

El Hostal de la Infanta María (1365-1366)

NELLY ONGAY

El documento que nos ocupa forma parte del conjunto de Registros o “escroas” del Archivo General de Navarra que han conservado los informes de los gastos en las residencias reales de reyes, reinas o príncipes a partir de la segunda mitad del siglo XIV.

Como en la mayoría de los documentos de la Sección Comptos, no se trata de secos listados de entradas y salidas numéricas o de simples gastos enunciados brevemente, sino de verdaderas canteras de información de la vida cotidiana de la época.

El documento que trabajamos en esta ocasión no es una excepción. Las sucesivas calas nos posibilitan obtener informes interesantes para reconstruir la vida económica de las residencias reales, las costumbres de sus ocupantes, sus gustos o placeres, las formas de piedad, las celebraciones, etcétera.

LA FUENTE

Las cuentas o gastos diarios del Hostal de Madama María se conservan en un manuscrito coetáneo de 135 folios en papel, bien conservado¹. La lengua utilizada es el navarro con la inclusión —en ciertas ocasiones— de términos en francés, propio de ciertos funcionarios de ese origen que durante algún tiempo acompañaron a Carlos II de Evreux. La escritura es clara, de una sola mano, con importantes espacios entre los distintos apartados, con las abreviaturas corrientes (monedas, medidas, sumas parciales y totales) y las normales de la escritura del siglo XIV. Intercalados, encontramos los resúmenes de gastos escritos en francés, con una distribución idéntica a la de las secciones presentadas en el Registro.

¹ Archivo General de Navarra, Sec. Comptos, Reg. nº 116 (1365-66), 135 folios, en papel. HUICI GOÑI, M. P., *La Cámara de Comptos de Navarra entre 1328-1512. Con precedentes desde 1258*, Pamplona, 1988.

Los gastos del *hostal* son consignados diariamente, en una sola columna, en forma clara, divididos en dos partes: en la primera se deja constancia del día, lugar y de todas aquellas personas que han permanecido en el *hostal*, con mención especial del Rey —con precisiones acerca de su llegada y partida— y de los visitantes. En forma cotidiana se da comida a trece pobres y de manera frecuente, observamos la presencia de uno o dos frailes menores e igual número de pajes. En la segunda parte, de manera detallada, se hace constar todos los gastos (con mención de productos, cantidades y valores) y el nombre del abastecedor —en aquellas ocasiones en que lo hay—; en la mayoría, se precisa la procedencia de la mercancía.

Estos gastos diarios, de manera invariable, están presentados en las secciones siguientes: *pantería, chançonería, cocina, fruytería y escudería* y, en ciertos días, se incluye el capítulo titulado *mises*. Diariamente, al finalizar el detalle de los gastos individuales por departamento se anota la suma bajo la denominación de *achat, garniçon, mises* y luego, la suma total que incluye solamente *achat* y *mises*.

LOS HOSTALES Y LA ADMINISTRACIÓN DEL REINO

Se conoce con el nombre de *hostal* la reunión ordenada de los servicios domésticos de la Casa Real que cuenta con una organización y administración particular desde el inicio del siglo XIV, si bien se conocen elementos organizativos anteriores. Su paulatina organización se basa en las necesidades específicas de las cortes de la época, de forma que se conoce el funcionamiento similar de las “casas” francesa, castellana y navarra².

En nuestra documentación, el escriba utiliza generalmente diversos términos, *hostal, ostal, hostel* y en ciertas ocasiones, *casa del Rey*. En otros documentos se observa la variante *houstal*; todos ellos quizá derivados de la forma francesa *hôtel*, originado a su vez en la latina, *hospes-itis* u *hospitalis-e*³. El uso de este término, con esta acepción, es bastante antiguo ya que en la época carolingia la palabra *hostaleros* se utilizaba para designar a los encargados de disponer el alojamiento del emperador y su séquito durante sus desplazamientos⁴.

Carlos II es el primer rey de la dinastía de los Evreux que establece su residencia permanente en el Reino; de su reinado apreciamos los primeros documentos reveladores de la existencia de un *hostal* independiente de la administración general⁵. En cuanto rey, comenzó a rodearse de un personal do-

² Si bien, hasta la fecha, no existe un estudio pormenorizado de los *hostales* en el antiguo Reino de Navarra, es muy importante el aporte del profesor Zabalo en su estudio sobre la Administración; también nos han sido de gran utilidad los trabajos de García Arancón e Ibiricu Díaz. ZABALO ZABALEGUI, J., *La Administración del Reino de Navarra en el siglo XIV*, Pamplona, 1973, pp. 66-89; GARCÍA ARANCÓN, R., “El personal femenino del *Hostal* de la Reina Blanca de Navarra”, en *El trabajo de las mujeres en la Edad Media Hispana*; IBIRICU DÍAZ, José, “El *Hostal* del Príncipe Carlos de Viana (1451)”, en *Príncipe de Viana*, año 49, n° 185, Pamplona, 1988, pp. 593-637.

³ *Hospes-itis*: huésped, el que es alojado; *hospitium-ii*: acción de acoger, de recibir a alguno como huésped.

⁴ HALPHEN, L., *Carlomagno y el Imperio Carolingio*, México, 1955, pp. 118-119.

⁵ ZABALO ZABALEGUI, *op. cit.*, pp. 65-67, cfr. OSTOLAZA ELIZONDO, I., “La Administración del Reino de Navarra durante el reinado de Carlos II” en *Príncipe de Viana*, año 43, n° 182, Pamplona, 1987, pp. 621-636.

méstico numeroso y especializado en las tareas inherentes a una residencia privada.

Si bien, como ya expresamos, no se dictaron o no se conservaron las Ordenanzas que nos permitirían conocer el momento y la organización de los hostales, la documentación existente nos posibilita apreciar ciertos aspectos importantes.

A pesar de lo que acabamos de expresar, sabemos que en este aspecto Carlos II no es un innovador; por una parte, recién llegado de Francia, trató de conservar usos y costumbres de su tierra de origen y, por la otra, debió de encontrar en el reino pirenaico ciertos esbozos organizativos del hostel, teniendo en cuenta el documento fechado en 1320, conservado en el Archivo General. Éste trata acerca de la estructuración de la residencia del conde Felipe de Evreux (padre de Carlos II), quien, puede afirmarse casi con certeza, lo trajo a Navarra con el objeto de organizar su casa según el esquema adoptado por los reyes franceses para su palacio de París, esquema que conocía pues su esposa Juana era hija del rey Luis X⁶.

La confrontación de este documento con los Registros de gastos que analizamos evidencia la semejanza entre la organización general de los hostales ultrapiereñaicos y los navarros, aunque con algunas diferencias que señalaremos.

El análisis de los registros de cuentas de los hostales conservados nos muestra, en forma pormenorizada, los gastos e ingresos de la casa regia, anotados día a día, según la estructura departamental.

Estos Registros navarros conservados, a diferencia de los franceses (destruidos, en su mayoría, por los ingleses después de la batalla de Poitiers), son numerosos y casi anuales para la segunda mitad del siglo XIV⁷.

Del estudio de los Registros n° 116 (1365); n° 147 (1372) y n° 195 (1387) a los que agregamos el n° 387 (1425) y el n° 484 (1451)⁸, se desprende que los hostales navarros se estructuraron en cinco secciones o departamentos, considerados por algunos historiadores como tradicionales: panadería, botellería o chançonería, cocina, frutería y escudería y los dedicados a la persona del rey, de modo especial, la cámara —en lo material— y la capilla —en lo espiritual—, los mises, las limosnas, la montería, etcétera⁹. Por último, en estrecha relación con todo lo anterior, existía la Cámara de los Dineros, dependiente de la Cámara de Comptos, encargada del pago de todos los gastos de la residencia. Así leemos en el Registro 192, diario de gastos del hostel de las Infantas: *...partidas rendidas por Monseñor Gillet de Quesnel... de Santa María, por las seynnoras el chantre don Martín Periz García Ximeniz et Guillen de Roz oydores de las cuentas del Seynnor contando et verificando las cuales roldes de Ponce de Frison et Simonet le Court, maestro del dicto hostel*¹⁰.

⁶ Archivo General de Navarra, Sec. Comptos, caj. 41, n° 37, publicado por BRUTAILS, J. A., *Documents des Archives de la Chambre des Comptes de Navarre (1196-1324)*, París, 1890, doc. 27; citado por Zabalo, *op. cit.*, p. 66.

⁷ Contabilizamos 39 Registros entre los años 1355 y 1400. HUICI GOÑI, María P., *La Cámara de Comptos de Navarra entre 1328-1512. Con precedentes desde 1258*, Pamplona, 1988, pp. 268-269.

⁸ AGN, Sec. Comptos.

⁹ Esta separación en *oficios* o secciones la observamos de manera precisa a lo largo del Reg. n° 116. Los *Mises* son consignados aparte y, por lo general, se hace constar el monto de las limosnas destinadas a los pobres, la compra de elementos diversos y ciertos pagos de servicios. Folio 50r, entre otros.

¹⁰ Reg. 192, año 1386-7, f. 353.

Al frente de toda residencia real o principesca se encuentra un maestro o maestro en quien recae la autoridad plena en cuanto a organización, dirección de personal, atención del mantenimiento y abastecimiento de la misma. En el Registro 213, leemos: *Charles por la gracia de Dios, Rey de Navarra, conte d'Evreux, a nos bien amados Pero Periz de Luexa et Simonet le Court, maestros d'hostales de nuestras muyt caras et muyt amadas fijas las Infantas. Et Mossen Gillet de Quesnel, abbat de Saint Martin, maestro de la cambra...*¹¹.

Por lo general, dicho cargo era desempeñado por una persona perteneciente al estamento de los clérigos o de los caballeros y, en ciertas ocasiones, por un alto funcionario de la administración general como los denominados recibidores de Merindades¹².

La complejidad y continuidad de las tareas a cumplir en una residencia que puede llegar a albergar a más de 80 personas –según la época y el jefe de la misma– determinó que cada uno de los oficios estuviese dirigido por uno o varios maestros (sin duda, en aquellos departamentos indispensables dada la continuidad de la tarea a cumplir). A su vez, cada uno de los jefes de departamento dirigía a un número variable de ayudantes los cuales recibían distintos nombres: escuderos, clérigos, valets.

Todos los departamentos cuentan con una organización interna que los hace, en cierta forma, independientes; tienen sus propias competencias, suministros y beneficiarios. Cada sección atiende sus necesidades a través del “cambra-dineros” que paga las deudas contraídas. Los maestros del hostal y su cámara se encargaban de supervisar los suministros. Una competencia común a todos los departamentos era la de mantener su ajuar y mobiliario en las debidas condiciones, reparándolo o sustituyéndolo si fuera preciso¹³.

Es necesario advertir aquí –como señala Zabalo– que los títulos utilizados corresponden a la terminología de la época y, en la realidad, en muchos casos, no nos manifiestan con propiedad el oficio ejercido. Así, los clérigos no actuaban en su carácter de eclesiásticos (excepto en el servicio de la capilla) sino, de manera general, como contables del departamento. De modo semejante, el título de escudero hace referencia a la categoría social del individuo más que a un oficio en particular. En muchas ocasiones advertimos que un escudero puede ser maestro de un departamento, mientras que en otras es un simple oficial del mismo¹⁴.

Otras veces, la designación de escudero del rey significa realmente maestro de la escudería del rey, al igual que la de panatero o botellero es abreviatura del título de maestro de la pantería o de la botellería, respectivamente.

¹¹ Reg. 213, año 1390, f. 192-193.

¹² Así, en el Reg. 116, leemos en la rendición de gastos que la misma fue realizada por Jacques Argonel, entonces *Recibidor* de Olite.

¹³ Reg. 116, f. 16, compra de *orços* para guardar la grasa; f. 20, compra de un *picher*; en otros, se hace constar el lavado de toallas, la compra de jabón o la de escudillas de madera para la comida de los pobres. Cfr. ONGAY, Nelly y col., *El Hostal de Madama María*, pp. 16-18, Trabajo presentado en el IX Curso de Actualización en Historia Medieval, PRIMED, CONICET, Buenos Aires, 1998.

¹⁴ ZABALO ZABALEGUI, *op. cit.*, p. 68.

En consecuencia, el uso de títulos en estos Registros no es específico ni riguroso. A las imprecisiones técnicas propias de un organismo en vías de estructuración se unen las fluctuaciones idiomáticas de la época y, en ciertas ocasiones, las consecuencias de situaciones políticas ajenas al hostel¹⁵. Dentro de las altas personalidades, el Condestable, título eminentemente militar, recibe el mayor salario del hostel (60 sueldos diarios)¹⁶.

En todo hostel observamos dos grupos de personas. Al primero podemos designarlo bajo el título de servidores fijos (doncellas, secretarios, porteros, mecedoras, cocineras, panaderos, ujieres, lavanderas, camareros, escuderos, etc.) a quienes se les paga gajes o retribuciones diarios abonados en metálico y, por lo general, no tienen derecho a alimentación. A estas retribuciones fijas se solían agregar sumas de dinero extra por la realización de labores extraordinarias. Los salarios pagados en el hostel, en su gran mayoría, alcanzaban para cubrir las necesidades de alimento y vestido. El segundo grupo es el que puede denominarse “séquito” y en él figuran personas emparentadas con la familia real y antiguas damas que no perciben sueldo pero que reciben comida, pan y vino para sí y su personal de servicio¹⁷.

