra de F. EXIMENIS, *Terç del Crestià*, cap. CCCXXXVIII, p. 264, en donde explica las distintas costumbres de los países europeos:

*“... que tot bon cristià se deu abstenir de carn lo dissapte, no de necessitat, mas de bona congruïtat e honestat. Emperò, los catalans no.u observen, car no.u han en costuma. Mas los ytalians ho observen, e los franceses e ls alamayns. Los angleses axí matex, de bona costuma, no menjen carn en dimecres...”*

<sup>61</sup> Si exceptuamos los pollos y gallinas, productos muy apreciados en las mesas pudientes, que se compran en alguna ocasión, sólo cuando se celebra alguna festividad o hay invitados adquieren otras especies como el carnero, cordero, cabrito o *carne gruesa*.

<sup>62</sup> Un ejemplo similar podemos ver en el trabajo realizado por Luis Tudela Villalonga, en el que se comparan dos libros de cuentas de los gastos del infante Juan de Aragón, que corresponden a los años 1365 y 1380. Se puede observar como en 1365, con 15 años, la nutrición del Infante *“no correspondía respondía a la definición clásica propuesta para el estamento dominante de la sociedad”* [L. TUDELA

Se desprende que el pan, vino y la carne se consideraban alimentos básicos, y el pescado se utilizaba como un complemento en la dieta porque su consumo solamente se reduce a los días en que la Iglesia prohibía la ingesta de carne. Hay un consumo prolongado de legumbres y verduras(cocina). La fruta no se consume con asiduidad<sup>63</sup>, mientras que las especias serán muy apreciadas.

La dieta que llevan es muy monótona, aunque se varía algo con la compra de pescado, huevos y aceite. No se anota adquisición alguna de queso o leche. Esto supondrá una carencia de vitaminas esenciales agudizada por la casi total ausencia del consumo de frutas. La ausencia en la dieta de la leche, queso y frutas se puede atribuir al intento de prevenir el contagio de la peste. En época de pestilencias, como es en este periodo, existía una gran prevención contra las frutas maduras, productos lácteos o pescado<sup>64</sup>.

La importancia que la mesa tiene como escenario de las relaciones sociales es palpable. La presencia de miembros adscritos a la corte real en la mesa de un hijo del rey, aunque fuese un bastardo, reforzaría los lazos de unión entre el propio rey y sus súbditos. Del mismo modo, la adquisición de productos de mejor consideración, principalmente en carne, cuando hay invitados constituye en sí mismo un rasgo distintivo.

---

VILLALONGA, "La alimentación como reflejo social del poder del Infante Juan", *XV Congreso de la Corona de Aragón*, (t. 1), nº 5, 1994, pp. 322 y 328].

<sup>63</sup> La fruta era otro producto de lujo que se permitían los miembros de la alta sociedad. No resultó muy acertada mi afirmación en un anterior trabajo [F. SERRANO LARRÁYOZ, "Dos cuentas de viajes...", p. 77] que consideraba a la fruta un producto que se consumía con asiduidad en las capas más populares de la sociedad. Mientras que B. ARIZAGA BOLUMBURU, "La alimentación en el País Vasco en la Baja Edad Media", *Manger et boire au Moyen Age*, (t.2), Niza, 1984, pp. 200-201, deja entrever que el consumo de frutas estaba muy popularizado, no opina lo mismo M<sup>o</sup>. C. CARLÉ, en "Alimentación y abastecimiento" *Cuadernos de Historia de España*, (61-62), 1977, p. 285, que considera que era un alimento de lujo y no se incluían entre los alimentos básicos de la gente corriente. Lo mismo opina, algunos años más tarde, M. MONTANARI, en *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona, 1993, pp. 93-94.

<sup>64</sup> J. V. GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la ...*, p. 88.

