

Universitat de València

Facultat de Geografia i Història

Departament d'Història Medieval, Ciències i Tècniques Historiogràfiques

Doctorat en Geografia i Història del Mediterrani
des de la Prehistòria fins a l'Edat Moderna



**La cultura material de la alimentación campesina.
Consumo y niveles de vida en la Valencia bajomedieval
(1280-1460)**

Tesis doctoral con mención internacional

Presentada por:

Luis Almenar Fernández

Dirigida por:

Dr. Antoni Furió i Diego

VALENCIA, JULIO DE 2018

Para Anna

Resumen

Durante el período bajomedieval, el campesinado valenciano experimentó mejoras sustanciales en la manera en la que almacenaba, cocinaba y servía sus alimentos a la mesa. Los cambios en la cultura material de la alimentación campesina no fueron solo algo curioso y pintoresco, sino de la manifestación de grandes transformaciones en su comportamiento como consumidores. El presente trabajo explica cómo tuvo lugar este proceso. Se trata de un intento de cuantificación a gran escala de casi un millar de documentos notariales (332 inventarios de campesinos, 268 de otros sectores socioprofesionales y 300 almonedas), que cubren una cronología de largo recorrido que abarca desde la década de 1280 a la de 1460. El capítulo 1 explica los criterios de selección de la muestra documental y analiza en profundidad sus posibles sesgos. El capítulo 2 identifica las prácticas cotidianas alrededor del uso de estos objetos, así como su apariencia física. El capítulo 3 describe las tendencias en las pautas de consumo de estos objetos, desde una perspectiva global y también regional, evidenciando un proceso de acumulación de enseres. El capítulo 4 explica cómo pudo llevarse a cabo, estudiando los precios de los productos, estimando el gasto en consumo y analizando su impacto en la economía doméstica campesina. El capítulo 5 realiza comparaciones entre consumidores de otros sectores sociales, indagando en cuál era la lógica del consumidor rural.

Palabras clave: cultura material, alimentación, campesinado, consumo, niveles de vida

Abstract

During the late middle ages, Valencian villagers experienced considerable improvements to the way they stored, cooked and served their meals. These changes in the material culture of food were not only curious and picturesque facts, but also a manifestation of the major transformations that took place in their consumer behaviour. This dissertation explains how the process took place. It represents a large-scale attempt of quantification of nearly a thousand notarial documents –322 villagers’ inventories, 268 specimens from other occupational groups and 300 public auctions (*almonedes*)–, covering a long-term chronology that encompasses the 1280s to the 1460s. Chapter 1 explains the selection criteria of the sample, analyzing its potential biases. Chapter 2 identifies the everyday practices surrounding these objects, as well as their physical appearance. Chapter 3 describes their trends in consumption patterns, from both a global and local scope, portraying a process of accumulation of domestic items. Chapter 4 explains how this could be undertaken, by analyzing these products’ prices, estimating consumption expense and discussing their impact on the villagers’ household economies. Chapter 5 compares these consumers with those of other occupational groups, in order to delve into the logic of the rural consumer.

Keywords: material culture, food, villagers, consumption, living standards

Prefacio

Estas páginas no podrían haberse escrito sin el apoyo de nuestras instituciones públicas. Desde que me interesé por el tema de esta tesis hasta este momento he contado con cuatro años de respaldo económico gracias al Ministerio de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de España, a través de una ayuda de Formación del Profesorado Universitario (FPU). Dos proyectos del mismo ministerio, dirigidos por el profesor Antoni Furió, hicieron posible participar en congresos y dar a conocer los resultados preliminares del trabajo a la comunidad internacional. Y aún en 2016, el ministerio me concedió una ayuda para realizar una estancia de investigación en la University of Cambridge. Todo esto ha tenido lugar durante los años 2010, que sin duda, pasarán a los manuales de la historia contemporánea como una de las más amargas del ya no tan joven siglo XXI. En estos años España ha atravesado –y atraviesa, aunque se nos diga lo contrario– lo más duro de la crisis económica, que se tradujo en crisis social, con la llegada de los recortes, y más tarde en crisis política, de cuestionamiento de las bases y principios del sistema de la Transición. Poder disfrutar durante este tiempo de un seguro económico para realizar un trabajo de historia económica medieval podría parecer, a los ojos de cualquier profano, un gasto inútil para las arcas del estado. Vayan estas líneas como reconocimiento a nuestras instituciones y al sistema público y universitario, que aún en momentos críticos ha permitido que la investigación en el campo de las humanidades haya continuado desarrollándose.

Gracias a la ayuda FPU he tenido el privilegio de desarrollar este trabajo dentro de la Universitat de València, y aún más, en el Departament d'Història Medieval, Ciències i Tècniques Històriques. He podido leer, pensar, investigar y escribir entre medievalistas, y eso lo cambia todo a la hora de realizar una tesis doctoral. Me he beneficiado del contacto constante con muchos de los que protagonizan la escritura de la historia medieval valenciana en el día a día, algunos de ellos viejos profesores y conocidos, como Paulino Iradiel, Ferran Garcia-Oliver, Rafael Narbona, Manuel Ruzafa, Josep Torró, Enrique Cruselles y José María Cruselles. Enric Guinot fue el director del departamento durante todos estos años. Su compromiso con nuestras

necesidades, la de los becarios, ha quedado patente día tras día, sin negarnos absolutamente nada, y al contrario, apoyándonos en todo lo que hemos pedido. Elisa Palacios estuvo allí para ayudar con los trámites, líos y papeleos, quedando siempre clara su valía. Mateu Rodrigo y Toni Mira, personas cuya erudición y sabiduría han llenado largas charlas de pasillo, siempre mantuvieron su voluntad de ayudar y dar ánimos. Estoy muy agradecido especialmente a dos personas que admiré mucho antes de conocer en persona, cuyas obras me fascinaron durante la licenciatura. Me refiero a Pau Viciano, un verdadero centauro entre el historiador económico y el ensayista contemporáneo; y Juan Vicente García Marsilla, cuyas dotes como investigador y divulgador solo son superadas por su amabilidad y cortesía con los alumnos, o mejor dicho, con todas las personas.

Los años de doctorado sirven para darte cuenta de que no estás solo, y de que hay otras personas de tu edad con las que compartes una excéntrica obsesión por la historia. He conocido muchas personas con las que he intercambiado conversaciones que, de una manera u otra, me han llevado a consultar ciertas fuentes, o a desarrollar ideas en estado de gestación. He de dar mi agradecimiento en ese sentido a Luis Vicente Clemente, Esther Tello, Guillén Tomás, David Carvajal, Joan Montoro, Davide Cristoferi, Mathieu Harsch, Eduard Álvarez-Palau, Spike Gibbs, Alex Wakelam y Chen Yang, así como a viejos conocidos, como Sergi Silvestre, Emilio Daniel, Javier Saura, Amanda Castelló y Carmen María Martínez Varea. Quienes más me han sufrido han sido mis compañeros de departamento, *Investigadors Doctorands en Estudis Medievals* (IDEM), organizando seminarios o ayudándonos mutuamente con nuestras primeras experiencias como docentes universitarios. He de dar las gracias así a Enza Russo, Sandra Bernabeu, Lledó Ruiz, Pablo Sanahuja, Blai Server y Guillem Chismol. Juan Martínez Vinat fue un incansable compañero de despacho desde el primer día, y un amigo en los momentos buenos y no tan buenos. Antonio Belenguer me ha ayudado informándome de fuentes que aún no había explorado, algunas de las cuales han sido fundamentales para escribir este trabajo. La generación anterior de doctorandos del departamento, los *Harca*, Frederic Aparisi, Ferran Esquilache y Vicent Baydal, nos han inspirado a todos más de los que ellos creen; y las generaciones futuras, la de Laura Peris, Javier Fajardo, Miquel Faus o Luis Galán, te hacen darte cuenta de que te haces mayor y de que siempre vendrán otros con tus mismas ganas, de los que también puedes aprender. Con mis alumnos he aprendido más de lo que ellos pueden imaginar, con esas preguntas inocentes que te hacen reflexionar sobre los pilares de la disciplina.

Estoy en deuda con muchas personas que han contribuido con sus ideas, sugerencias y ayuda desinteresada en congresos y otros eventos durante estos años, como Carlos Laliena, Pere Verdés, Rosa Congost, Christopher Dyer, Bruce Campbell, Paolo Malanima, Mathieu Arnoux, Phil Slavin, Jordan Claridge, Belén Moreno y Jaume Coll. Los miembros del Cambridge Group for the History of Population and Social Structure me acogieron durante meses como uno más, y de sus comentarios solo obtuve cosas útiles. De Chris Briggs aprendí siempre a tratar de tomar “the best of the two worlds”, de la historiografía británica y de la hispánica, y a tratar de responder a las “big questions”. Su ayuda ha estado presente en todo momento durante estos años, desde que le conocí en 2013. I could never express enough how indebted I am with him and how much my conception of historical research owes to his tireless, patient advice and assistance.

De Antoni Furió leí una vez que tenía una habilidad única para combinar la autoridad del maestro con la cercanía del amigo. A esto añadiría, además, que en los últimos años se ha convertido en una verdadera figura paternal para sus discípulos *millenials*, aquellos que nos hemos hecho adultos ya en el siglo XXI. Esto lo ha hecho, sin lugar a dudas, en el mejor y más agitado momento de su carrera, en el que se ha convertido en un referente historiográfico de escala mundial, situando Valencia en las mentes de historiadores de los cinco continentes. Su inquebrantable compromiso con el trabajo duro y la producción de artículos y papers –a contrarreloj, de manera demasiado habitual– no le ha impedido nunca dedicarme toda su atención cuando la he necesitado, y sus lecciones han acompañado largas travesías en coche, tren y avión.

A mi familia, a Estrella, Luis y Jaime, a Luis y Vicenta, a Narciso, Estrella y Mariví, a Jesús, Mavi y Edu, solo puedo darles las gracias por confiar en la oveja negra “de letras” de la familia. Mis amigos, Ramón, Ana, Fer, M^aLuisa y Carla han estado ahí siempre que lo he necesitado, aún cuando la falta de contacto se ha hecho de notar. Inés, Diana y Alicia me han regalado muchas risas, siempre sin pedir nada a cambio. Anna Llorens, una excepcional maestra de primaria, ha sido quien más tiempo ha pasado conmigo durante la redacción de estas páginas. Buena parte de este proceso lo hemos pasado juntos en bibliotecas (fines de semana, puentes y vacaciones incluidas). Muchas horas, no obstante, las hemos pasado separados. Le ha sobrado paciencia y no le han faltado ausencias. Es una combinación desagradable que no todo el mundo está dispuesto a aguantar, y que ella siempre ha comprendido y apoyado. Este trabajo puede considerarse, pues, tanto suyo como mío, y por eso quiero dedicárselo a ella.

Índice

<i>Lista de figuras</i>	xvii
<i>Lista de ilustraciones</i>	xxiii
<i>Lista de tablas</i>	xxv
<i>Abreviaturas</i>	xxxii

INTRODUCTION. CONSUMERS BEFORE THE CONSUMER SOCIETY	1
Consumer revolution(s) in pre-industrial Europe	4
The material culture of the food of the villagers	13
Why Valencia?	17
CAPÍTULO 1. INVENTARIOS Y ALMONEDAS VALENCIANAS	29
1.1. CONTEXTO NORMATIVO Y PRAXIS DOCUMENTAL	29
Definición, orígenes y referentes europeos	29
Las causas de la redacción	31
De la muerte al inventario	36
1.2. LÍMITES Y PARTICULARIDADES PARA EL ESTUDIO	42
DEL CONSUMO DOMÉSTICO	
Límites de representatividad material	42
Límites para estudiar el consumo doméstico	46
Límites de representatividad social	48
1.3. CREANDO UNA MUESTRA DE INVENTARIOS: CRITERIOS DE SELECCIÓN	54
Distribución cronológica y geográfica	57
Distribución por sectores socioprofesionales	60
La representatividad de la muestra	64

1.4. LA MUESTRA “CAMPELINA”: CARACTERÍSTICAS Y SESGOS	73
Análisis por decenios	73
Análisis regionales	76
1.5. SUBASTAS Y ESTIMACIONES: FUENTES PARA EL ESTUDIO DE LOS PRECIOS.....	79
CAPÍTULO 2. LOS ENSERES Y SUS USOS EN LA	85
VIVIENDA CAMPESINA	
2.1. ALMACENAR PARA PRODUCIR, VENDER Y CONSUMIR	85
Tinajas	85
Cántaros y orzas	92
Barriles	97
Orones, talegos, sacos, capazos y cestas:	98
entre el trabajo agrícola y el almacenamiento	
Botellas	101
Para transportar y beber	106
2.2. COCINA Y TÉCNICA CULINARIA	107
La elaboración del pan: artesas y <i>posts</i>	107
Dar sabor	111
Hervir, asar, freír	117
2.3. COMER Y BEBER COMO CAMPESINOS. EL SERVICIO DE MESA	129
Platos, bandejas y cuencos	129
Manos y cubiertos	133
Vasos, jarras y saleros	137
2.4. ¿EXISTÍA UNA CULTURA MATERIAL DE LA ALIMENTACIÓN CAMPESINA?	141

CAPÍTULO 3. EL CONSUMO DOMÉSTICO	143
3.1. EL REINO	143
Cronología y magnitudes	143
La centralidad de las tinajas y el auge de los recipientes de fibra	146
Un set de cocina más amplio y especializado	149
Nuevas preocupaciones a la mesa	151
La emergencia de los bienes semiduraderos: cerámica y vidrio	156
3.2. EL MARCO REGIONAL	169
Tradiciones regionales en los sistemas de almacenamiento	169
Culturas culinarias	173
Refinamiento en la mesa	181
Los nuevos materiales: una realidad suprarregional	187
3.3. ¿UNA REVOLUCIÓN DEL CONSUMO?	191
CAPÍTULO 4. EL NIVEL DE VIDA	195
4.1. EL VALOR DE LAS COSAS	195
Un reino, un mercado: la uniformidad regional del valor de las cosas	196
La estabilidad de los precios	218
4.2. EL GASTO EN EL CONSUMO DE BIENES DURADEROS	224
Seis casos	224
Aumento y redefinición del gasto en consumo	228
El problema de los ingresos campesinos	235
El impacto del consumo en la economía doméstica	242
4.3. DESIGUALDAD Y ESTRATIFICACIÓN SOCIAL	246
Distribución por cuartiles y coeficiente de Gini	246
La posesión de animales de labranza:	252
un criterio alternativo de clasificación de la riqueza	
La desigualdad en el consumo en relación a la posesión de animales	264

CAPÍTULO 5. LA LÓGICA DEL CONSUMIDOR RURAL	271
5.1. LA EMULACIÓN SOCIAL	271
La condena de los moralistas y las normativas suntuarias.	273
Algunas ideas coetáneas	
Rastreando la emulación en los inventarios:	282
los campesinos en comparación con otros sectores sociales	
Nuevos y viejos materiales: un proceso socialmente transversal	294
5.2. MÁS ALLÁ DE LA EMULACIÓN: LOS GRANDES CONDICIONANTES	308
DE LAS PAUTAS DE CONSUMO	
La ocupación socioprofesional	308
El lugar de residencia	312
El rol del género	316
¿Es útil seguir hablado de “emulación social”?	322
5.3. MENSAJES, MODAS Y SIGNIFICADOS	324
El significado de las cosas	324
La moda como catalizador del consumo: el caso de la cerámica.....	330
Exhibiendo el gusto. Hacia una nueva cultura doméstica	335
La transmisión de las modas en el comer	343
CONCLUSION	347
APÉNDICE TÉCNICO	355
Apéndice 1.1. Listado de difuntos de la “muestra campesina”	357
Apéndice 1.2. Listado de difuntos de otras ocupaciones	379
Socioprofesionales	
Apéndice 1.3. Listado de documentos empleados para el	399
estudio de los precios	
Apéndice 3.1. Promedio y difusión de todos los enseres	415
estudiados en la muestra campesina	

Apéndice 3.2. Promedio y difusión de enseres de cerámica en la muestra campesina	433
Apéndice 3.3. Promedio y difusión de enseres de vidrio, cobre, madera, cerámica y plata en la muestra campesina	441
Apéndice 3.4. Materiales de las vajillas de mesa década a década	443
Apéndice 3.5. Promedio y difusión de los enseres estudiados por regiones	447
Apéndice 3.6. Promedio y difusión de enseres de cerámica por regiones	463
Apéndice 4.1. Precios nominales de enseres de almacenamiento, cocina y servicio seleccionados en años concretos del período estudiado	471
Apéndice 4.2. Precios nominales de enseres de almacenamiento, cocina y servicio seleccionados (media decenal)	475
Apéndice 4.3. Valor estimado de los objetos inventariados de los difuntos campesinos, por regiones	477
Apéndice 4.4. Extensiones de tierra entre difuntos campesinos con y sin animales de labranza	485
Apéndice 4.5. Precios de animales de labranza en el mercado de segunda mano y estimaciones	493
Apéndice 5.1. Promedio y difusión de los enseres estudiados entre otros sectores socioprofesionales	497
Apéndice 5.2. Promedio y difusión de enseres de cerámica entre otros sectores socioprofesionales	519
Apéndice 5.3. Materiales de las vajillas de mesa entre otros sectores socioprofesionales	527

REFERENCIAS DE ARCHIVO	531
Referencias de los documentos de las muestras	531
Registros notariales consultados.....	569
Registros judiciales consultados	581
BIBLIOGRAFÍA	583

Lista de figuras

1.1. Cantidad global de inventarios estudiados	59
1.2. Cantidad de inventarios estudiados por regiones	59
1.3. Cantidad de inventarios procedentes de la ciudad	59
y el reino de Valencia	
1.4. Cantidad de inventarios procedentes de villas y	62
comunidades rurales	
1.5. Perfil socioprofesional de los difuntos inventariados	63
1.6. Perfil socioprofesional de los difuntos inventariados (ajustado)	64
1.7. Razón de redacción de los inventarios estudiados	67
1.8. Incidencia de las causas de redacción de inventarios	69
por sectores socioprofesionales	
1.9. Incidencia de las causas de redacción de inventarios	69
por sectores socioprofesionales (ajustado)	
1.10. Incidencia de las causas de redacción en poblaciones concretas	70
1.11. Incidencia del género de los difuntos	71
1.12. Incidencia del género de los difuntos en cada región	72
1.13. Distribución cronológica de la “muestra campesina”	74

1.14. Región de procedencia de los difuntos de la “muestra campesina”.....	74
1.15. Razón de redacción de los inventarios de la “muestra campesina”.....	75
1.16. Género de los difuntos de la “muestra campesina”.....	76
1.17. Distribución cronológica de la “muestra campesina” por regiones	76
1.18. Razón de redacción de los inventarios de la “muestra campesina”	77
por regiones	
1.19. Género de los difuntos de la “muestra campesina” por regiones	77
1.20. Distribución cronológica de los documentos utilizados	83
para el estudio de los precios	
1.21. Distribución cronológica de los documentos utilizados	83
para el estudio de los precios, por regiones	
3.1. Difusión de utensilios relacionados con la alimentación	144
entre los difuntos campesinos	
3.2. Promedio de utensilios relacionados con la alimentación	145
entre los difuntos campesinos	
3.3. Promedio de tinajas, cántaros y barriles entre los difuntos campesinos.....	147
3.4. Difusión de tinajas, cántaros y barriles entre los difuntos campesinos.....	147
3.5. Difusión de algunos tipos de cestas entre los difuntos campesinos	148
3.6. Difusión de algunos tipos de sacos entre los difuntos campesinos	148

3.7. Difusión de utensilios de cocina relacionados con la aplicación de calor entre los difuntos campesinos	150
3.8. Difusión de utensilios relacionados con la condimentación entre los difuntos campesinos	151
3.9. Promedio de <i>escudelles, talladors, greals y plats</i> entre los difuntos campesinos	152
3.10. Difusión de <i>escudelles, talladors, greals y plats</i> entre los difuntos campesinos	152
3.11. Difusión de jarros (<i>terrassos</i>) y tazas (<i>tasses</i>) entre los difuntos campesinos	154
3.12. Promedio (izquierda) y difusión (derecha) de cuchillos, cucharas y cucharitas de plata entre los difuntos campesinos	155
3.13. Promedio de piezas de utensilios de cerámica entre los difuntos campesinos	159
3.14. Difusión de utensilios de cerámica entre los difuntos campesinos	159
3.15. Funcionalidad de los utensilios de cerámica de los difuntos campesinos	159
3.16. Materiales de <i>escudelles, talladors y greals</i> de los difuntos campesinos	161
3.17. Materiales de las <i>escudelles</i> de los difuntos campesinos difuntos campesinos	161
3.18. Materiales de los <i>talladors</i> de los difuntos campesinos difuntos campesinos	162

3.19. Materiales de los morteros de los difuntos campesinos	163
3.20. Materiales de los lebrillos de los difuntos campesinos	163
3.21. Promedio (izquierda) y difusión (derecha) de <i>almarraixes</i> , <i>ampolles</i> y <i>barrals</i> entre los difuntos campesinos	165
3.22. Promedio (izquierda) y difusión (derecha) de piezas de vidrio	165
entre los difuntos campesinos	
3.23. Difusión de utensilios de vidrio, cobre, madera y cerámica	167
entre los difuntos campesinos	
3.24. Promedio de piezas de vidrio, cobre, madera y cerámica	168
entre los difuntos campesinos	
3.25. Materiales de <i>calderes</i> y <i>paelles</i> entre los difuntos campesinos.....	168
3.26. Materiales de <i>olles</i> y <i>cassoles</i> entre los difuntos campesinos	168
3.27. Los materiales de las escudillas y <i>talladors</i> entre los difuntos	189
campesinos de cada región	
4.1. Precios de paellas, trébedes y espetos (1280-1460,.....	220
media móvil decenal)	
4.2. Precios de los objetos de fibras vegetales (1280-1460,	220
media móvil decenal)	
4.3. Precios de algunos utensilios de barro cocido (1280-1460,	221
media móvil decenal)	
4.4. Precios de platos (<i>escudelles</i> , <i>talladors</i> y <i>greal</i> s) de madera y cerámica,.....	221
de objetos de vidrio y de tablones de madera (1280-1460, media móvil)	

4.5. Evolución de los salarios reales en Valencia (índice quinquenal).....	236
4.6. Evolución de los salarios reales, agrícolas y urbanos, en Valencia.....	237
4.7. Promedio de animales de trabajo agrícola entre los difuntos.....	256
campesinos, por regiones	
4.8. Difusión de animales de trabajo agrícola entre los difuntos campesinos.....	256
a lo largo de la cronología	
5.1. Promedio de objetos relacionados con la alimentación en la “muestra.....	283
campesina” en comparación con otros sectores sociales	
5.2. Promedio de utensilios de almacenamiento en la “muestra.....	284
campesina” en comparación con otros sectores sociales	
5.3. Promedio de utensilios de cocina en la “muestra campesina” en.....	284
comparación con otros sectores sociales	
5.4. Promedio de enseres relacionados con el servicio de mesa en la.....	284
“muestra campesina” en comparación con otros sectores sociales	
5.5. Difusión de objetos de almacenamiento, cocina y mesa entre los.....	285
otros sectores socioprofesionales	
5.6. Comparación del promedio (izquierda) y difusión (derecha) de piezas.....	294
de plata entre ambas muestras de inventarios	
5.7. Comparación del promedio (izquierda) y difusión (derecha) de piezas.....	295
de cobre entre ambas muestras de inventarios	
5.8. Comparación del promedio (izquierda) y difusión (derecha) de.....	296
piezas de vidrio entre ambas muestras de inventarios	

5.9. Comparación del promedio (izquierda) y difusión (derecha) de.....	297
piezas de cerámica entre ambas muestras de inventarios	
5.10. Comparación del promedio (izquierda) y difusión (derecha) de.....	298
cerámica de almacenamiento entre ambas muestras de inventarios	
5.11. Comparación del promedio (izquierda) y difusión (derecha) de.....	298
cerámica de cocina entre ambas muestras de inventarios	
5.12. Comparación del promedio (izquierda) y difusión (derecha) de.....	299
cerámica de mesa entre ambas muestras de inventarios	
5.13. Comparación de los materiales de las vajillas de mesa entre ambas.....	302
muestras de inventarios	

Lista de ilustraciones

2.1. Bernat Martorell, <i>Retaule de la Transfiguració</i> (siglo XV),.....	88
Catedral de Barcelona	
2.2. Fernando Gallego, <i>Retablo de las Bodas de Canaán</i> ,.....	89
Ciudad Rodrigo (siglo XV)	
2.3. Jarrita con tapadera (siglo XIII) y orza de Paterna.....	95
(siglo XIV/primer mitad del XV).	
2.4. Ollas de Paterna (finales del siglo XV/primer mitad del XVI).....	95
2.5. Campesinos recogiendo fruta (siglo XV).....	99
2.6. Selección de capazos y cestas de diversas obras pictóricas.....	100
2.7. Colección de <i>ampolles</i> de diversas obras pictóricas.....	103
2.8. <i>Ampolla</i> de vidrio hallada en la ciudad de Barcelona (siglo XIII-XIV).....	104
2.9. Lebrillo de Paterna del siglo XV.....	108
2.10. Bibliothèque Nationale de France, Ms latin 9333, fº 61v,.....	110
miniatura, siglo XV.	
2.11. <i>Cocina grasienta (Vette Keuken)</i> , Pieter van der Heyden,.....	113
1563, Amsterdam, Rijksmuseum.	
2.12. <i>Gedichte vom Hausrat</i> , Estrasburgo, c.1514.....	114

2.13. Grabado de Giovanni Ambrogio Brambilla, <i>Commedia dell'arte</i> ,.....	114
Roma, 1583. Biblioteca e Raccolta Teatrale	
2.14. Mortero de Paterna del siglo XV.....	116
2.15. Vincenzo Campi, <i>Cucina</i> (detalle), Cremona, c.1580.....	116
2.16. <i>Sagrada familia</i> . Llibro de horas de Catherine de Cleves, The Morgan.....	119
Library & Museum, ms. M. 917, pp. 150-151 (detalle)	
2.17. Tipologías de ollas de cocina encontradas en las bóvedas de.....	119
Santa María de Alicante	
2.18. Boccaccio, <i>Le Décameron</i> , 1432. Paris, BnF, Arsenal, manuscrito 5070.....	121
2.19. Selección de imágenes con sartenes procedentes de diversas.....	125
obras pictóricas	
2.20. Trípode del norte de Italia, primera mitad del siglo XVI.....	128
2.21. Redomas de Paterna (siglo XIV/primer mitad del XV).....	128
2.22. <i>La Última Cena</i> (detalle), por Jaume Ferrer. Museu.....	133
Diocesà i Comarcal de Solsona	
2.23. Minuatura del Decamerón de Bocaccio (principios del siglo XV).....	136
2.24. Comida popular.....	136
2.25. Campesinos comiendo y bebiendo. BnF, Ms fr 22545, fº72.....	137
2.26. <i>Terràs</i> del siglo XIV, recuperado de la Pobla d'Ifach.....	139

Lista de tablas

1.1. Coste de redacción de 40 inventarios y almonedas valencianas.....	51
3.1. Promedio y difusión de enseres de almacenamiento entre los.....	170
difuntos campesinos de cada región	
3.2. Promedio de tinajas, barriles, cestas y sacos entre los difuntos.....	172
campesinos de cada región	
3.3. Difusión de tinajas, herradas, cubas y talegos entre los difuntos.....	172
campesinos de cada región	
3.4. Promedio y difusión de utensilios de cocina entre los difuntos.....	174
campesinos de cada región	
3.5. Promedio y difusión de utensilios de cocina relacionados con.....	176
la aplicación de calor entre los difuntos campesinos de cada región	
3.6. Promedio y difusión de utensilios de cocina relacionados con.....	178
la condimentación entre los difuntos campesinos de cada región	
3.7. Promedio y difusión de utensilios de cocina relacionados con.....	180
la preparación del pan entre los difuntos campesinos de cada región	
3.8. Promedio y difusión de utensilios de servicio entre los difuntos.....	181
campesinos de cada región	
3.9. Promedio y difusión de <i>escudelles</i> , <i>talladors</i> y <i>grecs</i> entre los.....	183
difuntos campesinos de cada región	

3.10. Promedio y difusión de enseres de bebida entre los difuntos.....	184
campesinos de cada región	
3.11. Promedio y difusión de saleros, salseras, servidoras y.....	185
tabaques entre los difuntos campesinos de cada región	
3.12. Promedio y difusión de cuchillos, cucharas y cucharitas de plata.....	186
entre los difuntos campesinos de cada región	
3.13. Promedio y difusión de piezas de cerámica entre los difuntos.....	187
campesinos de cada región	
3.14. Promedio y difusión de piezas de vidrio, cerámica, madera.....	190
y cobre entre los difuntos campesinos de cada región	
4.1. Valor medio de los utensilios de metal (plata, cobre, estaño,.....	204
plomo, latón y hierro), en <i>diners</i>	
4.2. Relación del valor con el tamaño de las calderas de cobre y hierro.....	199
4.3. Valor medio de las enseres de alfarería y cerámica, en <i>diners</i>	206
4.4. Valor medio de los enseres de madera y vidrio.....	208
4.5. Valor medio de los utensilios fabricados a partir de fibras vegetales.....	209
4.6. Cantidad de ventas combinadas de enseres según el material.....	212
en el mercado de segunda mano	
4.7. Valor medio de las ventas combinadas de utensilios de cerámica,.....	214
madera, hierro y vidrio, en <i>diners</i>	
4.8. Objetos omitidos en los inventarios de cinco difuntos valencianos,.....	217
subastados posteriormente en el mercado de segunda mano	

4.9. Valor medio de los bienes muebles de seis campesinos valencianos.....	227
4.10. Valor estimado de los utensilios relacionados con la.....	232
alimentación entre los difuntos campesinos, en <i>diners</i>	
4.11. Valor estimado por propietario en algunos utensilios de.....	233
almacenamiento, cocina y mesa, (<i>en diners</i>)	
4.12. Valor estimado por propietario en tinajas de almacenamient, <i>en diners</i>	234
4.13. Valor estimado por propietario en calderas de cocina, <i>en diners</i>	234
4.14. Superficie de las explotaciones agrícolas de los difuntos campesinos.....	240
4.15. Distribución de los difuntos campesinos según el número.....	241
de hectáreas de sus explotaciones	
4.16. Referencias a calidades (porcentaje sobre el total de bienes).....	244
4.17. Referencias a calidades (porcentaje sobre el total de bienes.....	245
con dichas referencias)	
4.18. La desigualdad en el consumo. Distribución por cuartiles.....	251
(según el número de piezas) y coeficiente de Gini	
4.19. Difusión de animales de labor entre los difuntos campesinos,.....	254
por regiones	
4.20. Difusión de animales de labor entre los difuntos campesinos.....	254
a lo largo de la cronología	
4.21. Valor medio de mulas, rocines y asnos,.....	260
por regiones y períodos, en <i>sous</i>	

4.22. Superficie media de las explotaciones agrícolas en relación a la.....	262
posesión de animales	
4.23. Distribución de los difuntos campesinos según el número de.....	263
hectáreas de sus explotaciones, en relación a la posesión de animales	
4.24. Distribución de utensilios de plata en función de la posesión de.....	264
animales entre los difuntos campesinos	
4.25. Cantidad de campesinos propietarios de animales entre los cuartiles.....	265
4.26. Promedio de piezas de los enseres estudiados en campesinos con.....	268
y sin animales de labor	
5.1. Comparación de la difusión de algunos utensilios de almacenamiento.....	288
entre ambas muestras de inventarios	
5.2. Comparación de la difusión de algunos utensilios de cocina entre.....	289
ambas muestras de inventarios	
5.3. Comparación del promedio de <i>escudelles, greals, plats</i> y <i>talladors</i>	290
entre ambas muestras de inventarios	
5.4. Comparación de la difusión de <i>escudelles, greals, plats</i> y <i>talladors</i>	291
entre ambas muestras de inventarios	
5.5. Comparación de la difusión de copas, vasos, tazas y jarrones entre.....	292
ambas muestras de inventarios	
5.6. Comparación de la difusión de cubiertos y saleros entre ambas.....	293
muestras de inventarios	
5.7. Comparación del promedio y difusión de <i>obra de màlica</i> entre.....	300
ambas muestras de inventarios	

5.8. Referencias más antiguas a estilos decorativos y colores de.....	301
piezas de cerámica en ambas muestras de inventarios	
5.9. Comparación del promedio de objetos de vidrio, cerámica,.....	306
cobre, estaño y plata entre ambas muestras de inventarios	
5.10. Comparación de la difusión de objetos de vidrio, cerámica,.....	307
cobre, estaño y plata entre ambas muestras de inventarios	
5.11. Promedio de objetos de almacenamiento, cocina y servicio.....	309
entre difuntos agricultores, artesanos, miembros del patriciado urbano y otros profesionales	
5.12. Promedio de objetos de almacenamiento, cocina y servicio.....	310
por sectores ocupacionales (primario, secundario, terciario)	
5.13. Difusión utensilios de almacenamiento, cocina y servicio estudiados.....	311
entre difuntos agricultores, artesanos, miembros del patriciado urbano y otros profesionales	
5.14. Difusión de objetos de almacenamiento, cocina y servicio.....	312
por sectores ocupacionales (primario, secundario, terciario)	
5.15. Promedio de objetos de almacenamiento, cocina y servicio.....	313
en poblaciones concretas	
5.16. Difusión de objetos de almacenamiento, cocina y servicio.....	315
en poblaciones concretas	
5.17. Promedio de objetos de almacenamiento, cocina y servicio.....	317
según el género del difunto	
5.18. Difusión de objetos de almacenamiento, cocina y servicio.....	318
según el género del difunto	

5.19. Localización de los objetos de almacenamiento, cocina y servicio.....	342
en estancias de la vivienda, entre individuos de ambas muestras	

Abreviaturas

ACA	Arxiu de la Corona d'Aragó
AHEM	Arxiu Històric Eclesiàstic de Morella
AHN	Archivo Histórico Nacional
AHNM	Arxiu Històric Notarial de Morella
AMA	Arxiu Municipal d'Alcoi
AMA _{lz}	Arxiu Municipal d'Alzira
AMC	Arxiu Municipal de Cocentaina
AMO	Arxiu Municipal d'Ontinyent
AMS	Arxiu Municipal de Sueca
AMV	Arxiu Municipal de València
APCCV	Arxiu de Protocols del Corpus Christi de València
ARV	Arxiu del Regne de València
l, s, d	<i>lliura(es), sou(s), diner(s)</i>

Introduction

Consumers before the consumer society

In a well-known work on economic history, Carlo Maria Cipolla addressed the issue of late medieval living standards referring to some texts from that period. At the beginning of the fourteenth century, the canon of Ravenna's cathedral, Ricobaldo di Ferrara stressed how substantially different people lived with respect to their counterparts from fifty years earlier (mid-thirteenth century). The priest explained that houses were better equipped, with towers, chimneys and lighting systems, as well as women's dowries being higher. Overall, he highlighted the existence of a new culture of ostentation and distinction, far from the austerity that had characterised their forefathers' mentality. This could be seen even in the practices surrounding cooking and eating: 'At the table, knives were not used: husband and wife ate from the same dish, and only two mugs were available for the whole family'.¹ Cipolla thought, however, this text referred fundamentally to the consumption patterns of the elite, and it would not be until the second half of the fourteenth century when ordinary people would experience better living conditions. It was then, particularly at the close of the century, when Giovanni di Mussis wrote another text, this time about the people of Piacenza. The changes that were described on this occasion, it was stated, 'apply not only to nobles and merchants but also to those who exercise manual occupations', which Cipolla argues is a way of addressing 'lower social classes'.²

'The people of Piacenza live at present in a clean and opulent way and in the houses they now possess implements and tableware of a much better quality than seventy years ago (i.e. roughly 1320). The houses are more beautiful than they then were because they now have beautiful rooms with fireplaces, porticoes, courtyards, wells, gardens and attics. Each house now has several chimneys whereas once there used to be no chimney at all and one had simply to make a fire in the middle of one of the rooms and then everyone in the house would gather around that one fire and it was there that food was cooked. In general the people of Piacenza now drink better wines than their parents did'.³

¹ C. M. Cipolla, *Historia económica de la Europa preindustrial*, Barcelona: Crítica, 2002, p. 272.

² *Ibidem*, pp. 280-281.

³ *Ibidem*, pp. 280.

I have had but little success in finding similar texts from other parts of the continent, at least as explicit as the Italian ones. The fifteenth-century Valencian friar, Sant Vicent Ferrer, however, did complain about how little patience people from his epoch showed when meal time came. This was not because of starvation or foodstuff scarcity, but because of having had less experience in suffering from this than former generations.

‘Be patient: you can see that when *tercia* approaches (i.e. 9 am) people today want to eat already, for they are not accustomed to fasting. You can see then how their anger rises, while their insanity irrupts. That is why you must bear patience. Moreover, when it is eating time, should the meal not be ready, they will rapidly harbour this anger: ‘Why have not you prepared it [the meal]?’ And in the case it is not well-prepared, they will throw the bowl in the face of the wife or maid’.⁴

The reference to ‘the wife or maid’ not only makes evident the friar’s masculine audience, but it also suggests this occurred among different social strata, that is, those who hired domestic servants and those who relied on house-wives for household chores, a common practice in traditional patriarchal societies. Another passage by the same author makes reference to gluttony as a wide-spread sin, in contrast to past times: ‘Today we eat so much that we barely live, while in old times many people lived a long time relying solely on water and herbs’.⁵

These texts highlight two notable aspects. The most obvious one is the ability of domestic possessions and everyday practices of reflecting living standards.⁶ Now and in the past, what we buy largely defines what we own, and shapes the way we live.

⁴ ‘Paciència: que ara, perquè les gents no han acostumat de dejunar, veus que quan ve la hora de tèrcia, ja volrien menjar. E veus que la còlera puge e ve lo defici. E per ço hajau paciència. Ítem, quan ve la hora del mengar, si no és aparellat lo menjar, tantost han aquella ira: ‘Per què no·u has fet?’. E si no és ben aparellat, daran ab la escudella en la cara a la muller o a la serventa’’. V. Ferrer, *Sermons* (edited by G. Schib), Barcelona: Barcino, 6 vols., 1971-1988, vol. V, 1984, p. 116.

⁵ ‘Ara tant menjam que quasi no vivim res, e en temps antich ab aygua e ab erbes vivien molts les gents’. V. Ferrer, *Sermons*, vol. IV, pp. 100-101.