La financiación de estas residencias reales proviene principalmente del dinero obtenido de las ayudas extraordinarias aunque la documentación respectiva no refleja ningún fondo específico para atender esta necesidad. El conjunto de los servicios de estas residencias son administrados financieramente por la Cámara de los Dineros, creada a semejanza de su homónima francesa en la época de Carlos II de Evreux. Está integrada por un cierto número de clérigos contables presididos por un maestre de la Cámara. Se encarga de hacer efectivos los pagos a los abastecedores del hostel —confrontándolos con las facturas redactadas por los clérigos contables de cada departamento— así como de pagar los sueldos a los empleados de la residencia. Éstos, por lo general, reciben un sueldo-base y obsequios en dinero o en especie ya sea por causas personales, ya con motivo de acontecimientos felices en la corte o en fechas especiales durante el año¹⁸.

EL HOSTAL DE LA INFANTA MARÍA

El documento presente nos permite analizar la organización y la vida de la residencia de una infanta real con sus semejanzas y desigualdades respecto de la organización general de la casa real como la que acabamos de presentar.

La Infanta María es hija de Carlos II de Navarra y de su esposa Juana (hija de Juan II de Francia), quienes habían contraído matrimonio en febrero de 1352. A medida que estudiamos el documento advertimos que María es una pequeña de pocos años¹⁹. Aunque en numerosas ocasiones le-

¹⁵ IBIRICU DÍAZ, M. José, *op. cit.*, pp. 628-629.

¹⁶ Ídem, pp. 595-596.

¹⁷ GARCÍA ARANCÓN, *op. cit.*, pp. 29-31.

¹⁸ Ídem, p. 86. En nuestro documento recibe “ofrendas”, por ejemplo, “Maria Danci”, folios 84r., 113r.

¹⁹ Su hermano Carlos, el primogénito, había nacido en Evreux (Francia), en julio de 1361 y cuatro meses después la familia real se instaló definitivamente en Navarra (noviembre de 1361). María na-

emos en el documento Hostal de Madama María, consideramos que el Registro nos ha conservado las cuentas de una residencia atípica, quizás preparada de manera circunstancial para una niña, o mejor, podría tratarse de la propia residencia materna, con un personal reducido dedicado al cuidado de María, en este período excepcional. Podemos señalar con certeza que el Registro estudiado nos transmite un período especial en la vida de la familia real pues el resumen contable coincide –de manera exacta– con el viaje de la reina Juana a Francia (acompañada de su cuñada Inés) para tratar los negocios de su esposo frente a su familia, los Valois. El Registro ha sido iniciado el 22 de noviembre y finalizado el 17 de julio cuando, como leemos en el folio 133v, (*Madama Maria en Ponplona et vino la Seynora Reyna de Francia a yantar..*) al finalizar el día el escriba efectúa el resumen de los gastos de ese período del mes (diecisiete días de julio) y, en consecuencia, cierra el Registro. Además, dado el estado avanzado de gravidez en que se encontraba la Reina, realizar un viaje tan largo y dificultoso debía de responder a circunstancias políticas muy difíciles soportadas por su esposo. Iniciado el viaje a fines de noviembre, dio a luz a su hijo Pedro, en Evreux, a fines de marzo de 1366.

Durante la ausencia de la Reina, el rey Carlos acompaña a la niña María durante un lapso continuado de cuarenta días (mes de febrero y parte de marzo) y luego, en otras tres oportunidades (del 12 al 22 de diciembre; del 4 al 12 de enero y del 9 al 14 de junio). Mientras duran estas estancias, el Rey se hace cargo de todos los gastos del hostal, excepto los que corresponden a la escudería y a los mises²⁰.

Además, otros dos elementos nos advierten sobre la edad de la Infanta. Por una parte, la presencia de una nodriza con carácter de personal estable del hostal durante los nueve meses consignados en el Registro. Por la otra, apreciamos la alimentación cuidada que recibe María –leche de vaca y de cabra y carne generalmente de gallinas, aun en la época cuaresmal–; de ello inferimos que la niña todavía tiene una edad en que la prescripción de la abstinencia no le compete²¹.

Estos escuetos informes sobre la infancia de María –acordes con la mentalidad de la época respecto de los niños–, en parte, quedan compensados con las más precisas noticias sobre su matrimonio. En primer término, apreciamos las referencias sobre su dote dispuesta por su hermano Carlos III a través de una ayuda de seis mil libras que debía recaudarse entre 1390 y 1396; en segundo lugar, conocemos ciertos datos sobre su boda con Alfonso, conde de Denia y primo de Pedro IV de Aragón²².

En fin, la niña, de acuerdo con su real nacimiento, durante la ausencia de su madre, no solo es atendida y cuidada con esmero sino que, además, se le organiza una residencia acorde con los lineamientos de la época. En los primeros folios del Registro que nos ocupa, leemos que se dispone lo necesario para

ció en Puente la Reina en fecha que no hemos podido determinar. Los restantes hijos de Carlos y Juana fueron: Pedro, Felipe (muerto en la infancia), Juana, Blanca y Bona. Cfr. ZABALO, *op. cit.*, p. 41.

²⁰ F. 35r-38r.

²¹ F. 35r y folios 14r, 44r, 105r.

²² ZABALO ZABALEGUI, *op. cit.*, p. 201; YANGUAS Y MIRANDA, J., *Diccionario de Antigüedades del Reino de Navarra*, Pamplona, 1964, t. II, pp. 118-20.

ordenar la contabilidad en cinco departamentos: *panateria*, *fruyteria*, *cozina*, *chançoneria* y *cambrá* de los dineros. Aunque la cámara de los dineros no ha quedado registrada, de manera precisa, de hecho existió al presentarse la relación contable que tenemos a la vista. Asimismo, constatamos que la residencia se nutre económicamente a través de partidas de dinero que el maestre Argonel recibe en Estella o en Tudela, de lo cual deja constancia al finalizar el Registro²³. Para la rendición de estas cuentas se compra papel por un valor de 12 sueldos²⁴. A medida que analizamos el documento observamos la actuación de estos departamentos a través de la relación minuciosa y detallada tanto de su accionar como de las compras necesarias para el correcto funcionamiento del hostel.

La lectura de pagos de gajes trimestrales o *quarton de l'ayno*, permite saber que la residencia cuenta con ocho servidores fijos. Ellos son: María Dancy que percibe 10 libras (quizás ama de llaves), la nodriza 10 florines, Edelit 100 sueldos, Perrinet de la Chapella 100 sueldos (servidor que en ocasiones reemplaza a Jacques Argonel), Guillemín de Vy, 100 sueldos, Lorenz (forrero de cambrá) y Picart, 50 sueldos cada uno y Blanchart, 75 sueldos. De este modo, los gajes de este personal significan una erogación trimestral de 45 libras, 5 sueldos²⁵. A ellos se agrega el *vaquero*, el único servidor que recibe su pago mensual²⁶. Además, constatamos la presencia de otros servidores que cumplen tareas en el hostel y son recompensados de diferentes modos. Así Johan de Ardanaz, encargado de la provisión de las carnes, cumple funciones en la cocina pues leemos en el folio 78v: *sin mey vezerro de garnizon l'otro meyo fue vendido et Johan d'Ardanaz responde de los dineros*; también aparecen Mariana (que constantemente abastece de aves y productos hortícolas), un salsero, (Jacques) y un *garda manger*. Maria Huart es con certeza servidora de la cocina pues se la menciona tanto en Olite como en Pamplona y luego se le paga por la elaboración de ciertas especialidades; junto a ella, Martico en la *cozina*, Simeno de Laviano que cumple tareas diversas en la residencia, *Symon en la Chançoneria* junto con su *moço*, también un *panatero*, un tal *Branqualeon* quien *es delivrado de todos sus ofiçios en marzo* y luego regresa al hostel el 6 de junio, *Johan de Angullat y Pascoalla*, esta última enviada por María Dancy a comprar ciertas telas²⁷.

Inferimos que muchos de los nombrados son personal de apoyo a los que se les paga quizás con la comida y están incluidos bajo la denominación de livreas o livrazones que, de manera invariable, se hace constar en el encabezamiento del resumen diario cuando el escriba anuncia: *y fueron en salla y en livreas XXII ó XXv ó XXVIII personas...*

²³ Folio 134r. Allí leemos: *...et por espensa que fizo por el por su bestia et por su moço por partida de vezes que fueron quando a Esteylla quando a Tudella por aver dineros para las espensas de Madama Maria et de sus gentes...*

²⁴ Folio 9v.

²⁵ Folios: 14r, 44r y 105v.

²⁶ Folio 97v.

²⁷ Folios: 25r. (Jacques), los pagos a Maria Huart, son diversos, también al salsero, f. 38v, a *Branqualeon*, f. 38v-102v; a *Martiquo*, 51r, 130r, *dados a Pascoalla sobre lo que le puede ser devido por su loguero d'este ayyno*, f. 127r; regalos al panadero f. 20r, a *Gullemin de Vi por loguero de dos botas por traer vino al palacio*, f. 133r.

Sin embargo, advertimos una única aclaración respecto de las livreas; el domingo 5 de julio en Pamplona, el amanuense señala: *fueron en salla XXII personas, un page del rey et v en livreas son a saber la nodriça de prima, la casera de Sant Gregorio, el moço de Guiot Darssi, el panatero, el vaquero...*²⁸.

ANÁLISIS DOCUMENTAL

Como ya señalamos, las cuentas del Hostal de doña María, correspondiente al año 1365, comienzan el día veintidós de noviembre y finalizan el diecisiete de julio. En total en el documento se consignan 238 días pero sólo en 180 se deja constancia del movimiento diario; en los 58 restantes el Rey está presente y se hace cargo de la provisión respectiva, como ya indicamos. Diariamente residen en el hostal alrededor de veinticinco personas (24,82) y trece pobres. En algunos momentos se agregan dos frailes menores y en otras, algunos pajes del Rey, el gobernador y su gente y Carlos, el primo de la Infanta acompañado de sus ayudantes. El menor número de residentes lo advertimos en mayo, los días 13 y 14; los más concurridos son los días de viaje y el día de los presentes de Pascua²⁹. De manera estricta se deja constancia todos los días de la presencia y alimentación de los trece pobres –cuyos alimentos están precisados en los distintos Oficios–, además de la ofrenda semanal de 7 dineros a cada uno³⁰.

Mostramos en el siguiente cuadro general las cifras de gastos mensuales³¹. Las “compras” incluyen los desembolsos de los departamentos de la cocina, la chançonería y la frutería, mientras que bajo la denominación de “guarnición” se anotan los gastos de la panadería y la escudería. Por último, en la correspondiente a mises se consignan los pagos referidos a compras diversas y a ciertos servicios:

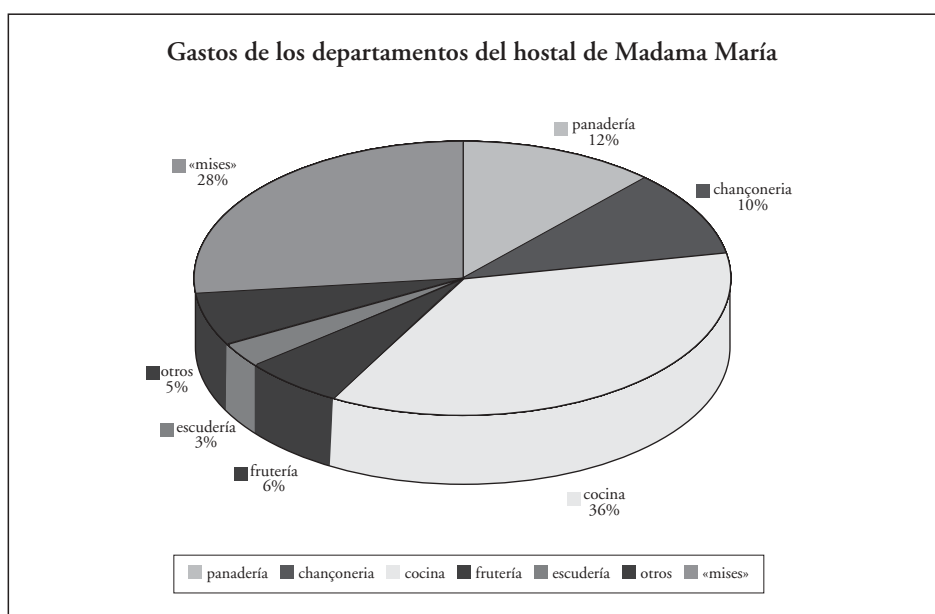
Mes	compra	guarnición	“mises”
Noviembre	5456.5 d.	720 d.	1906 d.
Diciembre	13554 d.	3829.5 d.	3469 d.
Enero	9416.5 d.	3548 d.	1417 d.
Febrero	1410 d.	5813.5 d.	7542 d.
Marzo	25586 d.	7447 d.	1751 d.
Abril	10488.5 d.	5188.5 d.	1230 d.
Mayo	3810 d.	5813 d.	7554 d.
Junio	15845.5 d.	3044 d.	10709 d.
Julio	11514 d.	2731.5 d.	8014 d.
TOTALES	97081 d.	38135 d.	43592 d.

²⁸ Folio 123v. Debemos recordar aquí que dentro de las novedades introducidas durante el reinado de Carlos II, se encuentra la del concepto de funcionario público, así como se intenta “subdividir el gasto público, en lo que respecta al pago de nóminas, en partidas separadas del fondo general de Tesorería”. El personal integrante del hostal real entra en la categoría de oficios, es decir, al servicio del rey y del reino, a diferencia del funcionario que lo está al servicio de la administración. Ver: OSTOLAZA ELIZONDO, M. I., “La Administración del Reino de Navarra durante el reinado de Carlos II”, en *Príncipe de Viana, VI centenario de Carlos II de Navarra*, Pamplona, 1987, año 48, nº 182, pp. 621-637.