GRÁFICO 1. PROPORCIÓN DE LOS GASTOS MENSUALES EN EL HOSTAL DE LEONEL (en dineros)

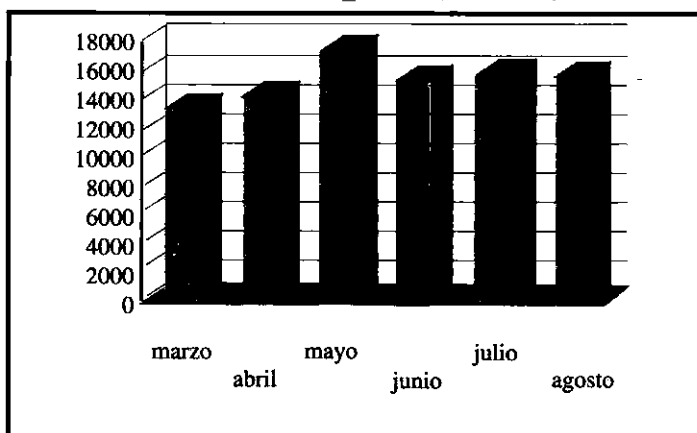
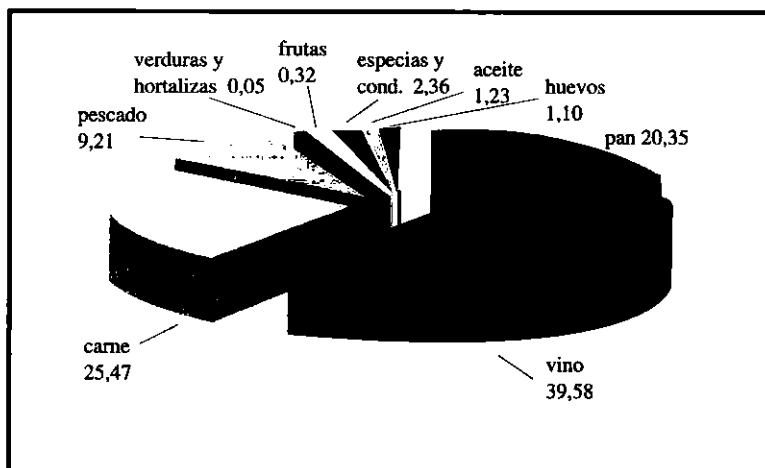


GRÁFICO 2. DISTRIBUCIÓN DE LOS GASTOS EN ALIMENTACIÓN EN EL HOSTAL DE LEONEL



ANEXO 1. FRECUENCIAS DE LA COMPRA DIARIA DE ALIMENTOS EN EL HOSTAL DE LEONEL

ALIMENTOS	% Días (184= 100%)
Carne	60.98
Pescado	36.26
Hortalizas	30.21
Frutas	9.34
Especias y condimentos	98.35
Aceite	36.81
Huevos	14.83
Pan	100.00

Vino	100.00
------	--------

ANEXO 2. DESGLOSE MENSUAL DE LOS DIFERENTES GASTOS EN EL HOSTAL DE LEONEL \*\*

Marzo		
Gasto total (100%)		13.396 d. 1 ob.
Pan (19,16 %)	2.568 d.	
Vino (30,18 %)	4.044 d.	
Carnes (5,28 %).		
Carne (sin especificar)	384 d.	
Cabrito	176 d.	
Cordero	40 d.	
Gallina	60 d.	
Polla	30 d.	
Tocino	18 d.	
Pescados (23,82 %).		
Pescado (sin especificar)	2.448 d.	
Arenques	744 d.	
Condimentos (2,49 %).		
Salsa	36 d.	
Berzas y salsa	10 d.	
Cocina y salsa	264 d.	
Espinacas y salsa	24 d.	
Huevos (0,26%)	36 d.	
Aceite (2,68 %)	360 d.	
Iluminación (3,69 %).		
Candelas	279 d.	
Torcha	216 d.	
Cebada (8,83 %)	1.183 d. 1 ob.	
Herrar las bestias (0,14 %)	20 d.	
Zapatos (3,22 %)	432 d.	
Cabestros para un rocín (0,17 %)	24 d.	
Abril		
Gasto total (100 %)		14.543 d.
Pan (17,32 %)	2.520 d.	
Vino (37,70 %)	5.484 d.	
Carnes (22,73 %).		
Carne (sin especificar)	2.916 d.	
Gallina	264 d.	
Tocino	126 d.	
Pescados (5,03 %).		
Pescado (sin especificar)	708 s.	
Arenques	24 d.	
Condimentos (2,72 %).		
Salsa	84 d.	
Cocina y salsa	312 d.	
Huevos (1,15 %)	168 d.	
Aceite (0,92 %)	135 d.	
Iluminación (1,85 %).		
Candelas	270 d.	
Cebada (7,42 %)	1.080 d.	
Herrar las bestias (0,13 %)	20 d.	
Zapatos (2,97 %)	432 d.	