⁶ It is admittedly not the only way to approach living standards. Other indicators employed in social sciences are concerned with aspects like purchasing power (real wages, GDP per head, poverty lines), demography (mortality, health, life expectancy, nutrition), and political and social rights (access to education, medical well-fare, etc). As a way of illustration, the UNO provides a yearly estimate of living standards through the Human Development Index (HDI), which combines GDP per head, longevity and education, the latter relying on years of scholarisation. See C. Shammas, ‘Standard of living, consumption, and political economy over the past 500 years’, in F. Trentmann (ed.), *The Oxford handbook of the history of consumption*, Oxford: Oxford University Press, 2012, pp. 211-226.

Material culture tends to mirror household consumption, and this alters across social strata. The lifestyle of the elite was not the same as that of ordinary people, since the ability to consume is determined by divergent levels of wealth and the needs of a particular social status. But more importantly, the texts reveal material reality did not remain the same during the middle ages. It is of paramount importance to highlight this fact. As Maryanne Kowaleski noted, ‘the middle ages tend to be regarded as an undifferentiated period in which people were ‘users’, not ‘consumers’ and operated in a world of unchanging material poverty where objects were ‘things’ not ‘commodities’’.⁷ Far too often medieval society is seen as an alien period to any notion of our modern consumer society, as subject to material stagnation and austerity. Yet this does not seem to fit the view of these writers. Their testimony suggests fourteenth-century contemporaries had an awareness of living materially better than their counterparts from a few decades ago. Those who experienced it first were upper social ranks, already before the mid-fourteenth century. Their rising wealth could have rising during the expansion of feudalism and the general improvement of economy that occurred during the central middle ages, while the market was firmly established as a central, economic and social institution. Most of society might have had to wait until later on, when the catastrophes of the 1340s led to a rise in purchasing power of those who survived disease, war and famine.⁸

It is legitimate to wonder how far these perceptions agree with any historical reality. After all, they could have been simply a mere rhetorical license taken by these clergymen, in order to criticise a superficial and opulent society that was contrary to the principles of balance and frugality contended by Christian ethics. Yet these are just some among the many signs that suggest late medieval society witnessed a profound transformation in material living conditions. In fact, there is evidence from all around Europe suggesting this affected ordinary people and, as posed by the texts, in all kinds of everyday aspects, such as in eating and drinking practices. This dissertation deals with this issue. It explores household consumption through the course of the late middle ages from the viewpoint of the material culture of the food of Valencian villagers. It will argue that major improvements not only did occur, but also that they paved the path for

⁷ M. Kowaleski, “A consumer economy”, in R. Horrox (ed.), *A social history of England, 1200-1500*, Cambridge: Cambridge University Press, 2006, p. 238.

⁸ R. Britnell, *The commercialisation of English society, 1000-1500*, Cambridge: Cambridge University Press, 1993; Ch. Dyer, *Standards of living in the later middle ages: social change in England, 1200-1500*, Cambridge: Cambridge University Press, Revised edition, 1998.

many features of the consumer behaviour identified in subsequent periods –and perhaps for modern consumers themselves.

Consumer revolution(s) in pre-industrial Europe

Consumption is an ancient matter that exceeds the scope of historians –and even history as a discipline. Concerns about the way people acquire goods and thus their implications for the whole of society and economy can be tracked as far back as some Ancient Greek literature or earlier even.⁹ As a modern field of enquiry it can be stated it was born alongside industrialisation and capitalism. The earliest references emerge in eighteenth and nineteenth-century works by David Hume, Adam Smith, David Ricardo and Karl Marx. These are just some of the many outstanding writers who addressed ‘consumption’ –and/or its harmful counterpart, ‘consumerism’,– as a distinctive feature of contemporary Western European society and economy. Their subsequent influence on the many disciplines within social sciences has resulted in scholars taking consumption from different and often divergent angles. What motivates individuals to purchase certain goods and services over others is conceived in radically different ways among economists, sociologists, anthropologists and philosophers. For some, consumption is in line with social status, hierarchy and inequality. For others, it is about representation, identity and symbolic communication.¹⁰

Consumption as an instrument of social power is profoundly inspired in Marxism thought. This view was particularly burgeoning in social sciences until the 1970s. Well-known concepts such as Thorstein Veblen’s ‘conspicuous consumption’ and Pierre Bourdieu’s ideas of ‘habitus’ and ‘distinction’ were largely inspired by it. For them, consumption patterns fixed individuals within social groups and reproduced inequality, as a means of cultural capital. Theodor Adorno, Max Horkheimer, and Herbert Marcuse were inspired by this view too, particularly in their critical view of society being led by ‘mass consumption’, ‘consumer culture’ and ‘consumerism’. Advertising and the media were manipulative tools that urged society to satisfy false

⁹ J. Davidson, “Citizen consumers. The Athenian democracy and the origins of Western consumption”, in F. Trentmann (ed.), *The Oxford handbook of the history of consumption*, Oxford: Oxford University Press, 2012, pp. 23-46.

¹⁰ F. Trentmann, “Beyond consumerism. New historical perspectives on consumption”, *Journal of Contemporary History*, 39/3, 2004, pp. 373-401; F. Trentmann, “Introduction”, in F. Trentmann (ed.), *The Oxford handbook of the history of consumption*, Oxford: Oxford University Press, 2012, pp. 1-19.

needs, encouraging conformism and the acceptance of the bourgeois lifestyle among the working class. Since the 1970s, though, anthropologists such as Mary Douglas and Baron Isherwood claimed for a more positive conception. Consumers were not manipulative, gullible beings, but active ones whose actions were suitable within a complex system of cultural meanings. Purchasing ordinary objects is far from a senseless, trivial attitude, but a symbolic communication ritual that creates identity and underpins social relationships. Terms such as ‘material culture’, ‘information systems’, and ‘subcultures’ made their way thus into consumption studies until today, in correspondence with the ‘cultural turn’ in social sciences.¹¹ Economists have not disregarded consumption since the discipline has existed as such, but tend to address consumers as tied to markets, determined by incomes, prices, and purchasing power. Shifts in tastes and preferences are acknowledged to be important, but not as decisive as the imperatives of economic forces.¹²

Social sciences have thus not waited for historians to explore consumption. Yet the concerns of these scholars and disciplines are fundamentally about its driving forces, leaving but little attention to it as a process of historical change. How consumption patterns developed in the past and what the relevance of their changes were for the whole of society and the economy are somewhat underplayed issues within this scholarship. A major exception was Werner Sombart’s *Luxus und Kapitalismus*, a book from the 1920s that posed an intensification of distinction during the seventeenth century.¹³ But overall, it is fair to say that the historical profession has had to struggle in bitter loneliness with an essential question: When did we become ‘consumers’? Where was the turning point in history that led to the consumer society in which we live today? Were the societies that lived long before industrialisation and capitalism also ‘consumers’?

Medieval historians have very recently begun to wonder about consumption too. Of course medievalists have felt interest in people’s possessions since before medieval history existed even as a well-defined scientific discipline. Archivists and antiquaries from a number of European countries were interested in them as far back as the

¹¹ This review is based on F. Trentmann, “Introduction”, pp. 9-11.

¹² D. Slater, *Consumer culture and modernity*, Cambridge: Polity, 1997; Alan Aldridge, *Consumption*, Cambridge: Polity, 2003. For an acknowledgement on the role of tastes in work by economists see W. Keith Bryant and C. D. Zick, *The economic organization of the household*, Cambridge: Cambridge University Press, 2010, p. 38, n. 2; A. Deaton, *Understanding consumption*, Oxford: Clarendon Press, 1992, especially pp. 1-43.

¹³ W. Sombart, *Luxus und Kapitalismus*, Munich: Duncker & Humblot, 1922.

nineteenth century, as the first scholars addressing somehow these objects. Yet the first time that possessions became more closely involved in economic and social history matters was between the 1960s and 1980s. There were probably four of the most influential traditions of scholarship on the topic within that period. The most prominent one was perhaps that of the second generation of French scholars linked to the journal *Annales*. Their interest in making a *histoire totale* included a comprehensive approach to population, family, diet, housing, material culture, and mentalities, as seen in colossal works such as that by Fernand Braudel.¹⁴ His focus on ‘the structures of the everyday’ and ‘the men and things’, as stated at the beginning of volume 1 of *Civilisation matérielle, économie et capitalisme*, inspired medieval Italian and French scholars to a large extent. It was during the 1980s that the well-known book on the fifteenth-century Tuscan peasantry by Maria Serena Mazzi and Sergio Raveggi was released, and Richard Goldthwaite developed his work on luxury and art consumption in the Renaissance. Meanwhile, Philippe Ariès and Georges Duby devoted one of the three volumes of their study of private life to the Middle Ages.¹⁵

A particular preoccupation with the issue of living standards stood out in British historiography as a second large tradition of scholarship. Since the 1960s English medievalists have strongly committed to a history of the living conditions of the underprivileged members of society, like peasants, workers, women and minorities.¹⁶ The issue of living standards was inspired partly from outside the borders of medievalism, in the debate about the social impact industrialisation would have had upon the working class.¹⁷ Contrary to the French and Italian scholarship, material culture was not a particularly prominent aspect in these studies, at least no more than others such as real wages. Regardless, it is in this context when Christopher Dyer wrote his *Standards of living in the later middle ages*, combining all kind of evidence on

¹⁴ F. Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme. Vol. I. Les structures du quotidien. Le possible et l'impossible*, Paris: Librairie Colin, 1967.

¹⁵ M. S. Mazzi and S. Raveggi, *Gli uomini e le cose nelle campagne fiorentine del Quattrocento*, Florence: Olschki, 1983; Ph. Ariès and G. Duby (coords.), *Histoire de la vie privée. Vol. II. De l'Europe féodale à la Renaissance*, Paris: Le Seuil, 1985; R. Goldthwaite, “The empire of things. Consumer demand in Renaissance Italy”, in F. Kent and P. Simons (eds.), *Patronage, art, and society in Renaissance Italy*, Oxford: Oxford University Press, 1987, pp. 153-175. Very soon would N. Pounds, *Hearth and home. History of material culture*, Bloomington: Indiana University Press, 1989 also come out, devoting Part Two to ‘Preindustrial Europe’, which encompassed the middle ages broadly speaking.

¹⁶ As stated in Ch. Dyer, *Standards of living in the later middle ages*, p. 3.

¹⁷ A. J. Taylor (ed.), *The standard of living in Britain in the industrial revolution*, London: Methuen & Co, 1975; E. P. Thompson, *The making of the English working class*, London: Victor Gollancz, 1963.

household expense, diet, architecture, and material culture for a wide range of social ranks, nobles, artisans, clergymen, peasants, and so forth.¹⁸

Meanwhile, historians of the Crown of Aragon devoted particular attention to the issue of everyday life, with a distinctive implication of diverse material, artistic, and written sources, with a view to describing domestic practices of ordinary people. Most of these developed during the 1980s, with work by Teresa Maria Vinyoles in Catalonia, which would underpin later work by Jordi Bolòs and Flocel Sabaté, as well as Maria Barceló's on Mallorca.¹⁹ Valencian historians felt a first interest in objects as part of a wider preoccupation in what one might call a social history of consumption, essentially concerned with the rural population. Domestic possessions were addressed as a means of demonstrating the internal stratification of the peasantry as a social group. Work by Antoni Furió and Ferran Garcia-Oliver challenged thus the long-held view of 'lords and peasants' as monolithic and confronted blocks.²⁰

These two decades also witnessed the emergence of medieval archaeology, which can be considered a fourth scholarship in itself. This developed in different countries as encouraged by the proliferation of excavations, in correspondence with the expansion of towns from the 1960s. Very soon would specialised journals be launched, particularly during the 1970s –e.g. *Archéologie Médiévale* (1971), *Archeologia medievale* (1974), *Medieval ceramics* (1977)–, thanks to the accumulation of material, particularly ceramics. It was the scholars of Italy who particularly claimed for the usage of this common archaeological stuff. Having been taken as an instrument of chronological classification or, as much, as a means of exploring production and technology, they claimed for their usage to study distribution as well as consumption.²¹

¹⁸ Ch. Dyer, *Standards of living in the later middle ages: social change in England, 1200-1500*, Cambridge: Cambridge University Press, first edition, 1989.

¹⁹ T. M. Vinyoles, *La vida quotidiana a Barcelona vers 1400*, 2 vols., Barcelona: Fundació Vives Casajuana, 1983; F. Sabaté, "Els objectes de la vida quotidiana a les llars barcelonines al començament del segle XIV", *Anuario de estudios medievales*, 20, 1990, pp. 53-108; M. Barceló, *Elements materials de la vida quotidiana a la Mallorca baixmedieval (part forana)*, Palma: Institut d'Estudis Baleàrics, 1994.

²⁰ A. Furió, *Camperols del País Valencià. Sueca, una comunitat rural a la tardor de l'Edat Mitjana*, Valencia: Institució Alfons el Magnànim, 1982; F. Garcia-Oliver, *Cistercencs del País Valencià. El monestir de Valldigna (1298-1530)*, Valencia: Tres i Quatre, 1998.

²¹ R. Francovich and S. Gelichi, "Per una storia delle produzioni e del consumo della ceramica bassomedievale a Siena e nella Toscana meridionale", in *La céramique médiévale en Méditerranée occidentale, Xe-XVes*, Paris: CNRS, 1980, pp. 137-153; L. Mannoni and T. Mannoni, "Per una storia regionale della cultura materiale: i recipienti in Liguria", *Quaderni Storici*, 11, 1976, pp. 229-260; H. Blake, "Technology, supply or demand?", *Medieval ceramics*, 4, 1980, pp. 3-12. Medieval archaeology in Spain is still in its infancy compared to its Italian, French, and English counterparts. As far as pottery and ceramics are concerned, most work focuses on technological or artistic aspects. See the references of

All that work suggested a shift in consumers' attitudes during the late middle ages in many European regions, aiming ultimately towards an improvement of material conditions. Housing building materials became solid and long-lasting, while the interior space was split into complex and more specialised rooms. Ornamental objects, jewels and furnishings proliferated, while new materials made their way into the world dressing, kitchen equipment and tableware. The process would have occurred among a good cross-section of medieval society, including craftsmen and villagers. The proliferation of sumptuary laws, which attempted to stop the lower ranks of society from reproducing the consumption patterns of elites, suggests that a process of social emulation could have taken place in this period.²² The way medieval society could enhance its own possessions was mostly suggested by Dyer, relying on estimates on real wages developed by Henry Phelps-Brown and Sheila Hopkins more than 50 years ago. It would have had a lot to do with an increase in purchasing power, as determined by the milestone of the Black Death (1348). Its demographic shock provoked labour scarcity in combination with deflation, ultimately leading to an upswing in real wages – the 'Golden Age of the English Labourer' posed by Th. Rogers. Since the plague affected the entire continent it seems logical to infer they would have risen in other places, explaining the presumable increase in consumption everywhere else.²³ Recent calculations of GDP per head have supported the idea of a post-plague rise in living standards in England, Italy and the Netherlands. The case of Iberia would have been

authors in J. Coll, *La cerámica valenciana. Apuntes para una síntesis*, Valencia: Asociación Valenciana de Cerámica, 2009, pp. 126-129.

²² Ch. Dyer, *Making a living in the Middle Ages: the people of Britain 850-1520*, New Haven and London: Yale University Press, 2002; Ch. Dyer, *An age of transition? Economy and society in England in the later Middle Ages*, Oxford: Clarendon Press, 2005.

²³ E. H. Phelps Brown and S. V. Hopkins, "Seven centuries of building wages", *Economica*, 23/87, 1955, pp. 195-206; E. H. Phelps Brown and S. V. Hopkins, "Seven centuries of the prices of consumables, compared with builders' wage-rates", *Economica*, 23/92, 1956, pp. 296-314; E. H. Phelps Brown and S. V. Hopkins, *A perspective of wages and prices*, London: Methuen, 1981. For warnings about the unrealistic dimensions of English real wages' trends found here and their interpretation by historians see J. Hatcher, "Unreal wages: long-run living standards and the 'Golden Age' of the fifteenth century", in B. Dodds and C. Liddy (eds.), *Commercial activity, markets and entrepreneurs in the Middle Ages: essays in honour of Richard Britnell*, Woodbridge: The Boydell Press, 2011, pp. 1-24. For the trends of real wages in other European countries see J. L. Van Zanden, "Wages and the standard of living in Europe, 1500-1800", *European review of economic history*, 14/2, 1999, pp. 175-197; R. C. Allen, "The Great Divergence in European wages and prices from the Middle Ages to the First World War", *Explorations in economic history*, 38/4, 2001, pp. 411-447; P. Malanima, "When did England overtake Italy? Medieval and early modern divergence in prices and wages", *European review of economic history*, 17/1, 2013, pp. 45-70; S. Pamuk, "The Black Death and the origins of the 'Great Divergence' across Europe, 1300-1600", *European review of economic history*, 11/3, 2007, pp. 289-317.

different, since the impact of the plague on a scarcely populated territory would have led to destroying productive and exchange networks, causing real wages temporarily to fall.²⁴

The middle ages were not the only historical period of material improvement before the industrial revolution. Work on consumption proliferated severely in the 1980s and 1990s also among early modern historians. This was mostly triggered by Neil McKendrick's work and the proposed idea of a 'consumer revolution' in eighteenth-century England.²⁵ This was claimed as the necessary pre-condition in demand that underpinned the industrial revolution. Demand and consumption were not unexplored matters, but their relevance had been traditionally subjected to that of supply. Phenomena such as 'economic growth' and 'economic development' were mostly explained by productive and technological aspects. The 'industrial revolution' itself had been studied as a supply-driven phenomenon.²⁶ According to McKendrick, though, the eighteenth-century English society enjoyed higher disposable incomes due to the decline of food prices and a rise in labour wages. Ordinary people could purchase traditionally prohibitive goods, hitherto confined to the houses of the rich. Being imitated by everyone, elites began to acquire consumer novelties so as to distinguish themselves from the bulk of society. This continuous interplay between imitation and distinction was fuelled by new values. Frugality was not ethically desirable anymore, despite there having been a moral insistence on the part of Christian ethics. Abundance and opulence could be perceived as socially acceptable and economically beneficial

²⁴ S. Broadberry et al., *British economic growth, 1270-1870*, Cambridge: Cambridge University Press, 2015; J. L. van Zanden and B. van Leeuwen, "Persistent but not consistent: The growth of national income in Holland, 1347-1807", *Explorations in economic history*, 49, 2012, pp. 119-130; P. Malanima, "The long decline of a leading economy: GDP in central and northern Italy, 1300-1913", *European review of economic history*, 15/2, 2011, pp. 169-219; C. Álvarez Nogal and L. Prados de la Escosura, "The rise and fall of Spain, 1270-1850", *Economic history review*, 66/1, 2013, pp. 1-37.

²⁵ This was just one among the many. The term proliferated in the 1980s and 1990s, as well as the will to identify its origins in various chronologies and different parts of the world, such as in Renaissance Italy or in twentieth-century America. For full references to the 'five consumer revolutions' see the list collected by J. de Vries, *The industrious revolution. Consumer behavior and the household economy, 1650 to the Present*, Cambridge: Cambridge University Press, 2008, pp. 37-39.

²⁶ J. Mokyr, "Demand vs. supply in the Industrial Revolution", *The journal of economic history*, 37/4, 1977, pp. 971-1008. 'Economic history is a supply-side subject', was noted by Eric Jones in the early 1970s (E. L. Jones, "The fashion manipulators. Consumer tastes and British industries, 1660-1800", in L. P. Cain and P. J. Uselding (eds.), *Business enterprise and economic change*, Ohio: Kent State University Press, 1973, p. 198).

principles, in correspondence with new ideas of personal individualism enrooted in romanticism.²⁷

What made McKendrick's work so popular was how central consumption was taken as a key aspect in economic history. His proposals were mind-blowing for many, as can be seen in the extent of the research –and criticism– it subsequently stimulated. A wave of scholars intensely turned to early modern sources during the 1980s and 1990s to check the validity of the pillars of the eighteenth-century consumer revolution. It was then when probate inventories, a source that European historians had long been familiar with, came to the forefront of economic history in the search for a rise in household consumption.²⁸ By exploring extensive samples of them, Carole Shammas and Lorna Weatherill began to see their origins well before the eighteenth century, finding a rise in people's possessions from the late sixteenth-century.²⁹ Other historians stressed that this occurred in a process of general decline in real wages, which would have invalidated any potential rise in material wealth.³⁰ It was then that Jan de Vries' posed his 'industrious revolution' for the first time, as new allocations of work and time within the household that led to further disposable income.³¹ Meanwhile, anthropologists stressed the idea of social emulation as simplistic, for it neglected the convoluted complexity of values that should have developed in the period and stimulated the process.³²

²⁷ N. McKendrick, J. Brewer and J. H. Plumb, *The birth of a consumer society: the commercialisation of eighteenth-century England*, Bloomington: Indiana University Press, 1982, pp. 1-13.

²⁸ Local historians began to publish transcriptions of probate inventories in Britain during the 1970s, even earlier in some regions. This was the basis for quantitative analyses of their recorded goods in the 1980s by the new generation of consumption historians. The source had certainly been employed before for a number of purposes in many countries, what led to an international discussion about their potentials and drawbacks in A. Van der Woude and A. Schuurman (eds.), *Probate inventories. A new source for the historical study of wealth, material culture and agricultural development*, Utrecht: H&S, 1980.

²⁹ C. Shammas, *The pre-industrial consumer in England and America*, Oxford: Clarendon Press, 1990; L. Weatherill, *Consumer behaviour and material culture in Britain, 1660-1760*, London: Routledge, 2nd edition, 1996.

³⁰ J. Brewer and R. Porter (eds.), *Consumption and the world of goods*, London and New York: Routledge, 1993.

³¹ J. de Vries, "Between purchasing power and the world of goods", in J. Brewer and R. Porter (eds.), *Consumption and the world of goods*, London and New York: Routledge, 1993, pp. 85-132, further developed in J. de Vries, *The industrious revolution*.

³² C. Campbell, "Understanding traditional and modern patterns of consumption in eighteenth-century England: a character-action approach", in J. Brewer and R. Porter (eds.), *Consumption and the world of goods*, London and New York: Routledge, 1994, pp. 40-57; G. McCracken, *Culture and consumption. New approaches to the symbolic character of consumer goods and activities*, Bloomington: Indiana University Press, 1988.

The ‘consumer revolution’ was becoming complex in its causes, character and timing. It was not as easy to understand as if it had been a ‘revolutionary’ process, with a clear-cut beginning, climax and end. It seemed that a silent, progressive improvement in material culture had been taking place long before the industrial revolution. It also became apparent that it had been a process that took place in other areas of Europe and the world. New evidence emerged in the 1990s from early modern inventories aiming for similar results and conclusions in early modern France, Germany, the Netherlands, and Spain, with work by Daniel Roché, Anton Schuurman, Paolo Malanima, Belén Moreno, Fernando Carlos Ramos, and many others.³³

The similarities between the early modern and the medieval period seem evident, despite the tendency to underplay the potential medieval origins of this process in some works. Occasional references seemed to be prejudiced against considering medieval ordinary people as ‘consumers’, assuming they owned ‘remarkably few possessions’, while referring to the period as the ‘medieval void’.³⁴ But the fourteenth and fifteenth century must have been part of this story. Pre-industrial Europe as a whole witnessed a large-scale process of secular material improvement. The notion that pre-industrial societies were dominated by material stagnation and scarcity, by autarchy and backwardness, as a result of the constraints of the so-called ‘Malthusian trap’, is simply groundless: there existed, thus, consumers before our modern consumer society.³⁵ This is why some medievalists, essentially the British, have consciously engaged in this

³³ D. Roché, *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation (XVIIe-XIXe siècle)*, Paris: Fayard, 1997; P. Malanima, *Il lusso dei contadini. Consumi e industrie nelle campagne toscane del Sei e Settecento*, Bologna: Il mulino, 1990; A. Schuurman, M. Baulant and P. Servais (eds.), *Inventaires après décès et ventes des meubles. Apports à une histoire de la vie économique et quotidienne, XIVe-XIXe siècles*, Louvain-la-Neuve: Academia, 1988; J. Torras and B. Yun (eds.), *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIV*, Valladolid: Consejería de Educación y Cultura, 1999. This latter was the basis for the development of the historiography on consumption in Spain, particularly during the 2000s by Belén Moreno and Fernando Carlos Ramos. See B. Moreno, *Consum i condicions de vida a la Catalunya moderna: el Penedés, 1670-1790*, Vilafranca del Penedés: Andana, 2007; F. C. Ramos, *Pautas de consumo y mercado en Castilla, 1750-1850. Economía familiar en Palencia al final del Antiguo Régimen*, Madrid: Sílex, 2010.

³⁴ D. Miller, *Material culture and mass consumption*, Oxford: Blackwell, 1987, p. 136; J. Brewer and R. Porter (eds.), *Consumption and the world of goods*, p. 1; as stated in Ch. Dyer, *An age of transition?*, p. 128.

³⁵ Some historians have suggested any improvement in living standards prior to the Industrial Revolution would represent a contradiction in terms. See G. Clark, “The consumer revolution. Turning point in human history, or statistical artifact?” MPRA Paper 25467, University Library of Munich, Germany, 2010 [online access in <http://faculty.econ.ucdavis.edu/faculty/gclark/papers/Consumer%20Revolution.pdf>]; G. Clark, *A farewell to alms. A brief economic history of the world*, Princeton: Princeton University Press, 2007, pp. 40-70.

debate. Rather than claiming the existence of another revolution in the late middle ages, they have been more prone to talk about the roots of the early modern one in this period. ‘The early modern ‘consumer revolution’ actually began in the late middle ages’, Maryanne Kowaleski noted.³⁶ Christopher Dyer himself has been reluctant to talk about a ‘late medieval consumer revolution’, as though it were a different historical entity, in stressing how the late medieval period shows many antecedents, despite critical and often sceptical opinions.³⁷

The proliferation of goods that pre-industrial Europe witnessed seems undeniable, and its origins might have been enrooted in the fourteenth century. All sorts of evidence since the 1990s and 2000s have supported the idea of an improvement in late medieval material culture, regardless of the European country, in France, England, Italy and Iberia.³⁸ The study of changes in late medieval consumer behaviour are thus of paramount importance to understand the history of consumption itself.³⁹ However,

³⁶ M. Kowaleski, “A consumer economy”, p. 239.

³⁷ Ch. Dyer, *An age of transition?*, pp. 126-128. For criticisms suggesting a not so positive view see J. Hatcher, “Unreal wages”, pp. 1-24. For a reply see Ch. Dyer “A Golden Age rediscovered: labourers’ wages in the fifteenth century”, in M. Allen and D. M. Coffman (eds.), *Money, prices, and wages: essays in honour of Professor Nicholas Mayhew*, New York: Palgrave, 2015, pp. 180-195.

³⁸ E. Welch, *Shopping in the Renaissance: consumer cultures in Italy, 1400-1600*, New Haven and London: Yale University Press, 2005; D. Alexandre Bidon, *Une archéologie du gout. Céramique et consommation (Moyen Âge-Temps modernes)*, Paris: Picard, 2005; F. Piponnier and P. Mane, *Dress in the Middle Ages*, New Haven and London: Yale University Press, 1997; B. Jervis, Ch. Briggs and M. Tompkins, “Exploring text and objects. Escheators’ inventories and material culture in medieval English rural households”, *Medieval Archaeology*, 59/1, 2015, pp. 168-192; C. Laliena and M. Lafuente (eds.), *Consumo, comercio y transformaciones culturales en la Baja Edad Media: Aragón, siglos XIV-XV*, Zaragoza: Universidad de Zaragoza, 2016; F. Garcia-Oliver, “Pautes de consum i nivells de vida de la pagesia catalana: la casa i l’interior domèstic”, in J. Bolòs, A. Jarne and E. Vicedo (eds.), *Condicions de vida al món rural. Cinqué congrés sobre sistemes agraris, organització social i poder local*, Lleida: Institut d’Estudis Ilerdencs, 2006, pp. 47-66; P. Ortí and Ll. To, “Serfdom and standards of living of the Catalan peasantry before and after the Black Death of 1348”, in S. Cavaciocchi (ed.), *Schiavitù e servaggio nell’economia europea, secc. XI-XVIII/Serfdom and slavery in the European economy, 11th-18th centuries: atti della “Quarantacinquesima Settimana di studi”*, Florence: Istituto Storia Economica F. Datini, 2014, pp. 155-172.

³⁹ Although work by medievalists does not receive great reference in general books on the history of consumption, they are progressively making its way into them. See F. Trentmann (ed.), “Introduction”, p. 4; F. Trentmann, *Empire of things. How we became a world of consumers from the fifteenth century to the twenty-first*, London: Allen Lane, 2016, pp. 28-43. Edited volumes on medieval consumers will continue to proliferate in the future, as a result of important conferences held in the last ten years. A. Furió and F. Garcia-Oliver (eds.), *Pautes de consum i nivells de vida al món rural medieval*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, in press, will finally be published in 2018, as an outcome of an important international conference held in Valencia in 2008. This event inspired the topic of the seminar of 2014 at the abbey of Flaran, which will be published in G. Ferrand and J. Petrowiste (eds.), *Le nécessaire et le superflu. Le paysan consommateur dans l’europe médiévale et moderne*, Toulouse: Treffort, in press (forthcoming in 2018).

fundamental issues to understand its relevance for the economy and society of the period remain unsolved: How much did consumption grow, and with what chronology? If it was a socially wide-spread process as it seems so, did all social ranks benefit equally? Did all objects experience similar changes? How did medieval society manage to increase consumption and, if they did so, why would they do it?

The material culture of villagers' food

This work sheds light on these questions by exploring Valencian villagers as consumers, and the chattels they employed to store, cook or serve their meals as consumer goods or commodities. The objects that fulfilled these conditions are considered here 'the material culture of food'. Consequently, the concept includes amphorae, cutlery and platters, but leaves aside napkins, chairs and tablecloths. It is not the main concern of this work to provide a picturesque, ethnological narrative of villagers' everyday meals and practices surrounding those items, although these aspects are considered and studied. Nor is this a work on food consumption, but on the durable and semi-durable goods that were involved in such an essential, inescapable activity. Changes in the diets of ordinary people existed in the late medieval period and help explain why some goods proliferated. As part of the general enhancement in living standards, the traditional centrality of cereals was progressively complemented by a higher contribution of proteins, both meat and fish.⁴⁰ This must have had repercussions on which dishes were cooked and how they were eaten, and as this work will explain, the proliferation of certain specialised chattels was probably stimulated by shifts in diet. Yet it would be problematic to attribute the proliferation of some objects only to the introduction of new foodstuffs within the household, since they could be used with different purposes.

It is a major contention of this work that the material culture of food represents a convenient indicator of changes in living standards. Everyone had to possess objects to

⁴⁰ A. Riera, "Los sistemas alimentarios de los estamentos populares en el mediterráneo noroccidental durante la Baja Edad Media", in E. López Ojeda (ed.), *Comer, beber, vivir: consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica. XXI Semana de Estudios Medievales*, Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2011, pp. 57-96; M. Montanari, *El hambre y la abundancia. Historia de la alimentación en Europa*, Barcelona: Crítica, 1993, pp. 73-99; Ch. Dyer, "Did medieval peasants really starve in medieval England?", in M. Carlin and J. T. Rosenthal (eds.), *Food and eating in medieval Europe*, London: Hambledon Press, 1998, pp. 53-71.

fulfil these purposes. Employing a term of household economics, they were all linked by sharing a common ‘utility’, and that was feeding.⁴¹ Medieval people were not hunter-gatherers, and had to cook and serve (and partly produce) the food they consumed. This need could be satisfied with a set of several objects, which included various materials and sizes, and were possessed in different quantities. These ranged from large, resistant metal objects, such as copper pans and iron cauldrons, to fragile earthen plates and glass bottles. The value of these items could also be extremely variable. Wooden spoons, for instance, were affordable products that could hardly have been out of reach for anyone – in fact, medieval sources refer to them frequently as ‘bargains’. A large clay amphora, conversely, could have been worth more than a donkey. These goods were thus essential, socially wide-spread possessions, which could be in turn highly sensitive to their owners’ wealth and status. As such, they have great potential in illuminating consumption patterns and how these manifested across different social ranks.

In the houses of ordinary people, villagers and craftsmen, goods involved in storage, cooking and serving food accounted for most of material reality. In actual fact, it was these ones alongside clothing, another set of goods that would well deserve its own dissertation. Pre-industrial societies had thus a much simpler repertoire of (and need for?) material possessions than modern ones, and that provoked the fact that most everyday chattels related to two basic needs: feeding and weather protection. A concern with hygiene could exist in medieval housing, but it did not generate significant specialised items. Toilets did not have a presence within the private space –public latrines seem to have existed in public areas of some medieval towns though–, and appliances such as washing machines, dish washers, and dryers became wide-spread in ordinary households only during the second half of the twentieth century. Indispensable electric devices of today’s houses, from televisions to tablets, were of course unimaginable, but would have also been considered unsuitable for medieval lifestyle. Most leisure activities occurred outside the house, in taverns and in public spaces, and not in isolation in a room. Without electric lighting, most houses were largely dependent on natural sunlight, a fireplace or chimney, in order for only a few candles to be needed. Addressing the material culture of food means thus to study a great deal of medieval material culture. It is fair to say there is no obvious reason why one would choose the consumption of these goods instead of clothing. The most evident advantage is the

⁴¹ For a discussion and definition, as compared to other concepts such as ‘comfort’ and ‘desire’ in social sciences, see J. de Vries, *The industrious revolution*, pp. 20-21.

significant published archaeological material that includes the goods under examination, which proves particularly fruitful in providing the appearance of many objects as well as ideas on their usage and meanings.

It is no coincidence then that these goods have been acknowledged as part of key changes in pre-industrial consumption. During the late middle ages there seemed to have been a proliferation of pewter and earthenware items. Glazed ceramics also made their way into medieval houses, more importantly in the south of the continent, where production centres had a longer tradition of large-scale activity and exportation.⁴² Some have argued the existence of a new ‘drinking culture’, as seen with new earthen jugs and mugs that have been related in England to a rise in ale consumption.⁴³ Spoons might also have been also more expanded.⁴⁴ Early modern changes have been far more studied. Characteristic large, metal cooking utensils, such as medieval cauldrons, left the floor of plain-bottom chattels. Sauce pans, for instance, became popular from the seventeenth century, which could be placed on charcoal hobs, ultimately leading to the disappearance of chimneys as a source for cooking hot meals in urban houses.⁴⁵ Tableware also developed its style, with chinaware and its imitations, such as seventeenth-century Dutch delftware and eighteenth-century English creamware. This applied to a new repertoire of shapes, particularly small chattels like little spoons, sugar bowls, teapots, and mugs, linked to the rising fashion of tea, coffee and chocolate drinking.⁴⁶ Cutlery also improved, with the fork finally reaching non-elite houses, although it was still a rarity as late as the eighteenth-century.⁴⁷ Changes in storage containers’ consumption are a far lesser known aspect that this work addresses. The reason for including them is since they can explain changes in other goods’ typologies. Flagons, for instance, were very popular in the middle ages, to the extent that they might have hampered the expansion of cups. In certain periods of this study earthenware was a rarity in cooking and table service items, but it was not among storage containers.

⁴² Ch. Dyer, *An age of transition?*, p. 141; Ch. Dyer, *Standards of living in the later middle ages*, pp. 169-175.

⁴³ Ch. Dyer, *An age of transition?*, p. 141.

⁴⁴ N. Pounds, *Hearth and home*, p. 278.

⁴⁵ S. Pennell, *The birth of the English kitchen, 1600-1850*, London: Bloomsbury, 2016, pp. 72-74.

⁴⁶ C. Shammas, *The pre-industrial consumer in England and America*, pp. 209-216; L. Weatherill, *Consumer behaviour and material culture in Britain*, pp. 157-159. Similar processes took place in early modern Southern Europe with the rising fashion of chocolate consumption. See the various works based on inventories in J. Torras and B. Yun (eds.), *Consumo, condiciones de vida y comercialización*.

⁴⁷ M. Overton *et al.*, *Production and consumption in English households, 1600-1750*, London and New York: Routledge, 2004, pp. 102-108.

Medieval people stored most of their grain, wine and oil within large earthen amphorae, which makes one wonder why they would not invest more in other clay-made products. These are just some of the many examples that prove how interrelated all these objects were, as well as the need to include storage containers within the range of objects under exploration.

This study goes even further in its specificity, focusing on the consumption patterns of these goods by the villagers. It should be taken thus as a work on rural history. Its preoccupation is not with objects themselves, but ultimately with the material conditions of villagers and the way they behaved as consumers. This is a major need since novelties in consumption have been traditionally attributed to towns and large capitals. After all, they were where new goods first arrived, where markets were recurrently held, and where the wealthier ranks of society held their residence. McKendrick, Roché and Braudel thought about changes in early modern consumption as driven by large capitals, such as London and Paris. All change in the countryside must have been, in fact, the result of the influence of towns. Employing a term by Braudel, these acted as ‘electric transformers’ of the countryside, a world whose material culture was largely defined by austerity, tradition and reluctance to follow fashion and innovation.⁴⁸ As mentioned earlier, though, there is a great deal of evidence showing that the villagers were also part of the general proliferation of goods. Exploring their consumption patterns implies studying a social group that composed most of medieval society, paradoxically much harder to explore than others. Even so, this work does not leave aside evidence from other social ranks, but considers it and compares it to that of the villagers. It is a major conviction of this dissertation that the traditional distinction between ‘urban’ and ‘rural’ society is unrealistic, for both were inextricably inter-linked during the medieval period.

⁴⁸ F. Braudel, *Civilisation matérielle* (the reference in this paragraph belongs to the English edition of London: Fontana/Collins, 1974, p. 373); N. McKendrick, J. Brewer and J. H. Plumb, *The birth of a consumer society*, pp. 1-13.

Why Valencia?

This work will contribute to the understanding of the development of consumption and living standards in the late medieval period by studying the experience of the villagers of the kingdom of Valencia. There are two reasons that make this an ideal case-study. The first one is that there are already all kinds of evidence suggesting a rise in household consumption, villagers included.

The kingdom of Valencia was a political formation that, alongside the principality of Catalonia, the kingdom of Aragon and the kingdom of Majorca, was part of the Crown of Aragon, a confederation of realms that represented an economic and political entity of major relevance in Mediterranean Europe during the late middle ages. These realms were independent from each other, but had common kings and interests, as seen with the existence of shared rights and privileges particularly for trade. Valencia as a kingdom was particularly distinctive for its rapid economic development during the late middle ages. Having been created after the destruction of prior Islamic political formations (the former *Sharq al-Andalus*) in 1238 by James I, it soon represented a competitor for Catalonia in the leadership of the confederation during the fourteenth century. It was in the fifteenth, though, when the kingdom reached its *Segle d'Or* ('Golden Century'), possessing some 278,500 inhabitants out of the million of the Crown of Aragon, while the city of Valencia became the most populated city of Iberia with 70,000 dwellers.⁴⁹

⁴⁹ The reference corresponds to 1510. See R. Valdecabres (ed.), *El cens de 1510. Relació de focs valencians ordenada per les corts de Montsó*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2002. For an overview see A. Furió, *Història del País Valencià*, Valencia: Tres i Quatre, 1995, pp. 80-243.