²⁹ Folios 85v, 86v, 10r, 107r y 73r. Son 19 personas los días de menor número de residentes y 63, el día más concurrido.

³⁰ Dejamos constancia de las ofrendas, que eran dos a la semana, según lo indicado en el encabezamiento del folio 2r, son entregadas una vez a la semana, por lo general, los viernes.

³¹ Todas las cantidades han sido reducidas a dineros.



El presupuesto correspondiente a casi 9 meses de compras, aprovisionamiento y servicios de diversa índole en el hostel de María se eleva a la cifra de 745 libras 8 dineros³². Apreciamos que los mayores montos corresponden al capítulo de compras y, en consecuencia, deducimos que los pagos más altos corresponden a los gastos de alimentación y al suministro de bebidas. Le siguen en importancia los “mises” o gastos extraordinarios. Los meses de mayor consumo son los de marzo y junio; febrero es el que presenta las cifras más bajas, como consecuencia de la presencia del Rey y la referida asunción de los gastos³³.

La graficación de los gastos por departamentos nos posibilita una mejor apreciación de la distribución del presupuesto en el hostel de la Infanta:

Verificamos que la mayor parte de los ingresos se destina a los departamentos de la cocina y los *mises*. Así mismo, advertimos que el consumo de cereales panificables y la provisión de vinos suman un 22%. El abastecimiento de la frutería insume el 6% y el de la escudería sólo el 3%³⁴.

Merece una mención especial el sector que denominamos “otros”, el cual alcanza un 5%. Aquí incluimos diversos productos entregados a los distintos departamentos en forma directa (gratuitamente o mediante el pago de pequeños montos) y provenientes de la casa del Rey, ya sea de su vergel, su jar-

³² Si se compara esta cantidad con los gastos de hostel de otros personajes importantes advertimos que los correspondientes al hostel de María es muy baja. Citamos a modo de ejemplo los siguientes: del Infante Luis, gobernador del Reino, en ausencia de su hermano, que está en Francia, en 1360, su gasto fue de 10.537 libras, el de la reina Juana, en 1370 alcanzó 18.923 libras. En consecuencia, estimamos que a la pequeña se la ha dejado al cuidado de un personal especial pero mínimo.

³³ En verdad, el menor monto corresponde al mes de noviembre pero como en este mes sólo se registran los gastos de 9 días –dado que el documento se inicia el 22 de noviembre– proporcionalmente no arroja las cifras más bajas. En cuanto a febrero, es el mes en el que el rey se instala junto a su hija y asume los gastos generales del *hostal*, excepto los correspondientes a la Escudería, como ya señalamos.

³⁴ Los gastos totales de cada uno de los departamentos son los siguientes: panadería, 89 l. 8 s. 1 d.; «chançonería», 74 l. 10 s. 1 d.; cocina, 268 l. 4 s. 2 d.; frutería, 44 l. 14 s. 1 d.; escudería, 22 l. 7 s.; «mises», 208 l. 12 s. 2 d.; otros, 37 l. 5 s. 1 d.

dín, sus viñas, su olivar o de las denominadas guarniciones, es decir, el acopio, en dichas residencias, de determinados productos para ser consumidos en el momento apropiado o necesario. En ciertas ocasiones se deja constancia del uso de algunos productos que son preparados en la guarnición del hostal de la Infanta. Además, en este capítulo están consignados los regalos que las “villas” de Olite y de Pamplona ofrecen a la Infanta por medio de ciertos funcionarios como los jurados de Olite o el Conceylo de Olite y particulares como Lope d’Olite. Se trata de animales de variado tipo: cabritos, pollos, gallinas, perdices, conejos, capones y ansarinos³⁵. Observamos que solo en una oportunidad se le obsequia vino³⁶.

Los gastos según los Departamentos

La panadería

Es el oficio o departamento encargado del aprovisionamiento de trigo con el cual se elabora el pan, la preparación de alimentos hechos con harinas, la provisión de la leña necesaria para los hornos y el cuidado de los manteles y paños del comedor. El abastecimiento de cereales es constante y significativo. Su regularidad sólo queda interrumpida cuando el rey visita a la niña y asume los gastos del hostal. Los montos de este abastecimiento reiteran la importancia del pan en la alimentación de la época y, en particular, en el Reino de Navarra.

El trigo es suministrado por los recibidores o recaudadores de las distintas Merindades del Reino, según dónde se encuentre radicada la Infanta. Así, mientras María fija su residencia en Pamplona, generalmente el encargado de proveer lo necesario para elaborar el pan en los hornos es el “recibidor” de las Montañas mientras que cuando la Infanta se instala en Olite quien toma la responsabilidad del abastecimiento es el de Sangüesa³⁷. En ciertas ocasiones, el maestro del hostal, Jacques Argonel, compra el trigo en el mercado de la ciudad o *chapel* para cubrir las raciones del día³⁸.

En el hostal se prepara la masa y se hornea el pan diariamente. Sólo en circunstancias excepcionales se lo compra cocido. Por ejemplo, esto se hace necesario durante los viajes o bien, en momentos que podríamos considerar excepcionales como cuando se produjo la muerte del panadero (días 16 y 17 de junio)³⁹. Aunque el documento no menciona calidades de pan advertimos

³⁵ Ansarino: pollo del ánsar, también conocido como ganso bravo o salvaje; capón, es el pollo castrado para su engorde.

³⁶ El 18 de enero se anota en las cuentas del hostal la recepción de un «carapito» de vino en calidad de obsequio, folio 29v.

³⁷ Al respecto hay excepciones; así el 22 de noviembre, día que parte la reina a Francia, el pan es provisto por la casa del rey (f. 2r). Dos días antes del traslado de María a Olite, comienza abastecer de trigo el recibidor de Sangüesa (días 3 y 4 de diciembre); el 1 de julio, estando María en Pamplona, el recibidor de Sangüesa se presenta en el *hostal* y entrega una partida de trigo (17 de junio).

³⁸ «Jacques Argonel» asume la provisión durante los seis días, no sin aclarar en las cuenta de cada día el motivo: *por que no pu auer del recibidor de las Montaynnas*. Se trata de un período de transición que dura hasta el 24 de junio en que se comienzan a recibir las partidas del recibidor de las Montañas, (folios 110 a 115). El 1 de julio se deja constancia de la entrada de trigo al hostal por intermedio del recibidor de Sangüesa, (folio 120v). Por último, en tres ocasiones Jacques Argonel compra trigo para alimentar a las palomas de Madama (folios 44r, 73v y 110r).

³⁹ Cuando el 5 de diciembre se traslada la comitiva de Pamplona a Olite, se anota la compra de pan hecha por el maestro en «Barasuan», (folio 10 r.). También se menciona el pago de 2 s. 2 d. por una provisión de pan entregada por «Martín Donart» ese mismo día.

la enumeración precisa de la elaboración frecuente de ciertos alimentos a base de harina de trigo como los *pastez*⁴⁰, *quesadas*, *tapaz*, *enpanadas*, *tortetas* y *obbleas*⁴¹.

Contabilizamos la compra de 906 robos de trigo a lo largo de los meses en que funciona el hostel⁴². El promedio de consumo diario alcanza los 2 o 3 robos.

El costo de un robo de trigo varía entre los 3 y 4 sueldos; por lo general, cuando lo provee el recibidor de Sangüesa su valor es de 3, mientras que cuando lo abastece el recibidor de las Montañas o lo compra Jacques Argonel en el *chapitel*, su valor es mayor.

Aunque la documentación no nos brinda detalles acerca del personal que cumple funciones en este departamento, contamos con algunos elementos que nos ilustran al respecto. En primer lugar, se trata de un personal especializado; así Maria de Huart, de manera exclusiva, prepara las ya mencionadas *enpanadas*, *pastez*, *quesadas* y *tortetas* consumidas durante los viajes y en ocasiones especiales. Por su preparación recibe un pago que varía según la cantidad y el tipo de producto que elabore, pero que en general es 1d. ob. por unidad⁴³. Por ello podemos deducir que su estancia en el hostel es de carácter permanente dado que se le pagan sus salarios durante el lapso consignado en el documento, tanto en Pamplona como en Olite.

La Chançoneria

Se llama *chançoneria* al departamento encargado de adquirir, almacenar, mantener —en cubas, barricas o botas— y distribuir las bebidas que se consumen en el hostel, en especial los vinos en sus diversas calidades⁴⁴.

En el texto que analizamos advertimos que no se especifican calidades, excepto algunas menciones aisladas de compra de vino claro⁴⁵ o de vino de la taberna⁴⁶. Sin embargo, la valoración de los precios nos permite establecer por lo menos tres calidades: un vino de precio más o menos estable —entre 1 s. 4 d. y 2 s. 6 d. el *carápito*— elaborado fuera del hostel; uno de menor valor —no supera la cifra de 1 s. 2 d. el *carápito*—, que se destina a los pobres y un tercer tipo procedente de las *vynnas* del rey y seguramente elaborado en las bodegas reales cuyo

⁴⁰ Se cree que son pasteles de carne, pollo o pescado. SERRANO LARRÁYOZ, F., *op. cit.* p. 2.

⁴¹ Los datos más antiguos sobre este alimento semejante al barquillo se remontan a 1344 en las Ordenaciones de Pedro el Ceremonioso. Se hacen a base de azúcar, harina y agua. SERRANO LARRÁYOZ, F., *op. cit.* p. 315.

⁴² De acuerdo con las equivalencias brindadas Zabalo Zabalegui (robo de trigo equivale con ciertas variantes a 22 kilos) podemos calcular unos 19.932 kilos de trigo para consumo de la residencia de la Infanta durante los meses en que está lejos de sus padres. ZABALO ZABALEGUI, J., *op. cit.* p. 228. También se registra la compra de 1 costal, 7 cahíces y 6,5 quartales.

⁴³ En las cuentas de la reina Blanca de 1425-26, se menciona una panadera a la que se paga un sueldo fijo y adicionales por labores extraordinarias como la preparación de pasteles —6 dineros por pastel—. El de «Maria de Huart» bien podría tratarse de un caso semejante. GARCÍA ARANCÓN, M. Raquel, «El personal femenino del hostel de la Reina Blanca de Navarra (1425-26)», en: *El trabajo de las Mujeres en la Edad Media*. Ed. A. Muñoz Fernández y Cristina Segura Graiño. Madrid, 1988. p. 30.

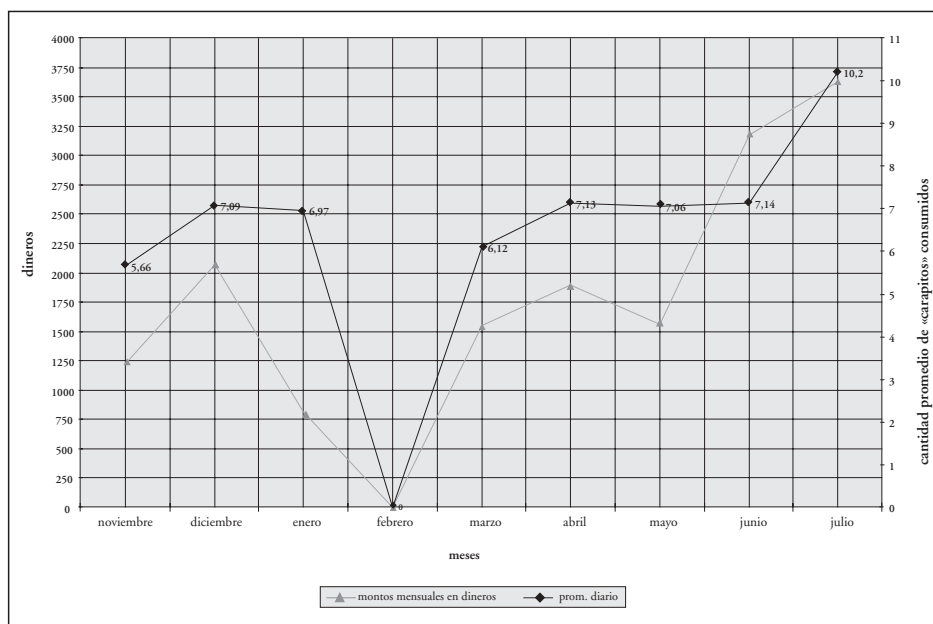
⁴⁴ En otros documentos suele denominarse «botellería» o «escanciería».

⁴⁵ La observamos solo en las cuentas de tres días: del 30 de junio al 2 de julio se especifica la venta de «vino claro» hecha por «María Duart» cuyo precio es de 2 s. 8 d. el «carapito». Folios 119v, 120v y 121v.

⁴⁶ El texto corresponde al 13 de marzo y señala: «a Jacques vino comprado a tauierna, V s. III d.», folio 43v.

precio es de tan solo un sueldo. El monto total de compra de vino nos permite deducir que el consumo es alto y, en particular, durante los meses estivales. El promedio diario alcanza los 8.19 carápitos, equivalentes a unos 96.39 litros⁴⁷.

En el cuadro siguiente podemos observar los promedios de *carápitos* de vino consumidos por mes y los gastos de la *chançoneria*.