\*\* Ante la imposibilidad de editar el texto se ha realizado esta tabla donde se pueden observar todos los gastos mensuales que hicieron a lo largo de los 6 meses que comprende nuestro estudio.

Alimentación y jerarquía social. La mesa de Leonel de Navarra (1383)

<b>Mayo</b>		
Gasto total (100 %)		17.495 d.
Pan (16,35 %)	2.856 d.	
Vino (32,96 %)	5.756 d.	
Carnes (27,23 %).		
Carne (sin especificar)	3.756 d.	
Carnero	504 d.	
Pollo	504 d.	
Pescados (7,20 %).		
Pescado (sin especificar)	1.176 d.	
Merluza	84 d.	
Hortalizas (0,27 %).		
Arvejas	24 d.	
Habas	24 d.	
Frutas (1,50 %).		
Guindas	264 d.	
Condimentos (1,98 %).		
Salsa	276 d.	
Cocina y salsa	72 d.	
Huevos (0,54 %)	96 d.	
Aceite (0,68 %)	120 d.	
Iluminación (1,59 %).		
Candelas	279 d.	
Leña (1,37 %)	240 d.	
Cebada (6,47 %)	1.132 d.	
Herrar las bestias (0,11 %)	20 d.	
Zapatos (1,78 %)	312 d.	
<b>Junio</b>		
Gasto total (100 %)		15.603 d.
Pan (18,45 %)	2.880 d.	
Vino (34,99 %)	5.460 d.	
Carnes (24,72 %).		
Carne (sin especificar)	3.600 d.	
Pollo y tocino	258 d.	
Pescados (4,99 %).		
Pescado (sin especificar)	780 d.	
Condimentos (2,30 %).		
Salsa	348 d.	
Cocina y salsa	12 d.	
Huevos (1,46 %)	228 d.	
Aceite (0,86 %)	135 d.	
Iluminación (1,73 %).		
Candelas	270 d.	
Cebada (7,69 %)	1.200 d.	
Zapatos (2,76 %)	432 d.	
<b>Julio</b>		
Gasto total (100 %)		16.066 d.
Pan (18,52 %)	2.976 d.	
Vino (36,00 %)	5.784 d.	
Carnes (25,09 %).		
Carne (sin especificar)	3.780 d.	
Pollo y tocino	252 d.	
Pescados (3,73 %).		
Pescado (sin especificar)	600 d.	
Condimentos (2,24 %).		
Salsa	360 d.	
Huevos (1,41 %)	228 d.	
Aceite (0,84 %)	135 d.	
Iluminación (1,73 %).		
Candelas	279 d.	

Fernando Serrano Larráyo

Cebada (7,71 %)	1.240 d.	
Zapatos (2,68 %)	432 d.	
<b>Agosto</b>		
Gasto total (100 %)		15.801 d.
Pan (18,83 %)	2.976 d.	
Vino (38,57 %)	6.096 d.	
Carnes (27,34 %)		
Carne (sin especificar)	3.780 d.	
Gallina	48 d.	
Pollo y tocino	492 d.	
Pescado (6,53 %)		
Pescado (sin especificar)	1.032 d.	
Condimentos (2,35 %)		
Salsa	372 d.	
Huevos (0,98 %)	156 d.	
Aceite (0,85 %)	135 d.	
Iluminación (1,78 %)		
Candelas	282 d.	
Zapatos (2,86 %)	432 d.	