The Crown of Aragon and the kingdom of Valencia in the fifteenth century



Source. Wikipedia Commons

A newly created political entity at the periphery of Christendom became a burgeoning economy in barely two-hundred years. Valencian historiography has been particularly prolific in exploring this process, demonstrating that this prosperity can be seen in all aspects of the economy. The agriculture of the kingdom was highly intensive and market-oriented, based to a large extent on irrigational infrastructures that had partly been inherited from the Muslims, and expanded by the Christians.⁵⁰ Wheat, vineyards, olive trees, and other traditional Mediterranean crops were grown in combination with commercial ones, such as sugar, saffron, mulberry trees, and textile fibres.⁵¹ In fact, the clothing industry was the most outstanding one of the kingdom, based on wool production in the fourteenth century and on silk in the fifteenth. Ceramic industries were also remarkable.⁵² The demand for all these products was both local and foreign, for the kingdom owed much of its economic success to its strategic geographical location, in gathering the exchange networks from inner Iberia with the sea, and thus, the Mediterranean and the Atlantic trade. The city of Valencia was an outstanding port on the route of Venetian and Genoese ships to the north of Europe, which stimulated a flourishing credit and financial culture that not only fuelled its economic growth, but also represented a resource for Valencian society to act actively in the market as consumers.⁵³

How far was the demand of the kingdom consequently in ascendance? Did household consumption experience a corresponding rise in the context of this flourishing economy? Did the Valencian society benefit from the economic upturn of the country? It cannot be said that Valencian historians have not wondered about these issues. Juan Vicente García Marsilla has been particularly prolific in showing that diet

⁵⁰ E. Guinot and F. Esquilache, “Not only peasants. The myth of continuity in the irrigation communities of Valencia, Spain, in the medieval and early modern periods”, *Continuity and Change*, 32/2, 2017, pp. 129-156.

⁵¹ See F. Garcia-Oliver, “Els cultius”, in E. Giralt (ed.) and J. M. Salrach (coord.), *Història agrària dels Països Catalans. Vol. II. L'Edat Mitjana*, Barcelona: Fundació Catalana per la Recerca, 2004, pp. 331-334.

⁵² G. Navarro, *Industria y artesanado en Valencia, 1450-1525. Las manufacturas de seda, lino, cáñamo y algodón*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 4. vols., 1995; G. Navarro, “Manufactures i artesans del Maestrat medieval”, *Boletín del Centro de Estudios del Maestrazgo*, 41/42, 1993, pp. 73-82; P. López Elum, *Los orígenes de la cerámica de Manises y Paterna (1285-1335)*, Manises: Ateneu Cultural i Recreatiu “Cant i Fum”, 1985; A. Llibrer, “Relaciones protoindustriales en la producción cerámica. Manises y Paterna en la segunda mitad del siglo XV”, *Medievalismo*, 24, 2014, pp. 213-239.

⁵³ E. Cruselles, *Los mercaderes de Valencia en la edad media (1380-1450)*, Lleida: Milenio, 2001; J. V. García Marsilla, *Vivir a crédito en la Valencia medieval. De los orígenes del sistema censal al endeudamiento del municipio*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2002.

and some material possessions probably improved among urban ranks such as merchants and craftsmen, as well as among the nobility. Clothing consumption, for instance, seems to show a diversification of fibres, colours and styles in people's houses, while new garments such as doublets proliferated. There were innovations also in art consumption. Affordable, small paintings and sculptures were not rarities in the homes of town dwellers, and these seem to reflect a rising taste for non-religious, pagan themes particularly towards the end of the fifteenth-century, coinciding with the cultural relevance of the Renaissance. Altogether, his work has led to an inquiry into the issue of fashion and the cultural basis of medieval taste.⁵⁴ The villagers must have certainly been part of this process, since Antoni Furió, Ferran Garcia-Oliver and Frederic Aparisi have reached similar conclusions studying possessions of rural society from a number of angles.⁵⁵ These changes were not exclusive within the Crown of Aragon, as seen in works by Jordi Bolòs, Imma Sànchez-Boira, Pere Benito; Carlos Laliena, and Mario Lafuente. Some of these aspects were already pointed out from a more qualitative view in former work on everyday life by Teresa Maria Vinyoles in Catalonia, and Maria

⁵⁴ J. V. García Marsilla, "La vida de las cosas. El mercado de objetos de segunda mano en la Valencia bajomedieval", in A. Furió and F. Garcia-Oliver (eds.), *Pautes de consum i nivells de vida al món rural medieval*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, in press; J. V. García Marsilla, *La taula del senyor duc. Alimentació, gastronomia i etiqueta a la cort dels ducs reials de Gandia*, Gandia: CEIC Alfons el Vell, 2010; J. V. García Marsilla, "Food in the accounts of a travelling lady: Maria de Luna, Queen of Aragon (1403)", *Journal of Medieval History*, in press; J. V. García Marsilla, G. Navarro and C. Vela, "Pledges and auctions: the second-hand market in the late medieval Crown of Aragon", in *Il commercio al minuto. Domanda e offerta tra economia formale e informale (sec. XIII-XVIII). Atti 46a Settimana di Studi di Prato*, Firenze: Istituto Storia Economica F. Datini, 2015, pp. 295-317; J. V. García Marsilla, "Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)", in *Primer col·loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Vol. II: Edat Mitjana*, Lleida: Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 487-505; J. V. García Marsilla, "La moda no es capricho. Mensajes y funciones del vestido en la Edad Media", *Vínculos de historia*, 6, pp. 71-88; J. V. García Marsilla, "El lujo cambiante. El vestido y la difusión de las modas en la Corona de Aragón (siglos XIII-XV)", *Anales de historia del arte*, n° extra 24, 2014, pp. 227-244; J. V. García Marsilla, "Imatges a la llar. Cultura material i cultura visual a la València dels segles XIV i XV", *Recerques: Història, economia i cultura*, 43, 2001, pp. 163-194.

⁵⁵ A. Furió, "Producción, pautas de consumo y niveles de vida. Una introducción historiográfica", in E. López Ojeda (ed.), *Comer, beber, vivir: consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica. XXI Semana de Estudios Medievales*, Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2011, pp. 17-56; F. Garcia-Oliver, "Pautes de consum i nivells de vida de la pagesia catalana", pp. 47-66; F. Aparisi, "Élites rurales y el consumo de objetos de arte y productos de lujo en el País Valenciano durante la baja Edad Media", in R. García Mahiques and V. F. Zuriaga (eds.), *Imagen y cultura. La interpretación de las imágenes como historia cultural*, Valencia: Biblioteca Valenciana, 2008, pp. 269-281; F. Aparisi, "Village entrepreneurs. The economic foundations of Valencian rural elites in the fifteenth-century", *Agricultural history*, 89/3, 2015, pp. 336-357. F. Aparisi, *Del camp a la ciutat. Les elits rurals valencianes a la Baixa Edat Mitjana*, unpublished PhD dissertation, Valencia, Universitat de València, 2015, pp. 289-333.

Barceló and Jaume Sastre in Mallorca.⁵⁶ All these studies are different in their methods and aims. Some undertake a qualitative approach and enquire into the everyday practices of medieval people, while others are more deeply involved in economic history matters. Regardless, they all support the idea that the realms of the Crown of Aragon, just like other Southern European cases, experienced better material conditions in the course of the late middle ages.

Valencian historiography has succeeded in demonstrating how active villagers could act in the kingdom. The commercial agriculture of the kingdom cannot be attributed, as in other European cases, to the entrepreneurialship of lords or urban classes, but first and foremost to villagers. This was partly supported by the prominence of small land holdings under the legal figure of *enfiteusi*, which largely predominated over lease-holding and share-cropping in the kingdom of Valencia. This implied a virtually absolute ability on the decision-making of the land, on what to grow, how to do it and what to do with the produce. This was the result of the conquest of the land against the Muslims, having been created with a view to urge new immigrants to firmly become established in a frontier territory. The ‘youth’ of the kingdom also fostered opportunities for social mobility, from which Valencian villagers profited. This can be seen in the constant migration of young men and women from the countryside to the city of Valencia to become craftsmen and maids, as well as seeing some of them reach the status of notaries and other upper urban status.⁵⁷

It is important to stress that Valencian villagers were not compact as a social group. Medieval documents call these individuals *llauradors* in Catalan (*laborator* or

⁵⁶ J. Bolòs, *La vida quotidiana a Catalunya en l'època medieval*, Barcelona: Edicions 62, 2000; I. Sànchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida. Des del final del segle XIV fins als segle XVI: Del món real a la representació de les imatges. Una mirada interdisciplinària des de les fonts documentals per a l'aprenentatge de la història*, unpublished PhD dissertation, Universitat de Lleida, 2016; P. Benito, “Casa rural y niveles de vida en el entorno de Barcelona a fines de la Edad Media”, in A. Furió and F. Garcia-Oliver (eds.), *Pautas de consum i nivells de vida al món rural medieval*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, in press; C. Laliena and M. Lafuente (eds.), *Consumo, comercio y transformaciones culturales en la Baja Edad Media: Aragón, siglos XIV-XV*; T. M^a. Vinyoles, *La vida quotidiana a Barcelona vers 1400*, 2 vols., Barcelona: Fundació Vives Casajuana, 1983; M. Barceló, *Elements materials de la vida quotidiana a la Mallorca baixmedieval (part forana)*; J. Sastre, *Alguns aspectes de la vida quotidiana a la ciutat de Mallorca (època medieval)*, Palma: Institut d'Estudis Baleàrics, 1997.

⁵⁷ A. Furió, “La gran depressió baixmedieval. Una mirada des dels Països Catalans”, *Recerques*, 72, 2017, pp. 43-101; F. Aparisi, “The notarial profession as a means of social promotion amongst rural elites in the midlands of the Kingdom of Valencia during the later middle ages”, in F. Aparisi and V. Royo (eds.), *Beyond lords and peasants. Rural elites and economic differentiation in pre-modern Europe*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2014. For a case study of a well-documented peasant family (the Matamala's) see F. Aparisi, *Del camp a la ciutat*, pp. 359-384.

agricultor in Latin), but the term covered different sorts of agricultural workers, ranging from affluent farmers to agricultural wage-earners.⁵⁸ This poses a significant difference in the case of English, since the employment of the term ‘peasant’, ‘husbandman’ or ‘farmer’ conveyed both legal and wealth status. Valencian *llauradors* encompassed diverse socio-economic realities, all of which shared the condition of a certain involvement with agricultural work. This is why the term ‘peasant’ has not been used in this introduction, nor will it be in the conclusion. ‘Villagers’ seems more suitable since it stresses the idea of living in smaller population centres with a major involvement in agriculture, without conveying a particular degree of affluence. The Spanish denomination used in this work will simply be *campesino*, *labrador* or *agricultor*. It is fair to recognise, though, that not all of the ‘villagers’ explored here lived in ‘villages’. The kingdom was a densely urbanised area, in fact, one of the most urbanised in the continent, and that was due to the existence of an extended network of medium-size population centres, of some 1,000 dwellers, that structured the country from North to South.⁵⁹ Some of the places which these ‘villagers’ came from were in fact some of the most relevant *viles* (‘towns’) of the kingdom, such as Alcoi or Vilafranca. Most of their population, though, were involved in agriculture, and some historians qualify them as ‘rural communities’.⁶⁰ Even so, *llauradors* could still exist inside the walls of the city of Valencia itself, having their holdings outside the walls.⁶¹

This leads to the second reason why to turn to Valencia: changes in consumption patterns can be very well studied here. This fact is not exceptional. It applies to the whole Crown of Aragon and other Southern European regions, where public notaries played a major role in everyday economic activities. This was a common feature particularly of the Western Mediterranean area, which was part of a common written and legal culture that dates back to the Roman period. When an individual needed to

⁵⁸ On the term *llaurador* in European context see P. Viciano, *Els peus que calciguen la terra. Els llauradors del País Valencià a la tardor de l'Edat Mitjana*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2012, pp. 19-30.

⁵⁹ See A. Furió, “Les dues corones del rei Catòlic. Ferran II, Castella i la Corona d'Aragó”, *Ferran II i la Corona d'Aragó*, Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, in press, where population densities are estimated for various towns of the realms of the Crown of Aragon.

⁶⁰ V. Royo, *Vilafranca (1239-1412). Conflictes, mediacions de pau i arbitratges en una comunitat rural valenciana*, Castelló de la Plana: Publicacions de la Universitat Jaume I, 2016; J. Torró, *La formació d'un espai feudal: Alcoi de 1245 a 1305*, Valencia: Centre d'Estudis d'Història Local, 1992.

⁶¹ In 1510 there could have been some 130 *llauradors* within the walls of the city of Valencia, slightly more than a 1% of a global population of 9,900 hearths. See P. Viciano, *Els peus que calciguen la terra*, p. 48, n. 3.

order a document involved somehow with private law (e.g. wills, sale contracts, debt registries, etc) they usually turned to notaries.⁶² Probate inventories were also part of this repertoire of legal resources, and they can be found as far back as the thirteenth century in The Crown of Aragon, Occitania, Sicily, Tuscany and other Italian regions. Some of the work in the Crown of Aragon referred to in former paragraphs, in fact, relied largely on information found in probate inventories. Their abundance here represents a major difference with England, the Netherlands, Germany, most of France, Castile and Portugal, where these particular lists of goods have rarely been preserved before 1500.⁶³ Probate inventories can be found in Valencian archives as far back as the 1280s, in the oldest notarial records preserved (that is just fifty years after the creation of the kingdom!).

An individual who was going to inherit certain possessions from the deceased commissioned an inventory. The constitutional law of the kingdom (*the Furs*) viewed ordering inventories both a right and an obligation. It was the right of an heir who wanted to prevent the inheritance of an unexpected amount of debt incurred by the deceased. It was an obligation of someone who wanted to manage the goods of somebody else, in most cases tutorship administrators of children under the age of majority. These are indeed the only causes of creation the inventories themselves make explicit. In practice, these documents were a legal resource that Valencian society could resort to before contentious situations, which could adopt a variety of shapes. They were a widespread legal resource that were produced by all echelons of society, from agricultural wage-earners to merchants (although perhaps by the most affluent ones

⁶² On Valencian notaries see J. M. Cruselles, *Els notaris de la ciutat de València: activitat professional i comportament social a la primera meitat del segle XV*, Barcelona: Noguera, 1998.

⁶³ For references to thirteenth-century inventories see E. Isnard and A. d’Agnel, “Inventaires des mobiliers provençaux du XIIIe siècle tirés des archives de Marseille”, *Bulletin archéologique du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques*, 3, 1914, pp. 97-107; C. Batlle, “La casa i els béns de Bernat Durfort, ciutadà de Barcelona, a la fi del segle XIII”, *Acta historica et archaeologica mediaevalia*, 9, 1988, pp. 9-51. The chronology of specimens from other countries is based on references in work by J. Torras and B. Yun (eds.), *Consumo, condiciones de vida y comercialización*; X. Lencina, “Espais i objectes quotidians. Els inventaris post mortem catalans en el context Europeu”, *Pedralbes. Revista d’història moderna*, 18/1, 1998, pp. 303-310; A. Schuurman, M. Baulant and P. Servais (eds.), *Inventaires après décès et ventes des meubles*; A. Van der Woude and A. Schuurman (eds.), *Probate inventories*. Volumes of transcriptions of Southern European inventories have proliferated, with exemplars from Sicily, Southern France and Catalonia. See G. Ferrand, *Les inventaires après décès de la ville de Dijon à la fin du Moyen Age (1390-1459). Vol. I: 1390-1412*, Toulouse: Méridiennes, 2018; G. Bresc-Bautier and H. Bresc, *Une maison de mots. Inventaires de maisons, de boutiques d’ateliers et de châteaux de Sicile (XIIIe – XVe siècle)*, Palermo: Associazione Mediterranea, 5 vols., 2014; J. Bolòs and I. Sànchez-Boira, *Inventaris i encants conservats a l’Arxiu Capitular de Lleida (segles XIV–XVI)*, 3 vols., Lleida: Fundació Noguera, 2014.

within each social stratum). Inventories often facilitated the eventual sale of the deceased's goods in public auctions (*almonedes* or *encants*). They do not include an appraisal or valuation of the goods in question, but these subsequent transactions often accompany inventories within notarial volumes, which provide us with the sale prices (and therefore market value) of inventoried items.⁶⁴

It is not the case that Valencian inventories and auctions, like any other Southern European specimens, have remained unexplored in the darkness in archives for centuries. These are well-known sources that scholars have long known, which they are accustomed to working with. Philologists and archivists were the first that studied these documents in the Crown of Aragon since the 1910s. Their work mostly implied transcriptions of individual specimens, frequently with an interest in the language and vocabulary of the period.⁶⁵ Inventories have been employed ever since then with endless and often divergent purposes, but it was not until the 1980s, once the historiography of the Crown of Aragon firmly developed, when they became used as supporting evidence for economic and social history matters. Valencian inventories, for instance, became extensively referred to in the 1980s and 1990s.⁶⁶ Yet there has been no attempt to

⁶⁴ L. Almenar Fernández, “Los inventarios post mortem de la Valencia medieval. Una fuente para el estudio del consumo doméstico y los niveles de vida”, *Anuario de estudios medievales*, 47/2, 2017, pp. 533-566, especially pp. 538-540.

⁶⁵ In the case of Valencia the first transcriptions of inventories were probably by R. Chabàs, “Inventario de los libros, ropas y demás efectivos de Arnaldo de Villanueva”, *Revista de archivos, bibliotecas y museos*, 9, 1903, pp. 189-203; E. Ferrer, “Un inventari del segle XV”, *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, 7/5, 1926, pp. 241-253; E. Julià, “Almoneda e inventarios valencianos”, *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, 2, 1921, pp. 12-19, 38-39, 89-91, 264-267, 332-337. In Aragon, Manuel Serrano y Sanz undertook several individual transcriptions of Aragonese specimens in the *boletín* of the Real Academia Española (for example, M. Serrano Sanz, “Inventarios aragoneses de los siglos XIV y XV. Inventario de las ropas y joyas que fueron de Martina Pérez de Postigo, mujer de Miguel de Mazas, notario”, *Boletín de la Real Academia Española*, 2, 1915, pp. 219-224; M. Serrano Sanz, “Inventarios aragoneses de los siglos XIV y XV: Inventario de los bienes muebles dejados por Gómez de Baylo. Zaragoza, 2 de diciembre de 1362”, *Boletín de la Real Academia Española*, 3, 1916, pp. 224-225. Catalan scholars were probably the most prolific in working with the support of cultural institutions such as the Institut d'Estudis Catalans and the Academia de Buenas Letras de Barcelona: E. González Hurtebise, “Inventario de los bienes muebles de Alfonso V de Aragón como Infante y como Rey (1412-1424)”, *Anuari. Institut d'Estudis Catalans*, 1, 1907, pp. 148-188; P. Pujol Tubau, “Inventari dels béns del Santuari de Núria, fet en l'any 1460”, *Estudis universitaris catalans*, 7, 1913, pp. 380-386; F. Martorell Trabal, “Inventari dels béns de la cambra reyal en temps de Jaume II (1323)”, *Anuari. Institut d'Estudis Catalans*, 4, 1911, pp. 553-567; E. Moliner i Brasés, “Inventari i encant d'una especieria ceriverina del segle XIV”, *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, 6, 1911-1912, pp. 195-207.

⁶⁶ A. Furió, *Camperols del País Valencià*, pp. 141-144; P. Viciano, *Catarroja. Una senyoria de l'Horta de València a l'època tardomedieval*, Catarroja: Ajuntament de Catarroja, 1989, pp. 127-139; S. Vercher, *Casa, família i comunitat veïnal a l'Horta de València. Catarroja durant el regnat de Ferran el Catòlic (1479-1516)*, Catarroja: Ajuntament de Catarroja, 1992; F. Garcia-Oliver, *La vall de les sis mesquites. El*

quantify inventoried items in large samples of hundreds of records, turning to methods developed by early modern scholarship in the ‘consumer revolution’ debate.

A quantitative study of a large sample of Valencian probate inventories and public auctions represents an ideal opportunity to illuminate changes in consumption patterns during the late medieval period. Focusing on a specific range of consumers and consumer goods allows for a long-term study. Valencian probate inventories are abundant, but finding them is an arduous, time-consuming endeavour. Unlike in other countries these sources have not been systematically transcribed nor published. A tempting will to address ‘all goods’ and ‘all consumers’ would have doomed this dissertation to sacrifice the benefits of its chronological and geographical representativeness. It is only by keeping these large dimensions that this work can contribute decisively to the ‘consumer revolution’ debate. The work covers the 1280s to the 1460s, which implies most of the late medieval history of the kingdom, going through key moments, particularly the Black Death and the so-called fourteenth-century ‘crisis’, as well as the fifteenth-century *Segle d’Or*. The selected sample of inventories is also ambitious in its geography, relying on 80 different population centres.

This dissertation is divided into five chapters. Chapter 1 represents an in-depth analysis of Valencian inventories and auctions. It addresses traditionally neglected issues as to late medieval probate inventories: which goods were recorded and which were neglected, what the process of writing an inventory was, why they were ordered and which social ranks made it so. This is solved by turning to the legal context of the kingdom, as well as direct evidence coming from inventories and auctions themselves. This is the necessary basis for creating a sample that is the pillar of the rest of the dissertation. Different sorts of information of inventoried deceased (e.g. occupation, gender, cause of order of inventory, place of provenance and year) is quantified and inter-related so as to assess the sample representativeness. This is done both on a chronological and geographical basis, so that potential biases in results can be foreseen and considered in subsequent interpretation. This leads to a sample of 600 inventories, which relies on a good cross-section of Valencian medieval society. This is the base for extracting a villagers’ sample of 332 inventories. The ‘non-village’ sample will be

treball i la vida a la Vall d'igna medieval, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2003, pp. 28-37; C. Ferragud, *El naixement d'una vila rural valenciana: Cocentaina, 1245-1304*, Valencia y Cocentaina: Publicacions de la Universitat de València, Ajuntament de Cocentaina, 2003, pp. 215-218.

employed as separate evidence to undertake comparisons in other chapters. Similar analyses are implemented with a sample of 300 auctions.

Chapter 2 is concerned with the everyday practices and usages of all goods under exploration within rural housing. It is the only exclusively ‘qualitative’ approach to these goods that will be found in this work. The descriptive potential of inventories and auctions as to the visual appearance of the objects, that is, their size, shape, colour and decoration, is explored in combination with archaeological, iconographical and literary evidence. This allows one to reconstruct of their functions, with a view to having a clear idea of their usage before quantifying their possession in subsequent parts of this work. This chapter will show that the way the villagers store, process and serve their food was in fact very rich. In itself, it contests the traditional view of this social group as subject to scarcity and frugality, in showing its members could also feel preoccupations for, for instance, the flavour of the objects, and even acting with some sense of decorum. Nothing of this was exclusive to the villagers, as shown in works on other social ranks. Such ideas help to consider that the villagers’ lifestyle was not radically different from that of individuals living in urban centres.

The aim of chapter 3 is to show the dynamics of consumption, their chronology and dimensions. This is done by studying all goods clustered by their basic typologies (storage, cooking and table service items) as well as by their material (earthenware, iron, copper, glass, wood, stone, etc). It will show that there was indeed a rise in the consumption of many of these goods during the late middle ages, but the way it developed challenges many traditional assumptions, particularly, the role of the Black Death. How far changes were global or led by a particular region is an issue assessed by exploring changes at a local level. Regional traditions existed, for instance, in cooking, and this affected the items possessed by villagers of different areas. Regardless of where they lived, though, they experienced similar processes that show that the entire kingdom was under a common process of material change. As will be discussed, this shares many similarities with those phenomena attributed to the early modern period.

This leads to chapter 4, which assesses the implications of such changes for the villagers’ living standards. The question here is how far changes in chapter 3 meant something positive for them or, conversely, if they were just curious changes without meaningful implications for their living conditions. This is undertaken from three different angles. The first one is by establishing these goods’ price trends by turning to public auctions. It is a necessary step to consider if changes in relative prices could be

partly an explanation for the popularisation of certain chattels. A further step is taken in cross-referencing prices with consumption patterns, in order to estimate a potential household expenditure on these items and its impact on rural incomes. The chapter closes with an analysis of consumption inequality. This is taken by calculating Gini coefficients of the possessed items, as well as through a division of villagers into two artificial groups based on the possession of working animals (i.e. oxen, horses, and donkeys).

Chapter 5 is directly concerned with the logic behind the changes, particularly with the issue of emulation. The idea that villagers imitated the consumption patterns of better off social ranks has provided a framework for interpreting why they would change their tastes and material preferences. The first thing this chapter does is contrast the villagers' sample with that of deceased 'non-villagers'. This is used to show to what extent other social groups experienced similar changes and how far their material culture 'preceded' and thus 'inspired' that of the villagers. This leads to assessing the role of professional occupations, place of residence and gender as transversal elements that conditioned consumer behaviour in both groups. The chapter also considers the role of cultural aspects, such as the existence of fashion, domesticity and commensality as social phenomena that were established in the period as part of a new sense of refinement. This seems to have emerged in the houses of ordinary people during the period, and it can be advanced here that the villagers were not alien from it. This is posed by relying on archaeological and literary information in combination with evidence from inventories, which leads to speculation on the meaning of domestic possessions.

All in all, the purpose of this dissertation is to show how significantly the way Valencian villagers stored, cooked and served their meals improved during the late medieval period. Mundane or insignificant though the objects involved with these actions might seem, this work demonstrates how much they can tell about the development of consumption patterns during the period. Ultimately, the Valencian experience provides a great deal of evidence to understand how and why late medieval consumption and living standards developed as they did, and how important these changes were as the basis for the early modern 'consumer revolution'.

Capítulo 1

Inventarios y almonedas valencianas

Cuantificar algunos de los enseres presentes en los inventarios post mortem es la base de este trabajo. Para ello es necesario comenzar por explicar qué bienes recogían estos listados, por qué se realizaban y qué sectores sociales los encargaban. Conocidos estos aspectos, el reto es constituir una muestra viable para el estudio del consumo doméstico, tanto en un ámbito global como regional, que permita seleccionar una nómina de consumidores “campesinos”. Por último, y de manera separada, se llevarán a cabo análisis similares con las almonedas seleccionadas.

1.1. Contexto normativo y praxis documental

Definición, orígenes y referentes europeos

Los inventarios *post mortem* constituían un instrumento jurídico ampliamente extendido en la Europa preindustrial. Los *inventaires après décès* de Francia, los *inventari di beni ereditali* de Italia, o los *probate inventories* de Inglaterra son versiones diversas de una misma realidad documental, adaptada a sociedades diferentes. Todos estos listados, junto a los de Valencia, Cataluña y otros lugares de la Corona de Aragón, recogían posesiones bajo una circunstancia común: ser aquellas que constituían una herencia, transmitida a causa de una defunción, y cuyo encargo recaía en los herederos o, si estos eran menores de edad, en sus tutores.

Bajo esta característica definitoria, estos listados representan una figura legal propia del derecho sucesorio, cuya base era el derecho romano. De hecho, sus orígenes pueden rastrearse en el *Corpus Iuris Civilis* de Justiniano, entre las leyes referentes a la transmisión hereditaria⁶⁷. No puede ser una coincidencia que las regiones europeas en las que se conservan los inventarios más antiguos sean, precisamente, las del sur de

⁶⁷ P. Krueger, *Códex Iustinianus*, Berlín: Weidmann, 1877, pp. 562-565; *El digesto de Justiniano. Vol. II: Libros 20-36* (edición de A. d’Ors *et al.*), Pamplona: Aranzadi, 1972, p. 225.

Europa. Fue aquí donde se recuperó inicialmente el derecho romano, pero además, donde se desarrolló con más fuerza el notariado como institución central en las actividades económicas cotidianas. Los inventarios más antiguos conservados pueden localizarse en el sur de Francia, la península italiana y, desde luego, la Corona de Aragón. Por el contrario, los ejemplares de Castilla e Inglaterra no se remontan más allá de finales del siglo XV, no volviéndose comunes hasta el siglo XVI, cuando comienzan a documentarse en los archivos holandeses y alemanes. En todo caso, no es hasta los siglos XVII y XVIII cuando pueden encontrarse ya ampliamente por todo el norte y sur de la geografía europea, en lugares tan distantes como Suecia o Suiza, pero también más allá, en los territorios de la América colonial o incluso de la Creta otomana⁶⁸.

Esto no sólo vincula todas estas fuentes entre sí, sino que las distingue de muchas otras. Durante el período bajomedieval y moderno se realizaron muchos otros documentos que recogen enseres domésticos, que bien podrían utilizarse para explorar la cultura material. El ejemplo más claro son las confiscaciones de bienes. Estas abundan en los registros judiciales como resultado del impago de deudas contraídas, junto a otros tipos de incautaciones penales⁶⁹. Tampoco hay que olvidarse de otros listados que resultaban de otros momentos de la transmisión patrimonial y que pueden recoger objetos domésticos, como los testamentos y codicilos, las cartas dotales, los contratos de comunidad de bienes, las particiones, o las donaciones *inter vivos* y *propter nuptias*. Todos estos documentos también podrían considerarse, pues, inventarios de bienes, pero no representan la misma tipología documental, porque no se encargaban por los mismos motivos, ni recogían el mismo tipo de posesiones.

⁶⁸ Véase la nota 63.

⁶⁹ Véanse, por ejemplo, los inventarios judiciales transcritos en S. Ferrando y N. Rangel, *Llibre de la Cort del Justícia de Sueca: 1457*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2011.

Las causas de la redacción

Está claro que aquello que desencadenaba la redacción de un inventario era el fallecimiento del dueño de unas posesiones. Pero esta no era la causa de su existencia, ya que no todos los difuntos han dejado un inventario tras de sí. Una primera manera de entender por qué se realizaban estos listados es acudir a las leyes del reino. Los fueros de Valencia (*furs*) concebían los inventarios de dos maneras muy diferentes. La primera de ellas era como un derecho, el que tenían los herederos de aceptar los bienes “ab benefici d’inventari”, es decir, afrontando las deudas del difunto hasta donde lo permitiera el valor de lo heredado. La intención de recurrir a este derecho solía declararse en el mismo momento de la publicación del testamento. En este caso, por tanto, el inventario era una potestad del heredero, complementaria al propio derecho de rechazar la herencia si se preveía que peso de las deudas hacía que esta no valiera la pena⁷⁰.

Existían, sin embargo, circunstancias concretas en las que el marco normativo sí que forzaba al encargo de estos listados. Si los herederos eran menores de edad o *pubills* necesitaban un tutor (que se encargaría personalmente de ellos) y un curador (que administraría sus propiedades). Estos cargos recaían normalmente sobre la misma persona, designada en el testamento del difunto. Los testadores, habitualmente padres de hijos aún pequeños, les hacían herederos designando como tutor a un pariente, normalmente un tío o abuelo de los herederos, o al cónyuge superviviente. Los fueros estipulaban que los tutores debían realizar un seguimiento minucioso de la gestión del patrimonio de los menores. Este debía quedar por escrito en unos cuadernos, que se entregarían al *justícia* de la localidad en la que residiera al finalizar la tutela, concretamente, en un período máximo de tres años⁷¹. Pues bien, todo este proceso sólo podía tener lugar tras la redacción de un inventario inicial de los bienes de los menores, sin el cual la tutela no podía comenzar⁷².

⁷⁰ G. Colon y A. Garcia, *Furs de València*, Barcelona: Barcino, 11 vols, 1970-2007, vol. V, pp. 236-237.

⁷¹ G. Colon y A. Garcia, *Furs de València*, vol. II, pp. 223-224; vol. III, p. 13. Se han conservado muy pocos cuadernos de administración de tutelas. Véanse los ejemplares transcritos en E. Guinot y A. Furió, “Un exemple d’economia domèstica de principis del XV. L’administració d’una tutela, Sueca 1412-27”, *Quaderns de Sueca*, 1, 1980, p. 22; G. Navarro y J. Aparisi, “El libro memorial de la tutela del tejedor Joan Fretero (Segorbe 1432-1440)”, *Estudis castellonecs*, 7, 1996-1997, pp. 231-264.

⁷² G. Colon y A. Garcia, *Furs de València*, vol. V, p. 78. La obligatoriedad de realizar inventario como paso previo a la administración de unos bienes ocurría también en el caso de las viudas en Cataluña. Desde la constitución *Hac Nostra* (1351), aquellas mujeres que desearan acceder al usufructo de los bienes del difunto marido para su propia manutención durante el año de luto (*any de plor*) estaban

Evidentemente, la finalidad era proteger a los *pubills* de ambigüedades en la administración de su patrimonio, que pudieran llevar a los tutores a apropiarse de parte de sus bienes. Por este motivo, los fueros contemplaban el caso de que no hubiera tutores designados por el testamento. Entonces la *cort del justícia* otorgaba un tutor o curador de oficio, que también debía ordenar un inventario. Esta modalidad era denominada “tutela dativa”⁷³. En cualquier caso, parece que ambos tipos de tutelas no eran excluyentes con aceptar la herencia a beneficio de inventario. En tanto que gestores de los bienes de los menores de edad, los tutores y los curadores podían afrontar las deudas iniciales de la herencia con el mismo patrimonio. Al fin y al cabo, esto era también una manera de proteger a los propios menores, que se adaptaba a tutelas y curatelas, testamentarias y dativas. Por ejemplo, Joan Mateu fue elegido como curador de Pasqualeta, la hija de un vecino de Vilafranca, por la corte del *justícia* de la villa, y aceptó la herencia a beneficio de inventario, “protestant que la dita pubilla no sie tenguda als crehedors sinó aytant quant bastara la substància dels dit béns”⁷⁴.

Los fueros establecían aún otras circunstancias que forzaban a la redacción de inventarios. Si el heredero principal designado por un testamento fallecía antes del reparto de los bienes, la herencia pasaba a su sustituto, el *hereu gravat de substitució*, y este debía encargarse de un inventario⁷⁵. Por último, las leyes del reino también se preocupaban de establecer qué hacer en el caso de individuos intestados. Morir intestado no era *per se* algo que obligara a ordenar inventarios. Lo normal era seguir las leyes de sucesión habituales, repartiendo el patrimonio a partes iguales entre los hijos, y dejando la legítima al cónyuge. No obstante, sí que había que ordenarlos si alguien moría intestado y nadie reclamaba los bienes. Los fueros establecían esperar hasta dos años a la espera de que alguien se presentara como heredero legítimo. De no ocurrir, los bienes se inventariaban y se vendían en pública subasta, dedicando el dinero a obras pías⁷⁶.

Las circunstancias previstas en la normativa del reino son importantes, pero no deben sobredimensionarse. Contemplar las razones de la redacción de inventarios solo desde un punto de vista normativo reduciría a ver su utilidad únicamente para las

obligadas a ordenar previamente un inventario. Véase J. Bolòs e I. Sànchez-Boira, *Inventaris i encants*, vol. I, p. 42.

⁷³ G. Colon y A. Garcia, *Furs de València*, vol. V, p. 76. En el caso de la ciudad de Valencia era la corte del *justícia civil* la encargada de estas asignaciones, como especifican los propios inventarios.

⁷⁴ AHNM, Antoni Esquerdo, 83, 7 de septiembre de 1406.

⁷⁵ G. Colon y A. Garcia, *Furs de València*, vol. V, pp. 220-221.

⁷⁶ G. Colon y A. Garcia, *Furs de València*, vol. V, pp. 197-198.

instituciones. Al igual que los testamentos y otras figuras legales relacionadas con el derecho sucesorio, los inventarios cumplían una función pública central al aportar seguridad jurídica a algo tan esencial para la reproducción de la riqueza de los habitantes del reino como era la transmisión hereditaria. Pero en la base, estaba la lógica de las necesidades de familias concretas. Los inventarios cumplían primero una función privada, doméstica y familiar, que era la de ser un seguro legal al que los miembros de la sociedad medieval podían recurrir. Maria Serena Mazzi ya expresó esta idea fundamental poniendo la razón del inventario, antes que en la ley, en la costumbre que genera la propia desconfianza de las personas⁷⁷. De hecho, su cláusula introductoria más popular no deja de recordar su fin principal, tanto en latín *–cum ob doli maculam evitandam–* como en catalán *–esquivar tota frau e engany–*.

Como afirma Belén Moreno, el inventario se encargaba cuando algún conflicto familiar complicaba aquello que debía hacerse de manera “natural”, es decir, de acuerdo con las leyes de herencia y sucesión⁷⁸. Los inventarios plasmaban así las propiedades del difunto en un momento clave, entre la muerte y el reparto de sus bienes, y disuadía a personajes ilegítimos de tomarlos antes de tiempo. Quién pasaría a tener la propiedad de los bienes no tenía por qué ser evidente ni amistoso. Existían, por tanto, muchas otras razones por las que las familias podían desear encargar inventarios. Una muerte inesperada y sin testamento, por ejemplo, se prestaba a las disputas por los bienes, como destacan algunos inventarios, que aclaran que el difunto había muerto intestado⁷⁹. En otros casos, los familiares podían sencillamente no saber si el difunto había dejado testamento, prefiriendo curarse en salud de futuras denuncias inventariando los bienes antes de tomarlos. Los hijos de Lluís Crespí, un vecino de Valencia que falleció a principios del Cuatrocientos, realizaron un inventario de los bienes de su padre porque “non esse certum si dictus Ludovicus est mortus cum testamento vel ab intestato”⁸⁰.

Otras ocasiones de inseguridad venían provocadas por el hecho de que muchos difuntos habían sido trasladados fuera de su residencia. Esto era habitual en individuos cuya salud se había degenerado como resultado de una enfermedad, o en personas de avanzada edad, sobre todo si estos eran viudos o viudas, que vivían solos y que habían

⁷⁷ M. S. Mazzi, “Gli inventari dei beni. Storia di oggetti e storia di uomini”, *Società e Storia*, 7, 1980, p. 207.

⁷⁸ B. Moreno, *Consum i condicions de vida a la Catalunya moderna*, p. 13.

⁷⁹ De hecho, 20 de los inventarios de esta muestra mencionan textualmente que el difunto había muerto intestado. Véase el Apéndice 1.1 y 1.2, columna “Notas”.