La cifra de 1.224 dineros destinada al pago de vinos durante el primer mes contabilizado (noviembre) es prácticamente duplicada al mes siguiente; luego, el gasto manifiesta una notable disminución en enero dado que de los 31 días del mes sólo se hacen compras en 21 de ellos porque los 10 restantes coinciden con dos visitas del rey a la ciudad de Olite durante las cuales él asume los gastos de la *chançoneria*. Igual explicación corresponde al brusco descenso del gasto durante el mes de febrero. Las compras se reinician en el mes de marzo iniciando una curva ascendente sólo alterada en el mes de mayo cuando se constata la adquisición de significativas partidas de vino de las viñas del rey. En consecuencia, el índice de consumo se mantiene mientras que el gasto por compras a terceros disminuye. El pico máximo corresponde al mes de julio, cuando en solo 17 días se compran partidas de vino por la suma de 3.624 d⁴⁸. Respecto del consumo promedio de “carápitos” de vino, la mínima cota es la del mes de noviembre con un promedio de 5.66 “carápitos” por día y la máxima corresponde al mes de julio con 10.2⁴⁹.

⁴⁷ ZABALO ZABALEGUI, J., *op. cit.*, p. 230. La gran cantidad de *carápitos* adquiridos se justifica por cuanto se supone que gran parte de ellos son repartidos a miembros del *hostal* y a personal secundario. Cfr. SERRANO LARRÁYOZ, F., *op. cit.*, p. 318.

⁴⁸ En los meses de noviembre y diciembre no se registran entradas de vinos de las bodegas del rey; en enero, se invierten 1098 dineros en la compra de vinos del rey; en marzo 1356 d.; en abril 1752 d.. En mayo se hace compra de vino a terceros por el valor de 1560 d. pero, además, se traen de los lagares reales 1692 dineros en vino. En junio la cifra disminuye a 312 d. y en julio es inexistente.

⁴⁹ La mayor compra diaria de vino que se enuncia en el documento es la del día 16 de julio cuando se hacen los aprestos para la recepción de la reina que regresa de Francia, momento en que adquieren 34,5 «carápitos» de diversas calidades de vino, folio 132v.

Un grupo selecto y limitado de hombres y mujeres abastecen regularmente el hostel con sus partidas de vino. Entre los más destacados abastecedores observamos a *Pero Sanchiz Barbiador*, importante vendedor durante la estancia de María en Pamplona, en el mes de noviembre. Ya en Olite, *Maria Xemeniz* es la encargada del suministro durante el mes de enero; en los meses de marzo, abril y junio observamos a un conjunto de comerciantes que comercian partidas menores. Desde fines de abril y hasta la primera semana de junio los abastecedores son *Johan Periz de Napaz y Barnesas*. Ya en Pamplona, la bodega es abastecida por *Maria y Martín Duart*.

Por otra parte, diariamente el maestre Jacques Argonel hace constar la compra de vino traído de las bodegas reales y elaborado con las uvas de las viñas del rey.

La Cocina

Es el departamento más importante del hostel, el que absorbe más de la cuarta parte del presupuesto y el que cumple la tarea de abastecerse de lo necesario para alimentar a la Infanta y a sus servidores⁵⁰. En él se almacenan los productos y se elaboran las comidas⁵¹; se mantienen los utensilios de cocina o se compran nuevos cuando es necesario⁵² y se adquieren telas diversas para la higiene⁵³. Así mismo, debe atender el abastecimiento-almacenamiento del agua y la leña, indispensables tanto para la elaboración y limpieza como para la conservación de los alimentos.

El acopio de las numerosas y diversas mercancías es realizado por un número regular de proveedores. A estos productos se agregan los obtenidos por la tributación y derechos reales o aquellos que son traídos –algunos de manera gratuita y otros a muy bajo costo– de la casa, el vergel, el jardín, las viñas, el olivar y la guarnición del rey o la reina.

Un amplio listado de provisiones se desprende de la lectura del documento. En primer lugar constatamos que un número importante de animales son muertos en el hostel para la provisión de las carnes indispensables en la dieta medieval, junto al pan y al vino. A éstas se agregan las adquiridas en el mercado o a proveedores de cuyo nombre no tenemos constancia. Verificamos las de origen vacuno, ovino, porcino y las de aves y de pescados. Junto a ellas, las verduras, frutas frescas y secas y los infaltables especias. De la comparación con otros listados de alimentos presentados en estudios referidos a grupos nobiliarios del siglo XV navarro, deducimos que los gustos se mantienen constantes⁵⁴.

⁵⁰ El documento no hace ningún tipo de apreciación sobre raciones o viandas.

⁵¹ Aunque cada departamento tiene una función específica están bastante relacionados entre sí, adquiriendo cometidos en lo que a preparación de alimentos se refiere, que “a priori” no le corresponden. SERRANO LARRÁYOZ, F., “Banquetes de los Príncipes de Viana a mediados del siglo XV”, en *Príncipe de Viana*, año 59, nº 215, Pamplona, 1999, p. 699.

⁵² Diversos son los elementos de la cocina cuya compra está enunciada en el documento: «escudieyllas», «orços», ollas, «ollas de tierra», «picheres», «pot de fier», etc. Por ejemplo en folios: 6v, 43r, 57v, 62r y v, 74r, 100r, 113r, 118r y 132r.

⁵³ Entre las telas que se utilizan se mencionan: «estameña», «stopazo» y «tela grossa». También se da cuenta de la compra de jabón, almidón, carbón y velas para la iluminación. Folios: 38r, 52r, 71v, 113r y 34v, 45v, 73v, 98r, 99r, 107r, 122v, 127v.

⁵⁴ SERRANO LARRÁYOZ, F., “La alimentación de la Realeza...”, *op. cit.* pp. 310 y ss.

Estas carnes son abastecidas a través de dos vías, como ya señalamos. Por lo general, el animal es muerto en el *hostal* para su total aprovechamiento; algunas piezas son saladas para su conservación mientras que otras son preparadas para ser servidas en la mesa; la compra de aves y pescados es permanente en ocho de los nueve meses que se registran en el documento⁵⁵. La carne ovina, de gran aceptación, se compra como la vacuna en noviembre, diciembre, enero, abril, mayo, junio y julio. La caprina está ausente en los meses de febrero, marzo y julio y la porcina no se registra de febrero a mayo.

La más frecuente es la carne ovina, sobre todo la de carnero cuyo alto consumo es permanente a excepción de la época cuaresmal –meses de febrero y marzo–⁵⁶ y su precio oscila entre los 9 y 12 dineros la libra. En segundo lugar figura el cordero, cuyo consumo es sensiblemente menor aunque es la carne que predomina en los meses de abril y mayo. Su precio alterna entre los 8 y 10,5 d. la libra. Finalmente está la carne de oveja cuyos márgenes de precio varían entre los 7 y 9 dineros la libra.

Por lo general, se compra el animal entero que es trozado en la cocina en *pieças*, algunas de las cuales son repartidas a los pobres o en calidad de raciones o *liureas* a los servidores de los distintos oficios. En algunos días se menciona la compra de cortes específicos tales como pierna de carnero, espalda de carnero, cordero, *cabeça*, *corada*, *oveylla espalda*, etcétera.

Este tipo de carne suele ser suministrada a la cocina por la guarnición de la Infanta pero fundamentalmente se la adquiere a través de abastecedores entre los cuales se destaca «Domingo de Ronçesvalles».

La carne vacuna también está presente, sea la de buey, vaca o becerro, pero en proporciones menores. Las reses son traídas de la guarnición o compradas a diversos vendedores⁵⁷. En general se come más la carne de buey y becerro que la de vaca. En ciertas ocasiones se mata el animal en el *hostal*, se lo troza y las piezas se distribuyen entre los residentes y los pobres⁵⁸. Cuando se compra, su precio varía entre 6 y 8 dineros la libra. La carne de becerro es la más cara (9 dineros la libra), mientras que la de vaca es pagada entre 6 y 7 dineros.

También son consumidos los cabritos, muy apreciados y de elevado precio ya que los que se adquirieron oscilaron entre los 56 y 78 dineros el animal, según fuese su peso.

El cerdo está presente en las compras del *hostal*, sea por cabeza, como carne fresca o trozado (*costado*, *esquina*). También se menciona el aprovechamiento de las *menuzias* de los puercos. Se trata de una carne barata dado que su costo no supera los 6 dineros la libra. En ocasiones, la guarnición de la Infanta la provee, pero en la mayoría de los casos el principal vendedor es «Domingo de Ronçesvalles».

⁵⁵ La excepción es febrero, donde no se anotan gastos en la cocina.

⁵⁶ Se registra el día de Pascua, el domingo 5 de abril, folio 59v.

⁵⁷ Los comerciantes de carne de buey son varios incluyendo al carnicero «Johan d'Ardanaz». Los vendedores de carne de vaca, entre los meses de junio y julio, son «Peyre de Lossa» y «Lope de Lorz».

⁵⁸ Folio 28v. El animal alcanzó para dar comida a los pobres durante 4 días y para el *hostal* se dejaron 64 piezas. En el asiento leemos: *Este dia fue muerto un buey et un carnero de las garnizones de Madama del qual buey fueron feytos los ...de IIII días et pora l'hostal LXIII pieças*.

Las aves ocupan un destacado lugar en la alimentación. Se trata de una carne magra, sana⁵⁹ y refinada, propia del gusto de los altos estratos sociales de la época. En algunos días, se deja especial indicación de que se la adquiere para consumo de María (incluso en la Cuaresma)⁶⁰. «Jacques Argonel» lleva al hostel gallinas, pollos y «pollas», mientras que otras aves son compradas a un variado número de abastecedores; en los meses de junio y julio⁶¹ sobresalen las ventas de «Toda». Frecuentemente se las recibe en calidad de regalo, sobre todo ansarinos y capones, de precios más elevados que el resto de las aves. Los primeros se cotizan entre 30 y 32 d. la unidad; en cuanto a los segundos, no podemos establecer el precio puesto que todos son obsequios. Las perdices también están presentes en la dieta alimentaria; su precio oscila entre 8 y 17 dineros la unidad.

Conejos y liebres son provistos por «Johan d'Ardanaz», por el maestro «Jacques Argonel» u ofrecidos a la Infanta en calidad de regalos. Los conejos cuestan entre 8 y 15 dineros cada uno y las liebres, entre 16 y 20 dineros la pieza⁶².

Pescados frescos o salados y moluscos nutren de manera abundante las reservas del hostel y no sólo en días de prescripción religiosa⁶³. La merluza es la de más frecuente compra y consumo. Se la adquiere de diversas maneras: fresca, seca o salada y de alta calidad como la que se trae de Bretaña. Por la fresca se llega a pagar entre 8 y 72 dineros la unidad, durante el mes de marzo; por la seca o salada entre 8 y 30 dineros y por la de Bretaña entre 24 y 30 dineros. El congrio es menos frecuente y las mayores cantidades se compran en marzo⁶⁴. Otras variedades son las *anguilas* y *anguiletas* frescas o saladas, que suelen venderse por *dozena*; el salmón; las loignas, que abundan en las cuentas del marzo y abril y que se comparten con los pobres; los *barbillones*, en mayo y junio; los arenques, comprados por unidades a 1 o 2 dineros la pieza y consumidos durante todo el año, incluyéndose raciones para los pobres; por último, constatamos las *lampreas*, truchas de río y de mar y los pescados de agua dulce o «pescados de río». Un único asiento de sardinas —con la aclaración de que se trata de una adquisición para pobres— confirma el desprecio que sienten los altos grupos sociales por este alimento⁶⁵.

Es llamativa la cantidad de huevos de la que se abastece el *hostal*, exceptuado el período cuaresmal, cuando estas compras desaparecen. Se los adquiere por unidad, docena o carga (equivalente a 100 huevos). Su costo promedio es de un óbolo por unidad y su principal proveedora es «Hurraqua Gil», quien también se destaca en la venta de pollos y gallinas; además,

⁵⁹ Gallinas y pollos son preciados por sus propiedades terapéuticas. SERRANO LARRÁYOZ, F., «La alimentación de la Realeza Navarra...», *op. cit.* pp. 318-319.

⁶⁰ Entre otros, folio 52r, *una gallina para Madama*, 26 de marzo; f. 54r, una gallina, 29 de marzo; f. 56v, 1 *polla para Madama*, 1º de abril, folio 56v.

⁶¹ El costo de una gallina varía entre los 12 y 36 dineros según su peso y edad. El de las pollas es de 32 dineros promedio y el de los pollos entre 8 y 12 dineros.

⁶² En el documento se menciona frecuentemente la compra de carne sin especificar tipo ni calidad cuyo destino final es alimentar a los pobres del hostel.

⁶³ Además de la época de Cuaresma, se los compra los días de precepto, viernes y sábado pero también cualquier otro día de la semana. V. folios: 3r, 63r y v, 67r, 68r, 70v, 86r.

⁶⁴ Se deja constancia de la compra el 12 de marzo, de un «grant congrio fresco» por decisión de «Jacques Argonel» y por el que se pagan 396 dineros, folio 43r.

⁶⁵ Folio 27v.

son llevados a la residencia por el maestre «Argonel». No se aclara si son de gallina u otro animal⁶⁶. Durante la primavera, las adquisiciones son importantes: en 10 días constatamos que se compran 650 unidades; cierta cantidad se destina a los pobres (5 a cada uno), otra, a los integrantes de *livreas* y el resto –destinados al hostel– debemos suponer que se almacenaba convenientemente⁶⁷.

También se hace acopio de queso, en ocasiones consignado como «queso fresco» o «queso fresco de vaca». Se compra por unidades o por libras y su costo aproximado es de 3,5 d. la libra. Consideramos que además del consumo en fresco –en la vigilia de San Juan, por ejemplo– se utilizaba también en la preparación de ciertas comidas o postres como los que advertimos que son denominados *quesadas* y en la preparación de ciertos platos o como complemento de carnes y verduras⁶⁸.

Si bien no se registra en forma directa el consumo de leche –excepto en las referencias sobre la alimentación de María– apreciamos que en la época de mayor producción, en el hostel se dispone la elaboración tanto de queso como de manteca a través de la compra de elementos necesarios para la misma⁶⁹.

Las verduras sirven de complemento de las carnes, a modo de «guarnición». Su presencia es permanente y su precio, visiblemente inferior al de cualquier carne. Algunas son cosechadas en el vergel o el jardín del rey y otras compradas a precios muy bajos, sin indicar cantidad. No faltan las cebollas, el perejil, las espinacas y lechugas, *berças*, habas, arvejas y en menor frecuencia *bletas*, coles, puerros, nabos y ajos. Una mención especial merecen las compras de arroz durante el mes de marzo a un precio promedio de 10 dineros la libra.

La adquisición de frutas secas como almendras⁷⁰ y castañas queda, por lo general, a cargo de «Jacques Argonel». La única fruta fresca que se nombra en esta sección del documento son las guindas.

El aceite, se supone de oliva, es uno de los elementos de la cocina que siempre está presente en las cuentas diarias. En general se lo trae de la guarnición de la infanta, del olivar o de la guarnición del rey. Sin embargo, aparecen algunas compras aisladas de aceite. Citamos las 16 libras vendidas por «Johan de Monrreal», el *merçero*, durante los meses de abril, junio y julio o las 38 libras de «Pascoal el portero», en diciembre y enero.

Tampoco falta la sal que es provista por las guarniciones reales o bien adquirida. No sólo se la utiliza en la preparación diaria de los alimentos, como la «sal menuda» provista por *Picart*, sino también para el salado y conservación de los diversos tipos de carnes. Así, «Diego de Sallinas» vende 4 *rouos de sal*, para *sallar los puercos de Madama et un buey en pieças*⁷¹.

⁶⁶ Es conocido que en la época se los preparaba de diversas maneras: cocidos, asados, fritos y quizás también se los ingería crudos.

⁶⁷ Folios 96r, 102r, 103r. El 29 de mayo se compran 300 huevos, el 5 de junio, 200 y el 6, 150.

⁶⁸ Folios 113r, 117v: Sábado 27 de junio leemos: *Panateria a Maria de Huart por fayzon de VI quesadas III ob. pieca valen IX dineros*.

⁶⁹ En folio 62v, leemos que se adquieren *faxiellas para fer queso valen XXII d.* y en folio 97v, leemos *por pagar un panel et una faxieylla por levar queso et mantega de vacas de Olit a Esteylla por el seynnor Rey, XII d.*

⁷⁰ Era considerada una especia y se la utilizaba para elaborar diversas salsas.

⁷¹ Folio 23r, 117v.

El tocino está entre los ingredientes más utilizados para dar sabor a la comida o para mezclarlo en trozos en los potajes. Se da cuenta de él en forma diaria y casi siempre se lo trae de las guarniciones reales.

Las especias son infaltables en el hostel. En general, las provee la guarnición del rey. Pero, además, advertimos numerosos especieros que venden determinadas calidades, todas signadas por los altos costos. Catalina la especiera provee el azafrán a 4 sueldos la onza y el jengibre a 4 sueldos, 6 dineros la onza. Jacques Argonel adquiere *1 libra de poluos* para la cocina por los que paga la suma bastante elevada de 256 dineros y media libra de *glan de paradis* por 96 dineros. También constatamos el pago por la preparación de salsas y *resalsas*, servidas frecuentemente en los menús refinados para combinar diversas carnes, potajes o caldos⁷².

La mostaza está consignada en todos los meses del documento y se la compra a 18 dineros el «picher». Sus principales proveedores externos son «Pascoal el portero» y «Johan el merçero».

Entre los zumos utilizados en la cocina se destacan el *verjus*, el vinagre y el *agraz*⁷³. Frecuentemente, observamos la asociación *verjus-agraz* aunque ocupan un papel secundario en los listados diarios de aprovisionamiento.

La Frutería

En este departamento se organiza el abastecimiento tanto de frutas como de cera y sebo para la iluminación de la residencia de María.

Constatamos la compra y provisión de higos en los meses de marzo y abril, a 5-6 dineros la libra y las de guindas y cerezas, en los meses de junio y julio. En ciertos asientos se hace constar que algunas de ellas son utilizadas para hacer pasas⁷⁴. Otras variedades mencionadas son: moras, uvas, peras, peras de *Angou*, castañas, avellanas y almendras. Su principal vendedora es una mujer, María García⁷⁵.

Asimismo, el acopio de cera y sebo requiere una gran atención de parte de los integrantes del departamento. Por una parte, el aprovisionamiento de cera y de sebo y, por la otra, la fabricación de velas y antorchas necesarias para la iluminación de las cámaras del hostel, para los viajes (Pamplona a Olite) y para los oficios religiosos de María y su séquito⁷⁶. Así por ejemplo, verificamos que el día 29 de enero el maestre paga la suma importante de 12 libras, 6 dineros por 10 *dozenas* de cera, de la cual se señala que una parte ha sido gastada *porque ha feyto çirios pora dar a las yglesias, torchas e candellas para l'ostal, por dozena XXIII sueldos, VI dineros*⁷⁷. A pesar de ello, en ciertas oca-

⁷² En nuestro documento se menciona la presencia de un salsero a quien la Infanta suministra paño para la confección de su ropa, folio 38v. Además, constatamos el pago por la preparación de «resalsas», folios 103r y 128v, y «resalsas salladas», folio 117v.

⁷³ Agraz: de agrío. Zumo que se saca de la uva sin madurar.

⁷⁴ Sábado 4 de julio y viernes 10 de julio, folios 123r y 127v.

⁷⁵ Ambas también ocupan un lugar destacado en la provisión de verduras. Igualmente son mujeres las principales proveedoras de verdura y frutas en el Hostel de la reina Blanca. GARCÍA ARANCÓN, M. R., *op. cit.*, p. 39 y 41.

⁷⁶ El 29 de enero «Jacques Argonel» realiza una compra de 10 «dozenas de çera» para hacer los cirios destinados a la Iglesia, folio 34r. La libra de «çera» cuesta entre 24 y 32 dineros; la «dozena» entre 295 y 352 dineros; la libra de las de sebo cuesta 7 u 8 dineros.

⁷⁷ Folio 34r.

siones queda inscripto el pago por el cumplimiento de esta tarea⁷⁸ de igual modo que la compra de velas (cera-sebo) efectuada tanto a García Lópiz, merçero, como a “Johan de Monreal”.

En una circunstancia especial el hostel recibió una torcha de cuatro libras y media de cera y dos libras de candelas de cera dadas en la Frutería de Mosen Luis quando el passo por esta vylla por yr al Rey de Castieylla⁷⁹.

El promedio de provisión diaria es de 2 libras de velas de cera y de una de las de sebo.

La Escudería

Es el departamento encargado del cuidado de todos los animales, tanto los pertenecientes al hostel como los de los visitantes. Además, se ocupa de las mascotas de la Infanta⁸⁰.

También advertimos que en este “oficio” se atiende el mantenimiento de las monturas, jaeces, maletas y baúles de cuero para los equipajes y ciertos gastos relativos a jornales por determinados servicios de traslado. Así, a un *ferrero de la chambra* se le pagan 20 dineros por ir a Tiebas con su caballo⁸¹.

La escudería, junto con los mises, es desde el punto de vista contable, el único oficio que sigue registrando sus gastos cuando el Rey está junto a la Infanta. El recibidor de la Merindad de Sangüesa es el encargado de proveer la avena necesaria para el alimento de las bestias. Sólo excepcionalmente esa responsabilidad es asumida por «Jacques Argonel», quien debe comprarla en el chapitel, entre el 18 de junio y el 17 de julio dado que –al igual que la provisión de trigo– durante esa fecha no pudo ser entregada por el recibidor de las Montañas. De manera constante, tres animales son cuidados en el hostel –incluido un asno utilizado para el abastecimiento de agua–. El promedio de consumo de 1 robo y medio «quoartal» diario de avena, que fue establecido el 10 de diciembre, verificamos que se cumple estrictamente. Cuando se reciben visitas, esta cifra asciende de manera considerable⁸².

⁷⁸ De 18 dineros a «García Lópiz, merçero» por hacer velas para el hostel, folio 16v.

⁷⁹ Folio 31r, correspondiente al día 23 de enero.

⁸⁰ En este oficio también se especifican las compras de ciertos productos aislados como velas de cera, o clavos, confeccionados especialmente para la «hacanea de Madama». En general, consumen un “creux” de avena por el que se paga 2 s., esta es la ración que se da a los conejos, ansarinos y pollada del presente de Olite, f. 97r.

⁸¹ Folios 4v: a «Gamiz el uaquero de Madama por la soldada del mes», 192 dineros. También pagos en folios: 34v, 37r, 97v, 119v, y a diversos servidores por el traslado de agua al hostel en folios 9r y v, 10v, 11v. Además suele tomar a su cargo la compra de «paylla» menuda «para yacer et para hostalaje». El 24 de noviembre, Jacques Argonel paga 18 dineros a Johan de Angoulat por llevar agua al hostel con su asno, folio 3r.

⁸² Folios 9r, 107r y 108r. Por ejemplo el 4 de diciembre, en Pamplona, se pagan 18 dineros a Johan de Angoulat por llevar agua al hostel con su asno, folio 3r; por el cuidado de 12 animales, se gastó 12 sueldos, 4 dineros; el 15 de junio en ocasión de la visita del gobernador de Navarra y su compañía, la cantidad asciende a 36 y al día siguiente se reduce a 21, el primer día se consumieron 4 “cafizes” y 2 “robos” y se pagó 48 sueldos. La indicación que leemos el 10 de diciembre en folio 13r, parece establecer un monto límite de consumo pues allí se lee: *del Recibidor de Sangüesa oviesen por III bestias IIII et meyo coartal ...*

Los “*mises*”⁸³

En ciertos días –81 del total–, la relación contable del hostel concluye con un apartado titulado *mises*, donde se incluye un conjunto variado de gastos que debe asumir el *maestre* para resolver el normal desenvolvimiento de la residencia. Se trata tanto de la compra de elementos diversos como de pagos por el cumplimiento de múltiples servicios que no están incluidos en los oficios “tradicionales”. En las cortes permanentes y de alta complejidad existían ciertos departamentos especiales encargados de la mayor parte de estos gastos⁸⁴; pero dada la particularidad del *hostal* de María –posiblemente transitorio–, inferimos que se optó por consignar dichas erogaciones en este listado especial.

Asimismo, de la inscripción se desprende que en ciertas ocasiones dichas erogaciones se anotan en el momento en que se produjo el gasto y, en otras, se agrupan las de varios días. Teniendo en cuenta la diversidad, tanto de compras como de servicios, sus montos también lo son ya que oscilan entre un mínimo de 2 d. y un máximo de 2.952 d. También observamos que su inclusión en el gasto diario está realizada cualquier día de la semana, con una frecuencia mayor y un monto importante cuando se está en vísperas de un viaje o se espera la llegada de un visitante destacado.

El listado de adquisiciones incluye desde artículos de uso personal, regalos, alimentos para María y sus mascotas hasta los elementos para el servicio de la mesa, para la conservación de alimentos y aquellos necesarios para la escritura del Registro que estudiamos⁸⁵.

Para brindar un panorama lo suficientemente amplio de esta cantera informativa consideramos oportuno organizar el material en los siguientes grupos:

1. Relativos a viajes y traslados:

- Servicio de traslados de personas, en particular de Pamplona a Olite y regreso. Constatamos el contrato de personas y animales.
- Servicio de traslado de bienes y de alimentos. Observamos igualmente el contrato de personas para efectuar estas tareas. En ocasiones se pagan expensas por comidas, bebida, herrajes y alimento para los animales.
- Servicio de hospedaje y adquisición de provisiones durante los viajes: incluye el *hostalaje* y descanso de la comitiva cuando está de viaje, la leña y *paylla* utilizadas en *Barasuan* y *Tiebas*.
- Servicios varios: se indican aquí servicios de diverso tipo, como la asistencia a enfermos.

⁸³ *Mises*: término que posiblemente sea derivado del latino *misceo, es, ere, miscui, mixtum*, que significa mezclar, dada la variedad de elementos consignados en este apartado.

⁸⁴ Entre ellos la Cámara, encargada de la ropa y mobiliario de los aposentos; el Guardarropa responsable de la confección de las vestimentas, la Capilla dedicada a los oficios religiosos y limosnas; los servicios de entretenimiento, etc.

⁸⁵ Folios: 3v, 7r, 34v, 37r, 39v, 43v, 57v, 62r, 71v, 87r, 88r, 97v, 110v, 111v, 113r, 118r, 121r, 124v, 126v, 130r, 132r, 133r. A modo de ejemplo, citamos algunos de estos elementos: mantelería y ropa blanca para la cámara, *tovayllas de Frandres*, trapos, telas para camisas de “Martiquo”, paños para las *sayas del salsier*, *orços varnizados para trayer vino*, *orços blancos para trayer agoa*, *sallero d'estaynno*, cuerdas para *liguar fardeles*, *picher para la tinta*, etc.