⁸⁰ ARV, Andreu Julià, 1.256, 12 de abril de 1409.

sido llevados a otra vivienda para cuidarlos. Menga, la viuda de un *traginer de vi* de Russafa, pasó sus últimos días en casa de su hija y su yerno, “hon la dita defuncta finà”, y donde estaban buena parte de sus bienes muebles⁸¹. En realidad, todo tipo de circunstancias familiares podían haber ocasionado mudanzas y dispersiones de los bienes. Joana, la mujer de un labrador de Valencia, se hallaba “a dies de parir” al morir su marido, es decir, que estaba embarazada y ya había salido de cuentas. Acompañada de una hija aún pequeña, se trasladó a casa de su cuñado “ab tot lo moble que lo dit defunct tenia e possehia”. El inventario se realizó cuando Joana se hallaba ya en casa de su cuñado, precisamente, con el fin de que “fos haguda memòria auctèntica e pogués ésser sabut quins ne quants béns possehien”⁸².

Las mudanzas no sólo podían conllevar la dispersión de los bienes en varias viviendas, sino también dejar de transitar la vivienda original, que quedaba deshabitada. Los bienes permanecían así a merced de familiares y personajes cuyo derecho a tomar las posesiones podía ser cuestionado. Antes de realizar inventario, parece que una medida cautelar era cerrar la puerta de la casa con *cadènats*, colocando sobre la cerradura algún tipo de precinto fabricado de un material frágil, incluso con algún dibujo o filigrana, que indicara fácilmente si se había tratado de introducir una llave. Así lo hicieron los parientes de Berenguer Palau, un vecino de Vilafranca fallecido en 1397, quienes colocaron un “segell de cera vermella ab señal de ala”⁸³. En el caso de que fuera demasiado tarde y ya se hubieran tomado algunos bienes, los parientes podían apelar al *justícia* local para que estos se trasladaran fuera de la casa. Es lo que debió ocurrir en el

⁸¹ Inventario de los bienes de Joan Sarriga, *paraire* de Valencia (APCCV, Domènec Barreda, 869, 21 de julio de 1395, 2 septiembre de 1395).

⁸² “Inventory feyt per la dona Na Johana, muller *quondam* d’En Pere Alguayra, laurador vehí de la ciutat de València, conmorant en l’alqueria apellada de Bernard Pedrós, laurador, qui es situada prop lo monastir de Sancta Maria de Ihesús, dins casa d’En Antoni Munyóç, laurador vehí del loch de Ruçafa, en la qual casa per mort del dit En Pere Alguayra la dita dona, posada a dies de parir se’n vench ab una fileta sua e del dit defunct a star ab tot lo moble que lo dit defunct tenia e possehia com lo dit en Munyòs fos marit de jermana del dit defunt, per çò que fos haguda memòria auctèntica e pogués ésser sabut quins ne quants béns possehien los dits compars Ayguayra e na Johana muller de aquell”. APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 17 de noviembre de 1438.

⁸³ Así lo muestra el inventario de bienes de Berenguer Palau, vecino de Vilafranca, el inicio del cual reproducimos a continuación: “En Ramon Thous, Antoni Thous, Peraco de Bruschè, Miquel Miello, Pere Thous, Domingo Albert, Franciscus Torres major de dies, parents e amichs d’En Berenguer Palau, com lo dit Berenguer Palau fós e estingués flaquament etc, per çò ells personalment anaren a les cases del dit en Berenguer e atrobaren tanquades les portes damunt ab cadènats e ab segell de cera vermella ab senyal de ala, e obriren les portes, e per tolre sospita, e per veure si res fallie del dit alberch, com durant la absència del dit En Berenguer les claus fossen stades en poder de diverses persones, per çò requeriren que de tots los béns que eren dins casa los fés inventari e carta pública, los quals béns són *ut secuntur*”. AHNM, Antoni Esquerdo, 77, 1397, 1 de octubre de 1397.

caso de Joan Vadents, quien residía en un *mas* de Castellfort, “lo qual trobaren ubert”. El *justícia* concedió permiso para inventariar sus posesiones y ponerlas a buen recaudo, “per tal que alguna persona strana o privada no·ls abtegàs”, “com fós [el mas] en loch apartat e molt solitari, et per tal que·ls dits béns estiguesen a dret dels hereus”⁸⁴.

Siguiendo esta misma preocupación, algunas personas en el umbral de la muerte ya debían de percibir la intranquilidad entre los suyos por cuáles eran sus posesiones, llevándoles a ordenar inventarios de sus bienes antes de fallecer. La viuda Francesca, por ejemplo, encargó su propio inventario “per sa mal(al)tia, per ço que aprés obte de aquella puxa ésser haüda memòria”⁸⁵. Otro caso es el de Joana, quien ayudada por su padre encargó un inventario de sus bienes estando gravemente enferma y a punto de morir, destacando que su marido, un mercader de Valencia, se hallaba fuera de la ciudad, seguramente para prevenir que ambos pleitearan por sus posesiones⁸⁶.

En todos estos casos las causas de la redacción no tenían, en principio, un referente claro en la normativa del reino. Pero ello no invalidaba el carácter probatorio del inventario para dirimir futuras disputas por los bienes. De hecho, si la situación era la opuesta, y la transmisión hereditaria y el nuevo dueño de los bienes era incuestionable, no había motivos para el encargo del acta notarial. Es por ello que en muchos testamentos pueden hallarse entradas destacando la no necesidad de hacer inventario. Sanxo Favara lo expresaba así al declarar heredera a su mujer “sens que aquella non sie tenguda fer inventari ni scriptura alguna ni donar compte d’aquells [béns] a nenguna persona”⁸⁷.

⁸⁴ AHEM, Pere Sans, 1440-1443, 30 de diciembre de 1443.

⁸⁵ APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 8 de enero de 1438.

⁸⁶ APCCV, Jaume Vinader, 9.532, 25 de abril de 1439.

⁸⁷ AHNM, Miquel Alegre, 54, 29 de agosto de 1368.

De la muerte al inventario

¿Cómo se llegaba al inventario post mortem? ¿Cuál era el proceso que tenía lugar desde el óbice del propietario de los enseres a la redacción de estos documentos? La muerte era una de las etapas de la vida más tratadas en las leyes del reino, más que el matrimonio y que, desde luego, el nacimiento. Como ocurre en la actualidad, la desaparición de una persona comportaba cambios en las familias y en el patrimonio, y la necesidad de determinar el reparto de posesiones acumuladas durante la vida del difunto. Es por ello que los fueros de Valencia establecían minuciosamente el proceso por el cual estas se transferían a sus nuevos propietarios. Si el difunto había dejado sus últimas voluntades por escrito ante notario, en testamentos y codicilos, este debía hacer público su contenido a los familiares durante los tres días posteriores al fallecimiento. Una vez se tenía conocimiento de la herencia ofrecida, los herederos tenían un período de tres meses en los que podían solicitar al notario la redacción de un listado con las posesiones del testador. No sabemos si existió un tiempo máximo para llevar a cabo la anotación de los bienes, aunque cabe suponer que no debía dilatarse más que unas semanas o un mes. En Cataluña, por ejemplo, el inventario debía empezarse antes de que se cumpliera un mes de la muerte del difunto, y acabarse antes del fin del segundo mes⁸⁸.

Fuera cual fuera la causa que llevara a realizar el inventarios, albaceas, herederos, tutores o curadores acudían a las escribanías de los notarios para solicitar el listado de las pertenencias que pasarían a administrar. Esto implicaba normalmente que el notario debía trasladarse a la casa del fallecido para anotar presencialmente sus posesiones, lo que implicaba abandonar su oficina y renunciar a expedir más documentos durante buena parte de la jornada, o incluso varias. Esto era frecuente en el caso de individuos con muchísimas posesiones, como los nobles y algunos mercaderes, cuyos inventarios ocupan decenas de páginas y se confeccionaban a lo largo de días, hasta el punto de agotar al notario. Miquel Arbúcies, al escribir el inventario del mercader de Valencia Jaume Bagès, debió de sentirse desbordado al encontrar dentro de un escritorio un sinfín de contratos y escrituras que debía anotar una a una, y como “ja

⁸⁸ P. Marzal, *El derecho de sucesiones en la Valencia foral y su tránsito a la Nueva Planta*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 1998, pp. 48-50; J. Bolòs e I. Sànchez-Boira, *Inventaris i encants*, vol. I, 2014, p. 42.

era vespre” y el notario tenía otras cosas que hacer (“per ocupació de altres affers”), dejó el inventario en ese punto y continuó el día siguiente⁸⁹.

El traslado del notario a la vivienda, además, podía cubrir un área más grande que la propia ciudad de Valencia. Es el caso de los labradores de la huerta, a las casas de las cuales los notarios de la urbe no tenían ningún reparo en asistir. De hecho, es sorprendente la especialización que podían tener en áreas concretas del hinterland de la ciudad, y lo lejos que estaban dispuestos a viajar. Jaume Vinader tenía una clientela fundamentalmente artesanal, combinada con labradores de la ciudad de Valencia y de las áreas de la huerta al sur de la ciudad, llegando incluso a poblaciones verdaderamente alejadas como Sedaví y Almussafes. La mayoría de los difuntos de los inventarios de Bartomeu Matoses, por su parte, eran labradores de la huerta norte de la ciudad, de un área que comprendía desde Montcada a Alboraiá y de Meliana a Foios, pasando por Museros y Rafelbunyol. Todo esto comportaba costes adicionales que corrían a costa del cliente, como muestra un protocolo notarial del propio Matoses. Este anotó al margen del testamento de un labrador de Alboraiá que había cobrado 6s “per la anada de Alboraya e stada de mig jorn”⁹⁰. De hecho, los notarios eran capaces de trasladarse a nuevas viviendas y localidades si surgía el conocimiento de otros bienes del difunto que cabía anotar. Normalmente esto se daba en casas de familiares o vecinos no demasiado alejadas, aunque hay casos que sorprenden. Bartomeu Martí, por ejemplo, anotó los bienes del ciudadano de Valencia Bernat Blanc que se hallaban tanto en la capital como en Sueca⁹¹. Y si los bienes estaban en lugares demasiado alejados y los parientes del difunto consideraban que valía la pena anotarlos, aún podían trasladarse desde donde estuvieran con el fin de que el notario los tuviera a mano. Así puede verse en el inventario del mercader Gabriel Císcar. Este recoge los bienes que éste tenía en Vila-joiosa, donde era *conmorant* seguramente por fines comerciales, para lo cual estos fueron “posats ha portar de la dita vila en la present ciutat de València per interés de la dona”⁹².

Una vez en la vivienda, llegaba el momento en el que el notario anotaba los bienes. La forma en la que esto tenía lugar apenas ha sido tratada por los historiadores, y

⁸⁹ “Ítem, un scriptori en lo qual foren atrobades les cartes e contractes subsequents. Et com volgués ésser procehit a inventariar los dits contractes e cartes lo dit notari, per ocupació de altres affers, e per ço, encara com ja era vespre hach seu alexar, e romàs lo present inventari en aquest punt”. APCCV, Miquel Arbúcies, 977, 1 de abril de 1393.

⁹⁰ APCCV, Bertomeu Matoses, 25.344, 5 de febrero de 1450.

⁹¹ APCCV, Bertomeu Martí, 72, 3x5 de mayo de 1401.

⁹² APCCV, Jaume Vinader, 9.533, 30 de marzo de 1440.

resulta esencial para comprender qué enseres aparecen en los inventarios. Tradicionalmente se ha considerado que los notarios vagaban por las estancias de la vivienda anotando todo lo que veían, casi como si fueran realizando un retrato. De hecho, esto ha llevado a atribuir a los inventarios una variedad de calificativos visuales muy positivos, considerándolos “espejos”, “instantáneas” o “fotografías” del interior doméstico. Sin embargo, el notario nunca estaba solo frente a los bienes. Este no aspiraba a anotar todos los que se hallaban en el hogar, sino únicamente los del difunto. Y como no tenía forma de saber cuáles eran, la inspección visual que podía realizar estaba supeditada a algo mucho más importante, que era la información que aportaban los parientes del difunto. Al contrario de la imagen del notario anotando los bienes en solitario, este se limitaba a escribir aquellos a los que podían aspirar legítimamente las dos *parts*, como muestran los inventarios: la viuda, que pretendía recuperar su dote, y los albaceas, tutores o herederos, que buscaban salvaguardar su herencia⁹³. Esto puede saberse porque dirimir qué objetos eran del difunto no siempre era una cuestión amistosa, sino que tenía lugar en medio de un diálogo y discusión entre las partes. Esta ha quedado fosilizada en los propios listados en ocasiones especialmente conflictivas, algo visible en breves referencias que atribuyen la identificación de los bienes a personas particulares (“segons se diu”, “dix la dona”, “dix lo tudor”), aunque hay casos más explícitos. Uno especialmente revelador se halla en el inventario de una viuda de Valencia llamada Ylària, cuyos albaceas no dejaban de discutir sobre el paradero de la plata de la difunta. Esto llevó al notario Jaume Vinader a escribir las acusaciones mutuas que se lanzaban entre ellos:

Ítem, dix e requerí lo dit en Bernat Serra en lo dit nom mi, dit Jaume Vinader, receptor del present inventari, que metés e continuàs en lo dit present inventari dos copes d'argent daurades. Ítem, quatre culeretes d'argent. Ítem, una correga d'argent. Ítem, quatrecens reals d'argent, les quals copes, culeretes, corega e diners lo dit frare Johan de continent, après òbit de la dita mare sua, havia pres de la caxa gran d'àlber, qui stava en la dita cambra, e se n'havia portat ab si fora lo dit alberc. E com lo dit frare Johan hagués hoïns (*sic*) les dites coses, dix e respós que veritat era que ell se n'havia portat les dites copes culeretes e correga per obs de fer un càlser, mas que no se n'havia portat diners alguns, e lo dit en Serra li dix e respós que ell li daria tan com la dita defuncta tenia ara en sa malaltia pus de quatrecens florins, per què requerí mi, dit notari, que li fahés de allò menció en lo dit inventari⁹⁴.

⁹³ Los familiares, como dicen los propios inventarios, eran aquellos que “sciunt vel scire debent facultates defuncti”. Su presencia la exigía además la ley del reino al menos en el caso de las tutelas. Véase P. Marzal, *El derecho de sucesiones en la Valencia foral y su tránsito a la Nueva Planta*, pp. 50-51.

⁹⁴ APCCV, Jaume Vinader, 9.535, 12 de agosto de 1443.

Esto explica que a veces puedan encontrarse varios inventarios de bienes de un mismo difunto entre los protocolos notariales, dado que se habían encargado por individuos diferentes. No es algo común, pero puede aprenderse mucho de algunos de estos casos, como del de Bernat Andreu, un ciudadano de Valencia fallecido en 1430. De este se realizó un primer inventario en el mes de junio, a instancia de su mujer y de su hermano, en el que se recogen los bienes de la vivienda que el difunto poseía en Valencia. Dos semanas después, ya en el mes de julio, un tal Bernat Ramon realizaba otro inventario, este como labor asignada por la corte del *justícia civil*, pues iba a administrar la tutela de los hijos menores de edad de Bernat. En este segundo listado se recogen los mismos bienes que antes, junto a inmuebles situados en la huerta de Valencia⁹⁵. Algo parecido puede observarse con el ejemplo de Arnau Castelló. El primer listado lo encargaron los albaceas, y el segundo los tutores de sus hijos, asignados de nuevo por el *justícia civil*. Al contrario que con Bernat, en este caso no se realizó de nuevo un listado completo de los bienes, sino que el notario se limitó a anotar qué ya no estaba en la vivienda (básicamente dinero líquido) y qué había de nuevo (algo de ropa)⁹⁶. El hecho de que haya bienes que aparezcan de manera repetida en unos y otros representa, en principio, una contradicción con la idea de la sucesión y reparto posterior a la defunción del dueño de los bienes, por lo que seguramente el segundo inventario sustituyó al primero, realizado cuando aún no estaba clara la distribución de la herencia. Otros casos, no obstante, muestran cómo cada parte de las que iban a heredar podían encargarse del listado notarial de aquello que les pertocaba. Es lo que ocurrió con Joan Guaxart, un labrador de Patraix. El primer inventario lo realizó el hermano del difunto como tutor de sus hijos, asignado por el *justícia* de Patraix. El segundo lo pidió la viuda en tanto que heredera universal. En el primero sólo aparecen animales de trabajo (dos rocines y un asno), mientras que en el segundo se hallan las tierras y la casa⁹⁷.

A nivel físico, el proceso de redacción de los bienes tenía lugar sobre cuartillas sueltas en la misma casa del difunto, que posteriormente los notarios copiarían en protocolos o notales con los formulismos y cláusulas estandarizadas habituales, ya en la oficina. Estos inventarios “primigenios” aún pueden encontrarse ocasionalmente entre estos volúmenes, como pliegos sueltos que contienen poco más que un listado muy

⁹⁵ APCCV, Jaume Vinader, 9.525, 23 de junio y 8 de julio de 1430.

⁹⁶ ARV, Aparisi Lapart, 2.758, 7 de abril y 1 de mayo de 1330.

⁹⁷ ARV, Andreu Gassull, 4.393, 16 de enero y 13 de febrero de 1417.

rudimentario de los bienes y el nombre del difunto. No se han conservado volúmenes notariales compuestos exclusivamente por inventarios y subastas, como los *libri inventariorum et encanorum* catalanes, por lo que los inventarios valencianos han de localizarse uno a uno en la documentación notarial. Ahora bien, los notarios valencianos desarrollaron algunas prácticas de compilación de estos documentos, por ejemplo, juntándolos con testamentos y codicilos en *libri testamentorum* o *protocolli testamentorum, inventariorum et codicillorum*, como puede observarse en algunos de los registros de Andreu Julià⁹⁸. Algunos de estos volúmenes son verdaderamente curiosos, ya que constituyen prácticamente desplegados de cuartillas con los inventarios originales, que se hallan cosidos a los folios, completamente en blanco, del volumen notarial⁹⁹. Otra posibilidad era concentrar los inventarios en libros de notales, manteniendo el protocolo notarial para el resto de documentos. Esta práctica puede observarse en el notal de Domingo Joan del año 1348-1349, conservado en el AMV, que concentra en tan solo un año más de 80 inventarios y testamentos de Morvedre¹⁰⁰. Esta práctica debía de ser mucho más frecuente de lo que parece. Algunos protocolos recogen la entrada inicial de algunos inventarios de manera etceterizada, con anotaciones que reconducen directamente al notal. Así ocurre en algunos de los protocolos de Joan Campos Senior, que incluyen entradas que remiten a notales con decenas de inventarios de labradores que, desgraciadamente, no se han conservado. Finalmente, un caso excepcional lo constituye el protocolo de 1369 de Arnau Dalós, un notario de la Pobla de Benifassà que actuaba a la vez de “escrivà de les corts de tots los lochs de la tinença de Beniffaçà”. Esto ha comportado que una parte muy significativa de este volumen contenga decenas de “treslats d’inventaris”. Estos parecen ser copias resumidas de cuadernos de administraciones de tutelas, que incluyen el inventario de bienes inicial que daba acceso a las mismas¹⁰¹.

La identificación de los bienes del difunto continuaba más allá de los propios inventarios. Sus cláusulas finales especificaban que, de encontrarse más posesiones, estas serían notificadas al notario y añadidas al inventario. Esto llevaba a la inclusión de diversas adendas al pie de los listados, con enseres que no se encontraban inicialmente en la vivienda y de cuya existencia no se tenía conocimiento inicial. En otros casos se

⁹⁸ Buenos ejemplos son los protocolos siguientes: ARV, Andreu Julià: 1.256, 1.258, 1.268 y 2.644.

⁹⁹ Tómes, el caso del protocolo ARV, Guillem Vilardell, 2.836.

¹⁰⁰ AMV, Domingo Joan, 1-1.

¹⁰¹ AHEM, Arnau Dalos, 1369.

añadían como entradas independientes el día en el que aparecían los enseres, anotándolas a lo largo de los protocolos notariales. Un caso habitual es el de la viuda del *paraire* Joan Sarriga, quien realizaba una adenda ante notario porque “de presenti ad mei noticia sit perventum quod alia bona ultra ea que continentur in dicto inventario pertinent dicto viro meo”. Esto tenía lugar ni más ni menos que tres meses después de la redacción del inventario¹⁰². La gran mayoría de los enseres eran de alto valor, objetos empeñados, como joyas y metales preciosos, sobre todo fabricados de plata. Esto muestra el papel activo que tenían los parientes del difunto en asegurar la compleción del inventario incluso mucho tiempo después de su confección.

¹⁰² APCCV, Domènec Barreda, 869, 21 de julio de 1395, 2 de septiembre de 1395.

1.2. Límites y particularidades para el estudio del consumo doméstico

Límites de representatividad material

Uno de los primeros aspectos a valorar sobre los inventarios es hasta qué punto recogen aquello que había dentro de la vivienda cuando falleció el difunto. El alto grado de detallismo de los inventarios valencianos hace pensar en una exhaustividad superior a la de muchos de sus homólogos de otros países. En estos listados pueden hallarse muebles, herramientas, ropa (de vestir y de cama), joyas, objetos para iluminar la casa y, desde luego, utensilios de almacenamiento, cocina y servicio de mesa. También aparecen todos los materiales imaginables, desde los más preciados, como el oro y la plata, hasta la madera y la cerámica, pasando por el hierro, el cobre, el estaño, la piedra, el mármol y el vidrio. Normalmente se incluyen también alimentos, aunque sólo aquellos no perecederos, como las reservas de cereales, vino y aceite, los quesos, los ajos, las cebollas y el tocino. No aparecen, por el contrario, pescado, carnes ni verduras frescas. Tampoco se menciona el agua, que al contrario que en la actualidad no era un bien comercial, que se pudiera comprar o intercambiar. Sí que aparecen animales, desde aquellos relacionados con el trabajo agrícola y la ganadería hasta las aves de corral. En muchos casos describen estancias, aunque no en las épocas más remotas. Incluyen también bienes inmuebles, como tierras, casas, obradores y mesas de carnicería, así como los censales y violarios y otras escrituras de carácter legal, que el notario solía registrar una a una. También recogen posesiones del difunto en otras viviendas, que habían sido empeñadas o prestadas, así como objetos vendidos inmediatamente antes de la muerte del difunto, que se anotan para tener constancia de que formaban parte de la herencia.

La compleción que transmiten los inventarios valencianos a la hora de aproximar los interiores domésticos no es única. Los inventarios catalanes, mallorquines y aragoneses recogen igualmente toda esta gama de posesiones muebles e inmuebles¹⁰³. Esto los hace más idóneos para el estudio del consumo doméstico que los inventarios de muchos otros países, incluso de los siglos XVII y XVIII. Otros inventarios europeos

¹⁰³ Véase J. Bolòs e I. Sánchez-Boira, *Inventaris i encants*, vol. I, pp. 15-80; C. Villanueva y G. Navarro, “Subastas y tasaciones de bienes en la Zaragoza del siglo XV”, en J. A. Sesma y C. Laliena (coords.), *De la escritura a la historia (Aragón, siglos XIII-XV). Estudios dedicados a la profesora Cristina Monterde Albiac*, Zaragoza: Grupo CEMA, 2014, pp. 45-108; M. Barceló, *Elements materials de la vida quotidiana a la Mallorca baixmedieval (part forana)*, pp. 9-10.

parecen omitir enseres de valor muy escaso, lo que no parece ocurrir en los inventarios de la Corona de Aragón, al menos de manera sistemática¹⁰⁴. Materiales como la cerámica y la madera se recogen de manera habitual, con una variedad de calidades que no hace pensar que se estén ignorando objetos de bajo coste. De hecho, la minuciosidad descriptiva de los inventarios muestra cómo muchos de los enseres recogidos se hallaban muy deteriorados, llevando incluso a dudar sobre si todavía estaban en uso. *Trencat, podrit, corcat o esquinçat* son algunos de los calificativos que describen a objetos que hoy en día consideraríamos verdaderas minucias. Es curioso observar que la sociedad medieval también los consideraba así, dado que los notarios los referían a menudo con términos como *menuderies, hostilles o frasques*, en definitiva, “baratijas”. Un ejemplo entre muchos lo proporciona el inventario de un *pellier* de Valencia, Guillem Viver, en el que se anotaron “escudelles de terra, olles, cànters e altres frasques”¹⁰⁵.

Por la parte del interior doméstico, nada hace pensar que los inventarios valencianos omitieran sistemáticamente algún bien *por su valor*, como tampoco parece ocurrir con sus homólogos de otros lugares de la Corona de Aragón. Ahora bien, que no se omitieran objetos por sus condiciones no quiere decir que no se omitieran objetos. Nunca debe perderse de vista que los inventarios no aspiraban a recoger todo los objetos dentro de la vivienda, sino únicamente los del difunto. Y esto no era lo mismo que anotar todos los que había en la casa en la que vivía el fallecido, aunque los hubiera utilizado en vida o estuvieran presentes cuando se redactó el documento. Al fin y al cabo, eran los bienes del difunto a aquellos a los que podían aspirar legítimamente quienes habían ordenado el inventario. En ese sentido, los inventarios sí que podían omitir bienes *por su propiedad*. Son los aspectos que afectaban a la naturaleza de estos los que más determinan qué objetos aparecen en los inventarios valencianos, como el tipo de régimen matrimonial, el género de los difuntos y los legados testamentarios.

El tipo de régimen matrimonial tenía implicaciones sobre la propiedad de los enseres en el momento de la defunción, conllevando diferencias entre los inventarios de hombres y mujeres. Como en muchos otros lugares de la Corona de Aragón y de la

¹⁰⁴ Así ocurre, por ejemplo, en los inventarios de Dijon del siglo XIV, en los que los enseres de cerámica son extremadamente raros, en contraste con su abundancia en el registro arqueológico. F. Piponnier, “La céramique dans son contexte quotidien d’après les inventaires bourguignons (XIVe-XVe siècles)”, en J. Chapelot, H. Galinié y J. Pilet-Lemière (eds.), *La céramique (Ve-XIXe siècles). Fabrication, commercialisation, utilisation. Actes du premier congrès international d’archéologie médiévale*, Caen: Société d’Archéologie Médiévale, 1987, p. 236.

¹⁰⁵ ARV, Domènec Molner, 2.879, 12 de julio de 1344.

Europa feudal, en el reino de Valencia la mujer aportaba una dote para la constitución del matrimonio, en metálico y en enseres domésticos, que debería recuperar tras la muerte del marido junto con el *creix* –la mitad del importe dotal aportado por éste–, siendo el resto de los bienes del difunto los que obtendrían los herederos. Ahora bien, mientras el varón viviera, los bienes dotales se consideraban suyos, pues él era quien debía cuidarlos y administrarlos¹⁰⁶. Debe de ser por este motivo por el que es tan frecuente encontrar enseres específicamente descritos como *de la dona* en los inventarios de varones. Pero además, hay que pensar que para la viuda esta inclusión debía de cumplir un papel positivo, que era el de listar los bienes de los que reclamaría su dote. “Per interés de ma dot”, de hecho, es una frase que se repite entre algunos inventarios encargados directamente por las viudas. Lo expresaba de manera más clara aún Bartomeua cuando encargaba el listado de los bienes de su marido en 1443: “que per lo present inventari preiuhí algú no sia fet als dot e creix que deig haver e recobrar, ne en los altres beneficis que haia en los béns del dit defunct”¹⁰⁷.

Los inventarios de varones incluían pues los bienes de la mujer, pero esto no tenía por qué ocurrir a la inversa. Tanto si una mujer moría o no en la viudedad, lo que sus herederos obtendrían serían sus bienes dotales y también los parafernales o privativos, que según la ley del reino irían a todos los hijos de todos los matrimonios, y si no los tuviera, dos tercios serían para el dotador y un tercio para el marido¹⁰⁸. No había razón, pues, para que los bienes del esposo aparecieran en el inventario de la mujer. Esto explica la parcialidad que transmiten muchos inventarios de difuntas, en los que sólo se encuentran tierras, ropa o dinero líquido. No es el caso, sin embargo, de los inventarios que recogían los bienes de ambos cónyuges. Cuando el matrimonio se había llevado a cabo bajo régimen de comunidad de bienes o *germania* se anotaban los bienes de los dos, aunque uno de ellos estuviera vivo. De la misma manera que los inventarios de varones bajo régimen dotal cumplirían la función de recoger la dote de la mujer, estos inventarios de matrimonios en *germania* serían la base para las particiones posteriores entre el cónyuge superviviente y los hijos. Por ejemplo, tras la muerte de Gràcia, la partición de sus bienes entre su marido, Berenguer Torra, y el tutor de sus hijas se llevó a cabo entre dos partidores, “vist l’inventari feyt per lo dit tudor dels béns

¹⁰⁶ G. Colon y A. Garcia, *Furs de València*, vol. V, pp. 17, 30 y 63.

¹⁰⁷ AMV, Pere Pérez, 23-1, 13 de enero de 1443.

¹⁰⁸ G. Colon y A. Garcia, *Furs de València*, vol. V, pp. 26-41.

comuns, los quals trobà ésser per indivís entre les dites pubilles e lo dit [en] Berenguer [e mar]e lur per rahó de fraternitat o germania”¹⁰⁹.

Por la misma lógica sucesoria hay que destacar el problema de los legados testamentarios. No era extraño que un marido a punto de morir restituyera la dote de la mujer mediante legados especiales en testamentos y codicilos. Los bienes quedaban entonces fuera del conjunto de la herencia, y los notarios sencillamente no los apuntaban. Para distinguirlos era esencial la información que proporcionaba la discusión entre la viuda y los herederos, así como los testigos. Jaume Vinader, por ejemplo, se limitó a anotar los bienes inmuebles de Joana, la hija y heredera del labrador Joan Diprés, “com lo moble sia de la dita Francesca [su mujer] per legat especial, segons consta de la lur marmessoria ab lo derrer testament de aquell [Joan Diprés]”¹¹⁰. En otros casos el notario podía ignorar todos los bienes de una estancia concreta, como Bernat Gil, que pasaba por alto los bienes que el marido de Mirona tenía en la *cambra* de su casa por habérselos concedido en un codicilo¹¹¹. En el inventario de Pere Guillem Català, este un vecino de Gandia, puede leerse que había dejado la ropa de vestir de su mujer Margalida a ella misma en el testamento, para lo cual se había separado y recogido previamente en un cofre, cuyo interior no era necesario anotar¹¹². En otras ocasiones más fortuitas el notario sí que apuntaba estos bienes, pero dejando claro que no eran parte de la herencia. Así ocurre en el inventario de Esteve Mediona, un notario de la ciudad de Valencia, en el cual se recoge “unum ciphum argenti deauratum intus, que dictus defunctus dimisit uxori sue predictae in suo testamento”¹¹³. Esto parece que ocurría con todo tipo de legados, no únicamente con aquellos que tenían por fin restituir la dote de la mujer. En el inventario de Benvinguda, la viuda de un labrador de Valencia, por ejemplo, se especificaba que varias piezas de ropa y las camas del hogar no formaban parte del conjunto de la herencia porque se habían dejado a terceros¹¹⁴.

¹⁰⁹ ARV, Jaume Martí, 2.814, 20 de enero de 1317.

¹¹⁰ APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 10 de julio de 1450.

¹¹¹ “Hec sunt illa bona que invenimus fore dicti defuncti (...) salvo tamen quod de bonis in camera dicti defuncti sunt inventarium non est fattum cum omnia bona quecumque sint in camera fuerint mei dicte Mirona vigore legati michi in quodam codicillo dacti per defuctum superius declaratum”. APCCV, Bernat Gil, 331, 2 de septiembre de 1400.

¹¹² “Ítem, altre cofre semblant ab sa tancadura, en lo qual eren les robes de vestir de la dona Na Margalida, muller del dit defunct, les quals (no) f(o)ren s(cr)ites ni meses en lo present inventari per çò com lo dit defunct les hi lexà e les hi manà donar en son derrer testament”. AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº8, 31 de octubre de 1404.

¹¹³ ARV, Jaume Martí, 2.811, 6 de abril de 1299.

¹¹⁴ “Los quals lits e robes son estades lexades (tachado: a la dita) per la dita defuncta Na Benenguda, filla

Límites para estudiar el consumo doméstico

Existen, por otra parte, limitaciones que son inherentes a los inventarios si lo que se pretende es estudiar el consumo familiar. La más clara es que estos revelan un *stock* de bienes en una imagen fija y no dinámica de la unidad doméstica. De aquí se derivan muchos problemas, dado que no puede saberse cuándo se adquirieron los enseres. Algunos podrían haberse comprado décadas atrás, o incluso haberse heredado, sin haber representado ningún coste a los ingresos familiares. En este sentido, otras fuentes se mostrarían más idóneas, como los cuadernos de administraciones de tutelas, si bien se han conservado muy pocos de época medieval¹¹⁵. Además está el conocido problema del ciclo vital. Los ingresos y el tamaño de la unidad familiar influyen severamente en el consumo doméstico, y estos se alteran a lo largo del tiempo. Las necesidades familiares no eran iguales cuando esta estaba constituida por una pareja joven con hijos pequeños o, por una pareja mayor con descendientes emancipados. En este último caso es probable que los animales, las tierras y otras posesiones se hubieran vendido o entregado mediante donaciones *inter vivos*, adaptándose las pautas de consumo a un núcleo familiar con necesidades más sencillas. Esto es más importante en el caso de los viudos y viudas, cuando ya habían tenido lugar repartos del patrimonio a la muerte del cónyuge anterior¹¹⁶ y, a menudo, vivían en otra residencia para ser cuidados y atendidos. Si la mayor parte de los difuntos de los inventarios hubieran muerto por causas naturales, es previsible que tuvieran edades relativamente avanzadas. Belén Moreno pudo demostrar esto para el caso del Penedés moderno, cruzando los individuos

d'En Francesch Amat d'Albal (...), les quals dites vestidures son estades lexades per la dita defuncta a Na Simona, muller d'En Francesc Amat". ARV, Aparisi Lapart, 2.758, 2 de abril de 1330.

¹¹⁵ B. Yun, "Inventarios post-mortem, consumo y niveles de vida del campesinado del Antiguo Régimen. Problemas metodológicos a la luz de la investigación internacional", en J. Torras y B. Yun (eds.), *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX*, Valladolid: Consejería de Educación y Cultura, 1999, pp. 37-38. Para época medieval, estamos muy lejos de poder realizar trabajos tan detallados con cuadernos de tutelas como el de M. García Fernández, "Tutorías y cuentas de gastos de los menores. Consumos juveniles diferenciados en la Castilla de Antiguo Régimen", en D. Muñoz (ed.), *Comprar, vender y consumir. Nuevas aportaciones a la historia del consumo en la España moderna*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2011, pp. 123-151. Los cuadernos de tutelas mejor conocidos para la Valencia medieval, de los pocos conservados y transcritos, son los referidos trabajos de E. Guinot y A. Furió, "Un exemple d'economia domèstica de principis del XV. L'administració d'una tutela, Sueca 1412-27", y G. Navarro y J. Aparisi, "El libro memorial de la tutela del tejedor Joan Fretero (Segorbe 1432-1440)".

¹¹⁶ B. Yun, "Inventarios post-mortem, consumo y niveles de vida del campesinado del Antiguo Régimen", p. 34.

de los inventarios con actas de defunción. Más de la mitad de los difuntos cuya edad de fallecimiento pudo corroborar tenían más de 50 años. El resto se concentraban entre los 31 y 50, y sólo una minoría no llegaban a la treintena¹¹⁷.

Por otra parte, cuando la muerte no era repentina, sino que resultaba de un período prolongado de deterioro de la salud de un individuo, comenzaban a tener lugar cambios dentro de la unidad familiar. Cuidar a una persona que no podía valerse por sí misma suponía un replanteamiento del día a día, que forzaba a reconsiderar la gestión de las labores domésticas, el tiempo de trabajo y el gasto familiar. Cuando esto ocurría los familiares comenzaban a vender o empeñar objetos del propietario aún en vida. Afortunadamente los notarios anotaban estos bienes cuando se habían vendido justo antes de la muerte del propietario, seguramente para evitar acusaciones de eso que en la actualidad llamaríamos “alzamiento de bienes”. Estos eran sobre todo aquellos de alto valor añadido, como joyas u objetos de plata, cuya venta comportaba un ingreso rápido de cara a las necesidades de alimentar y cuidar al enfermo. También era frecuente que los familiares comenzaran a deshacerse de tierras y animales, ante la falta de tiempo para trabajarlas. En el caso de los animales, además, había que continuar alimentándolos. El inventario de Domingo Ferra, seguramente un labrador de Gandia, recoge “huyt lliures e mijsa en diners, les quals deu en Bernat Arouer d'Oliva per preu de I mull de pel ros, lo qual yo dit en Domingo [el albacea] li vení, lo qual era del dit deffunct”¹¹⁸. En otras ocasiones directamente se regalaban, como ocurrió con el asno del vecino de Morvedre Bernat Claramunt, cuyo albacea argumentaba que “com nos atrobís a qui vendre·l, doní·l per amor de Déu”¹¹⁹.

¹¹⁷ B. Moreno, “Pautas de consumo y diferenciación social en el Penedés a finales del siglo XVII. Una propuesta metodológica a partir de inventarios sin valoraciones monetarias”, *Revista de historia económica-Journal of Iberian and Latin American economic history*, 21/nº extra 4, 2003, p. 211, n. 11.

¹¹⁸ AHN, Nobleza, Osuna, Miquel Burgal, leg. 1.175, nº4, 18 de junio de 1392.

¹¹⁹ AMV, Domingo Joan, I-1, 17 de octubre de 1348.

Límites de representatividad social

Lo que más ha preocupado a los historiadores, no obstante, es la cobertura social que pueden alcanzar estos listados. Es evidente que no todos los difuntos dejaban un inventario tras de sí, por lo que una preocupación central ha sido determinar qué proporción lo hacía. Medir esto se muestra imposible para el período bajomedieval, ante la escasez de registros parroquiales y otros documentos que permitan estimar tasas de mortalidad. En cualquier caso, los estudios centrados en la época moderna no se han mostrado muy optimistas. En el caso de Cataluña, Belén Moreno llegó a la conclusión de que, en las cronologías mejor representadas, solo un 9% de los adultos fallecidos (un 15% de los varones y un 3% de las mujeres) tenían un correspondiente inventario. Es una cifra similar a otros territorios del continente, como ciertos condados ingleses de la época, aunque inferior a otros lugares en los que podía cubrir el 25% o el 33% de los varones difuntos¹²⁰. Hay que asumir sin remedio que hay una proporción mayoritaria de la sociedad cuyas pautas de consumo no son accesibles por la vía de los inventarios. Obsesionarse con esta cuestión no tiene sentido, porque esto no significa que los listados conservados no puedan ser representativos del resto de la sociedad. La clave es determinar qué tipo de individuos son los difuntos que pueden estudiarse.