2. De mantenimiento del palacio:
 - Se registran todas las tareas necesarias para el mantenimiento y remodelación del hostel, así como el servicio correspondiente a la higiene y al entretenimiento de la Infanta⁸⁶.
3. De limpieza:
 - Se especifican tareas de lavandería, el pago por servicios de higiene en el palacio⁸⁷. En ciertas ocasiones, verificamos que el pago por tareas realizadas se hace efectivo con bastante retraso. Así, apreciamos que a una lavandera se le pagan 103 sueldos, 6 dineros por cuatro meses de labor durante los cuales lavó *622 piezas tanto tovayllas, tovayllones, linçuellos et otros trapos menudo*⁸⁸.
4. De la confección de ropas y otros elementos de vestir:
 - Las tareas relativas a este apartado son diversas pues incluyen desde el pago por vestir a María el día de la fiesta de Santa María hasta el forrado de ropa con piel de manos de un peletero, costuras, bordados, «tundiduras» y adorno de telas con objetos de plata. En ocasiones se aclara que se paga la mano de obra y el material que se utiliza⁸⁹.
5. Servicios varios:
 - Se anota el pago por la cura de una plaga a un miembro del hostel y por los servicios del capellán en ocasión de celebrar la Misa⁹⁰.
 - Por otra parte, en los mises se anotan las limosnas entregadas por la Infanta a los pobres, todos los días viernes, con un monto fijo de 91 dineros. En general son hechas en su nombre por “Jacques Argonel” y en otras ocasiones por “Perrin de la Chapella”⁹¹. También constatamos numerosas limosnas por motivos diversos⁹² u ofrendas efectuadas por una circunstancia especial como a fray Johan de Olite en ocasión de celebrar su primera Misa⁹³.
 - Un lugar especial ocupan las “ofrendas” y regalos hechos por María ya sea a miembros de su familia, como a su hermano el Infante Carlos, a Johana, la hija de su tío Luis de Navarra, o a miembros del hostel. En general se trata de ropa o elementos de cuero y metal⁹⁴.
6. Pago de sueldos y jornales:
 - Entre los pagos por servicios del personal podemos distinguir: el pago del loguero o jornal a empleados de menor jerarquía⁹⁵ y *el pa-*

⁸⁶ Folios 23v, 38v, 39v, 42v, 81v, 97v, 108r, 113r, 114r, 122v, 127r, y 133r.

⁸⁷ Folios 23v, 51r, 77r, 108v, 111v y 133r. Advertimos el lavado de diversas prendas como: *a la lavandería, por lavar piezas de tovaillas et otros trapos menudos, linçuellos et otros lingues del ostal de Madama; por fazer limpiar el palacio et canbras et por trayer yerva para los los coneyllos de Madama; por pagar dos moços por limpiar el vergel de sant Gregorio de sarça et ortigas que avia...*

⁸⁸ Día 1º de mayo, folio 77r.

⁸⁹ Folios 12v, 51r, 133r.

⁹⁰ Folio 51r: «por goarir a Martiquo de una plaga que auia en la cabeça» y folio 9v: «al capeyllan que dixo la misa quando madama se partio de Panplona por venir a Olit».

⁹¹ Perrin de la Chapella: folios 6r, 27v; por «Jacques Argonel: folios 18v, 22v, 24r, 31r, 35r, 36r, 39v, 44r, 48r, 52r, 53r, 57v, 58v., 63r, 67v, 72v, 77r, 82v, 88r, 92v, 97v, 102v, 113r, 118r y 123r.

⁹² Folios 4r, 10v.

⁹³ Folio 99r.

⁹⁴ Folios: 20r, 13r, 25r, 34v, 37r, 99r, 124r, 134r, regalo para su hermano Carlos.

⁹⁵ En folio 112v se paga a Johanin por 8 meses de trabajos realizados durante la estancia en Olite, la apreciable suma de 4 libras; entre los trabajos se enumeran: acarreo de agua con el asno para la cocina y la cámara de Madama, traer *leytacinos* y otras hierbas para los conejos y el arreglo del piso de la cámara.

go del quarteron de l'ayno a los miembros, que inferimos, son los servidores estables del hostel.

Los viajes

Los aprestos del viaje de una infanta que se desplaza de una residencia real a otra, aunque relativamente cercana, pero en pleno invierno, debían ser importantes. La princesa viaja con todo el personal a su servicio (alrededor de unas veinte personas) y, en consecuencia, con todo lo que cada uno necesita en cuanto a ropa, alimentos; además del ganado y de cierta cantidad de vino y comida para el viaje. En consecuencia, el *maestre del hostel*, Jacques Argonnel, debía preocuparse de un sinnúmero de tareas: por una parte, organizar la salida de Pamplona resguardando los muebles y ropas de la Reina –los cofres son llevados al palacio de *Mosen Luis*– y, por la otra, la adopción de las medidas adecuadas para prevenir eventuales dificultades que, pudieran presentarse a lo largo del camino⁹⁶.

Observamos que los aprestos del viaje se inician varios días antes. Así, el día 26 de noviembre se dispone la partida del *ganado de Madama* con sus pastores y sus dos perros, la preparación de *fardales* con elementos de la cámara de María y se ordena el viaje de Abreu, *forrero de canbra* a Tiebas –primera etapa del futuro viaje–, para organizar allí la limpieza de la residencia real⁹⁷.

Advertimos, por los diversos elementos que se trasladan, que no solo estamos frente a una corte itinerante, como lo eran las de la mayoría de los reinos europeos durante la época, sino ante una administración económica que alentaba un auto-abastecimiento.

La Infanta inicia su viaje a Olite los primeros días de diciembre, inmediatamente después de la salida de su madre. Los reyes de Navarra tenían en esta ciudad un antiguo palacio construido en la época de Sancho el Fuerte y mejorado o remodelado luego por los Teobaldos de la casa de Champaña. Además, los reyes poseían palacios en Puente la Reina, Sangüesa, Tudela, Olaz, Monreal y Estella.

Nos preguntamos cuáles fueron los motivos de este viaje de una niña de tan corta edad y que dio origen a un desplazamiento tan importante. En principio podemos imaginar que María es conducida a Olite para gozar de un invierno algo más benévolo que el de Pamplona. La zona es menos alta y también menos húmeda, de clima mediterráneo medio⁹⁸, con temperatura que puede considerarse suave pues las oscilaciones a lo largo del año no exceden los 17°.

En consecuencia, inferimos que quizás se previó esta estancia en el castillo de Olite por dos motivos: por una parte, para proteger a la Infanta de posibles enfermedades brindándole el gozo de un invierno más templado y, por la otra, para que pudiese estar bajo la atenta y cercana mirada de su padre,

⁹⁶ Folios 3r, 4v: *16 azenblas que levaron partida de cosas de la canbra de Madama Maria et de su gent a cada uno, 3 sueldos, valen 48 sueldos; por beber los mullateros en camino, 8 dineros.*

⁹⁷ Folio 4v.

⁹⁸ JUSUÉ SIMONENA, C.; RAMÍREZ VAQUERO, E., *Olite*, Pamplona, 1989, p. 18. Constatamos en el Registro nº 187, año 1386, que la Condesa de Foix y dos princesas también se dirigen a Olite durante la época invernal.

mientras durase la ausencia de la reina Juana. Carlos en este momento debía seguir con atención los acontecimientos de la guerra castellano-aragonesa y, en consecuencia, no podía alejarse del teatro de operaciones⁹⁹.

El viaje de María, iniciado el 4 de diciembre en Pamplona, se realiza en dos jornadas; es decir, a unos trece kilómetros diarios, o sea, a una velocidad menor que la acostumbrada en la época¹⁰⁰. Antes de partir, el capellán del palacio celebró la tradicional Misa del buen viaje.

El primer día, los viajeros descansan en Tiebas donde la realeza posee también una residencia. El día siguiente se detienen para *descansar y yantar* en Barasoain hasta donde llega a saludarlos y acompañarlos el gobernador de Navarra.

Podemos calificar la caravana de la Infanta como importante. El primer día acompañaban a María 38 personas mientras que en el segundo la compañía alcanzó la apreciable cifra de 46, ya que durante la jornada se agregó el gobernador quien venía acompañado de doce de sus hombres¹⁰¹.

A la salida de Pamplona, la Infanta es trasladada por V ombres que trayeron a Madama Maria de Ponplona a Olit y luego, otros tres que fueron presos en Tiebas por ayudar a traer Madama por el camino que era mallo¹⁰². Esta información nos permite pensar que la niña fue conducida en una litera —el medio utilizado en los viajes cortos— con la ayuda de una jaca grande pues lemos que, meses después, en Olite, se hacen confeccionar clavos especiales, una brida y forros para la haquanea de Madama¹⁰³.

Además contamos 16 acémilas para el traslado de los cofres de las *cosas de la cambra de Madama María et su gent*, a las que se agrega una bestia para el transporte del vino de Pamplona hasta Barasoain y otra, para el traslado de la ropa de los pastores. Por otra parte, tres *moços* se encargan de llevar los pájaros, conejos y otros animales integrantes del conjunto de mascotas de la Infanta. También se consigna el traslado de una carga de papel para la contabilidad general y la particular de los departamentos del hostal¹⁰⁴.

El minucioso resumen contable del documento que trabajamos nos permite conocer también que el inicio del viaje se retrasó —por motivos que desconocemos— un día en Pamplona por lo cual debieron pagarse —de manera complementaria— algunos sueldos de personas y el alimento de los animales¹⁰⁵.

Como era costumbre en la época, las residencias debían ser preparadas o aprestadas —a veces precipitadamente como nos informa Zabalo— ante la llegada de los regios habitantes. La cámara de María no solo fue aseada sino que el piso fue acondicionado con paja, se abasteció de leña para la calefacción y se agregaron distintos elementos ya sea para el confort o, quizás, para el ador-

⁹⁹ SUÁREZ FERNÁNDEZ, L., *Historia de España. Edad Media*, Madrid, 1970, p. 445.

¹⁰⁰ Cfr. WADE LABARGE, *Viajeros medievales*, p. 90.

¹⁰¹ Folios 8r y 10r. La cifra de 46 personas está dada en el encabezamiento del día 5 de diciembre, a pesar de que nuestra cuenta da un número de 51 personas si agregamos 13 al número inicial de 38 del día anterior.

¹⁰² Folio 9v.

¹⁰³ Folio 21r, 97v. Las 4 herraduras de la *haquanea* costaron 2 sueldos, 8 dineros. El *seyllero* confecciona una brida por la que se pagan 6 s. 9 d. El término *haquanea* es de origen francés utilizado para designar una jaca mayor de lo habitual y más apreciada, pero menor que un caballo

¹⁰⁴ Folio 9v.

¹⁰⁵ Folios 4v, 8v, 10v.

no. En uno de los asientos leemos: *a dona Elvira por muytas cosas presas en su casa para la canbra de Madama*¹⁰⁶. Además constatamos que se debieron de agregar lechos con sus ropas para hospedar a los miembros de la comitiva de la Infanta. Los pagos correspondientes a la finalización del Registro nos informan acerca de ello: *por IIII leytos fornidos de ropa que tovieron Madama Maria et su gent de las gentes de Olit. por cada leyto II dineros por nueyt que son CLXII nueytes, valen CVIII sueldos*¹⁰⁷.

El viaje también ocasionó préstamos pues más adelante leemos que la Infanta fue acompañada por dos *moços* y tres rocines los cuales habían sido facilitados por *Mosen Roger* el deán, los cuales –cumplida su tarea– regresaron a la capital¹⁰⁸.

El regreso a Pamplona es realizado de manera semejante. Desde el día 9 de junio el Rey y parte de su compañía se encuentran en Olite, seguramente para ultimar los preparativos del viaje a realizarse la semana prŪxima.

Apreciamos algunos de las tareas necesarias para efectuar el importante traslado a la capital: por una parte, el acondicionamiento de elementos para concretar el transporte tanto de pájaros como de conejos de María y, por la otra, la elaboración de algunas comidas –fáciles de trasladar– encomendadas a *Maria de Huart XIII enpanadas ...pora en camino yendo a Ponplona*. También se previó la salida anticipada de *Lorenz (el forrero del hostel)* para que trasladase una parte del equipaje de María con la ayuda de 15 acémilas. El día 15 de junio salieron de Olite y *se fizo yantar y çena en "Barasuan" para pernoctar en Tiebas*. María fue acompañada en esta ocasión por el gobernador y dieciséis de sus hombres a los que se agregaron sus propios hombres (mulateros, "moços" encargados de las bestias) de tal modo que durante la comida fueron *todos en salla y en livreas, LXIII personas*. El martes 16 ya están instalados en Pamplona donde, a la hora de la comida, fueron sesenta y cuatro personas¹⁰⁹.

Además observamos que durante el recorrido un juglar estuvo encargado de entretener a María, tarea por la cual se le pagó 5 sueldos¹¹⁰.

Es ilustrativa la enumeración de los alimentos que se consumieron durante el viaje preparado con atención por el maestre: además de las 13 *enpanadas*, se comieron 2 carneros y medio, 20 pollos comprados en Barasuain, 4 gallinas, 4 libras de tocino, un *picher* de mostaza comprado a un *mercero* de Olite y perejil. Si bien se traían 8 carápitos de vino desde Olite, en el lugar se debieron comprar otros 3 y luego en Tiebas, otro vino *por enpues çena* además de una *bota presa en Olit* de las gentes del Rey. Esta cena significó una erogación de 7 libras, 3 sueldos y 1 dinero y el viaje completo, la apreciable suma de 28 libras, 8 sueldos, 1 dinero¹¹¹.

Sabemos que la estancia de María en Olite, prolongada durante siete meses, no pasó inadvertida; allí su persona atrajo la atención de hombres y mujeres que no solo la visitaron sino también la regalaron, sin contar con la estancia prolongada del rey y sus gentes; fue un acontecimiento importante pa-

¹⁰⁶ Folio 9v.

¹⁰⁷ Folio 108r. El pago se efectúa a Ximeno de Laviano.

¹⁰⁸ Folio 21r.

¹⁰⁹ Folios 106r, 107r.

¹¹⁰ Folio 108r.

¹¹¹ Folios 106r-108r.

ra la ciudad. En consecuencia, su regreso a Pamplona debía ser anunciado de manera especial. Advertimos que su traslado fue proclamado por servidores del hostel que recorrieron la todavía pequeña ciudad portando antorchas encendidas. En el asiento respectivo de la Frutería de ese día (15 de junio), leemos: *III torchas que se quemaron este día en la maynnana clamando las gentes por vylla...*¹¹².

Instalada María en Pamplona, luego de un viaje sin inconvenientes, constatamos las diversas tareas que se cumplieron para reacondicionar el palacio de san Gregorio y esperar la llegada de la Reina, seguramente ya anunciada. Advertimos distintas obras en el palacio tales como adobar puertas, comprar cerraduras para un armario, distintos trabajos *con fusta, calçina et giesso necesarios para rebacer unas baticanbras las quoales fazian mester para el servicio de la chanbra de Madama Maria et de sus gentes*. Por estas obras se pagó tanto a maestros como a braçeros¹¹³. También observamos que se encaró una obra importante en los baños de la cámara de María pues un carpintero llamado Sancho percibe 19 sueldos por la siguiente obra: *por fazer una exau por sayllir las agoas de los baynos de la chanbra... et por recobrir la boteylleria...et por adobar las escalleras et las baticanbras de Sant Gregorio*¹¹⁴. También trabajó un cerrajero tanto en la chanconeria como en la garda roba¹¹⁵. Asimismo fue necesario reco- ser cortinas, raceles, paramentos pues constatamos el pago de 3 sueldos a dos judíos por la realización de los mencionados trabajos; a Jacques por un ciento de *thachetas* para colocar los paramentos y a Pascoalla se le encargó la compra de *coudo et meyo de tella que fazia mester para la canbra*¹¹⁶.

Esta limpieza primera y estas remodelaciones –bastante llamativas– consideramos que se explican porque luego se realiza el traslado al palacio, es decir, que estamos frente a una instalación provisoria de la Infanta en Pamplona, quizás en un palacio desde tiempo atrás desocupado, hasta que regrese su madre. Inferimos esta explicación al leer que el día 7 de julio se pagó a hombres y mujeres, por el traslado de cosas de San Gregorio al *pallacio*, la suma bastante importante de 20 sueldos, 9 dineros. Así mismo constatamos, más adelante, el pago de 6 lechos que María y su compañía tuvieron por espacio de 24 días de permanencia en San Gregorio, a los que se debieron agregar 2 lechos más utilizados en casa de García Lucca a 2 dineros por noche¹¹⁷.

Además se adquirieron *orços* barnizados para la *Chançoneria*, 6 *picheres chicos* para servir vino en la mesa, 50 escudillas de madera, dos aguamaniles para *dar agoa en tabla* y sal menuda para la mesa, etcétera¹¹⁸.

A continuación se iniciaron los preparativos para recibir a la señora Reina, que vuelve después de siete largos meses de permanencia en Francia.

El Rey Carlos salió a esperarla el día 11 a San Juan de Pie del Puerto aunque no la acompañó hasta Pamplona, pues debía atender diversos asuntos en

¹¹² Folio 107r.

¹¹³ Folio 134r.

¹¹⁴ Folio 108r.

¹¹⁵ Folio 121r. Se pagó a Johan *carrayllero* 20 d. por dos clavos y una plancheta de hierro, para la *chançoneria* y para la *gardaroba de Madama*.

¹¹⁶ Folio 126v, 127r, la tela costó 2 s. 3 d.

¹¹⁷ Folio 125v, 133v. También se pagó por el mantenimiento de la bestia, por *paylla* y *ostallage*, 3 dineros por día y noche, lo cual costó 8 s. 6 dineros.

¹¹⁸ Folio 132r y v.

Dax. Días antes, el 2 de julio había sido recibida en Burdeos por el *capital* de Buch y Eduardo, el Príncipe de Gales¹¹⁹.

Desde el día 13 de julio advertimos la presencia de servidores de la Reina que han llegado por anticipado a Pamplona. El primero, un *ferrero*; luego (el 14) llega el Maestre Johan Tilloy y Johan le Bolanger *con partida de conpaynas con eyllos que trayan las azenblas con los cofres et cosas de la Seynora Reyna*¹²⁰.

Asimismo se han efectuado ciertos preparativos para la llegada de la Reina. Constatamos que se dispuso el arreglo de las cortinas, leemos en el folio 133r: *por pagar II muylleres por mandamiento de Maria Danci que avian recosido las colchas et otras ropas de la Seynora Reyna, II s. También advertimos que se realizó la provisión de vino*¹²¹.

María, por su parte, se ha preocupado por preparar distintos regalos para su hermano Mexire Charles, quien dentro de pocos días cumplirá cinco años de edad. Entre ellos apreciamos: *una cinta et cuchieylo ... et I dardo et I çapato et camisa et paynos por fazer present..., XXIX sueldos*¹²².

Finalmente, el día 17 de julio, cercana ya la hora de la comida, la reina Juana llegó a la capital del reino que comparte con su esposo y pudo disfrutar nuevamente de su hija María¹²³.

Las festividades

La extensión cronológica del documento –casi ocho meses– también nos permite apreciar las formas de celebración de las más importantes fiestas religiosas del calendario.

En algunas, advertimos los preparativos previos; en otras, solamente la indicación de la festividad.

En noviembre está señalada la fiesta de santa Catalina de Alejandría, la única santa cuyo recuerdo está presente, tanto aquí como en la documentación impositiva de Tudela por lo cual estimamos que el culto de esta santa del siglo IV estaba muy extendido en la época. Luego, son enunciadas la fiesta de santa María de diciembre (8), las tradicionales Pascuas de Navidad, de Resurrección (5 de abril) y de Pentecostés (24 de mayo) la fiesta de santa María de marzo (Anunciación o Encarnación) y la vigilia y fiesta de San Juan Bautista (23 y 24 de junio). A éstas se agrega una celebración particular en el mes de abril, la cual es enunciada como la fiesta de los presentes de Pascua (domingo 26 de abril)¹²⁴.

En relación con estas festividades y los datos del documento referidos a ellos surge una primera reflexión, de carácter familiar-afectivo. El rey Carlos II, padre de la Infanta, no está presente en ninguna de ellas; más aun nos llama la atención cuando advertimos que el 22 de diciembre –a solo tres días de Navidad– parte de Olite hacia Tudela. Sin embargo, observamos que su recuerdo

¹¹⁹ LACARRA, J. M., *Historia política del Reino de Navarra, desde sus orígenes hasta su incorporación a Castilla*, Pamplona, 1973, vol. III, pp. 88-91. El 2 de julio, en Burdeos, comió en casa del capital de Buch y luego fue invitada a cenar por el Príncipe de Gales.

¹²⁰ Folios 129v, 130v.

¹²¹ Folio 133r: a *Guillemin de Vi por loguero de II botas por trayer vino al palacio, X dineros*.

¹²² Folio 134r.

¹²³ Folio 133v.

¹²⁴ Folios 4r, 12v, 17v, 52r, 59v, 93v, 115r y v.

afectuoso se expresa de manera especial a través del envío de conejos blancos, traídos por Johan Amet y dos *moços*, seguramente para acrecentar el número de las mascotas de María¹²⁵. Inferimos que los problemas políticos y militares obligaban al rey a desplazarse sin descanso y sin detenerse a pensar dónde se encontraría en las festividades tradicionales.

Es interesante destacar que únicamente en la fiesta de Pentecostés María tiene la alegría de recibir la visita de su primo Carlos, hijo de Mosen Luis, quien llegó a la residencia el 22 de mayo¹²⁶.

Sin embargo, para los pobladores de Olite la fiesta de Navidad y la presencia de la Infanta en la ciudad no pasó inadvertida. El día 24, María recibe de los Jurados de la ciudad, como presente 8 cabritos, 12 capones, 20 conejos y 18 perdices¹²⁷. Todas estas carnes –como es conocido– eran muy apreciadas y, por su precio elevado, solamente estaban al alcance de las clases más pudientes. En los mercados de las ciudades que hemos estudiado –Tudela, Estella, Los Arcos– las ventas respectivas son esporádicas.

Los gastos consignados en la cocina y panadería nos posibilitan inferir algunos de los preparativos realizados ante la proximidad de estas festividades; en forma minuciosa, conocemos también las comidas preparadas.

En la fiesta de santa María (diciembre) y en Navidad un abastecedor lleva obleas al palacio¹²⁸. Si bien verificamos que en los días anteriores a Pascua de Resurrección, una mujer elabora unos *pastiz*, observamos que esta comida no es exclusiva del domingo de Pascua pues la encontramos también entre los gastos de numerosos días de abril y especialmente de mayo¹²⁹.

La única celebración que está señalada de manera especial es la fiesta del domingo 26 de abril. Ese día, las personas reunidas son cincuenta y el escriba hace constar: *fue feyta la fiesta de los presentes del otro dia de Pascua de las gentes de Madama et fue livrado pan, vino et otras cosas*. Lamentamos que aquí el encargado de anotar los gastos no nos brinde otras precisiones sobre la referida celebración¹³⁰. Quizá, por tratarse del hostel de una Infanta, dicha fiesta no fue amenizada por los juglares cuya actuación era tradicional en las festividades de Navidad y Pentecostés ni se realizó el espectáculo de tauromaquia como está documentado para la fiesta de celebración del nacimiento del Infante Luis (febrero de 1400), hijo de Carlos III y Leonor¹³¹.

Es importante señalar que tanto la vigilia de Navidad como la de San Juan Bautista son cumplidas de manera estricta. En la primera se consumen arenques que se comparten con los pobres, a los que se agregan *barbillones y anguilletas*¹³². El minucioso registro de las compras realizadas en la cocina nos posibilita apreciar que el día de Navidad se consumieron 14 perdices, 5 conejos y 4 cabritos (del presente de Olite); en cambio, para la fiesta de San Juan se compraron ansarinos y cerdo fresco, además de 8 pollos y para la de Santa

¹²⁵ Folio 19v.

¹²⁶ Folio 92r. Ese día comieron en la residencia 31 personas.

¹²⁷ Folios 17r., 20r.

¹²⁸ Folios 12v, 17r.

¹²⁹ Folios 56r, 58r.

¹³⁰ Folio 73v.

¹³¹ ZABALO, *op. cit.*, p. 84.

¹³² Folio 17r y 115r.

María de diciembre, se adquirieron conejos y perdices¹³³. En ocasión de la fiesta de Pascua de Pentecostés, la Infanta recibió como regalo del *Conçeyllo de Olit 8 capones, 8 ansarinos y 24 pollos*; ese mismo día fueron consumidos 12 de estos¹³⁴.

Estas festividades son propicias también para mostrar la generosidad de la Infanta. El documento nos detalla las siguientes ocasiones en que María, a través de distintas personas de su confianza, regala a familiares, amigos y servidores: durante el período navideño y por intermedio de Maria Danci, distribuye 10 sueldos y un florín (equivalente a 13 sueldos); en la fiesta de Santa Catalina hace entregar un regalo especial a los pobres y en la de Santa María, hace repartir 13 sueldos a los pobres, además de lo acostumbrado semanalmente¹³⁵. Unos días antes de la fiesta de los Presentes, María Danci recibe una ofrenda de 10 sueldos¹³⁶.

La presencia de María en el hostal

Estar al servicio o integrar el hostal de una Infanta real no es una tarea común y menos aún en las condiciones de María, pequeña, separada de su madre y con visitas esporádicas, ya sean cortas ya sean prolongadas, de su padre, el Rey.

La estancia de la niña requiere la atención de aquellos que están a su servicio y la preocupación tanto respecto de su adecuada alimentación, de sus juegos o diversiones como de la recepción correcta de las visitas (familiares o representantes gubernamentales). De todo ello se deberá informar correcta y puntualmente no solo al Rey sino, además, a la Reina.

Apreciamos, a lo largo del documento, que dos alimentos se constituyen en insustituibles para la Infanta y son adquiridos en forma especial. En primer lugar, la leche. Por una parte inferimos que es provista por las vacas del ganado trasladado desde Pamplona. Sin embargo, transitando el invierno, se debió agregar animales sustitutos pues leemos entre las compras del día 30 de enero, la de *dos cabras para la leche de Madama, XXV sueldos*¹³⁷. También constatamos que en otro momento –noviembre, en Pamplona– había sido necesario el abastecimiento foráneo ya que se pagó la cantidad de 10 sueldos por la provisión de leche durante un mes¹³⁸. Llegada la primavera se pudo lograr el auto-abastecimiento pues verificamos la necesidad de comprar un *picher de tierra para traer la leyt de las vacas de Madama*¹³⁹. También apreciamos que este alimento se le suministró convenientemente hervido, pues se detalla el abastecimiento de carbón *pora la canbra de Madama pora cozer la leyt pora ma dicta dama*¹⁴⁰.