Los historiadores suelen aceptar que los difuntos presentes en los inventarios eran aquellos con *los niveles de riqueza* más elevados. Es importante destacar que esto

¹²⁰ Belén Moreno cruzó los inventarios de Vilafranca del Penedés con registros parroquiales en horquillas cronológicas concretas, llegando a la conclusión de que estos cubrían, en el período 1670-1690, un 8,7% de los difuntos (13,7% de los varones y 2,4% de las mujeres). Un siglo más tarde, entre 1770 y 1790, se trataba del 8,9% (15,1% de los hombres y 2,5% de las mujeres). Son cifras similares a las de otras localidades catalanas de la época, como Lleida (9,55% de los hombres y 2,98% de las mujeres) y Barcelona (6,74% de los hombres) (B. Moreno, *Consum i condicions de vida a la Catalunya moderna*, pp. 12-13). En Inglaterra, Sebastian Keibek ha evidenciado grandes diferencias entre condados ingleses, ya que durante el primer tercio del siglo XVIII cerca de un 13% de los varones dejaba inventarios en Cheshire, mientras que en Nottinghamshire, Wiltshire y County Durham la cifra podía estar entre el 6% y 15%. En las zonas centrales de Suecia, ya hacia finales del siglo XVIII, los inventarios abarcan el 10% de los adultos difuntos. En Zaanstreek, Holanda, Anton Schuurman calculó que un 33% de los difuntos que dejaban inventarios eran menores de edad, quienes en teoría estaban obligados por ley a dejar inventario. En Finlandia, como ha explicado Erkki Markkanen ya para finales del siglo XIX, existía la obligación de que de todo adulto fallecido inventariarse sus bienes, aunque los inventarios sólo cubren un 25% de los difuntos. Por su parte, Sheilagh Ogilvie muestra el excepcional caso de la pequeña localidad alemana de Wildberg, en Württemberg, cuyos inventarios cubren el 80% de los varones hacia finales del XVII. Aquí no sólo existía la obligación de encargar siempre inventarios, sino que había incentivos económicos para que esto se hiciera de manera efectiva. Todos estos datos aparecen citados y discutidos en S. Keibek, "Correcting the probate inventory record for wealth bias", Working paper inédito, University of Cambridge [acceso online en http://www.econsoc.hist.cam.ac.uk/docs/CWPESH_number_28_March_2017.pdf], pp. 5-6.

no equivale a *los sectores sociales* más adinerados, porque es evidente que se conservan inventarios de todos los grupos socioprofesionales, campesinos, artesanos, mercaderes, nobles y un largo etcétera. Pero ninguno de estos grupos era homogéneo, sino que existían diversos estratos de riqueza dentro de cada uno. Los grandes mercaderes internacionales no tenían nada que ver con los pequeños comerciantes locales, ni los jornaleros agrícolas con los labradores acomodados. Los inventarios deben de remitir a los estratos más ricos *dentro de* cada sector social. Tal y como afirma Sebastian Keibek, la sociedad inventariada no parece corresponderse, pues, con ninguna entidad histórica reconocible¹²¹.

Aquellas personas con menor riqueza material debieron de ser menos propensas a dejar inventarios, sencillamente, porque tenían menos posesiones valiosas. Quienes poseían más enseres y de más valor tenían más posibilidades de querer protegerlos y dirimir disputas con el seguro legal que proporcionaban estos listados. Esto no sólo implicaría tener bienes caros y lujosos, sino también el instrumental de trabajo, las tierras y propiedades inmuebles. En los inventarios ingleses de época moderna los grandes empresarios agrícolas (*yeomen*) son el grupo social más representado en el sector primario, mientras que entre los artesanos son aquellos cuya ocupación requería mayores inversiones en capital fijo¹²². De esto se desprenden otros sesgos vinculados de manera indirecta con los niveles de riqueza que también estimularían el encargo de inventarios. Las unidades familiares más grandes también necesitaban más bienes, algunos de los cuales eran de alto valor, como las propias camas. Los individuos especialmente endeudados, igualmente, tendrían estímulos externos para ordenar inventarios¹²³.

El problema de este *wealth bias*, como suele referirse en la literatura, no es nada desdeñable. Gregory Clark, quien se ha mostrado escéptico con la idea de que los niveles de vida pudieran haber mejorado significativamente en época preindustrial, ha llegado a argumentar que la impresión de mejora en el consumo se debe precisamente a las distorsiones provocadas por los inventarios de los ricos¹²⁴. La misma cobertura parcial de los difuntos que dan estas fuentes, de hecho, podría ser el resultado de la

¹²¹ S. Keibek, "Correcting the probate inventory record for wealth bias", p. 9.

¹²² L. Shaw-Taylor y S. Keibek, "Early modern rural by-employments. A re-examination of the probate inventory evidence", *Agricultural history review*, 61/2, 2013, pp. 244-281, especialmente 259-260.

¹²³ S. Keibek, "Correcting the probate inventory record for wealth bias", p. 9.

¹²⁴ G. Clark, "The consumer revolution. Turning point in human history, or statistical artifact?".

probabilidad baja de ciertos sectores sociales de encarar estos documentos¹²⁵. Para la Valencia medieval, como se mostrará más adelante, hay motivos para pensar que este sesgo existe, pero no parece haber sido tan grande como para atribuirle los cambios en el consumo familiar.

Finalmente, en relación con las limitaciones del inventario al representar la estructura social, está el problema del coste. Se ha llegado a afirmar que “se podría hablar de la existencia de una relación entre el coste del acta y la selección social”, que “el coste de este tipo de acta era muy elevado para los sectores populares”¹²⁶. Annick Pardailhé-Galabrun afirmaba que el coste de un inventario podía equivaler al sueldo de unas 20 jornadas de trabajo en el París de finales del XVIII¹²⁷. Cabría matizar mucho estas ideas en lo que respecta a la Valencia bajomedieval. Desde época de Martín I los fueros especificaban que los notarios no debían cobrar por inventarios y almonedas más de 4s por *full*¹²⁸. Gracias al hecho de que no siempre se pagaban en el momento, puede conocerse el precio de algunos de estos documentos. Entonces el notario apuntaba un *debet* al margen de la entrada del protocolo notarial, junto con la suma debida por la redacción del documento. En otros casos esto se anotaba en la propia almoneda posterior, entre las *messions* o gastos de la propia subasta. La Tabla 1.1 muestra una compilación de 40 precios, que han podido recogerse de los inventarios y almonedas que se estudian en este trabajo. La mitad de ellos (23 casos) se pagaron por cantidades inferiores a los 3s, y un cuarto (10 ejemplares) entre 4s y 6 s, llegando el resto hasta los 12s. Evidentemente, el precio dependía de la cantidad de folios que ocupaban estos documentos, que en el caso de los campesinos y otros grupos populares solía ser de dos o tres páginas. Los listados de difuntos más ricos son más extensos, porque lógicamente poseían más bienes.

¹²⁵ S. Keibek, “Correcting the probate inventory record for wealth bias”, p. 6.

¹²⁶ H. Sobrado, “Los inventarios post-mortem como fuente privilegiada para el estudio de la historia de la cultura material de la Edad Moderna”, *Hispania. Revista española de historia*, 63/215, 2003, ambas frases en p. 834.

¹²⁷ A. Pardailhé-Galabrun, *La naissance de l'intime. 3000 foyers Parisiens, XVIIe-XVIIIe siècles*, París: Presses universitaires de France, 1988, p. 30.

¹²⁸ P. H. Taraçona, *Institucions dels furs y privilegis del regne de Valencia eo sumari e reportori de aquells*, Valencia: Pedro de Guete, 1580, p. 157.

Tabla 1.1. Coste de redacción de 40 inventarios y almonedas valencianas

	Tipo de documento y difunto/a/os	Año	Precio	Referencia
1	Inventario de los bienes de desconocido/a de Valencia	1318	2s	ARV, Justícia de València, 26 (penyores), 1318 (fol. 72 v.).
2	Almoneda de los bienes de desconocido/a de Valencia	1318	2s	ARV, Justícia de València, 26 (penyores), 24 de octubre de 1318, (fol. 73).
3	Almoneda de los bienes de desconocido/a de Valencia	1319	2s 1d	ARV, Justícia de València, 28 (penyores), 1319, febrero (fol. 98v).
4	Almoneda de los bienes de Antoni Gascó, vecino de Valencia	1349	2s	ARV, Bernat Albarelles, 2.935, 1 de julio de 1349.
5	Almoneda de los bienes de desconocido/a de Valencia	1352	10s	ARV, Justícia 300 sous, 1.009, 19 de enero de 1352.
6	Inventario de los bienes de Pere Gargallo, vecino de Bel	1360	2s	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 23 de diciembre de 1361.
7	Inventario de los bienes de Marieta, viuda de Joan Exerita, artesano de Valencia	1362	8s 6d	ARV, Arcusio de Collent, 2.793, 15 junio 1362.
8	Inventario de los bienes de Aparisi Granell, vecino de Boixar	1368	2s	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 16 de diciembre de 1368.
9	Inventario de los bienes de Guillem Belsa, vecino de Castell de Cabres	1372	6s	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 3 de noviembre de 1372.
10	Inventario de los bienes de Bernat Vidal, posible <i>llaurador</i> de Ballestar	1372	7s 6d	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 6 de enero de 1372.
11	Almoneda de los bienes de Antoni Jordà, <i>paraire</i> de Valencia	1376	12s	APCCV, Lluís Llopis, 26.318, 28 de julio de 1376.
12	Almoneda de los bienes de Caterina, vecina de Valencia	1386	2 s	APCCV, Lluís Llopis, 28.473, 14 de febrero de 1386.
13	Arnau García, <i>Llaurador</i> de Massarajos	1388	5s 6d	AMV, n-4, Jaume Desplà, 24 de noviembre de 1388.
14	Inventario de Maria Ortí, viuda de Domingo Cabanes, vecina de Vilafranca	1402	2s 7d	AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 8 de octubre de 1402.
15	Almoneda de los bienes de Pere Sanxo, <i>llaurador</i> de Valencia	1413	1s 6d	APCCV, Domènec Barreda, 6.421, 14 de agosto de 1413.
16	Inventario de los bienes de Pasqual Coloma, vecino de Vilafranca	1420	2s 1d	AHNM, Lluís de la Guerola, 154, 1418-1423, 16 de septiembre de 1420
17	Sanxa, viuda de Marco Pí, vecino de Valencia	1421	5s 6d	ARV, Martí Doto, 789, 26 de julio de 1421.
18	Almoneda de los bienes de Francesc Pelegrí, <i>corredor d'orella</i> de Valencia	1424	7s	APCCV, Domènec Barreda, 6.425, 17 de marzo de 1424.
19	Almoneda de los bienes de Pere Negre, ciutadà de Valencia	1425	4s 6d	AMV, 22-1, Arnau Almirall, 11 de marzo de 1425.
20	Almoneda de los bienes de Joana, <i>vella dona</i> , encontrados en Alcàsser	1425	4 s	AMV, 22-1, Arnau Almirall, 30 de octubre de 1425.
21	Inventario de los bienes de Caterina, viuda de Antoni Bardari, <i>procurador</i>	1430	5s 10d	APCCV, Domènec Barreda, 6.426, 11 de marzo de 1430.

	<i>fiscal del rei</i>			
22	Almoneda de los bienes de Vicent Vives, vecino de Patraix	1431	3 s	APCCV, Domènec Barreda, 6.427, 17 de agosto de 1431.
23	Almoneda de los bienes de Caterina, viuda de un <i>obrer de vila</i> de Valencia	1434	9 s	APCCV, Domènec Barreda, 6.429, 4 de agosto de 1434.
24	Almoneda de los bienes de Caterina, mujer de un vecino de Alfara del Patriarca	1435	6 s	APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 14 x 21 de octubre de 1435.
25	Almoneda de los bienes de Maria, mujer de <i>llaurador</i> de Valencia	1437	3 s	APCCV, Domènec Barreda, 6.431, 4 de mayo de 1437.
26	Almoneda de los bienes de Pere Cirera, <i>ciudadà</i> de Valencia	1438	3 s	APCCV, Domènec Barreda, 6.432, 4 de abril de 1438.
27	Inventario de los bienes de Pere Alguaira, <i>llaurador</i> de Valencia	1438	3 s	APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 17 de noviembre de 1438.
28	Almoneda de los bienes de Mateu Boscà, <i>llaurador</i> de El Puig	1439	1s 6d	ARV, Joan Campos senior, 426, 16 de diciembre de 1439.
29	Almoneda de los bienes de Aldonça, mujer de Jaume Bellprat, <i>argenter</i> de Valencia	1440	3s	APCCV, Jaume Vinader, 9.533, 27 de abril de 1440.
30	Inventario de los bienes de Beatriu, viuda de Valencia	1441	1s 6d	APCCV, Jaume Vinader, 9.040, 19 de septiembre de 1441.
31	Inventario y almoneda de Alfonso Gutèriz, <i>carnicer</i> de Valencia	1441	3s	APCCV, Jaume Vinader, 9.040, 2 de octubre de 1441.
32	Inventario y almoneda de los bienes de Gaspar Valls, <i>paraire</i> de Valencia	1445	6s	APCCV, Jaume Vinader, 9.536, 23x25 de enero de 1445.
33	Inventario de los bienes de Llorens Paleres, <i>ciudadà</i> de Valencia	1449	6s	APCCV, Jaume Vinader, 9.539, 29 de mayo de 1449.
34	Inventario de los bienes de Jaume Monroig, <i>llaurador</i> de Montcada	1449	3s	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.327, 10 de marzo de 1449.
35	Inventario de los bienes de Elionor, viuda de Joan Mayans, mercader de Valencia	1450	6s	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 11 de julio de 1450.
36	Inventario de los bienes de Bartomeu Terol, pescador de Valencia	1450	1s 6d	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 12 agosto 1450.
37	Inventario de los bienes de Isabel, mujer de Bernat Munyoç, <i>teixidor de fustanys</i> de Valencia	1450	1s 6d	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 25 de agosto de 1450.
38	Inventario de los bienes de Alfonso de Toledo, <i>bracer</i> , vecino de Valencia	1450	1s 6d	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 12 de septiembre de 1450.
39	Inventario de los bienes de Joana, viuda de Andreu Bufart <i>mestre d'obra de vidre</i>	1450	1s 6d	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.344, 13 de julio de 1450.
40	Inventario de los bienes de Guillem Arnau, posible <i>llaurador</i> de Montcada	1450	10s	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.344, 3 de agosto de 1450.

Fuente. Elaboración propia.

Lo destacable es que la mayoría de las tarifas se situaban en estándares perfectamente asequibles para la época. El sueldo medio de un asalariado entre finales del siglo XIV y mediados del XV en la ciudad de Valencia podía oscilar entre los 2s y 3s¹²⁹. Desde este punto de vista, la mayoría de los inventarios de esta tabla podrían haberse pagado con el esfuerzo de un día de trabajo, algo que la lógica hace ver como admisible para acceder a la totalidad de los bienes de una vida. Es difícil, pues, considerar que el coste haya llegado a ser alguna vez un impedimento para encargar inventarios de bienes. Seguramente esta idea haya surgido de exagerar algunos casos europeos particulares, como el mencionado caso del París del Setecientos, pero es raro que fuera así en todos los lugares, incluso en el período moderno. En Inglaterra, por ejemplo, el coste de los inventarios quedó fijado por ley desde comienzos del siglo XVI, y se establecía en relación a la riqueza personal del difunto, lo que intentaba garantizar una cobertura social amplia¹³⁰. Como en el caso valenciano, esto es una prueba de que las autoridades públicas eran las primeras interesadas en que los documentos relacionados con el derecho privado estuvieran al alcance de la mayor parte de la sociedad. Era lo lógico. Al fin y al cabo, los inventarios post mortem otorgaban una seguridad jurídica fundamental a la transmisión hereditaria, lo que constituía una pieza angular para la reproducción generacional de la riqueza del reino.

¹²⁹ E. J. Hamilton, *Money, prices and wages in Valencia, Aragon and Navarre, 1351-1500*, Philadelphia: Porcupine, 1975, pp. 273-280.

¹³⁰ T. Arkel, "The probate process", en T. Arkel, N. Goose y N. Evans (eds.), *When death do us part. Understanding and interpreting the probate records of early modern England*, Oxford: Leopard's Head Press, 2000, p. 12.

1.3. Creando una muestra de inventarios: criterios de selección

El punto de partida de este trabajo ha sido la localización de los propios inventarios, lo que ha obligado a su rastreo sistemático en la documentación notarial. Esto va a tener que ser algo ineludible durante aún mucho tiempo para estudiar el consumo doméstico bajomedieval. Solo desde hace poco se están empezando a transcribir inventarios de los siglos XIII, XIV y XV de manera sistemática, lo que en el futuro agilizará la cuantificación de enseres domésticos¹³¹. La búsqueda de los documentos tiene un contrapunto añadido: su abundancia. Si en el caso de los países del norte de Europa el problema es la escasez o ausencia de inventarios antes de 1500, el problema en la Corona de Aragón, y en concreto en Valencia, es el inverso. La extraordinaria cantidad de protocolos notariales conservados en los archivos valencianos hace previsible que sólo en la ciudad de Valencia puedan conservarse miles de inventarios para todo el período medieval. En un estudio anterior se pudo estimar que, considerando la frecuencia con la que aparecen estos documentos entre algunos notarios de la primera mitad del siglo XV, podrían existir más de 6.000 inventarios conservados solamente en los archivos de la ciudad de Valencia¹³². Así pues, un reto añadido para los historiadores del consumo medieval a día de hoy es establecer un criterio de selección de protocolos notariales, coherente con las necesidades y objetivos de la investigación.

El primer requisito es definir un arco temporal. A la luz de los debates historiográficos, resultaba preciso abordar el antes y el después de la Peste Negra. El “antes” no es tan difícil de abarcar, porque la documentación notarial es mucho menos abundante hasta mediados del siglo XIV, aunque nada desdeñable. En este trabajo se ha rastreado la totalidad de los protocolos notariales conservados en el ARV, el AMV y el APCCV hasta aproximadamente 1350. A partir de entonces los protocolos conservados se multiplican, y desde 1400 la idea de un vaciado “total” se vuelve imposible para un trabajo individual. El criterio de búsqueda ya no podía ser abarcar todos los protocolos notariales, sino estudiar series de notarios concretos. Para esto, lo mejor que puede

¹³¹ Las transcripciones son necesarias para el estudio cuantitativo de inventarios, pues posibilitan la configuración de muestras mucho más amplias. En la historiografía británica de época moderna existe una gran tradición de edición de estos documentos por parte de estudiosos locales desde los años 1970 y 1980, que han posibilitado algunos de los trabajos más conocidos sobre el consumo, basándose en miles de inventarios. M. Overton *et al.*, *Production and consumption in English households*, uno de los trabajos sobre el tema más documentados, se basa en una muestra de más de 10.000 ejemplares.

¹³² L. Almenar Fernández, “Los inventarios post mortem de la Valencia medieval”, p. 554.

hacerse es aprovechar lo que ya se conoce bien de la profesión notarial: su especialización en clientelas¹³³.

A través de referencias de otros autores, o por puro ensayo-error, se han ido localizando y estudiando los protocolos de notarios en cuyos documentos había una presencia alta de labradores. Este método se ha llevado a cabo con los volúmenes del ARV desde 1350, y con los del APCCV desde 1400. Los protocolos del AMV, no obstante, sí que se han explorado en su totalidad hasta 1450. El único archivo de la ciudad de Valencia que no ha sido explorado es el Arxiu de la Catedral de València. El límite cronológico de este trabajo son las décadas centrales del siglo XV. Los inventarios de labradores de la segunda mitad de la centuria y comienzos de la siguiente sí que habían sido más estudiados en diversos trabajos inéditos, de carácter doctoral o predoctoral, de Frederic Aparisi, Noelia Rangel y Francesc Cardells¹³⁴. Cerrar la cronología a mediados del Cuatrocientos ha permitido dedicar tiempo a explorar archivos de otras zonas del reino, con poblaciones más susceptibles de tener rasgos rurales. De las regiones más meridionales, de las comarcas actuales de l'Alcoià, la Ribera del Xúquer y la Safor, se han estudiado la totalidad de los protocolos del AMAlc, el AMAIz, AMO y AMS. Para el caso de Gandia y su huerta se ha explorado parte del fondo Osuna del AHN de Madrid. También se han consultado los fondos de dos archivos de la villa de Morella, el AHNM y el AHEM¹³⁵.

El cómputo final de volúmenes notariales estudiados de todos estos archivos es de 819 registros. Estos han permitido constituir una muestra de 600 inventarios de bienes, que provienen de cerca de 80 localidades diferentes del reino, y que fueron

¹³³ Véase J. M^a. Cruselles, *Els notaris de la ciutat de Valencia*, pp. 149-188.

¹³⁴ F. Aparisi, *Del camp a la ciutat*; N. Rangel, *Pautas de consumo y niveles de vida del campesinado de l'horta en la segunda mitad del siglo XV*, trabajo de investigación inédito para la obtención del DEA, Valencia, Universitat de València, 2008; F. Cardells, *Cultura material baixmedieval dels llauradors de l'horta de València (mitjançant protocols notarians)*, tesina de licenciatura, Valencia, Universitat de València, 1997); F. Cardells, *Organització del territori i cultura material a l'Horta de València (s.XV)*, tesis doctoral, Valencia, Universitat de València, 2001.

¹³⁵ Buena parte de esta documentación ha podido consultarse gracias a la generosidad de otras personas. Los fondos del AHN, AMAlc y AHNM han podido estudiarse a través de microfilms propiedad del Departament d'Història Medieval, Ciències i Tècniques Historiogràfiques de la Universitat de València, o de los sucesivos proyectos del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de España dirigidos por Antoni Furió. Javier Saura, técnico del Arxiu de la Diputació Provincial de Castelló, localizó fotografiados algunos de los protocolos más antiguos del AHNM, y me los envió de manera desinteresada. Sandra Bernabeu, compañera e investigadora predoctoral del mismo departamento, me facilitó digitalizaciones personales del AMAIz. Finalmente, a Salvador Vercher le debo el poder haber usado las transcripciones inéditas de los inventarios de la Ribera, que incluyen las del único protocolo notarial del AMO de esta cronología.

redactados entre 1283 y 1462. No son, con todo, todos los inventarios que se han encontrado. Aquellos que no mostraban ni uno solo de los ítems clave que explora este trabajo no podían incluirse en la muestra, como tampoco aquellos claramente parciales, que incluían algún enser esporádico de los estudiados entre un listado únicamente de ropa o dinero líquido. Como se ha explicado, esto es más común con los ejemplares de difuntas, y se debe a que recogen en esencia bienes dotales¹³⁶. En esos casos se ha asumido que el inventario está aportando una visión muy sesgada de la vivienda y no se han incluido en la muestra.

Por otra parte, 42 de los 600 documentos no son exactamente inventarios post mortem. Se trata de 30 particiones, 6 comandas y 6 secuestros de bienes (*segrestacions*). Estos se han tomado de manera excepcional, al corresponder a épocas o localidades en las que no han podido encontrarse más inventarios. Lo más importante, y la razón por la que escoger estos y no otros es que no aportaban una imagen evidente de parcialidad. Los secuestros seleccionados parecen haber resultado de incautaciones completas. Las particiones podían ser iguales o mejores que los inventarios, ya que no sólo aspiraban a recoger todos los bienes del difunto, sino a establecer qué se daría a cada parte. Las comandas, finalmente, parecen ser cesiones temporales de los bienes a algún familiar. Aún asumiendo que estos documentos puedan tener sesgos diferentes a los de los inventarios, incluirlos en la muestra presenta más ventajas que inconvenientes, por su reducido número pero elevado interés.

En principio, una muestra de 600 inventarios podría considerarse por sí misma lo suficientemente grande como para ser representativa. Trabajar este volumen de inventarios de manera cuantitativa representa un reto en un trabajo de historia económica medieval. A excepción de trabajos muy recientes, como los de Jordi Bolòs e Inma Sànchez-Boira sobre Lleida, los medievalistas raramente han explorado más de un centenar de inventarios de manera cuantitativa¹³⁷. Aún así, la lógica detrás de la

¹³⁶ Estos últimos, no obstante, pueden dar información descriptiva muy útil, sobre los usos y características morfológicas de los bienes, por lo que algunos de ellos se utilizarán en el capítulo 2.

¹³⁷ La historiografía del sur de Europa, a pesar de haber contado con una gran cantidad de estos documentos, normalmente no ha llegado a estudiar más de un centenar. En el caso del sur de Francia, M-C. Marandet, “L’équipement de la cuisine en Toulousain à la fin du Moyen Age d’après les inventaires et les testaments”, *Archéologie du Midi médiéval*, 15-16, 1997, pp. 269-286, recurre a 48 inventarios. P. Herbeth, “Les ustensiles de cuisine en Provence médiévale (XIIIe-XVe s.)”, *Médiévales*, 5, 1983, pp. 89-93, a 49 ejemplares. N. Coulet, “L’équipement de la cuisine à Aix-en-Provence au XVe siècle”, *Annales du Midi: revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, 103/193, 1991, pp. 5-17, usa 60 inventarios. En Italia, el trabajo clásico de Mazzi y Raveggi, *Gli uomini e le cose* explora 60 inventarios de diversa naturaleza, no sólo post mortem, pero no de una manera cuantitativa. En Cataluña,

confección de esta muestra ha sido ser coherente con las limitaciones de la fuente, por un lado, y con los objetivos de la investigación, por el otro. Por ello es necesario presentar las características de la muestra, sus límites y sesgos. Sólo así podremos saber si los cambios que revelan los inventarios fueron “reales” o si, por el contrario, son solo un artefacto estadístico producido por los potenciales problemas de la fuente.

Distribución cronológica y geográfica

Lo primero que hay que decir es que estos 600 inventarios se distribuyen de manera muy desigual a lo largo del tiempo. Como reflejo de la propia conservación de los protocolos notariales, disponemos de muy pocos inventarios para las épocas más remotas, y de muchísimos para las más tardías. Antes de 1320 resulta prácticamente imposible tomar 10 inventarios por década, mientras que de ahí a finales del siglo XIV se han podido estudiar al menos una treintena de ejemplares por decenio, con dos grandes excepciones. La primera de ellas es la década de 1340-1350, que concentra una cantidad de inventarios extraordinaria, que podría relacionarse en parte con la Peste Negra de 1348. La otra gran excepción es el período 1350-1370, cuando la cantidad de inventarios recogida es muy baja. Esto se explica por la escasa conservación de protocolos notariales en esas décadas, sobre todo en los archivos de la ciudad de Valencia, que podría relacionarse con la Guerra contra Castilla (1356-1369). A partir del siglo XV la localización de inventarios ha sido mucho más sencilla, y de hecho, se han tomado prácticamente cincuenta ejemplares por década (Figura 1.1).

La cobertura geográfica de los listados varía a lo largo del tiempo, en función de la propia conservación de los protocolos en cada una de las áreas. Los inventarios de la ciudad de Valencia, y en menor medida de su huerta, no obstante, pueden localizarse de manera casi ininterrumpida desde finales del siglo XIII, y cobran más peso en el conjunto de la muestra desde 1410. Los inventarios de Morvedre, por su parte, se

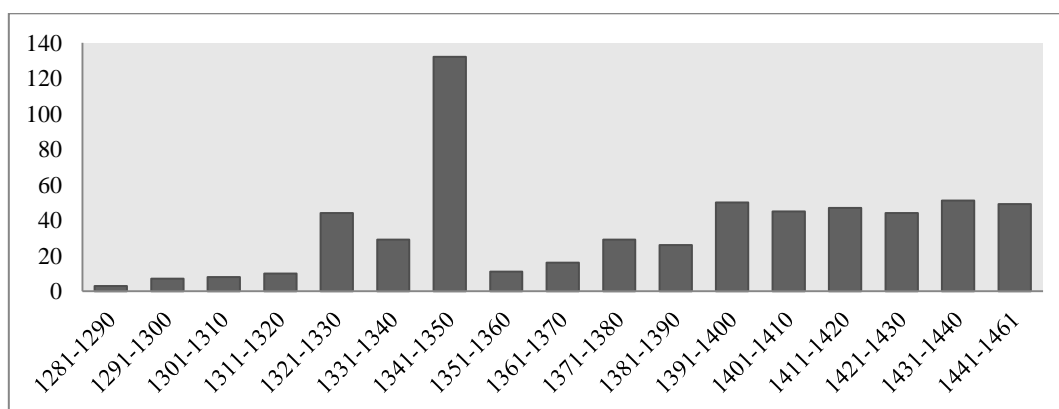
J. Codina y N. Sales, *Els santboians de 1490. Cóm es vivia fa 500 anys a la vila de Sant Boi de Llobregat*, Barcelona: Abadía de Montserrat, 1990 sistematizó el contenido de 46 inventarios. P. Benito, “Casa rural y niveles de vida en el entorno de Barcelona a fines de la Edad Media”, se basa en 22. I. Sánchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida* ha explorado 114 inventarios. En Mallorca, M. Barceló, *Elements materials de la vida quotidiana a la Mallorca baixmedieval (part forana)* se basa en 28 inventarios. De manera excepcional, M. Barceló y G. Rosselló, *Terrissa. Dades documentals per a l'estudi de la ceràmica mallorquina del segle XV*, Palma de Mallorca: Canon, 1996, exploran 223 inventarios, aunque en una cronología muy amplia, que cubre de 1345 a 1575.

concentran en los años 1348 y 1349, gracias a la fortuita conservación del notal repleto de inventarios de la zona en el AMV mencionado con anterioridad. Los ejemplares de las regiones norte y centro-sur del reino comienzan en la década de 1340-1350, no permitiendo conocer el período anterior a la peste. Los del norte, además, se concentran sobre todo entre 1360 y 1430, aunque se conserva algún ejemplar de principios del XIV (Figura 1.2).

El material permite, por tanto, realizar comparaciones entre Valencia y el reino a lo largo del tiempo. Ahora bien, ese “reino” está constituido en la práctica por áreas diferentes, que se van alternando y sustituyendo en el tiempo. La Figura 1.3, además, hace más rotundo el peso de la capital en las cronologías más antiguas. Hasta prácticamente mediados del siglo XIV la mayor parte de los inventarios provienen de la ciudad de Valencia, y solo a partir de entonces comienzan a tener un peso mayor los de otras localidades. Para los análisis a nivel de reino, por tanto, los posibles cambios en el consumo de las épocas anteriores a 1340 estarán replicando en buena medida los de la capital. En épocas posteriores la relación puede considerarse más correcta, con una cantidad mayor de inventarios del reino, si bien continúan infrarrepresentando la población real del reino con respecto a la ciudad de Valencia. En 1510, por ejemplo, el territorio podía albergar unos 55.700 fuegos, de los cuales 9.900 los aportaba la ciudad de Valencia, es decir, un sexto de la población¹³⁸. Para que fuera representativa, habría que aportar 6 inventarios del reino por cada 1 de la capital. En el mejor de los casos, durante la primera mitad del siglo XV, la relación de la muestra por decenio es de 2 a 1. La excepción la constituye una vez más el decenio 1340-1350, por la gran cantidad de inventarios procedentes de la villa de Morvedre.

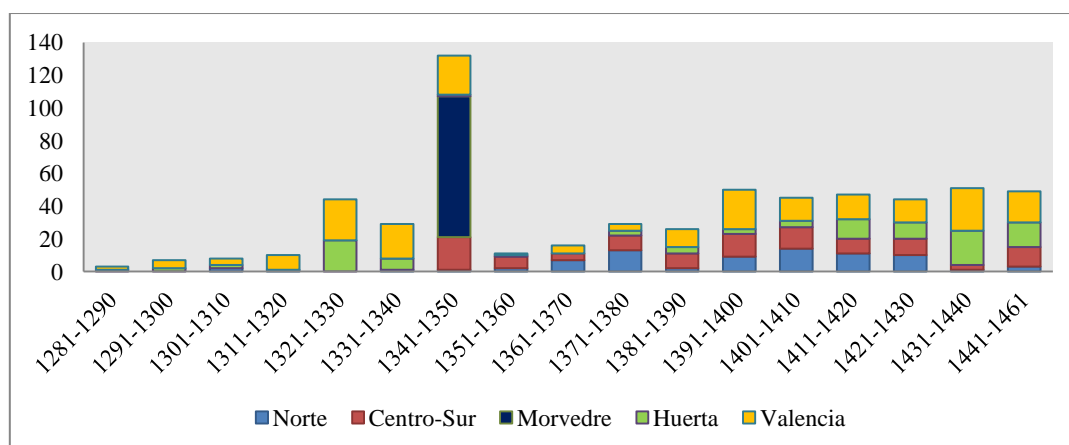
¹³⁸ Este dato correspondería a la población intramuros. R. Valldecabres (ed.), *El cens de 1510*.

Figura 1.1. Cantidad global de inventarios estudiados



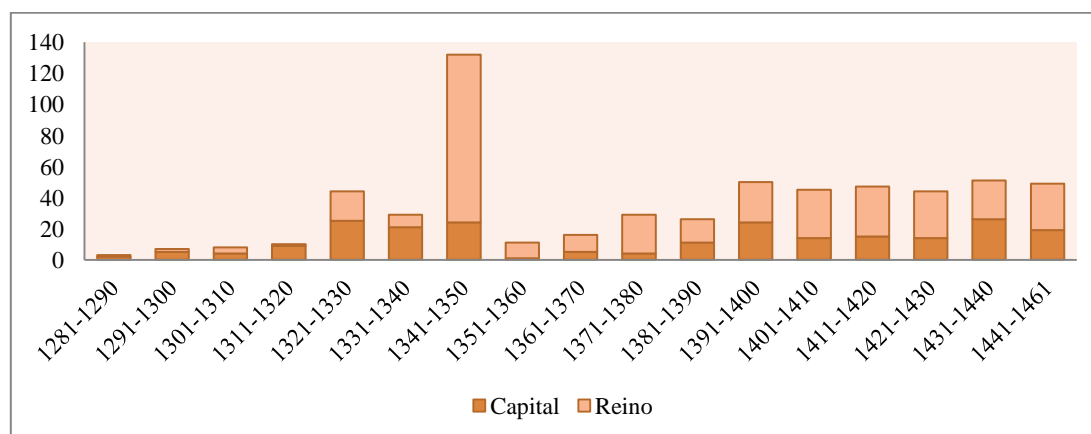
Fuente: Apéndice 1.1 y 1.2.

Figura 1.2. Cantidad de inventarios estudiados por regiones



Fuente: Apéndice 1.1 y 1.2.

Figura 1.3. Cantidad de inventarios procedentes de la ciudad y el reino de Valencia



Fuente: Apéndice 1.1 y 1.2.

Distribución por sectores socioprofesionales

Lo verdaderamente relevante para los objetivos de este trabajo es establecer quiénes de estos individuos eran “campesinos”. Si hubiera que centrarse únicamente en aquellos identificados como *llauradors* u otras ocupaciones inequívocamente agrícolas, como *pastor* o *bracer*, solo podría recurrirse a unos 80 inventarios de la base de datos. La razón es que muchos notarios no especificaron la ocupación socioprofesional de muchos difuntos, limitándose a identificarlos como *veïns*, *habitants* o *commorants* de su lugar de residencia. Esto es frecuente hasta mediados del siglo XIV, y ha de ponerse en relación con un grado menor de desarrollo de la profesión notarial. Con todo, esto ocurre durante todo el período en los protocolos de localidades de dimensiones más reducidas, donde el anonimato era más difícil y concretar la ocupación del difunto debía de ser innecesario. Para poder clasificar a buena parte de estos individuos en un grupo social concreto no queda más remedio que tratar de acumular indicios indirectos. La posesión de tierras, animales y utensilios agrícolas es un buen indicador, que se ha utilizado como un primer elemento de deducción de la extracción rural de muchos difuntos, aunque tiene sus límites. No son raros, por ejemplo, los inventarios de notarios de la ciudad de Valencia con pequeñas parcelas de tierra y herramientas de labranza entre sus inventarios. Es difícil pensar que ellos mismos trabajaran estas tierras, sino que seguramente recurrían a jornaleros agrícolas o a sistemas de gestión indirecta de la tierra. En cualquier caso, los instrumentos y las parcelas eran suyas, y por eso figuraban en sus inventarios. De no haber constado la denominación socioprofesional de estos individuos uno podría haber pensado que se trataba de labradores. Y el mismo problema se plantea tomando el caso opuesto. Los labradores a jornal, por ejemplo, podían no poseer tierras ni instrumental, por lo que de no figurar su ocupación nada llevaría a identificarlos como campesinos¹³⁹.

Una opción posible es tratar de atribuir una ocupación posible del difunto a través las actividades profesionales más comunes en su lugar de residencia. Esto es más fácil en unos lugares que en otros. Muchos de estos inventarios provenían de comunidades verdaderamente pequeñas, de las que es muy difícil pensar que la mayor

¹³⁹ Sobre el trabajo agrícola asalariado en Valencia véase P. Viciano, “Treballar per a altri. Els jornalers agrícoles al País Valencià a la fi de l’Edat Mitjana”, en D. Igual y G. Navarro (eds.), *El País Valenciano en la Baja Edad Media. Estudios dedicados al Profesor Paulino Iradiel*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2018, pp. 341-366.