¹³³ Folios 115r y v. Durante la vigilia se consumieron: congrio, truchas y arenques acompañados de arvejas, cebollas, perejil y queso fresco de vacas por el cual se pagó 2 sueldos y 3 dineros.

¹³⁴ Folio 94r. Constatamos también que el *chancelier* envía como regalo truchas el 4 de julio, folio 123r.

¹³⁵ Folios 17r, 4r, 12r y v. La ofrenda a los trece pobres es de 8 s. 8 d., también constatamos una ofrenda especial el día de la Anunciación, folio 52r.

¹³⁶ Folio 72v, día sábado anterior a la referida fiesta de Pascua.

¹³⁷ Folio 34v.

¹³⁸ Folio 3r.

¹³⁹ Día 9 de abril, folio 62r.

¹⁴⁰ Folio 122v.

Por otra parte, de la relación de compras de carnes se desprende que la fundamental es la de aves. Durante todo el período, verificamos numerosas adquisiciones –tanto de gallinas como de pollos– de las cuales el escriba señala que son destinadas a la Infanta¹⁴¹. Sin embargo, constatamos que la carne de pollo no es excluyente pues leemos en un asiento: *I pieça de buey de las garnizones por fazer la sopa pora Madama*¹⁴². En consecuencia, podemos inferir que, por lo menos, en las sopas, se le administraban carnes diversas.

El *maestre del hostel*, Jacques Argonel, prestó atención también a las diversiones de la pequeña. En tres ocasiones pagó por la compra de pájaros (el 12 de abril, una cantidad bastante apreciable: 25 pájaros) que, sin lugar a dudas, se agregan a los que se trajeron desde Pamplona, entre los que se encuentran un ruiseñor, un papagayo y los conejos enviados por el Rey pocos días después de Navidad. En otra ocasión leemos que Lorenz, *el forrero*, se encargó de buscar palomas blancas por la comarca de Pamplona¹⁴³.

El cuidado de estos animales requiere no solo la dedicación sino la provisión de una alimentación adecuada. Así, por ejemplo, los conejos y los ansarinos son alimentados con un *crex* de avena a los que se agregan *berças* y algunas hierbas; el ruiseñor con carne, las palomas con trigo y los restantes pájaros con cañamones¹⁴⁴. Este conjunto de mascotas, bastante acrecentado durante la estadía de María en Olite, requiere una atención especial para efectuar el viaje de regreso a Pamplona; de la documentación se desprende que se hicieron confeccionar nidos para las palomas y cajas especiales para los conejos. Esta labor significó un gasto importante: 72 sueldos, 9 dineros¹⁴⁵.

La atracción de María por los animales es la natural de los niños respecto de las mascotas pero en ella es una manifestación de los gustos especiales de reyes y de algunos hombres de elevada categoría social. Carlos II, en este aspecto, como en otros, es un digno representante de su época como lo será también su primogénito, el futuro Carlos III. Por la documentación conocemos que Carlos poseía un pequeño zoológico constituido por una pareja de leones, un camello, un avestruz y una mona. Su hijo adornará los jardines del palacio de Olite con cinco cisnes. Todos ellos son ejemplares de una fauna más o menos exótica que los reyes coleccionan junto a joyas costosas, lebreles, relojes, libros de caballería y monedas.

El *maestre* también debe ocuparse de la vestimenta de María, no sólo correcta sino acorde con su condición de princesa real. Una parte importante de los gastos especiales nos muestran algunas prendas del guardarropa de la Infanta. El 30 de noviembre observamos las primeras adquisiciones interesantes; por una parte, la compra de pieles de conejos –luego advertimos que se trata de un regalo para su prima– y, por la otra, unas *aguylletas* de plata para una *cotardia* y 30 botones de plata sobredorada confeccionados en Olite, o bien el forrado con armiño de otra prenda de abrigo, o la adquisición de 4

¹⁴¹ Días 13, 16, 18, 20, 25 de abril. 5 de mayo, f. 80r.

¹⁴² Folio 31v.

¹⁴³ Folio 114r. En el asiento de *Mises* leemos: *a Lorenz por espensa que fizo en buscar por los palomares de Ponplona si avia pallomas blancas, XVIII dineros*. La compras de pájaros en folios: folios 30v, 28 pájaros, 14 dineros; folio 32r, sin determinación de cantidad: 64r. 25 pájaros por 10 dineros

¹⁴⁴ Día 29 de marzo, se paga 3 d. a Guillemín de Vy por carne para el ruiseñor de Madama, folio 54v.

¹⁴⁵ Día 29 de mayo, folio 97v.

cordones de seda blanca a los cuales el argentero confeccionó y colocó sendas *aguylletas* de plata¹⁴⁶. También apreciamos la compra de ciertos elementos de lujo para vestidos personales o quizá destinados a las personas mayores integrantes de su séquito. Entre ellos podemos enumerar no sólo los lienzos comprados a veces en cantidad de 20 codos, sino además medio codo de cendal, seda, hilo negro y dorado. Son importantes los pagos efectuados a Remonet, el *peyllitero*, por *II sayas de vientres de coneyllos* o a *Garcia Royo*, también *peyllitero* por *forrar II capirotes*, o a *Ezmel*, judío, por *la costura de algunas de sus ropas*¹⁴⁷.

En otras ocasiones las compras realizadas son un complemento de las ofrendas en dinero distribuidas los días de fiestas religiosas. En una ocasión advertimos que regala a la hija de Guillem —quizás un servidor— un *gardacos*, *saya* y *cotardia*, *dos capirotes*, *dos pares de calças confeccionados con 7 codos de paño mezcla de Ypres*; luego, a la hija de *Johan Angullat*, *dos codos de paño verde* y a *Johana Angullat*, *unas calças*; en otro momento, el favorecido es Martico —un servidor de la cocina— que recibe una capa y un par de zapatos¹⁴⁸. El regalo más importante es el que realiza la Infanta, el sábado 31 de enero, cuando entrega a su prima Juana, hija de *Mosen Luis*, un *peyllot de coneyllos*, para lo cual se han comprado, algunos días antes, las correspondientes pieles¹⁴⁹.

También la generosidad de María se manifiesta a través de la entrega de carnes. El 30 de diciembre los integrantes de la panadería del hostel reciben *una pieza de carnero* y el pastor, una de buey; el 12 de enero se le envía al *garda manger* *una esquina de puerco*. Al canciller, en cambio, se le regala vino¹⁵⁰.

Como ya expresamos, la hija del Rey recibe numerosas atenciones manifestadas a través de regalos diversos, ofrecidos no sólo en las festividades importantes sino en momentos diferentes.

Además de los ya referidos obsequios ofrecidos por los Jurados de Olite y luego por los miembros del Concejo, apreciamos los enviados por el Canciller (truchas consumidas durante el almuerzo del 4 de julio en Pamplona); 8 pollos regalados por una dama de Sesma y 12 perdices, 8 conejos, *8 pollos y dos docenas del pan de Falces de los cuales fizo present a Madama la muyller de Lope de Olit*¹⁵¹.

Numerosos asientos nos muestran la adquisición de utensilios destinados a la residencia que nos permiten ponderar el nivel de vida de la hija del Rey. De este modo apreciamos que a la Infanta se la servía en *escudieyllas de plata* que son limpiadas convenientemente con *tella grosa*; para su higiene se adquirieron *2 tovyllas de Flandres*, que costaron la suma de 28 sueldos; con es-

¹⁴⁶ Folio 7r. Por los 16 vientres de conejo se pagaron 4 sueldos, 8 dineros y por la hechura de las *aguylletas* de plata 2 sueldos, 8 dineros, folios 114r y 121r; luego al judío Zacarías, argentero, por los 30 botones de plata se pagó: el metal (una onza menos un “esterlin”), 11 sueldos, 8 dineros; por el sobredorado, 13 sueldos, 8 dineros y 2 dineros y por la hechura de cada botón, en total, 5 sueldos. A Zacarías se le pagaron nuevamente por 32 botones de plata sobredorada, el 6 de julio, 55 sueldos, folio 124v.

¹⁴⁷ Folios 113r, 13v, 124v. Se paga a Remonet, 5 sueldos y a Ezmel, por costuras, 16 sueldos, folio 97v.

¹⁴⁸ Folios 34v, 87r, 88r, 125v, 130r, 133r.

¹⁴⁹ Folio 34v.

¹⁵⁰ Folio 20r y 25r. Estas carnes pertenecen a la guarnición de la Infanta. El vino regalado al canciller Juan de Hannecourt se lo adquiere a Barnesa, folio 104r.

¹⁵¹ Folios 123r, 120r, 20r y 27r.

mero semejante eran consideradas sus doncellas para quienes se adquirieron 3 libras de sabon¹⁵². En otras ocasiones, se compraron toallas y toallones, *4 codos de stopazo grosso pora esugar las escudieyllas, tovaillas de Flandres ó 2 y medio codos de paño para confeccionar una saya al salsero o un salero de estaño* para la cámara de la pequeña¹⁵³. En algunas circunstancias, el mantenimiento del edificio o de los muebles requiere el desplazamiento de oficiales competentes para darles solución. Así, observamos a un *carpentero*, mencionado entre las personas que estuvieron comiendo en el hostel –quizás para la realización de un trabajo especial–, a un cerrajero de Pamplona que confeccionó 6 cerraduras, cada una con dos clavos, para colocar en las puertas del palacio de Olite porque eran necesarias *a poner en las puertas del palacio de Olit do no avia a las cuales se agrega el arreglo de otras efectuado por un cerrajero del lugar*¹⁵⁴.

CONCLUSIONES

Esta documentación sugerente y rica puede constituirse en un nuevo eslabón para la formulación de conclusiones sobre las costumbres, valores y disvalores del sector nobiliario durante la segunda etapa del siglo XIV. Su confrontación con trabajos existentes sobre hostales navarros en el siglo XV¹⁵⁵, permitirá el análisis de cambios y continuidades de este grupo social; su comparación con documentación coetánea y con otros sectores de la sociedad posibilitará el estudio comparativo de los niveles de vida de la población navarra en la segunda mitad del siglo XIV.

El valor de este texto reside en la gran cantidad de artículos de diversa índole que enuncia, en las anotaciones que hacen referencia a su origen y destino, cantidades y precios. No faltan pintorescas descripciones sobre las conductas y usanzas de la familia real y el modo como satisfacen las necesidades propias de su estilo de vida.

El hostel de «Madama Maria» constituye un caso singular dentro de los hostales reales en lo que hace a constitución, duración y funcionamiento. Es el hostel de una menor y dura un tiempo limitado ante la ausencia de su madre. En él se organizan los oficios básicos y sus mayores gastos se relacionan con el suministro de alimentos y bebidas.

Pan, vino y carne constituyen los ingredientes esenciales del régimen alimentario; en este sentido no se advierten grandes diferencias con los restantes grupos de población¹⁵⁶. Los grandes contrastes deben de tener que ver con las raciones, calidades y frecuencia de consumos.

Existe un personal permanente y un gran número de servidores ocasionales que cuidan los más mínimos detalles que hacen al orden, a la limpieza, al

¹⁵² Folios 26v y 37r.

¹⁵³ Folios 110v, 52r, 38v, 118r.

¹⁵⁴ Folio 81v. El cerrajero de Pamplona es Johan Badonz y se le pagan 46 sueldos; el de Olite es Martin y se le paga 4 sueldos 10 dineros.

¹⁵⁵ CASTELLANO GUTIÉRREZ, A., “La mesa real de Navarra. Algunos datos para su estudio según las cuentas del Hostel de 1408”, *Príncipe de Viana*, 53, 1992; IBIRICU DÍAZ, M. J., “El Hostel del Príncipe Carlos”, *op. cit.*; SERRANO LARRÁYOZ, F., “La alimentación de la...”, *op. cit.*; FERNÁNDEZ SÁNCHEZ, F., *El Hostel de la Reina Blanca de Navarra*. Granada, Universidad de Granada, 1986, Memoria de Licenciatura inédita.

¹⁵⁶ ONGAY, N., *El Registro del Veinteno en Tudela (1362)*. Mendoza, U. N. Cuyo, 1997, pp. 30 y ss.

mantenimiento y al confort de las residencias donde se aloja María entre noviembre de 1365 y julio de 1366; un buen número de ellos se dedica a cuidar celosamente a esta pequeña princesa aprovisionándola de ropa, preparándole alimentos adecuados y hasta dispensando atención a sus mascotas y otras distracciones.

En torno a María se teje una estructura organizativa que tiene un fin específico: procurar su bienestar hasta tanto la reina Juana regrese de su misión en Francia.

RESUMEN

En el Archivo General de Navarra, en la Sección de Comptos, se conserva la documentación de los gastos en las residencias reales a partir de la segunda mitad del siglo XIV. En el Registro que aquí se estudia se pueden ver interesantes informes con los que se pueden reconstruir la vida económica, costumbres, gustos, formas de piedad, celebraciones, etc., del mencionado momento histórico.

El documento se conserva en un manuscrito de 135 folios y está escrito en idioma navarro y, en ocasiones, en francés, debido a los funcionarios de esta nacionalidad que acompañaron a Carlos II.

ABSTRACT

The Accounts section of the General Archive of Navarra conserves documents concerning the expenses generated by royal residences as of the second half of the XIV century. The document studied here supplies interesting accounts with which it is possible to reconstruct economic life, customs, tastes, forms of worship, celebrations...

The document is conserved in the form of a 135-page manuscript written in Navarran and, at times, French, owing to the staff accompanying Carlos II.