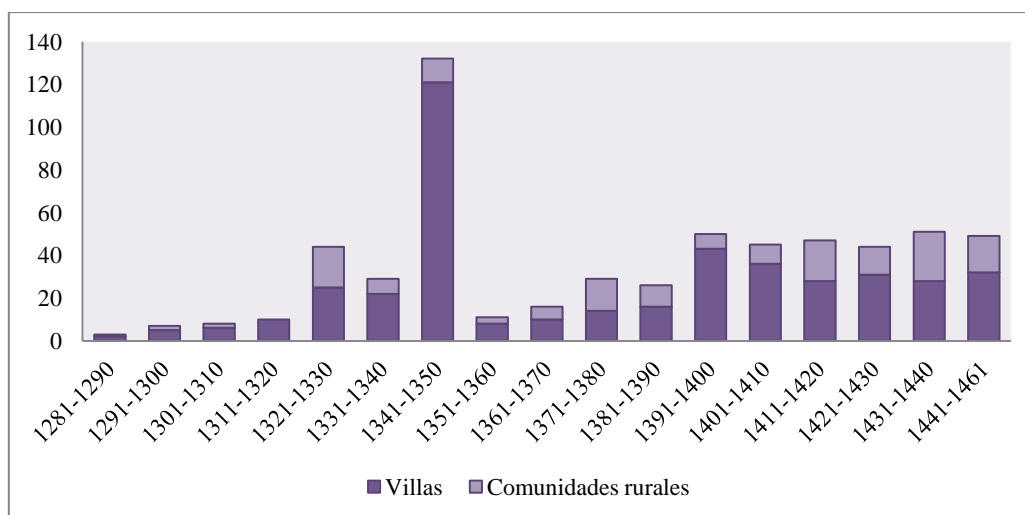
parte de la población se dedicara a actividades no agrícolas. Meliana, Alboraiá, Torrent, Toio, Ternills, Cogullada, Fredes, Boixar, Bel, Conillera, Benicalaf, Beniarjo o Ràfol de Valldigna son algunos de estos lugares. Ninguno de estos centros puede considerarse plenamente “rural”, si es que esta palabra tiene algún sentido, porque se encuentran en zonas próximas a villas de relevancia del reino. Que puedan documentarse es precisamente resultado de su proximidad al mundo urbano, a las ciudades donde se hallaban los notarios que realizaron sus inventarios. De hecho, la mayor parte de los difuntos de la muestra provienen lógicamente de estas villas (Figura 1.5). Ahora bien, en ellas también había campesinos, que en ocasiones conformaban la mayor parte de la población. Como es característico de la red urbana valenciana y, en general, de las regiones de la Europa mediterránea, incluso en las localidades con un tamaño demográfico considerable existía una gran presencia de agricultores. El caso más destacado es claramente Castelló de la Plana, aunque estos rasgos pueden encontrarse también en muchas de las villas de donde procedían los difuntos. En Morvedre, uno de los núcleos urbanos de mayor relevancia, la mitad de la población podría haber sido de extracción campesina, una situación que había de ser parecida en otras villas de más al sur, como Alcoi, Cocentaina y Ontinyent. Incluso en Alzira, una de las grandes urbes del reino, mucho mayor que las demás localidades, una gran parte de la población eran campesinos¹⁴⁰. Pero al mismo tiempo ocurre lo contrario, que en las comunidades con rasgos que identificaríamos como “no urbanos” existían también individuos desarrollando actividades artesanales. En Vilafranca, definida habitualmente como una comunidad rural, que podía contar con medio millar de almas, la mitad de la población eran artesanos especializados en el sector textil¹⁴¹. Un recurso útil sería definir la prosopografía de estos individuos a través de otros registros documentales, como

¹⁴⁰ E. Guinot, “Morvedre. Història d’una vila valenciana medieval”, *Braçal*, 35-36, 2007, pp. 95-134. Castelló de la Plana podría haber contado con más de 5.000 habitantes durante el primer cuarto del siglo XV, siendo labradores un 60-70% de ellos, una situación seguramente extensible a Vila-real y Almassora. A principios del siglo XVI, los vecinos de profesiones no agrarias superarían el 40% de los habitantes de núcleos urbanos como Xàtiva y Morella, mientras que en Alzira se situarían en torno al 20%. Pau Viciano considera en consecuencia que “sería razonable estimar que els llauradors representarien, com a molt, la meitat de la població que habitava dins de les muralles de les ciutats i principals viles valencianes a la darrería del segle XV, i que la seua presència disminuïa en els nivells superiors d’aquesta xarxa urbana” (P. Viciano, *Els paus que calciguen la terra*, p. 49, n. 6). Véase también P. Viciano, *Poder municipal i grup dirigent local al País Valencià. La vila de Castelló de la Plana (1375–1500)*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 1997.

¹⁴¹ V. Royo, “Las industrias rurales en Vilafranca al final de la Edad Media”, en C. Villanueva *et al.* (eds.), *Nuevas investigaciones de jóvenes medievalistas*, Murcia: Centro de Estudios Medievales de la Universidad de Murcia-Ayuntamiento de Lorca, 2010, p. 194, n. 1.

padrones de riqueza, pero estos no se conservan de ninguna de estas localidades para la cronología estudiada.

Figura 1.4. Cantidad de inventarios procedentes de villas y comunidades rurales



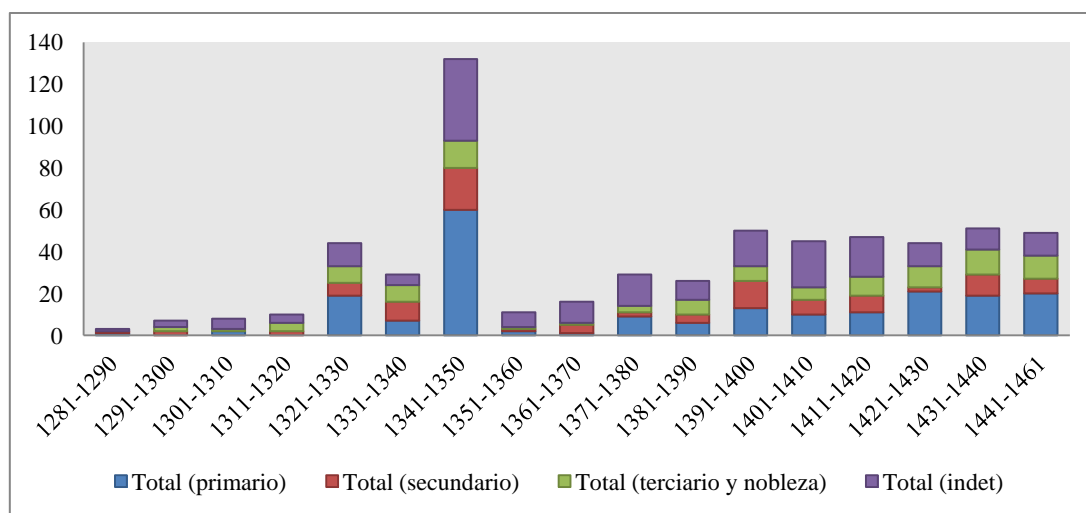
Fuente: Apéndice 1.1 y 1.2.

Una clasificación sencilla por sectores socioprofesionales permite observar el peso que tienen los inventarios cuya ocupación resulta desconocida. Esto puede observarse en la Figura 1.5, que se basa en los oficios expresados en los propios inventarios, y luego en deducciones probables a través de las herramientas y utensilios del listado. Todo ello aparece clasificado en grandes grupos ocupacionales: sector primario, secundario y terciario¹⁴². Puede verse cómo los difuntos sin oficio representan entre un quinto y un tercio de los listados, dependiendo de las décadas. Se trata de una cantidad de inventarios altísima, que sería un error dejar de lado. Por ello se ha optado

¹⁴² El sector primario corresponde a los individuos identificados como *llauradors*, *pastors* y *bracers*. El secundario está formado por *algepsers*, *aluders*, *argenters*, *assaunadors*, *cabacers*, *candlers*, *calderers*, *corretgers*, *costurers*, *cuirassers*, *curtidors*, *ferrers*, *fusters*, *escuders*, *espaders*, *juponers*, *paraires*, *pintors*, *matalafers*, *pellissers*, *sabaters*, *sastres*, *seders*, *sellers*, *teixidors*, *teixidors de fustanyis*, *tintorers* y *vidriers*. El terciario incluye oficiales (*alcaid*, *majordom*, *missatger*, *procurador fiscal*, *saig*), miembros del clero (*canonge*, *clergue*, *prevere*, *rector*, *religiós*), miembros del patricio urbano (*ciutadans*, *mercaders*, *notaris*) así como otros profesionales urbanos (*barber*, *carnisser*, *corredor*, *corredor de coll*, *corredor d'orella*, *escrivent*, *hostaler*, *jurista*, *pedrer*, *mariner*, *menescal*, *mestre*, *mestre d'obra de vila*, *moliner*, *obrer*, *patró de coca*, *peller*, *pescador*, *piquer*, *taverner*, *traginer de vi*).

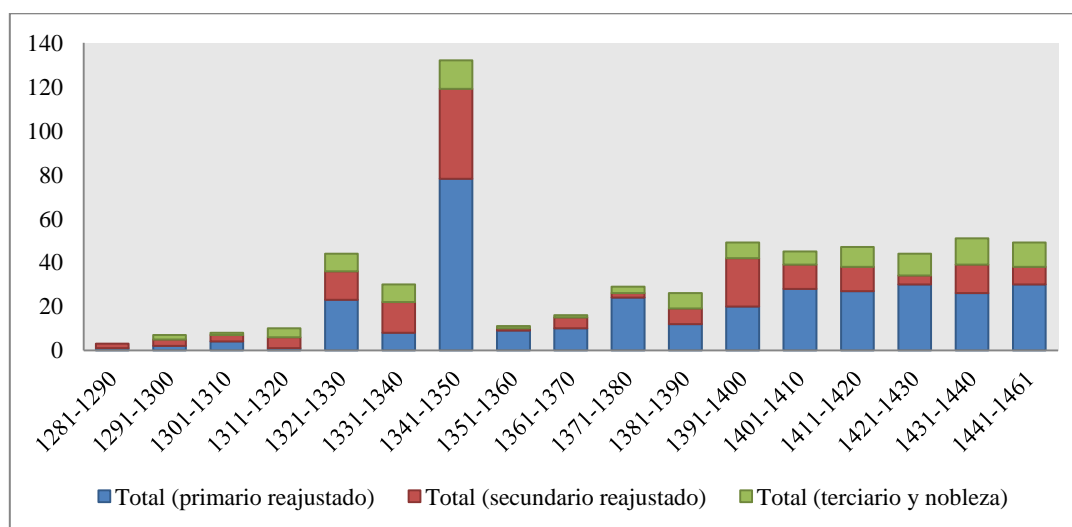
por tratar de distribuir estos individuos de profesión indeterminada en función de su lugar de procedencia, siguiendo la discusión expresada más arriba. En los casos en los que estos provinieran de poblaciones muy pequeñas de rasgos inequívocamente rurales se han pasado directamente al sector primario. Aquellos que provinieran de villas, por su parte, se han reclasificado en función de la localidad. Los indeterminados de Morvedre, Valencia y Gandia han pasado al sector secundario, mientras que los de Alcoi y Vilafranca se han insertado en el primario (Figura 1.6). La composición social de ninguno de estos lugares es monolítica, y la clasificación responde sencillamente al segmento poblacional más abundante. Hay que reconocer que aquellos clasificados en el sector secundario, en efecto, podrían haber figurado igualmente en el terciario, y una inspección mucho más detallada de sus objetos quizás podría aclarar mejor su ocupación. No es una solución perfecta, pero resulta más aceptable que renunciar a utilizar un grueso tan voluminoso de la documentación.

Figura 1.5. Perfil socioprofesional de los difuntos inventariados



Fuente: Apéndice 1.1 y 1.2.

Figura 1.6. Perfil socioprofesional de los difuntos inventariados (ajustado)



Fuente: Apéndice 1.1 y 1.2.

La representatividad de la muestra

Después de estas deducciones, se puede analizar una nómina de 332 individuos que pertenecerían al sector primario, mientras que 268 corresponderían a los otros dos sectores. En un sentido cronológico, en casi en todas las décadas la mayor proporción de inventarios corresponde al sector primario, seguida del secundario y el terciario. Con la excepción de las décadas más remotas, el final del siglo XIII y comienzos del XIV, cuando apenas pueden contarse con unos pocos inventarios, el peso de los difuntos del sector primario se sitúa normalmente entre el 58% y el 68% de todos los individuos registrados década a década. En principio, esto puede considerarse representativo de la estructura socioprofesional del reino, al menos para el final del período medieval. Según las estimaciones de Pau Viciano basadas en el censo de 1510, 38.000 de los 55.700 fuegos del reino en esa fecha serían labradores, es decir, el 68%¹⁴³.

Teniendo en cuenta las características cronológicas, geográficas y ocupacionales explicadas hasta ahora, existen argumentos para considerar la muestra de inventarios válida. No obstante, hay que preguntarse qué parte de la población están abarcando estos documentos y si es representativa de la sociedad “real”, es decir,

¹⁴³ P. Viciano, *Els peus que calciguen la terra*, p. 47.

también de aquella no inventariada. Ante la ausencia de registros parroquiales, resulta imposible saber algo tan básico como qué proporción de los difuntos puede estudiarse con estos documentos. Una alternativa es considerar las dimensiones demográficas de las localidades más estudiadas. Esto por lo menos proporciona una idea del volumen que estos difuntos representan sobre la población local, aunque evidentemente el número de defunciones hubo de ser mucho menor que el número de habitantes. En las décadas de las que más inventarios se conservan, y que permiten contrastes con la población real visible en otras fuentes, estos listados no parecen cubrir ni un 1% de las familias. De Alcoi, por ejemplo, sólo conservamos inventarios de 9 individuos en el período 1440-1450, para una población de 270 fuegos en esos momentos. De Alzira entre 1380-1420, por su parte, la muestra toma 13 inventarios, pero la población podía situarse en los 1.652 fuegos en 1418. Lo mismo ocurre incluso en la capital del reino y su huerta, los lugares mejor documentados. Si hacia 1487 Valencia podía contar con 8.840 fuegos, para el período más próximo estudiado, la década de 1441-1461, se toman 20 inventarios. Mientras, la huerta habría tenido durante el primer tercio del siglo unos 1.200 fuegos, sin contar los arrabales de la capital, y sin embargo se han podido tomar solo 10 inventarios¹⁴⁴. Los casos donde los inventarios representan una proporción mayor de la población son Morvedre y Vilafranca, cercano al 15%. En el primer caso, la villa podía contar con unos 1435 fuegos en 1355, y gracias al excepcional protocolo que ya hemos mencionado, se conservan 78 inventarios de 1348-1349¹⁴⁵. Vilafranca, por su parte, habría tenido una población de 130 fuegos entre finales del siglo XIV y principios del XV, de cuando se toman aproximadamente 20 ejemplares¹⁴⁶.

De estos ejemplares hay que preguntarse sobre la importancia de los sesgos relativos a la edad y riqueza de los difuntos inventariados. Si estas cuestiones son difíciles de estudiar para la época moderna, para la medieval resulta prácticamente imposible. La mayor parte de los inventarios valencianos no dan información directa sobre el momento del ciclo vital en el que se encontraba la unidad doméstica. En ocasiones, aventurar aspectos básicos como la viudedad del difunto o los herederos

¹⁴⁴ Las cifras referentes a los fuegos de las localidades estudiadas provienen de A. Furió, *El camperolat valencià en l'Edat Mitjana. Demografia i economia rural en la Ribera (segles XIII-XVI)*, vol. I, p. 194; A. Furió, "La ciudad y la huerta: una relación de interdependencia", en J. Romero y M. Francés (eds.), *La huerta de Valencia. Un paisaje cultural con futuro incierto*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2012, pp. 33-54.

¹⁴⁵ Sobre la población de Morvedre véase E. Guinot, "Morvedre. Història d'una vila valenciana medieval", pp. 105-106.

¹⁴⁶ V. Royo, "Las industrias rurales en Vilafranca al final de la Edad Media", p. 194, n. 1.

implicados es complicado para los períodos históricos más antiguos, en los que los inventarios eran documentos mucho más sencillos. Tampoco es posible, por otra parte, atribuir un nivel de riqueza concreto a los difuntos. Al contrario que en otros países, los inventarios valencianos no incluyen estimaciones monetarias, y como se ha explicado, no hay tallas ni fuentes fiscales similares con las que rastrear a individuos concretos. Ante este panorama, una manera indirecta de valorar estas cuestiones es a través de la causa por la que se hizo cada inventario, ya que los motivos detrás de su encargo remiten a momentos concretos del ciclo vital. Las tutelas habían de administrarse cuando fallecía el padre o la madre de un menor de veinte años. Puede deducirse entonces que los fallecidos cuyos bienes son inventariados por orden de un tutor eran, por tanto, individuos con al menos algún hijo seguramente no emancipado. Está claro además que no pueden corresponder a familias formadas por parejas jóvenes sin descendencia ni a individuos enviudados de edad avanzada. Además, las pocas transcripciones de administraciones de tutelas de las que se dispone muestran cómo estas se prolongaban durante décadas, prueba de que el pupilo quedó huérfano mucho antes de cumplir los veinte años. La tutela de Peret Reguart, un menor de la localidad de Sueca, acabó en 1427, pero comenzó 15 años antes, cuando habría tenido solo cinco años¹⁴⁷. La de Joan Fretero, tejedor de Sogorb, comenzó mucho después, cuando tendría doce años, pues acabó en 1440 y empezó en 1432¹⁴⁸.

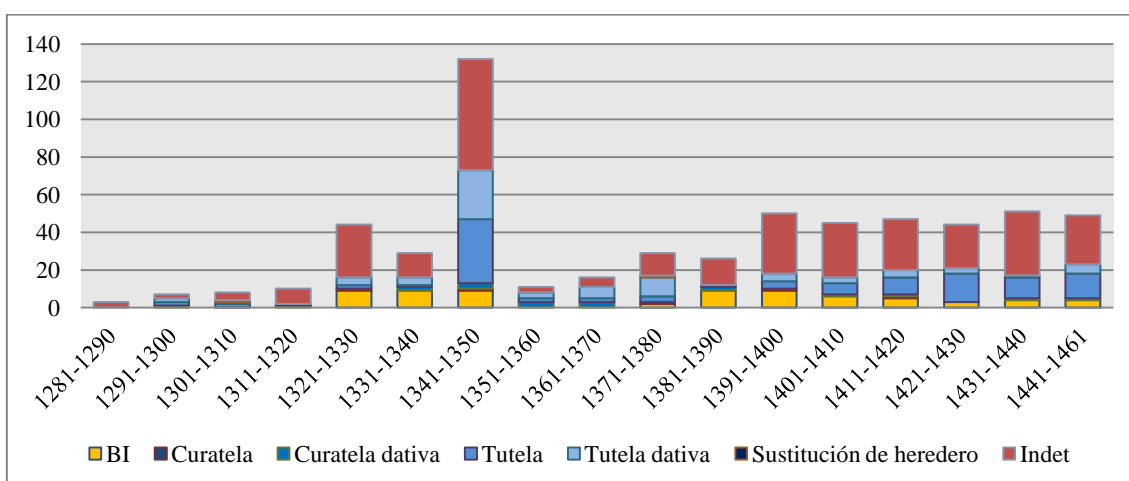
Por el contrario, dado que la edad mínima para recibir herencias en el reino de Valencia eran los veinte años, los listados encargados como derecho deberían corresponder a familias más envejecidas, porque el heredero debía tener al menos esta edad. En el caso de los inventarios que no especifican causa de encargo es problemático tratar de establecer el punto en el que se encontraba la familia. Es probable que muchos o la mayor parte de estos listados correspondan a aquellos que no se realizaban más que como un seguro legal frente a situaciones litigiosas. En ese caso, y dado que ninguno de estos inventarios fueron encargados por tutores, es deducible una fase similar a la de los listados realizados por aceptación de la herencia a beneficio de inventario. Ahora bien, hay que ser realistas y reconocer que algunos de estos podrían haberse realizado por el inicio de una tutela, que habría quedado camuflada ante la falta de especificidad textual de algunos notarios.

¹⁴⁷ E. Guinot y A. Furió, “Un exemple d’economia domèstica de principis del XV. L’administració d’una tutela, Sueca 1412-27”.

¹⁴⁸ G. Navarro y J. Aparisi, “El libro memorial de la tutela del tejedor Joan Fretero (Segorbe 1432-1440)”.

La incidencia de estas motivaciones se mantiene de manera constante a lo largo de la cronología. Los inventarios cuya causa no es explícita representan la mayor parte de los que pueden analizarse, entre un tercio y la mitad década a década (Figura 1.7). De aquellos de causas conocidas puede observarse cómo para la época mejor documentada, la posterior a 1320, se mantiene una proporcionalidad similar entre los realizados como derecho de los herederos y los forzados por la normativa foral. La única excepción es el período 1341-1370. La década 1341-1350 destaca por un incremento notable de los inventarios realizados por tutelas, seguramente por la peste, ya que ocurre tanto en los inventarios de Morvedre como los de Alcoi. El período 1351-1370, aunque también corresponde a un momento de alta mortalidad, viene rebajado por la escasa conservación de protocolos notariales ya mencionada.

Figura 1.7. Razón de redacción de los inventarios estudiados



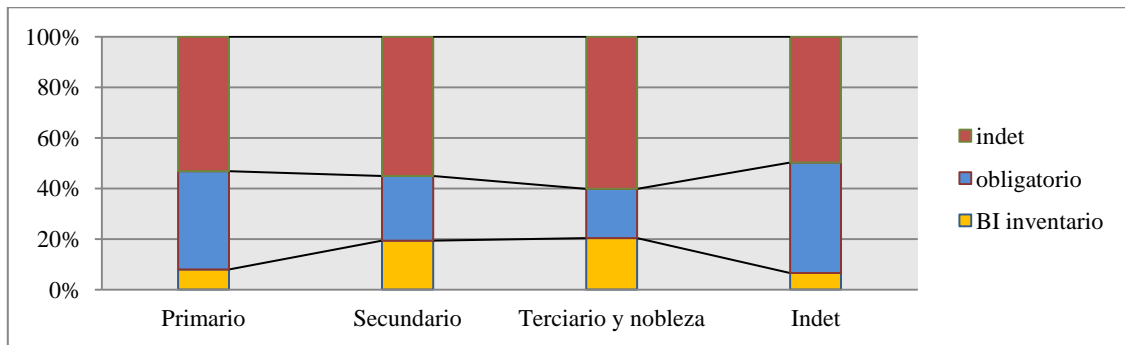
Fuente: Apéndice 1.1 y 1.2.

No existe, pues, una tendencia en la muestra tomada a que los inventarios se realicen por una causa concreta. Esto reviste importancia para el otro gran sesgo atribuible a los inventarios, que es el del *wealth bias*. La probabilidad mayor a dejar inventarios propia de los grupos sociales más enriquecidos ha sido ampliamente demostrada en otros países, con mucho material empírico, más del que puede aportarse en este trabajo para el caso valenciano. Concretar el impacto de este sesgo en la muestra estudiada resulta imposible sin estimaciones monetarias, con las que clasificar a los

individuos y atribuirles un patrimonio en una cantidad. Ahora bien, la relación de dos aspectos que sí pueden conocerse ayuda a visibilizar este problema: la causa de la redacción de los inventarios y la ocupación de los difuntos. Es posible que los individuos más ricos fueran más propensos a dejar inventarios, pero esto solo podía estimular hacer listados por disputas legales o como derecho del heredero. Si el inventario se hacía como obligación legal, incluso las familias más humildes habrían tenido que encargarlo. De ser así, la mayor parte de inventarios de los individuos más humildes tendrían que atribuirse a causas obligatorias, y no tanto a las demás. Como no existe forma de estudiar quiénes de los individuos de la muestra eran los más humildes, puede recurrirse de manera aproximativa a la estructura socioprofesional. Cada grupo social admitía muchas estratificaciones internas, pero es previsible que los individuos del sector primario fueran menos adinerados que los del secundario, y estos a su vez menos que los del terciario y la nobleza. Aunque hubiera segmentos más adinerados dentro de estos grupos, no debían de representar, por definición, una proporción mayoritaria.

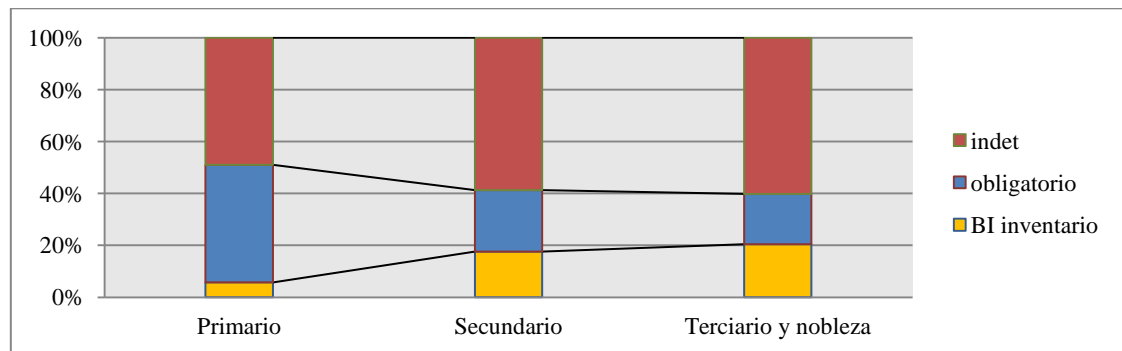
En efecto, la Figura 1.8 muestra que la proporción de inventarios realizados por obligación legal es menor a medida que se toman sectores ocupacionales presumiblemente más adinerados. Un 40% de los difuntos del sector primario se habrían realizado por esta causa, pero solo un 25% en el caso del secundario, y 20% el terciario y la nobleza. La Figura 9 reclasifica los individuos sin extracción social, siguiendo los mismos criterios que en las figuras anteriores, arrojando porcentajes muy similares. Por el contrario, los listados realizados por la aceptación de la herencia a beneficio de inventario o de causa indeterminada tienen una presencia mayor en los difuntos de profesiones presumiblemente más acomodadas. Mientras que representan solo un 10% en el sector primario (incluso, un 5% en su versión calibrada), estos llegan al 20% en los otros dos sectores. Los listados cuya causa no viene especificada, que bien podrían haber resultado de conflictos sucesorios, representan cerca de la mitad de los inventarios del sector primario, pero hasta un 60% en el secundario y terciario (versión ajustada).

Figura 1.8. Incidencia de las causas de redacción de inventarios por sectores socioprofesionales



Fuente: Apéndice 1.1 y 1.2.

Figura 1.9. Incidencia de las causas de redacción de inventarios por sectores socioprofesionales (ajustado)

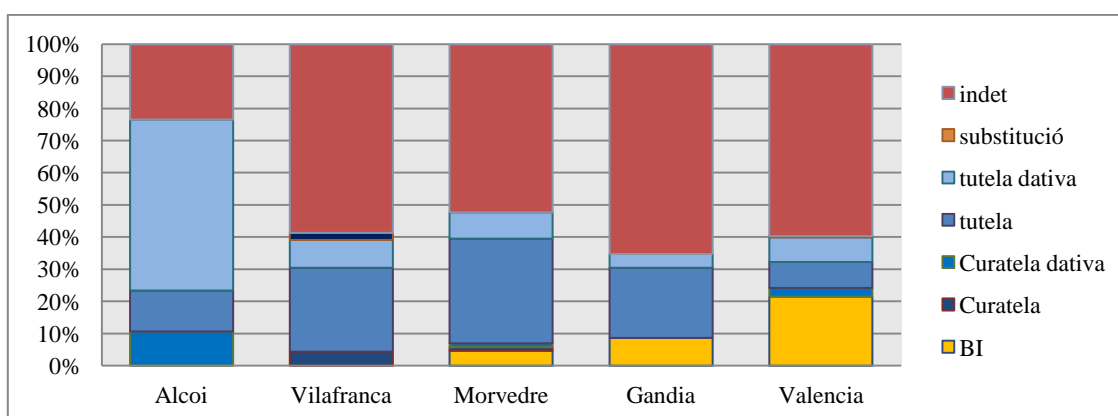


Fuente: Apéndice 1.1 y 1.2.

Los individuos más humildes eran más propensos a dejar inventarios por causas obligatorias, al contrario de lo ocurría con los más ricos. Esto identifica, por tanto, la existencia de un *wealth bias* en los inventarios valencianos, pero al mismo tiempo destaca con rotundidad la importancia de los ejemplares realizados por causas obligatorias. De no haber existido estos, se conservaría prácticamente la mitad de los listados de campesinos de los que disponemos, por lo que aunque el sesgo sea ineludible puede considerarse que queda significativamente amortiguado por todos estos otros listados forzados por la normativa foral. Con todo, no hay que perder de vista que estos son valores a nivel de reino, que ocultan diferencias regionales y, sobre todo, locales. De hecho, estas ayudan a confirmar en buena medida estas sospechas. Las causas de redacción forzadas ocupan una muestra mayor en los grupos de población más reducidos, lo contrario que en el caso de núcleos con mayor número de habitantes. La

Figura 1.10 presenta la incidencia de cada causa en algunas localidades concretas de las estudiadas, aquellas de las que se ha podido disponer de cantidades de inventarios más altas. Puede verse que prácticamente un 80% de los inventarios de Alcoi se conservan por imperativo legal, mientras que en Gandía solo ocurre en un 25% de los casos, un valor similar al de la capital del reino, situable en el 20%. Por su parte, los listados que resultaron por la aceptación de la herencia a beneficio de inventario son mucho más abundantes en Morvedre (5%), Gandía (10%) y Valencia (20%) que en Alcoi o incluso Vilafranca, donde no aparece ni un caso.

Figura 1.10. Incidencia de las causas de redacción en poblaciones concretas



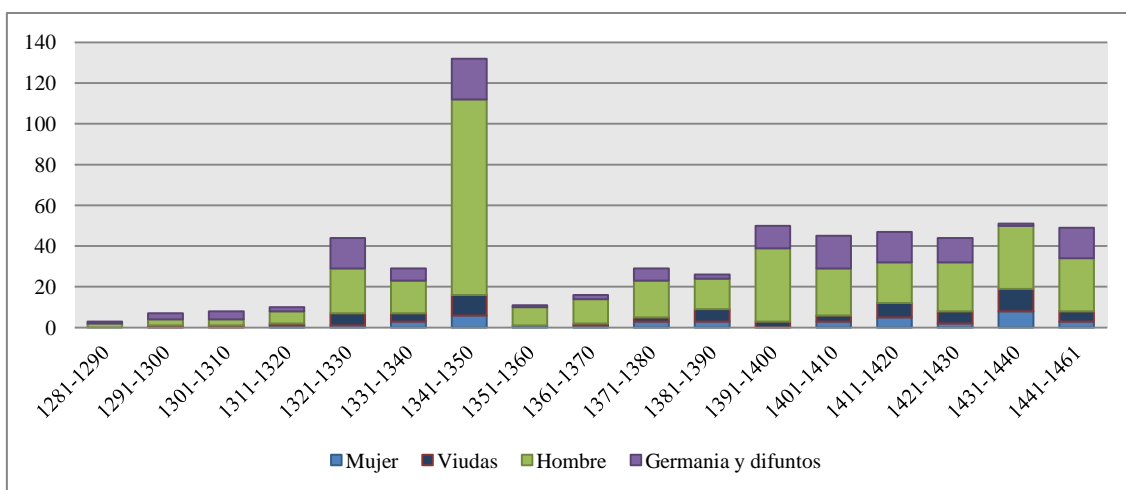
Fuente: Apéndice 1.1 y 1.2.

Finalmente, es necesario abordar el asunto del género de los difuntos y el de las viudas. Como se ha explicado, los bienes que aparecen en el listado venían significativamente condicionados por el género del fallecido y el tipo de régimen matrimonial. Hay que distinguir, pues, los inventarios de hombres de los de las mujeres y, como tercer grupo, aquellos que recogen los bienes de ambos, en virtud de matrimonios realizados bajo la fórmula de la *comunitat de béns* o *germania*. La mayor parte de los inventarios seleccionados corresponden a difuntos varones, seguidos de inventarios de ambos cónyuges y mujeres (Figura 1.11). Esta jerarquía se mantiene en una proporción similar en la mayor parte del período. De hecho, los inventarios de varones suelen representar el doble que los de ambos cónyuges, y el cuádruple que el de las mujeres. Los inventarios de varones representan entre el 50% y el 80% de las

muestras decenales, mientras que los de ambos cónyuges un 20-40%. Los listados con bienes de mujeres ocupan el último puesto, entre un 5-30%. Podría decirse que se trata de una muestra “masculina”, pero como se ha explicado, no hay que confundir el género del difunto con la posesión de los bienes. Es muy probable que los bienes del marido incluyan la mayoría de los de la mujer. Son los inventarios de estas últimas los que permiten aproximar el género como un condicionante de las pautas de consumo, ya que en estos se encuentran fundamentalmente sus bienes dotales.

Un subgrupo dentro del de las mujeres es el de las viudas. Sus listados han sido muy criticados historiográficamente por sus posibles sesgos y distorsiones, hasta el punto de sugerir considerarlos de manera separada en las muestras o dejarlos de lado¹⁴⁹. En este trabajo, por el contrario, sí que se incluyen inventarios de viudas. Estos son al fin y al cabo inventarios de mujeres, que vale la pena estudiar como un grupo propio. Por otra parte, la cantidad que estos inventarios suponen cronológica y regionalmente es muy pequeña como para poder atribuirles distorsiones de importancia. De hecho, suelen mantenerse en torno al 10-15% de los listados o incluso menos (Figura 1.11).

Figura 1.11. Incidencia del género de los difuntos

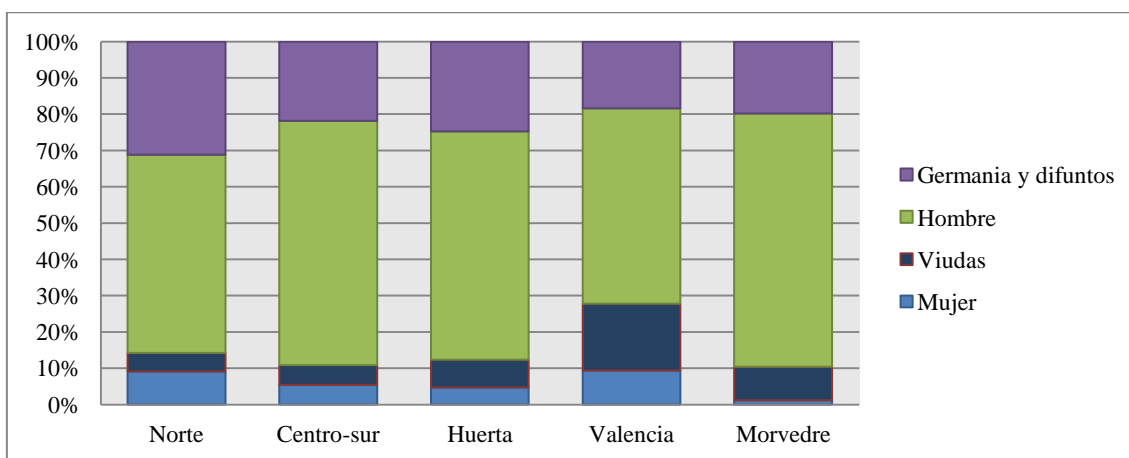


Fuente: Apéndice 1.1 y 1.2.

¹⁴⁹ Véanse las reflexiones sobre el tema en B. Yun, “Inventarios post-mortem, consumo y niveles de vida del campesinado del Antiguo Régimen”, p. 34.

Tampoco en el género de los difuntos, pues, parece que pueda hablarse de un sesgo de una magnitud significativa para períodos concretos. No hay ninguna década en la que los inventarios sean mayoritariamente de viudas o mujeres o, por el contrario, en el que no pueda contarse con algunos de ellos. Conforme aumenta la cantidad de inventarios en una década se abarcan más ejemplares de las tres categorías, y lo mismo ocurre a la inversa, cuando esta se reduce. Esta jerarquía, además, se mantiene también a nivel de las regiones exploradas. Los difuntos varones representan el 60-70% de los inventarios en las cinco regiones estudiadas, un 20-30% los de ambos cónyuges, y un 10-15% los de las mujeres. De la ciudad de Valencia, no obstante, se aprecia una incidencia de inventarios de mujeres muy superior, que roza el 30%, de los cuales dos tercios corresponden a viudas. En Morvedre, por su parte, la mayoría de los inventarios de mujeres corresponden a difuntas que ya habían enviudado (Figura 1.12).

Figura 1.12. Incidencia del género de los difuntos en cada región



Fuente: Apéndice 1.1 y 1.2.

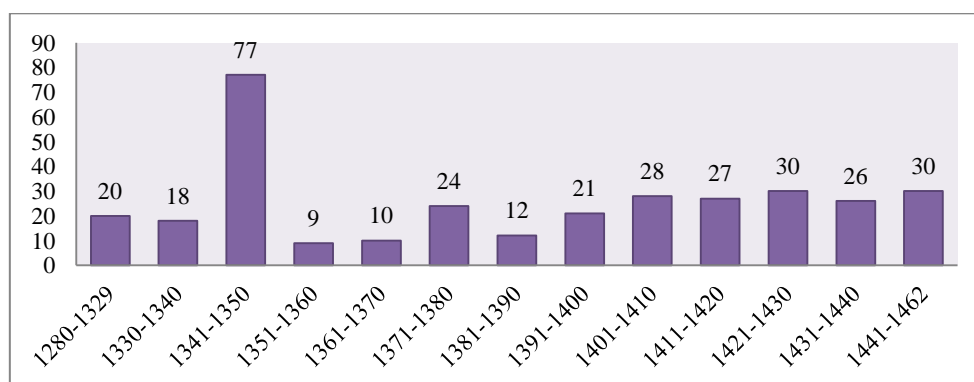
1.4. La muestra “campesina”: características y sesgos

La muestra de inventarios tomada no presenta, en definitiva, grandes sesgos que prevean que los cambios en el consumo sean más un espejismo estadístico que verdaderas tendencias en la adquisición de los productos estudiados. En sí mismo, estos análisis revelan la viabilidad del uso de los 600 inventarios. Pero este trabajo se centra en el consumo campesino, a pesar de que los cambios experimentados por el resto de grupos sociales puedan servir de contraste y revistan de una centralidad especial. Con el estudio realizado hasta ahora pueden tomarse esos individuos reajustados como “sector primario”. Esta es la muestra que se toma como representativa de las pautas de consumo del campesinado valenciano, y por tanto, hay que tratar de estimar su validez.

Análisis por decenios

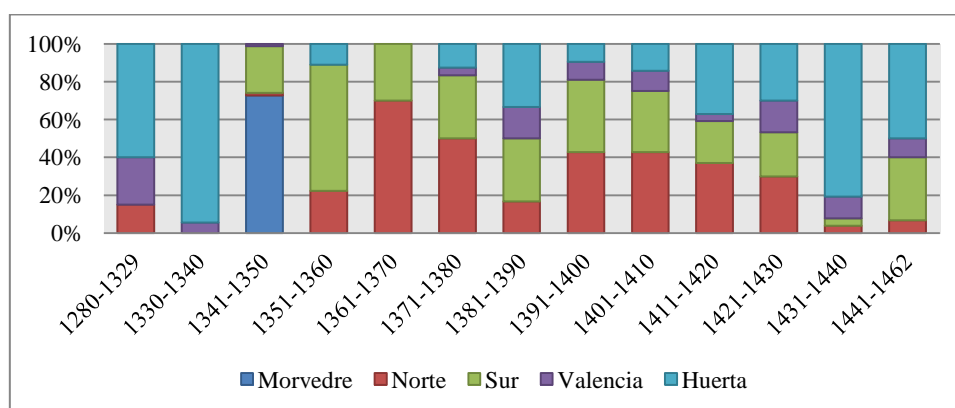
Los 332 individuos categorizados como “campesinos” pueden estudiarse, en primer lugar, desde una perspectiva decenal, como un indicador a nivel de reino que no distingue diferencias regionales. Hay que reconocer que esto podría ser pedir demasiado a los inventarios medievales. Algunos de los trabajos más conocidos sobre el consumo de época moderna, que recurren a miles de ejemplares para regiones muy concretas, no suelen estrechar la mirilla más allá del medio siglo, o como mucho, del cuarto de siglo, en el que cada período viene representado por cientos de ejemplares. En este trabajo, las muestras no son solo más reducidas –en los mejores casos, cerca de una veintena de inventarios por década (Figura 1.13)–, sino que aspiran a representar áreas y localidades diversas. Es una apuesta atrevida, pero necesaria. Hasta que los trabajos sobre el consumo avancen más en época medieval, es preferible establecer unas ideas de cambio ambiciosas, que pequen por exceso, y que puedan matizarse en investigaciones futuras.

Figura 1.13. Distribución cronológica de la “muestra campesina”



Fuente. Apéndice 1.1.

Figura 1.14. Región de procedencia de los difuntos de la “muestra campesina”



Fuente. Apéndice 1.1.

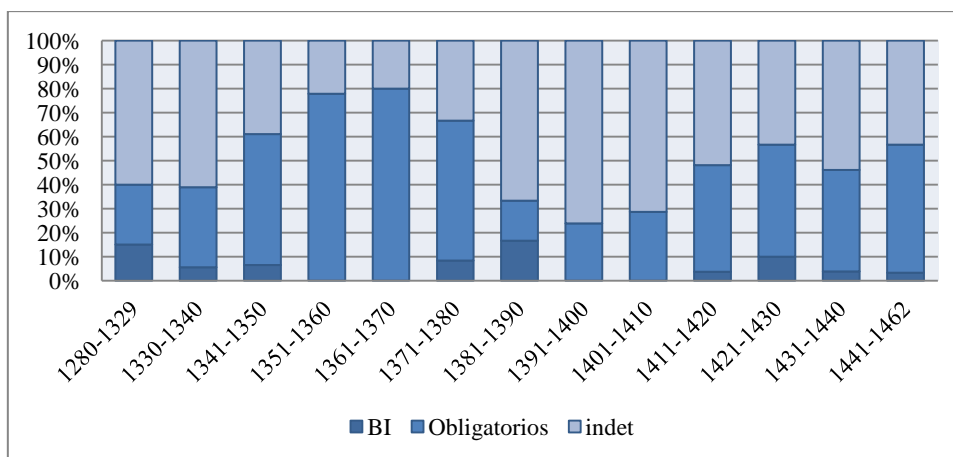
En términos generales, la muestra de inventarios campesinos replica en buena medida los desequilibrios de la global¹⁵⁰. Hasta las décadas centrales del siglo XIV la práctica totalidad de los difuntos provienen de las regiones centrales del reino, sobre todo de la huerta de Valencia y Morvedre. Solo durante la segunda mitad del siglo XIV comienzan a tener una presencia relevante los inventarios de las regiones meridionales y septentrionales del reino. Estos van perdiendo peso paulatinamente, sobre todo los norteños, mientras lo ganan los difuntos de la huerta de Valencia y la propia capital. De

¹⁵⁰ Ha de advertirse que los ejemplares de las décadas de 1280 a 1320 incluida se han agrupado juntos por su escaso número, y se analizarán de manera conjunta para compararlos con el resto de decenios, en este capítulo y los siguientes.

todos modos, la procedencia de los difuntos es lo suficientemente variada durante todos los decenios estudiados como para afirmar que, en ningún caso, los cambios en las tendencias podrían ser atribuibles a una sola área (Figura 1.14).

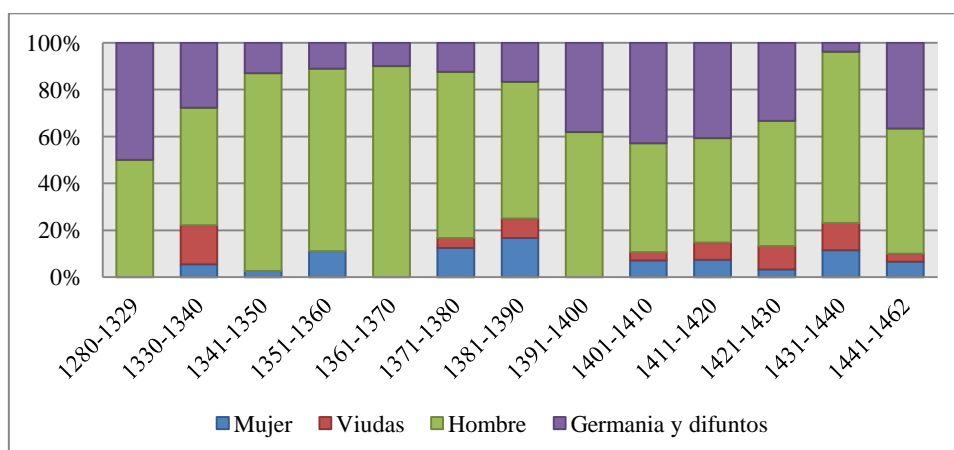
La razón por la que se realizaron estos listados, además, no responde a una única motivación. La relación entre inventarios obligatorios y voluntarios se mantiene en proporciones muy equilibradas a lo largo de la cronología. Aquellos exigidos por la normativa foral, por tutelas y curatelas, suelen representar el 40% de cada década. Mientras, aquellos realizados por causas indeterminadas y la aceptación de la herencia a beneficio de inventario lo hacen en cerca de un 60%. En los peores casos, la relación es del 30-70%, como entre 1390 y 1410, y en los mejores, 50-50%. Si acaso, puede observarse un período en el que los listados forzosos ocupan una proporción mucho mayor, que es entre las décadas de 1340 y 1380. Esto es lógico si la razón del incremento de listados conservados del período se debió a los azotes de la peste, dado que esto habría estimulado que familias de todo tipo de estratos de riqueza se vieran forzadas a encargar inventarios (Figura 1.15). El género de los difuntos, por su parte, es abrumadoramente masculino, aunque las mujeres tienen una presencia relativamente constante, en torno al 20% de los inventarios de cada década (Figura 1.16).

Figura 1.15. Razón de redacción de los inventarios de la “muestra campesina”



Fuente. Apéndice 1.1.

Figura 1.16. Género de los difuntos de la “muestra campesina”

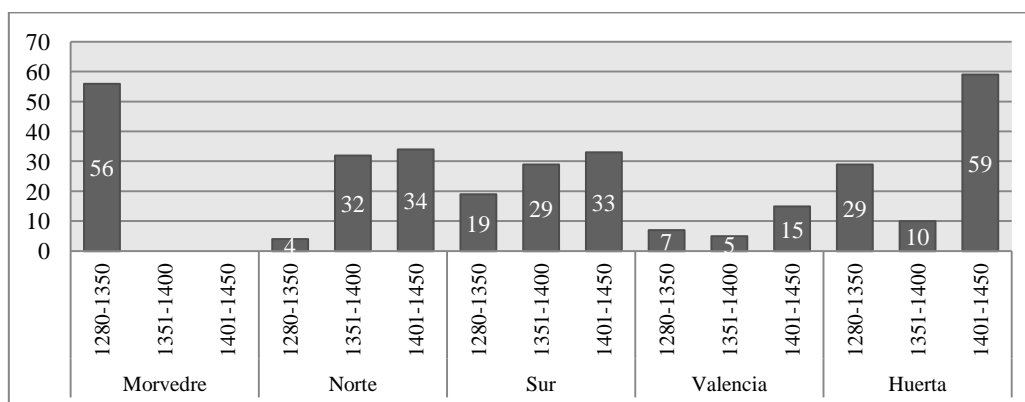


Fuente. Apéndice 1.1.

Análisis regionales

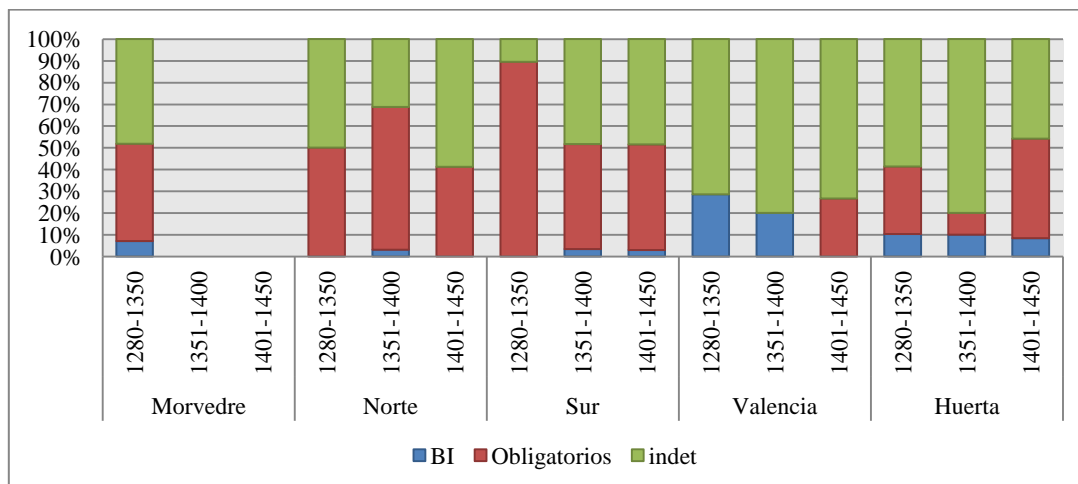
Los inventarios también permiten explorar diferencias entre las áreas de procedencia de los campesinos. Esto obliga, no obstante, a sacrificar el detallismo cronológico al que invitaba el análisis por decenios, creando otras horquillas temporales. La muestra estudiada hace que la solución más conveniente sea crear agrupaciones de inventarios cada medio siglo, a los que se les pudiera atribuir algo de representatividad. A pesar de ello, algunos períodos han quedado significativamente infrarrepresentados, como el período anterior a 1350 en el caso del norte del reino, o el de los labradores residentes en la ciudad de Valencia antes de 1400 (Figura 1.17).

Figura 1.17. Distribución cronológica de la “muestra campesina” por regiones



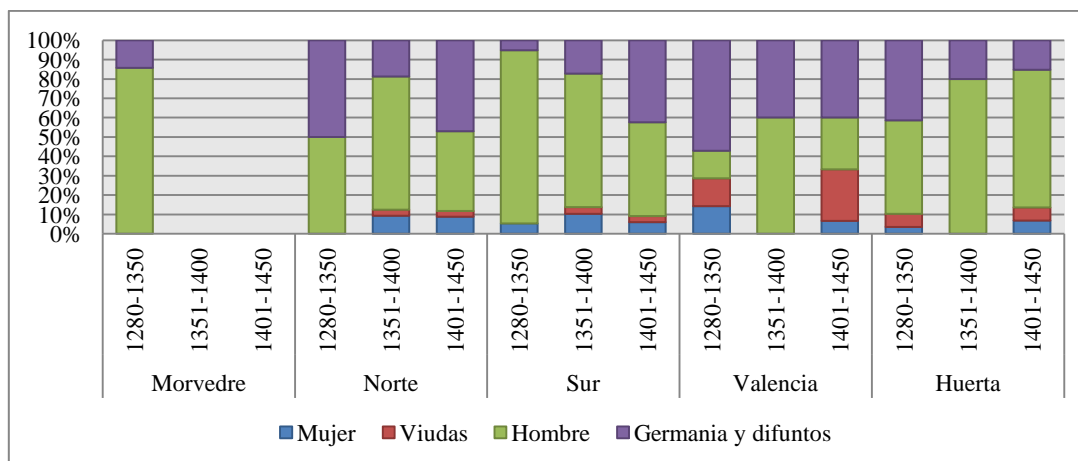
Fuente. Apéndice 1.1.

Figura 1.18. Razón de redacción de los inventarios de la “muestra campesina” por regiones



Fuente. Apéndice 1.1.

Figura 1.19. Género de los difuntos de la “muestra campesina” por regiones



Fuente. Apéndice 1.1.

Es posible observar diferencias regionales, por otra parte, en cuanto a la razón de redacción de los inventarios (Figura 1.18). La relación entre inventarios realizados por iniciativa privada y aquellos forzados por la ley foral es bastante igualitaria en las regiones norte y sur del reino, así como en la villa de Morvedre, durante toda la cronología. La importancia de los inventarios voluntarios parece haber sido mayor en la huerta de Valencia (aunque no en todos los períodos) y, sobre todo, en la capital. En la distribución por género de los difuntos, por su parte, no se aprecian diferencias significativas, ya que los difuntos varones representan la mayoría del conjunto en cada

región (Figura 1.19). La única diferencia remarcable proviene de los inventarios de los labradores de la ciudad de Valencia, donde en períodos concretos las mujeres pueden llegar a ocupar proporciones cercanas al 30%, algo más que lo acostumbrado desde el punto de vista del análisis decenal. La relación entre los inventarios de hombres y los que incluyen los bienes de ambos cónyuges, no obstante, se mantienen en una paridad considerable en la mayor parte de áreas y cronologías.

1.5. Subastas y estimaciones: fuentes para el estudio de los precios

Las subastas públicas representan el segundo gran grupo de documentos estudiados en este trabajo. Estas no solo permiten reconstruir tendencias en el valor de objetos cotidianos, sino que representan una oportunidad para poder estimar la incidencia del gasto en estos en la economía doméstica campesina. Esto resulta fundamental debido a la ausencia de estimaciones monetarias en los inventarios valencianos, al contrario de lo que ocurre con los ejemplares de otros países y épocas. Esto es una característica compartida con los listados de otras regiones del Mediterráneo occidental de época bajomedieval y buena parte de la moderna¹⁵¹. La razón no está clara. La estimación de los bienes debía de realizarse para facilitar la partición post mortem entre los herederos. Para el caso de la Cataluña moderna, Belén Moreno argumentaba que la existencia de la figura del *hereu* habría hecho innecesario el reparto de los bienes y, por tanto, justipreciarlos¹⁵². Aunque esto tiene mucho sentido, se hace difícil de aplicar al caso de Valencia, donde esta figura no existía. El sistema valenciano favorecía la fragmentación de las herencias a partes iguales, para lo que precisamente las estimaciones habrían sido más que recomendables. Es posible que la razón tenga que ver con algo que compartían las sociedades del Mediterráneo occidental desde épocas muy tempranas: la existencia de un activo mercado de segunda mano. Las propias subastas públicas podrían haber suplido la necesidad de estimar los enseres para luego repartirlos, ya que los bienes del difunto podían venderse directamente y repartir la suma entre las partes interesadas.

Para conocer los precios de estos productos no hay más alternativa que recurrir a estas subastas públicas. En Valencia, estas eran denominadas *almonedes*, una palabra que coexistía con la menos utilizada *encant*, la más habitual en Cataluña. En Aragón, coexistían ambas palabras, “almonedas” y “encantes”. Estas subastas se nutrían de bienes que provenían de dos vías diferentes. Una de ellas era de iniciativa privada, de las familias de difuntos que pretendían deshacerse de parte de los bienes recibidos por una herencia, previamente anotados en los inventarios post mortem. La almoneda se

¹⁵¹ Véanse los ejemplares transcritos en M. S. Mazzi y S. Raveggi, *Gli uomini e le cose*; G. Ferrand, *Les inventaires après décès de la ville de Dijon à la fin du Moyen Age (1390-1459)*; J. Bolòs e I. Sánchez-Boira, *Inventaris i encants*; C. Villanueva y G. Navarro, “Subastas y tasaciones de bienes en la Zaragoza del siglo XV”.

¹⁵² B. Moreno, *Consum i condicions de vida a la Catalunya moderna*, p. 15. Véase también B. Moreno, “Pautas de consumo y diferenciación social en el Penedés a finales del siglo XVII. Una propuesta metodológica a partir de inventarios sin valoraciones monetarias”, pp. 207-245.

realizaba a petición de los albaceas y la viuda, quienes buscaban afrontar los gastos del funeral del difunto, pagar misas y peticiones piadosas y, por supuesto, afrontar las deudas heredadas¹⁵³. La subasta se realizaba mediante la ayuda de un corredor público, normalmente en presencia del mismo notario que realizó el inventario post mortem, quedando registrada a continuación en el volumen notarial.

Estas subastas son las que han sido más estudiadas en la Corona de Aragón. Los trabajos de Juan Vicente García Marsilla para Valencia, los de German Navarro y Concepción Villanueva para el reino de Aragón, o los de Jordi Bolòs, Inma Sànchez-Boira y Carles Vela para Cataluña han podido establecer el funcionamiento de este mercado de ocasión, su reglamentación, sus principales compradores y los objetos en circulación. Aquí se vendía absolutamente de todo: muebles, ropa, armas, joyas, cuadros, libros, objetos devocionales, materiales de construcción, animales, reservas agrícolas y enseres cotidianos. En este mercado, los bienes del difunto podían encontrar salida con facilidad, al atraer a compradores interesados en todo tipo de objetos, desde artesanos que pretendían reaprovechar o reciclar objetos por su material, como la madera o el hierro, hasta viudas que buscaban comprar enseres cotidianos, como mantelería y juegos de cocina. Además, las subastas podían realizarse en días diversos, trasladándose por diferentes zonas de la ciudad o, incluso, alternando localidades, en busca de diferentes compradores¹⁵⁴.

La localización de almonedas ha sido paralela a la búsqueda de los inventarios, rastreándolos en los mismos protocolos notariales. Ahora bien, no todos los familiares llevaron a cabo una subasta de los bienes de sus difuntos, y por tanto, no todos los inventarios vienen seguidos de una almoneda. Los trabajos de Juan Vicente García Marsilla sugieren que algo menos de la mitad de los inventarios vienen acompañados de su correspondiente almoneda, pero esta imagen surge sobre todo de documentación del siglo XV¹⁵⁵. En realidad, su presencia disminuye a medida que se exploran épocas más remotas, porque el momento de eclosión de las almonedas en los protocolos notariales

¹⁵³ J. V. García Marsilla, “La vida de las cosas”, p. 3.

¹⁵⁴ J. Bolòs e I. Sànchez-Boira, *Inventaris i encants*, vol. I, pp. 81-116; G. Navarro y C. Villanueva, “Subastas y tasaciones de bienes en la Zaragoza del siglo XV”; J. V. García Marsilla, G. Navarro y C. Vela, “Pledges and auctions”; I. Sànchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida*, pp. 115-122.

¹⁵⁵ En J. V. García Marsilla, “La vida de las cosas”, el autor recurre a 109 almonedas, de las cuales 86 proceden de protocolos notariales, que cubren desde la década de 1380 a comienzos del XVI. En J. V. García Marsilla, “Expertos de lo usado. Pellers, ferrovellers y corredors de coll en la Valencia medieval”, en L. Feller y A. Rodríguez (eds.), *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge. 2: Savoirs, écritures, pratiques*, Madrid: Casa de Velázquez, 2016, pp. 343-358, se concreta más esta proporción en un 40%.

tiene lugar desde las últimas décadas finales del Cuatrocientos. De hecho, en el curso de esta investigación no han podido encontrarse este tipo subastas en los protocolos notariales anteriores a 1360. Para épocas anteriores, conocer los precios de los enseres estudiados pasa por recurrir a otro tipo de documentación: la producida en la corte del *justícia*.

En efecto, otro conjunto de bienes que nutrían las subastas públicas resultaba de subastar los bienes incautados a morosos. Antes de esto, el acreedor se había personado en la corte para denunciar el impago, momento a partir del cual el deudor tenía diez días para saldar la deuda. Si este preveía que no iba a poder hacerlo en este plazo, el deudor informaba al *justícia*, que procedía a la *tuició*, es decir, la incautación y listado de bienes del moroso cuyo valor se estimaba suficiente para saldar la deuda. Desde ese momento, si el deudor no abonaba la cantidad debida en otros diez días, el *justícia* ordenaba *manament executori* contra el deudor, o sea, la subasta de los bienes, que realizaba ante la corte del magistrado¹⁵⁶. Este proceso venía establecido por los fueros del reino, y debía de ser muy similar con independencia de la localidad en la que se hallara la corte del *justícia*. La alta actividad que debía de generar esta magistratura en la ciudad de Valencia llevó durante el primer tercio del siglo XIV a consolidar la existencia de dos *justícies*, uno para causas civiles y otro para las criminales, y aún más, una especie de *justícia* inferior, que desde 1363 atendía los casos civiles por penas iguales o menores a los 300 *sous*¹⁵⁷.

Son los documentos conservados en el ARV de estos dos últimos oficiales, el *justícia civil* y su homólogo de 300 *sous*, los que aportan información para el estudio de los precios de enseres cotidianos en las cronologías más antiguas. Los del siglo XIII son de fácil consulta y acceso, dado que se hayan transcritos en diversos volúmenes¹⁵⁸. De ahí a mediados del siglo XIV, prácticamente hasta 1360, existen docenas de registros,

¹⁵⁶ J. V. García Marsilla, “La vida de las cosas”, pp. 5-6; J. V. García Marsilla, “Expertos de lo usado”, p. 346. Sobre la *pena del quart* véase J. V. García Marsilla, *Vivir a crédito en la Valencia medieval*, pp. 77-78.

¹⁵⁷ La existencia de este “subjusticia”, en realidad, se remonta a 1307, es decir, antes de que se desdoblara el *justícia* principal en *criminal* y *civil* en 1321. En origen, este *justícia* inferior atendía casos civiles por cuantías que alcanzaran los 30 *sous*, cantidad que se fue ampliando, llegando a los 50 en 1324 y, finalmente, a los 300 en 1363. V. Graullera, *Historia del derecho foral valenciano*, Valencia: Tyrís, 1994, pp. 141-143.

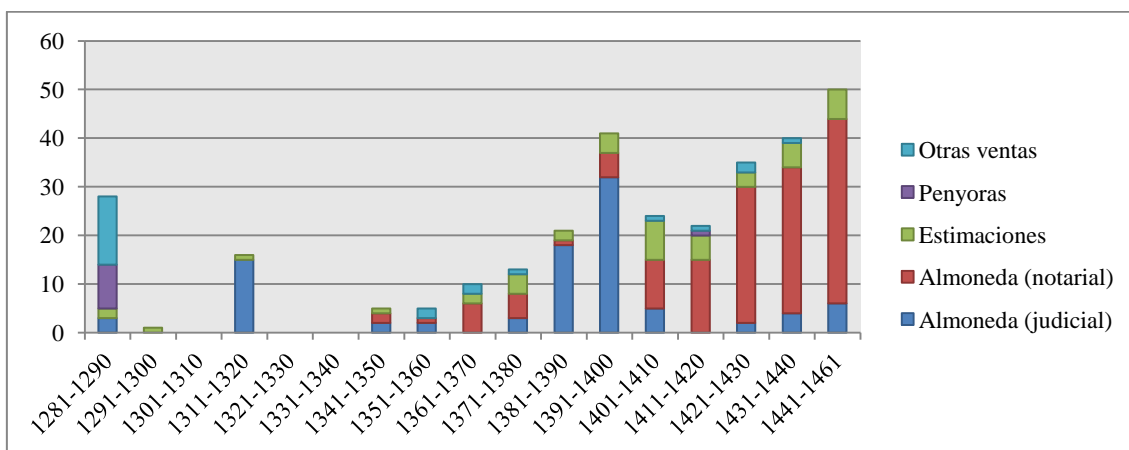
¹⁵⁸ E. Guinot, M. A. Diéguez y C. Ferragud, *Llibre de la cort del justícia de València: 1280-1282*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2008; R. M. Gregori, J. V. García Marsilla y R. J. Pujades, *Llibre de la cort del justícia de València: 1283-1287*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2008; A. Silvestre, *Llibre de la cort del justícia de València: 1286-1288, 1298*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2008.

sobre todo en los fondos “Justicia civil de Valencia”, pero en un estado de deterioro tan avanzado que su consulta está muy restringida. Esto es una lástima porque entre estos documentos se hallan muchas de estas subastas. De este fondo se han podido consultar unos 14 volúmenes del período 1279-1350, junto con el de “Justicia de Valencia” (1279-1321) y algunos de los nuevos fondos constituidos a partir de las denominadas “manos sueltas” del *justícia civil*. Para la segunda mitad del siglo XIV, el fondo que más documentación proporciona es el del “Justicia de trescientos sueldos”, y en concreto, la sección “ofertes”, la cual recoge bienes que eran ofrecidos voluntariamente antes del *manament executori* por parte del deudor ante la corte del *justícia*. Estos bienes eran entregados por el deudor y subastados igualmente, lo cual debía de cumplir una función positiva para el deudor al suponer una vía para amortizar parte del capital prestado. De este fondo se han consultado 30 volúmenes entre 1375 y 1400.

Toda esta documentación aporta precios de transacciones llevadas a cabo en la capital del reino. Para conocer el valor de estos bienes en las otras áreas estudiadas existen otras alternativas. Los protocolos notariales de estos lugares contienen sus propias almonedas, a las cuales hay que añadir otros documentos, como estimaciones de bienes realizadas por causas diversas (restituciones dotales, particiones de bienes o contratos de *germania*). Es comprensible preguntarse si los precios de las estimaciones son equiparables a los del mercado de segunda mano y, a su debido tiempo, se realizarán contrastes entre ambos para abordar esta cuestión. La razón de recurrir a estos otros precios es prácticamente una necesidad, vista la escasez de subastas de bienes que muestran los protocolos de estas zonas del reino, y la ausencia de registros judiciales conservados al menos en esta cronología. La excepción, para el caso de las regiones meridionales del reino, la constituyen los registros de la corte del *justícia* de Cocentaina, conservada en el AMC. Estos fondos se han explorado en su totalidad, representando unos 30 volúmenes entre 1363 y 1450. Esto permite contrastar los precios en una villa con rasgos más rurales, a su vez, situada en la zona centro-sur del reino, de donde provienen muchos de los inventarios estudiados¹⁵⁹.

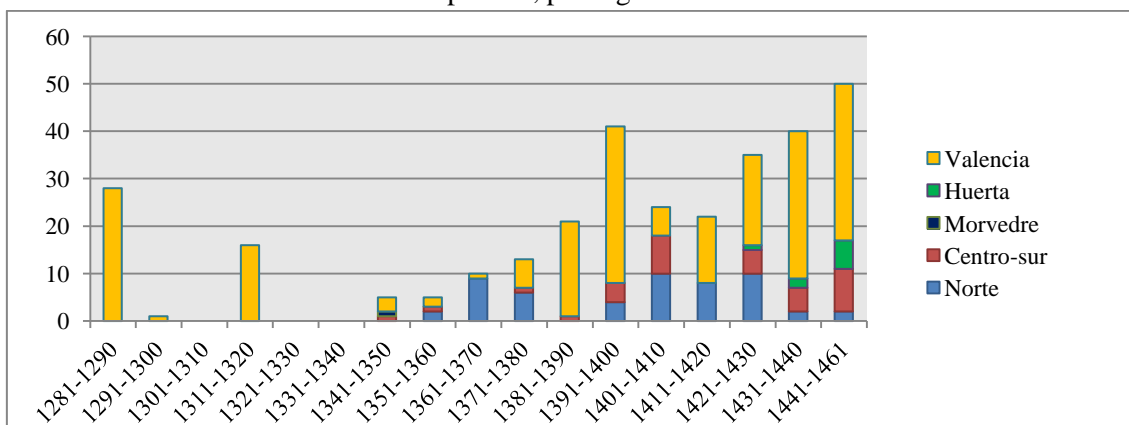
¹⁵⁹ Véase C. Ferragud, *El naixement d'una vila rural valenciana: Cocentaina, 1245-1304*.

Figura 1.20. Distribución cronológica de los documentos utilizados para el estudio de los precios



Fuente. Apéndice 1.3.

Figura 1.21. Distribución cronológica de los documentos utilizados para el estudio de los precios, por regiones



Fuente. Apéndice 1.3.

Todo este material ha aportado un elenco de más de 310 documentos para el estudio del valor de mercado de estos productos (concretamente, con unos 2.550 precios). Como puede observarse en las Figuras 1.20 y 1.21, se trata fundamentalmente de almonedas, notariales y judiciales. Las estimaciones solo conforman una pequeña parte de la muestra, sobre todo desde mediados del siglo XIV. Esto es importante porque, de existir algún tipo de diferencia consistente entre los precios de las estimaciones y los de las subastas, las distorsiones deberían de ser relativamente modestas. Por otro lado, se han añadido los precios de venta de algunos objetos

empeñados en la ciudad de Valencia durante las últimas décadas del siglo XIII dada la escasez de precios del momento¹⁶⁰. A nivel geográfico, los documentos provienen mayoritariamente de la ciudad de Valencia, aunque también se han obtenido de las otras áreas en menor medida. Estas proceden sobre todo de diferentes localidades del norte y sur del reino a partir de mediados de siglo XIV, bien por la celebración de almonedas locales o por estimaciones de bienes diversas.

¹⁶⁰ Estas pueden encontrarse fundamentalmente en las transcripciones de registros de la corte del *justícia* mencionados en la nota 159. Sobre la figura de la *penyora* véase J. V. García Marsilla, “Empeñando la vida. Los préstamos con prenda mueble en la Valencia Medieval”, en M. Carboni y M. G. Muzzarelli (eds.), *In pegno. Oggetti in transito tra valore d'uso e valore di scambio: secoli XIII-XX*, Boloña: Il Mulino, 2012, pp. 133-168.

Capítulo 2

Los enseres y sus usos en la vivienda campesina

En la Edad Media no se comía como en la actualidad. Actos tan cotidianos e inocentes como el uso del tenedor habrían parecido, a los ojos de muchos individuos de aquel entonces, una excentricidad propia de las clases más distinguidas. Es imprescindible, pues, establecer cuál era la cultura material de la alimentación campesina: qué objetos la conformaban, cómo eran y cómo se utilizaban dentro del hogar. El punto de partida es la riquísima información descriptiva que aportan los inventarios, sobre materiales, tamaños, formas, y funciones. A partir de ahí, los listados de bienes de individuos de extracción no rural, e incluso las almonedas, aportan detalles igualmente estimables, junto con el registro material y la iconografía de la época.

2.1. Almacenar para producir, vender y consumir

Tinajas

El primer grupo de enseres que hay que abordar son aquellos que derivaban de la necesidad de almacenar los alimentos dentro del hogar. Procedieran del mercado o de las propias explotaciones campesinas, y fueran dedicados al consumo o a su posterior comercialización, las reservas de alimentos encontraban su espacio inicial en diversos contenedores. El más característico de entre todos ellos, sin duda, era la *gerra*, la tinaja por excelencia de la Valencia bajomedieval. Esta es la palabra con la que los inventarios denominan a grandes contenedores de almacenamiento para productos fundamentalmente líquidos, sobre todo el vino y el aceite. Durante el siglo XIII, no obstante, los inventarios aluden a estos recipientes con palabras de raíz arábiga, como *alcolles* y *alfàbies*, al menos hasta principios del siglo XIV¹⁶¹. Entonces comienza a aparecer el término *gerra* en los inventarios (o *jarria*, en latín), coexistiendo con los dos

¹⁶¹ Estas denominaciones coinciden con las recogidas por Pedro López Elum en una cronología similar, en los contratos de compraventa de los alfareros de Manises. Véase P. López Elum, *Los orígenes de la cerámica de Manises y Paterna (1285-1335)*, Manises: Ateneu Cultural i Recreatiu “Cant i Fum”, 1985.

anteriores, que desaparecen hacia 1360. Esto contrasta con otras regiones de la Corona de Aragón. Durante los siglos XIV y XV el término fundamental para aludir a las tinajas en los inventarios mallorquines es precisamente el de *alfàbies*, siendo *gerra* más secundario, y *alcolla* marginal. Es una situación similar, por ejemplo, al caso de Barcelona, si bien en otras regiones de Cataluña como Lleida el término más común era el de *tenalla*¹⁶².

Por encima de las diferencias dialectales, todas estas palabras parecen referir esencialmente a contenedores cerámicos de grandes dimensiones. Coincidiendo con los casos anteriores, los inventarios valencianos describen estas tinajas con capacidades descomunales, que los notarios solían clasificar en los 10, 20 o 30 *cànters* (más de 100, 200 y 300 litros) o, en el caso de los áridos, en hasta 2 cahíces (4 hectólitros, unos 400 litros). Esto puede llevar a pensar en una producción muy estandarizada, aunque probablemente solo sea resultado de las convenciones descriptivas de los notarios. La precisión con la que se define la capacidad de estos objetos a veces es sorprendente, dando cifras tan precisas como 28, 7 o incluso 2,5 *cànters*. De lo contrario, los notarios definían el tamaño de la pieza de manera aún más general, como grandes (*grans*), medianas (*mitjanceres*, *mitjes*) o pequeñas (*xiques*, *poques*). En no pocos casos se incluían ambas cosas, lo que permite correlacionar esos adjetivos con tamaños concretos. Parece que las tinajas comenzaban a considerarse grandes por encima de los 20 *cànters*, y pequeñas por debajo de los 10-15, cuando se denominan frecuentemente *gerretes*. Entre los 10 y los 20 *cànters* hay un espacio de indefinición, en los cuales los notarios dudan si calificar la tinaja de grande o pequeña.

Ahora bien, no todas las tinajas eran en origen objetos de almacenamiento, sino que algunas de ellas debían de haber llegado a la vivienda como utensilios de transporte. De manera general, los arqueólogos suelen atribuir este fin a las tinajas más pequeñas, y a las más grandes el almacenamiento doméstico. Una u otra necesidad comportaba

¹⁶² En M. Barceló y G. Rosselló, *Terrissa*, los autores afirman que las *alfàbies* pueden considerarse el contenedor de almacenamiento por excelencia en los inventarios mallorquines (p. 31), mientras que interpretan que la *gerra*, que podía igualmente cumplir la función de la *alfàbia*, sería un utensilio fundamentalmente de transporte (p. 57). El término *alcolla* se presenta de manera marginal en estos listados, documentado únicamente con 4 referencias (p. 25). Mientras, en Cataluña, en la villa de Lleida, el término *tenalla* aparece de manera mucho más frecuente que el de *gerra* y *alfàbia* (véase la documentación transcrita en J. Bolòs e I. Sànchez-Boira, *Inventaris i encants*, 3 vols). No obstante, los inventarios de Barcelona y su entorno rural inmediato recogidos en P. Benito, “Casa rural y niveles de vida en el entorno de Barcelona a fines de la Edad Media”; y en E. Broida, “Els atuells de terrissa a les llars barcelonines vers l’any 1400”, en M. Riu (ed.), *Ceràmica grisa i terrissa popular de la Catalunya medieval*, Barcelona: Universitat de Barcelona, 1984, pp. 228-239, no recogen ni una vez este término.

diferencias morfológicas significativas en las piezas, que los notarios no tenían motivo para detallar, pero que sí pueden conocerse a través del registro material. Aquellas destinadas al transporte tenían la boca estrecha, para poder sellarlas con tapones de corcho, y disponían de asas para poder verter el contenido en otros recipientes¹⁶³. Esto explica las referencias a *gerretes de boqua estreta*, como la que recoge el inventario del *donzell* de Valencia Joan de Claramunt¹⁶⁴. Además, es común encontrar en el cuerpo de las piezas restos de esparto, dado que venían recubiertas con capas de esta fibra como elemento de amortiguación, lo que permitía apilarlas si se trasladaban en las bodegas de los barcos. En la panza de muchas de estas tinajas puede apreciarse un surco horizontal, que pretendía facilitar el atarla una vez envuelta con el esparto, para poder trasladarlas con poleas¹⁶⁵. Algunos inventarios dejan ver que estas piezas estaban preparadas para su transporte, describiéndolas como *gerres encordades*, como aparece en el caso de Domènec Villalba, un habitante de la Alcúdia. El listado de bienes de Guillem Sabench, este último residente en Morvedre, recoge tinajas “cobertes de llata d’espart”¹⁶⁶.

Las tinajas de almacenamiento eran mucho más grandes, lo que implicaba tener una base muy ancha para que estos corpulentos recipientes quedaran estables sobre el suelo de la estancia. El contenido se extraía a través de unos dosificadores situados en la parte baja de la panza, para que pudiera salir por presión retirando un tapón, sin necesidad de tomar el contenido a través de la boca¹⁶⁷. Estas diferencias en la apariencia de las tinajas, que raramente especifican los inventarios, también han quedado reflejadas hasta la saciedad en la iconografía de la época, curiosamente, en las escenas que recogían el pasaje de las bodas de Canaán, cuando el agua se convirtió en vino. En la Ilustración 2.1, que muestra una obra del pintor castellano Fernando Gallego (ca. 1440-1507), puede apreciarse cómo el agua llega transportada en las tinajas pequeñas, se deja caer a través de la boca, y sale convertida en vino por el desagüe de abajo a una jarrita de mesa.

¹⁶³ J. L. Menéndez Fueyo, “Apuntes para el estudio de contenedores cerámicos medievales: las tinajas de las bóvedas de la iglesia de Santa María de Alicante”, en M. Bevià y R. Azuar (coord.), *Santa María descubierta: arqueología, arquitectura y cerámica: excavaciones en la Iglesia de Santa María de Alicante (1997-1998)*, Alicante: Museo Arqueológico de Alicante, 2005, pp. 107-108.

¹⁶⁴ “Dos gerretes de tenir oli de boca streta”, AMV, Jaume Beneyto, r-3, 11 de febrero x 10 de marzo de 1440.

¹⁶⁵ J. L. Menéndez Fueyo, “In taberna quando sumus. Una lectura arqueológica del vino en el Reino de Valencia”, en E. Soler y J. L. Menéndez Fueyo (coords.), *El vino en Alicante*, Alicante: Museo Arqueológico Provincial, 2014, p. 52.

¹⁶⁶ AMAIz, Bernat Llorens, 040/3, 14 de agosto de 1371; AMV, Domingo Joan, I-1, 12 de enero de 1349.

¹⁶⁷ J. L. Menéndez Fueyo, “Apuntes para el estudio de contenedores cerámicos medievales”, p. 108.

Las tinajas solían quedar cubiertas con tapaderas de diversos tipos, lo que muestra una preocupación por parte de los campesinos de evitar la exposición del contenido al ambiente, al polvo o a los insectos. Muchas de estas eran de cerámica, por lo que algunas han sobrevivido, y sabemos que eran planas y tenían un pequeño apéndice por el que agarrarlas¹⁶⁸. La mayoría serían mucho más sencillas, de materiales como el esparto o el corcho, aunque los campesinos podían mostrar una actitud mucho más pragmática y utilizar cualquier cosa para tapar las tinajas. Así lo muestra el inventario del labrador Nicolau Am, este un vecino de la parroquia de Sant Andreu de Valencia, quien tenía “una gerra farinera ab un tallador dessús per cuberta”, es decir, con un plato tapando el orificio principal¹⁶⁹.



Ilustración 2.1. Bernat Martorell, *Retaule de la Transfiguració* (siglo XV), Catedral de Barcelona. Imagen extraída de J. Bolós, *La vida quotidiana a Catalunya en l'època medieval*, p. 35.

¹⁶⁸ J. L. Menéndez Fueyo, “In taberna quando sumus”, p. 47.

¹⁶⁹ APCCV, Jaume Vinader, 9.518, 28 de abril de 1425.

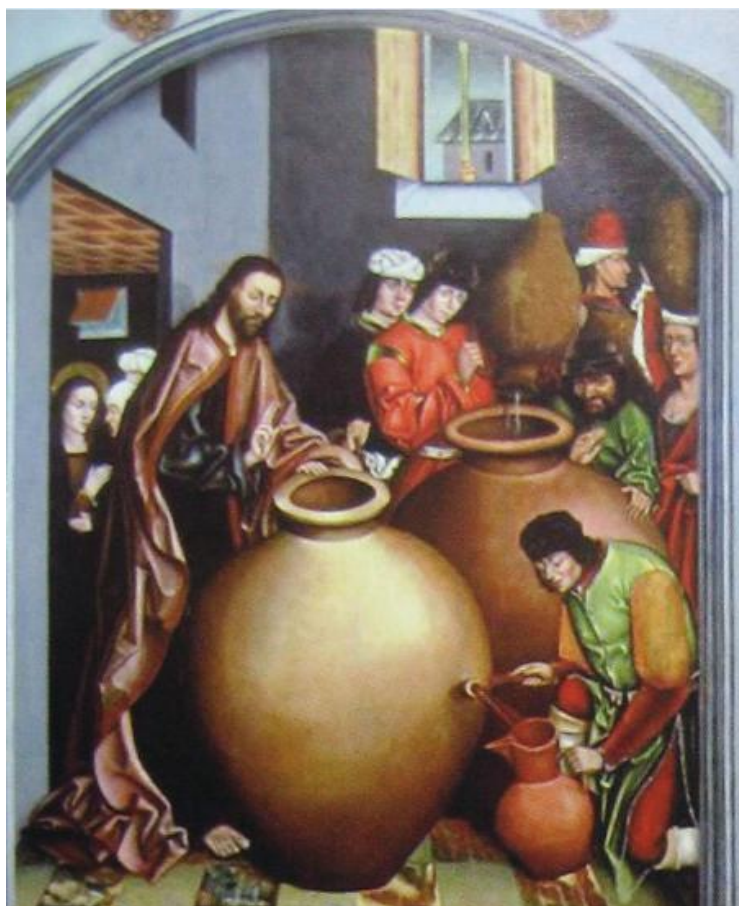


Ilustración 2.2. Fernando Gallego, *Retablo de las Bodas de Canaán*, Ciudad Rodrigo (siglo XV). Imagen extraída de M^a. A. Antoranz, *La mesa de los reyes. Imágenes de banquetes en la Baja Edad Media*, Zamora: Grupo San Gregorio, 2010, p. 19.

No cabe duda de que estos contenedores, sobre todo los más grandes, debían de ocupar un espacio muy grande dentro de la vivienda, especialmente si se disponía de muchas piezas. Algunos labradores podían guardar estas tinajas en bodegas especializadas (*cellers*), pero la mayoría se situaban en cualquier rincón de la vivienda, en cocinas, entradas y hasta dormitorios (*cambres*). En esta última estancia tenía Domènec Eroles, un labrador de Foios, una tinaja grande llena de vino, un caso parecido al de Pere Grifó, un vecino de Rafelbunyol que tenía dos ejemplares repletos con 4 cahices (8 hl) de trigo¹⁷⁰. Al ser objetos corpulentos y funcionales, que amortizarían un espacio en el hogar, no hay que extrañarse de que se aplicaran sobre ellos decoraciones sencillas, como bandas u ondulaciones horizontales diversas¹⁷¹. Convirtiéndose en un elemento estático del entorno privado, es previsible que estos objetos tuvieran una vida

¹⁷⁰ APCCV, Bertomeu Matoses, 25.310, 27 de febrero de 1420; APCCV, Bertomeu Matoses, 456, 15 de septiembre de 1439.

¹⁷¹ J. L. Menéndez Fueyo, “Apuntes para el estudio de contenedores cerámicos medievales”, pp. 75-102.

útil larguísima, que se prolongara durante generaciones. Muchas aparecen descritas con adjetivos que indican su deterioro (*trencades, cascarrades, sotils, velles*), y en algunos inventarios incluso aparecen fragmentos sueltos (*tests de gerra*). De hecho, es sorprendente que muchas siguieran poseyéndose incluso cuando tenían agujeros por los que debía de escaparse el contenido, por lo que debían de repararse con frecuencia. Domènec Villalba tenía una *gerra vinadera* “foradada prop lo duel”, es decir, agujereada cerca del desagüe, y aún otra “foradada al sòl”, o sea en la base¹⁷². Estos enseres debían de exigir una labor constante de mantenimiento, pero también de lavado, dado que no son extrañas las referencias a “manolls de llavar gerres”¹⁷³.

Esto lleva a hablar de los productos alimenticios almacenados en estas tinajas. Los líquidos, fundamentalmente el vino y el aceite, eran claramente los más comunes. De hecho, las *gerres* podían ser *vinaderes* y *olieres*, y también *aiguaderes*. Su uso como contenedor de almacenamiento también estaba generalizado en el caso de los cereales y sus productos derivados, lo que daba lugar a sus propios tipos de tinajas (*bladeres, formenteres* y *farineres*). En realidad, en estos recipientes tenía cabida el trigo y todo tipo de cereales, desde la *xeixa*, que era el trigo candeal de mayor calidad, al *mestall*, la mezcla de diferentes especies que era común panificar en el medio rural, pasando por la cebada, el centeno, el sorgo (*dacsa*) y el arroz. Las de tamaño más reducido, definidas como pequeñas o con diminutivos, como *gerretes* o *alcolletes*, podían contener estos productos y tener los apelativos habituales de las grandes, *vinaderes, olieres*, etc., pero son más propensas a mostrar otros productos. Pueden encontrarse ejemplares con conservas y miel, así como otros con salvado, aceitunas, legumbres, frutos secos como las pasas y las almendras, y también con las semillas de ciertas verduras y plantas, como las espinacas y la alfalfa. Aún así, no todo lo que contenían estos recipientes eran alimentos. En estas tinajas tenían cabida otros productos de uso doméstico, como aquellos vinulados a la higiene y cuidado de la vivienda. Pueden encontrarse así *gerres* con jabón y también cenizas, estas últimas el producto con el que fabricar la lejía (*lexiu*), que también consta ya elaborada dentro de estos contenedores. Estos también podían usarse como para guardar enseres de todo tipo (*frasques*), función que podían cumplir también las cestas, baúles u otros muebles. De hecho, es posible que esto fuera mucho más común de lo que dejan ver los inventarios, que no siempre son explícitos

¹⁷² AMAIz, Bernat Llorens, 040/3, 14 de agosto de 1371.

¹⁷³ Como consta, por ejemplo, en el inventario de los bienes de Bertomeu Filera, vecino de Morvedre. AMV, Domingo Joan, I-1, 21 de agosto de 1348.

sobre estas cuestiones relativas a la disposición espacial de los objetos, y seguramente daba una función a esas piezas cuyo estado de deterioro era tan alto que hacía imposible su función original. Entre algunos profesionales urbanos, finalmente, las tinajas se utilizaban además con fines “industriales”. Las fibras textiles en bruto, como las madejas de lana, se almacenaban en estos recipientes, así como el alquitrán e incluso los tintes, como dejan ver las menciones a *gerres de tintorer*.

Las tinajas se adaptaban a muchos propósitos, y uno de ellos no solo era el consumo o venta de productos alimenticios, sino también en su propia producción. Muchas tinajas se utilizaban en el proceso de maduración del vino, y también en su futura venta. Esto se documenta de manera muy clara en los inventarios de Morvedre, que representaba un importante centro de exportación de vino en época bajomedieval¹⁷⁴. Entre ellos aparecen difuntos con tinajas en las que se contenía *vi de venda*, de calidades diversas y en estadios diferentes del proceso de maduración, como *vi blanch*, *reemost*, *vi d'aiguades*, *vi de companya*, *vi de nola*, *vi vermell de venda*, etc. Las tinajas de tamaños más manejables también servían para medir productos, como muestra el inventario de Pere Monyoç y su mujer, vecinos de Patraix, que incluye “una gerra que roman per les mesures”¹⁷⁵.

Hay que precisar que la palabra *gerra* no siempre parece remitir a estos contenedores de almacenamiento o transporte en los inventarios post mortem. Bien por la naturaleza del contenido o por apelaciones diversas a la forma, hay indicios de que algunos notarios utilizaban este mismo término para designar otros enseres. Esto se aprecia claramente en el caso de las *gerretes*, que en ocasiones vienen acompañadas de referencias a una apariencia física que no se corresponde con la morfología de las tinajas de almacenamiento estudiadas en el registro material. Por ejemplo, en un listado contenido en los registros de la corte del *justícia* de Cocentaina, el notario escribía indistintamente “una gerreta o tabayra”, este último un término que podría referirse a algún tipo de orza pequeña para tener harina¹⁷⁶. Otros aluden a *gerretes de quatre anses*,

¹⁷⁴ E. Guinot, “Morvedre. Història d’una vila valenciana medieval”, pp. 95-134.

¹⁷⁵ APCCV, Domènec Barreda, 6.427, 6 de octubre de 1431.

¹⁷⁶ AMC, Cort del justícia, 36/2, 29 de abril de 1446. El DCVB define la *tabaira* como un “plat o vas de terrissa que servia per a tenir confitura o coses dolces”. Todas las referencias que han podido encontrarse en los inventarios valencianos refieren, no obstante, a la conservación de la harina. Es un término que aparece sobre todo en inventarios de las regiones centro-meridionales del reino. El inventario de Pere Dalmau, *prevere* de Ternils, recoge “una tabaira ab quatre anses, de tenir farina” (AMAlz, Bernat Llorens, 040/6, 15 de abril de 1381), mientras que el de Caterina, realizado en Gandia, “una tabaireta de tenir farina” (AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº6, 5 de septiembre de 1390); lo mismo

lo que podría asemejarse más a cántaros que a tinajas, que normalmente tenían dos agarres si estaban destinadas al transporte, ninguno en el caso de las grandes¹⁷⁷. El inventario de Margalida, una viuda de Alzira, alude a una *gerreta* con un *almud* de sal, es decir, cerca de 4 litros, por lo que parece tratarse de un enser de dimensiones muy reducidas. Hay que asumir, por tanto, que existe una frontera flexible entre las tinajas pequeñas y otros enseres, que escapa a las deducciones lógicas basadas en la terminología notarial.

Cántaros y orzas

En efecto, existían objetos más pequeños que las tinajas que podían tener fines análogos. Los *cànters* (cántaros) eran recipientes de barro cocido, generalmente sin vidriar, que aceptaban una pluralidad de usos domésticos, desde el transporte, trasvase y conservación de productos líquidos a su consumo directo. Los estudios realizados a partir del registro material atribuyen esta palabra sin demasiadas dudas a recipientes de cuerpo ovoide y cuello troncocónico invertido, es decir, largo y estrecho, que cuentan con dos asas verticales. La altura de las piezas que se ajustan a estas características en Paterna podía llegar a los 45-50 centímetros, con una capacidad de 7-8 litros¹⁷⁸. Los inventarios de campesinos casi nunca especifican la capacidad de estas piezas. Solo existe una referencia al tamaño de un ejemplar, un *cànter olièr* que contenía precisamente en 1 *cànter* de aceite¹⁷⁹. En realidad, los cántaros podían tener tamaños muy diversos. En el repertorio cerámico de Paterna, centro productor por excelencia de *obra aspra*, se encuentran cántaros mucho más pequeños, de apenas 15 centímetros de altura, que corresponderían a piezas de 1-3 litros. Estos últimos podrían ser los

que el de Antoni Terol, un labrador del mismo lugar (AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.173, nº2, 17 de octubre de 1399). F. Cardells, no obstante, documenta *tabaires* en los inventarios de la segunda mitad del siglo XV de la huerta de Valencia, “de tenir figues seques” y también “faves” y “siurons”. F. Cardells, *La cultura material baixmedieval dels llauradors de l’horta de València (mitjançant protocols notarial)*, p. 152.

¹⁷⁷ Así lo muestra el registro material, por ejemplo, en el repertorio cerámico producido en Paterna. Véase M. Mesquida, *Las olleries de Paterna. Tecnología y producción*, Paterna: Ajuntament de Paterna, 2001.

¹⁷⁸ F. Amigues y M. Mesquida, *Un horno medieval de cerámica/Un four medieval de poitier: el Testar del Molí, Paterna (Valencia)*, Madrid: Casa de Velázquez, 1987, p. 50; M. Mesquida (dir.), *La cerámica de Paterna: reflejos del Mediterráneo*, pp. 395-423.

¹⁷⁹ Inventario de los bienes de Pere Dalmau, *prevere* de Ternils (AMAlz, Bernat Llorens, 040/6, 15 de abril de 1381).

canterells de los inventarios, una palabra utilizada igualmente por los propios arqueólogos para las piezas de tamaño reducido¹⁸⁰.

Dentro de los cántaros se contenía todo tipo de productos alimenticios, aunque el vino y el aceite ocupan un lugar destacado. Tanto es así que no es infrecuente que los notarios categoricen algunas piezas como *olieres* o *vinaderes*. Es posible que los cántaros más grandes fueran destinados a contener estos productos, y que actuaran en parte como las tinajas más pequeñas. Por ejemplo Mateua, la viuda de un artesano de Alzira, poseía “un quànter de terra per a mesurar vi”, mientras que Guillem Carbonell, este un ciudadano de Valencia, tenía “cinch cànters per trescolar vi”, es decir, para trasvasarlo de un recipiente a otro¹⁸¹. Martí Bassella, un vecino de Valencia, poseía “iii parells d’arguenes de spart de portar cànters”, quizás porque estos se utilizaban como recipiente de transporte¹⁸². Ahora bien, de la experiencia de las sociedades rurales recientes puede deducirse que el fin principal de los cántaros era ser un instrumento para ir a por el agua y conservarla fresca en el hogar. Es más, es muy posible que la mayor parte de estos cántaros contuvieran agua en su interior a pesar de no haber sido anotado por los notarios. Al contrario que el aceite o el vino, el agua no era un bien comercial en la Edad Media, que pudiera comprarse o venderse, y por tanto, tampoco podía heredarse, resultando invisible en los inventarios post mortem. El cántaro debía de ser, pues, el lugar del agua en la vivienda campesina, como sugieren denominaciones como “cànter de portar aigua”, “de tenir aigua” o, sencillamente, “aiguader”¹⁸³.

Otro de los productos contenidos en estos recipientes era la miel. Este era el producto más asequible al que la sociedad medieval podía acceder para aportar dulzor a los alimentos, dado que el azúcar de caña constituía un producto de lujo de precios prohibitivos¹⁸⁴. La miel aparece mencionada en dos casos entre los cántaros de campesinos, en un caso especificando la cantidad (1 *lliura*, algo menos de 0,5 litros)¹⁸⁵.

¹⁸⁰ F. Amigues y M. Mesquida, *Un horno medieval de cerámica/Un four medieval de poitier: el Testar del Molí, Paterna (Valencia)*, p. 50; M. Mesquida (dir.), *La cerámica de Paterna: reflejos del Mediterráneo*, pp. 395-423.

¹⁸¹ AMAlz, Bernat Llorens, 040/5, 22 de octubre de 1380. AMV, Jaume Desplà, n-12, 8 de octubre de 1401.

¹⁸² ARV, Aparisi Lapart, 2.855, 11 de febrero de 1326.

¹⁸³ Esto debía de ser así no solo entre los campesinos. El inventario de los bienes de Joan d’Arcanyira y su mujer, vecinos de Gandia, recoge “en la cuyna (...), un quanter de portar aygua”. AHN, Nobleza, Osuna, Miquel Burgal, leg. ? n° ?, 26 de mayo de 1397.

¹⁸⁴ J. V. García Marsilla, *La taula del senyor duc*, pp. 122-123, P. Viciano, “Abellars, bucs i mel preciosa”, *Mètode*, 33, 2002, pp. 60-62.

¹⁸⁵ AMV, Domingo Joan, I-1, 13 de agosto de 1348.

Es posible, por esta última mención, que la miel se contuviera en los ejemplares más pequeños, en pequeñas cantarillas o orcitas de las que tomar la miel con cucharas. En inventarios de otros sectores sociales urbanos se pueden encontrar productos similares, como el arrope (*xarrop*), o incluso aceites especiales, como el *oli rosat* que Eimeric Perberart, un *paraire* de Valencia, tenía en un *canterellet* en su cocina¹⁸⁶. En cualquier caso, resulta llamativo que las referencias a la miel en el interior de los *cànters* valencianos, cuando esta era una práctica muy común en otros lugares de la Corona de Aragón, a juzgar por los inventarios de Barcelona o Mallorca¹⁸⁷. La diferencia seguramente tenga que ver con una cuestión de vocabulario. La miel aparece contenida más frecuentemente en *orces* y *olles*, palabras que debían aludir a pequeños tarros como los de la Ilustración 2.4, que apenas llegaban a 12 cm de altura. Ambas palabras, sinónimas en algunos documentos, deben de estar haciendo referencia a piezas muy similares a los cántaros¹⁸⁸. Quizás se trate de enseres similares, como aquellos identificados arqueológicamente como “orzas” o, incluso “jarritas”, formas cerradas con asas pero con la boca mucho más amplias, para poder depositar y extraer la miel con facilidad con cucharas o cazos. De hecho, el término *cànter* también aparece vinculado al almacenamiento de productos áridos, como legumbres y frutos secos, pero también sal, almorta y alcaparras¹⁸⁹. Así aparece también en los inventarios de la ciudad de Barcelona, donde hay *cànters* con aceitunas, habas y garbanzos, o los mallorquines, que contienen incluso tocino¹⁹⁰.

¹⁸⁶ APCCV, Domènec Barreda, 6.421, 30 de agosto de 1413. Según el DCVB, este aceite estaba “compost de roses, o barrejat amb roses”. Ofrece el siguiente ejemplo: “Coton muylat en clara d'ou e en oli rosat”.

¹⁸⁷ En Mallorca, contener miel es el uso mayoritario documentado en M. Barceló y G. Rosselló, *Terrissa*, pp. 40-41. También es frecuente en Lleida y Barcelona, como muestran los ejemplares recogidos en J. Bolòs e I. Sànchez-Boira, *Inventaris y encants* y E. Broida, “Els atuells de terrissa a les llars barcelonines vers l'any 1400”, (apéndice final).

¹⁸⁸ La almoneda de los bienes de Antònia, mujer de Bertomeu Salla, realizado en Vilafranca, hace sinónima la olla y la orza: “olla o orça per a tenir mel” (AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402, 9 de diciembre de 1409 x 1411). En ninguna de las obras de la referencia anterior, cabe precisar, se hace referencia a la palabra *orça*, ni a *olles* conteniendo miel o con esta finalidad.

¹⁸⁹ La almorta (*guixes*) aparece en un cántaro en el inventario de Gil Monelles (AMV, Domingo Joan, I-1, 16 de enero de 1349), y “unes poques càperes” en el de Eimeric Perberart, *paraire* de Valencia (APCCV, Domènec Barreda, 6.421, 30 de agosto de 1413). En el inventario de Bertomeu Alapont, *prevere* de Carlet, consta “un cànter ab una poqua de sal”. ARV, Macià Barberà, 3.007, ff. 90-121, 1412.

¹⁹⁰ M. Barceló y G. Rosselló, *Terrissa*, pp. 40-41; E. Broida, “Els atuells de terrissa a les llars barcelonines vers l'any 1400”, pp. 229-230.



Ilustración 2.3. Jarrita con tapadera (siglo XIII) y orza de Paterna (siglo XIV/primer mitad del XV). Imagen extraída de M. Mesquida (dir.), *La cerámica de Paterna. Reflejos de Mediterráneo*, pp. 136 y 231.



Ilustración 2.4. Ollas de Paterna (finales del siglo XV/primer mitad del XVI). Imagen extraída de M. Mesquida (dir.), *La cerámica de Paterna. Reflejos de Mediterráneo*, p. 294.

Pero los cántaros no sólo destacaban por su funcionalidad. En tanto que objetos de consumo también debieron de ser apreciados por su apariencia. Al contrario que las tinajas, que eran objetos grandes y toscos con una decoración extremadamente sencilla o ausente, los cántaros gozaban de un grado de elaboración más elevado. Mientras que los primeros objetos debían de venir definidos esencialmente por su utilidad, muchos cántaros eran también productos de diseño. Aunque no gozaran de la complejidad estilística de las lozas vidriadas, también debían de ser apreciados (y adquiridos) en parte por sus cualidades estéticas. En el repertorio cerámico producido en Paterna desde el siglo XIII se documentan 5 tipos y 10 subtipos de la forma “cántaro”, “jarrita” y “jarritos”, que corresponden a objetos tan similares que hace pensar que hubieran correspondido a los *cànters* y *canterells* de los inventarios. La diferencia más significativa es que el cuello de los cántaros era más alargado que el de las cantarillas (posiblemente estas “jarritas” y “jarritos”)¹⁹¹. De gran influencia islámica desde las primeras series producidas ya desde el siglo XIII, estos recipientes eran capaces de expresar una considerable variedad de motivos decorativos combinando técnicas simples con decoraciones realizadas a peine, esgrafiadas o engobadas, o pintadas en óxido de manganeso (marrón-negro). Sólo de esta última se han identificado hasta 5 tipos decorativos que comprenden una variedad enorme de motivos de influencia diversa, como geométricos, vegetales o zoomorfos. Estos podían ocupar superficies muy diversas de las piezas, desde el cuello a la panza o las asas. Estas últimas eran un elemento decorativo en sí mismo. Los cántaros podían llevar asas dobles y asas de cordón, y en el caso de las piezas más pequeñas, los había incluso con 4 asas¹⁹². El inventario de Vicent Vives, un vecino de Patraix, recoge “dos cànters ab tres anses cascún”, seguramente porque habían perdido una de las cuatro que tenía, lo que llevó al notario a anotarlo porque era un elemento que definía el valor deteriorado de la pieza¹⁹³. Y no todas las piezas eran bizcochadas, sino que algunas también debían de llevar un vidriado básico, seguramente con alguna tonalidad verdosa. Esta idea la propuso Marçal Olivar y la recuperó Pedro López Elum a través del estudio de algunos inventarios¹⁹⁴

¹⁹¹ M. Mesquida, *Las ollerías de Paterna. Tecnología y producción*, pp. 206-209.

¹⁹² M. Mesquida, *Las ollerías de Paterna. Tecnología y producción*.

¹⁹³ APCCV, Domènec Barreda, 6.427, 3 de agosto de 1431.

¹⁹⁴ P. López Elum, *La producción cerámica de lujo en la Baja Edad Media: Manises y Paterna. Los materiales de los recipientes para uso alimentario: su evolución y cambios según los inventarios notariales*, Valencia: Amigos del Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí, 2006, p. 19; M. Olivar, *La vajilla de madera y la cerámica de uso en Valencia y en Cataluña durante el siglo XIV (según los inventarios de la época)*, Valencia: Patronato José María Quadrado, 1950, p. 21.

Esta muestra ha proporcionado algunos casos más, como el “cànter vert de terra” que recoge la almoneda del notario de Valencia Francesc Cavaller¹⁹⁵. Los inventarios de Barcelona también recogen con frecuencia cántaros vidriados en verde¹⁹⁶.

Barriles

Almacenar los productos agrícolas también era posible en otros contenedores, no necesariamente fabricados de barro cocido. Uno de ellos son los barriles, que los inventarios recogen como *bòtes* o *cubes*. Estos contenedores de madera, de roble, castaño o alcornoque, están mucho menos presentes en los listados notariales que sus homólogos cerámicos, y por ello, es mucho más difícil conocer su forma y usos. En principio, nada muestra que tuvieran una finalidad diferente a la de las tinajas, pudiendo servir tanto para abastecer la casa como para la comercialización de los productos que contuvieran. Estos podían ser líquidos y áridos, como muestra la existencia de *bòtes vinaderes* y *bòtes de tenir blat*, aunque también pueden encontrarse ejemplares “per tenir farina”, como la *bòta* de Lluís Gallach, ciudadano de Valencia, o la de Beatriu, una viuda también de la capital, que poseía tres ejemplares “per a tenir carbó”¹⁹⁷. Las capacidades de estos productos podían ser muy similares a las tinajas, ya que oscilaban entre los 50 y 300 *cànters*. Los inventarios del norte del reino mencionan además la herrada (*ferrada*), que no parece que fuera simplemente un utensilio relacionado con la fabricación del vino, sino que también serviría para contenerlo. Quizás el término sea una versión abreviada de “cuba ferrada”, denominación también usual. Se trataría, pues, de un tipo de tonel de madera, reforzada con aros de hierro y algún asa, tal y como aparecen referidos en la partición de bienes entre Bartomeu Vadonis y su mujer (“una ferradella de tenir vi, ab ansa e dos cerquols de ferre”)¹⁹⁸. Algunas menciones también dan a entender que también podía tratarse de algún tipo de utensilio del que beber directamente, como la “ferrada de beure aygua” de Maria, una vecina de Vilafranca¹⁹⁹.

¹⁹⁵ APCCV, Jaume Vinader, 9.527, 4 de abril x 1 de mayo 1429.

¹⁹⁶ E. Broida, “Els atuells de terrissa a les llars barcelonines vers l’any 1400”, pp. 229-230.

¹⁹⁷ AHN, Nobleza, Osuna, Antoni Barreda, leg. 1.322, nº 1-7, 9 de noviembre de 1450; APCCV, Domènec Barreda, 6.428, 6 de mayo de 1432.

¹⁹⁸ AHNM, Antoni Esquerdo, 95, 1421, 10 de abril de 1421.

¹⁹⁹ AHNM, Andreu Navarro, 45, 1374-1377, 27 de agosto de 1375.

Orones, talegos, sacos, capazos y cestas: entre el trabajo agrícola y el almacenamiento

Si en el caso del vino y el aceite las tinajas, cántaros o barriles podían ser una opción primordial, los productos áridos, y sobre todo el cereal, encontraban cabida en una multiplicidad de objetos de dimensiones más reducidas, realizados a partir de fibras vegetales. Los más grandes eran los orones (*orons*), que casi siempre eran de esparto, y que abarcaban entre 1 y 5 cahíces de capacidad. Aquí era donde se almacenaban cereales gruesos, como el trigo, la cebada, el maíz o el panizo. Más pequeños eran los talegos y sacos (*taleques* y *sacs/saques*), que tenían una capacidad de hasta medio cahiz. Estos se fabricaban a partir de fibras menos bastas, como el cáñamo, el lino o la espadaña (*bova*). De hecho, normalmente se combinaban varias de estas materias, dando lugar al *terliç* o la *borra*. Algunas de ellas se componían de entramados en los que se combinaba la estopa con la lana, lo que daba una apariencia blanca a estos sacos, que incluían listas de colores, como el amarillo y negro. Así puede verse, por ejemplo, en la almoneda de los bienes de Caterina, mujer de un marinero de Valencia, en el que consta “un sach de lana, listat, de tenir forment”²⁰⁰. El recurso a estos materiales era más apropiado para el tipo de productos contenidos, que solían ser de grosor muy fino, como la sal y la harina, aunque no faltan los casos con frutos secos como las bellotas, los higos y aún algunos cereales.

Más pequeños que muchos de los enseres anteriores eran las cestas, que aparecen diseminadas por las viviendas campesinas. De hecho, durante el período bajomedieval, la cestería representaba toda una industria conectada con la demanda generada, por un lado, por el propio sector de la construcción, que requería de estos enseres como elemento auxiliar para transportar materiales como ladrillos, piedras y tejas²⁰¹. Pero además, estos productos eran necesarios para el trabajo agrícola. Era en estos objetos donde se recolectaban las hortalizas y sobre todo las frutas más delicadas, que pudieran estropearse al recibir golpes. Los labradores de la vall d'Alfàndec, por ejemplo, utilizaban *cistelles* para recoger *préssecs* (melocotones)²⁰². La iconografía de la época proporciona una gran cantidad de escenas de esta actividad, y cabe asumir que

²⁰⁰ APCCV, Bertomeu Matoses, 25.319, 16 de octubre de 1405.

²⁰¹ J. V. García Marsilla y T. Izquierdo, *Abastecer la obra gótica. El mercado de materiales de construcción y la ordenación del territorio en la Valencia bajomedieval*, Valencia: Conselleria d'infraestructures, territori i medi ambient, 2013, pp. 203-216.

²⁰² F. Garcia-Oliver, *La vall de les sis mesquites*, pp. 156-157.

en estas cestas se trasladarían estos productos al hogar, donde también quedarían almacenados para su posterior consumo (Ilustración 2.5). Quizás por esto mismo, por haber contenido alimentos perecederos, es tan difícil encontrar referencias al contenido de estos objetos, aunque algunas pueden rescatarse.



Ilustración 2.5. Campesinos recogiendo fruta. Imagen extraída de F. Trassard, *La vie des Français au temps de Jeanne d'Arc*, París: Larousse, 2003, p. 74.

El universo de las cestas era mucho más amplio que el que abarca la palabra *cistella*. Si nos basamos en su funcionalidad, y que se trata de un instrumento de una o dos asas, flexible y ligero, y realizado a partir de fibras vegetales, muchos enseres entran dentro de esta categoría. Los más grandes eran los capazos, llamados *cabassos* o con denominaciones sinónimas, como *esportes* o *senalles*. Estos podían alcanzar 1 faneca de capacidad, tenían dos agarres, y estaban hechos casi siempre de palma. En ellos puede encontrarse sobre todo cereales, como el panizo y la avena, harina y frutos secos como los higos. También hay inventarios con ejemplares con pescado, e incluso con colmenas de abejas. Pero en efecto, estos objetos se utilizaban para más fines que transportar productos alimenticios, y no faltan los ejemplares conteniendo productos textiles (*llana*, *lli*, *borres filars*, *estopa*, *ploma*), herramientas (*ferramentes*, *martells*, *mazes*) y también otros enseres domésticos, como pequeñas ollas de barro, platos y otros enseres diversos. Y por otra parte, no hay que olvidar que en sí mismos estos

objetos eran instrumentos de trabajo, por lo que no es extraño encontrar capazos *de tirador*, con tierra o paja, así como vinculados a la medición del arroz y la uva, como *cabassos de mesurar arròs o de pesar verema*.

Algo más pequeñas parecen haber sido las canastas (*canastes*, a veces *banastes*). Estas se fabricaban a partir de materiales menos bastos que en el caso de capazos, derivados de la familia de la mimbrera y otras especies de plantas similares (*vímens*, *verga*, *sarga*, *canya*). Algunas menciones al contenido de estas canastas permiten situar su capacidad en al menos media arroba (unos 5 kilos). De todas maneras, los únicos productos alimenticios que han podido documentarse son aquellos que tenían un grado de conservación algo más alto, como los ajos, guisantes, higos o incluso la sal. Cuando aparecen menciones al contenido, como ocurre con los capazos, normalmente es porque se trata de pequeños utensilios domésticos o, de nuevo, de lana o productos textiles. Es una situación muy parecida al de la *cistella*, el *collitor* y el *cove*. Todos estos enseres son muy difíciles de distinguir entre ellos, y presentan unas características tan similares que hace cuestionarse si no se trata del mismo objeto con diferentes nombres.



Ilustración 2.6. Selección de capazos y cestas de diversas obras pictóricas. Imágenes extraídas de I. Sánchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida*. vol. II, pp. 1271-1272; y E. Birlouez, *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*, París: Ouest-France, 2011, p. 36.

Finalmente, existían otros objetos relacionados fundamentalmente con la medición del cereal, pero que seguramente también se convertían en utensilios de almacenamiento secundarios. Es el caso del almud (y el medio almud) o la barchilla (*barcella*), que eran objetos normalmente de madera de pino, reforzados normalmente con piezas de hierro (*llandats, ferrats*), que en ocasiones se recogen en los inventarios con cereal o sal.

Botellas

Algunos líquidos podían guardarse igualmente en recipientes de vidrio. Aquí destacan sobretodo las *ampolles*, que podemos traducir sencillamente por “botellas”. Ahora bien, las botellas medievales no tenían nada que ver con las actuales, a juzgar por lo poco que puede conocerse de su apariencia a través del registro material y la iconografía. Se trataba de un contenedor de cuerpo globular y redondo, con un largo cuello que casi doblaba el tamaño del resto de la pieza. Esta forma estuvo ampliamente extendida en la Europa mediterránea occidental y perduró hasta los primeros siglos de la edad moderna, haciendo de estos enseres un objeto característico de la cultura material medieval. La recopilación de detalles pictóricos que ha realizado Imma Sànchez-Boira muestra cómo la maleabilidad del vidrio permitía hacer de estas piezas objetos estilizados y vistosos, que se adaptaban a todo tipo de formas (Ilustración 2.7). Dentro de sus posibilidades, los inventarios valencianos recogen algunas referencias su forma. Parece que algunas eran tan panzudas que podían llamarse *castanyes de vidre*, algo que puede apreciarse también en la almoneda de los bienes de Mateu Corona, mercader de Valencia, en la que se subastó “hun parell de ampolles de vidre, fetes a forma de castanyes”²⁰³. Nada que ver, pues, con las formas que sugieren las palabras “botella” en castellano o “ampolla” en catalán moderno. Como muestran los inventarios redactados en latín, el término *ampolla* era una distorsión de la palabra *amphora*, porque la forma de estas botellas debía de inspirarse lejanamente en la de las grandes tinajas de barro cocido²⁰⁴

²⁰³ APCCV, Bertomeu Matoses, 25.327, 24 de octubre x 22 de noviembre de 1449.

²⁰⁴ En los inventarios redactados en latín, que cronológicamente suelen abarcar hasta el primer tercio del siglo XIV, se recogen *amphore vitri*, *amfore vitri* e incluso *ampulle vitri*. Véanse los términos recogidos en la base de datos original.

La forma de la *ampolla* la convertía en un decantador eficaz, al mantener las impurezas del líquido en el fondo, donde permanecerían cuando se sirviera su contenido²⁰⁵. Cuáles eran estos líquidos no es tan fácil de saber, al menos en los inventarios analizados. Las botellas medievales aceptaban muchos usos, y no todos ellos tenían que ver con la alimentación. Existían *ampolles* con vino y aceite, pero había otras que contenían productos relacionados con la cosmética y la higiene. Los campesinos, desde luego, eran poseedores de estas botellas. La única referencia a contenido entre estos es la del inventario de una viuda de Alfafar, en los que se describen 3 *ampolles* llenas de agua de rosas²⁰⁶. A este hay que añadir el inventario de Margarita, la mujer de un labrador vecino de la ciudad de Valencia, que contenía “aigües”, sin más detalles. Los inventarios de individuos procedentes de otros grupos sociales revelan con claridad cómo los productos de estas botellas eran bastante diversos, abarcando algunos como *aigua nafa*, *aigua de fenoll*, *aigua de viriavi* o *aigua de safanòries*, y algunos ungüentos, como aceite de rosas (*oli rosat*) o de manzanilla (*oleo de camamiula*). Pero en estas *ampolles* tenían cabida aceites y vinos, quizás de mejores calidades, razón por la que se conservaban en pequeñas proporciones dentro de estos otros recipientes y no en los acostumbrados cántaros, como evidencian las “ampolletes de vi” de un vecino desconocido de Gandia, o las tres “ampolletes olieres” del vecino de Valencia Joan Daroca²⁰⁷.

²⁰⁵ I. Doménech i Vivies, “El vidre d’ús i de prestigi”, en *L’art gòtic a Catalunya. Vol. IV. Arts de l’objecte*, Barcelona: Enciclopèdia Catalana, 2008, p. 196.

²⁰⁶ ARV, Joan Campos senior, 421, 3 de julio de 1428.

²⁰⁷ AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº7. Anterior al 29 de diciembre de 1401; AMV, Arnau Almirall, 22-1, 30 de marzo de 1425.

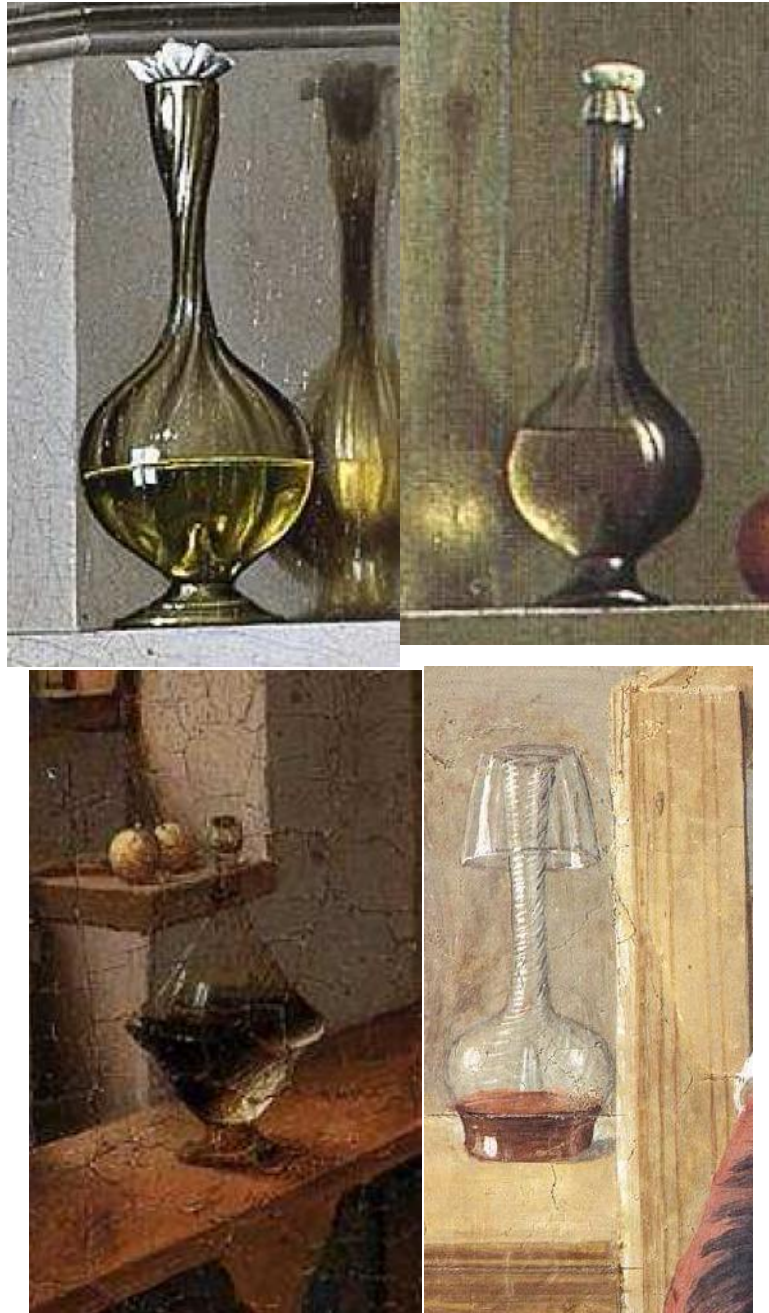


Ilustración 2.7. Colección de *ampolles* de diversas obras pictóricas. Imágenes extraídas de I. Sànchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida*, vol. II, pp. 1243-1247.

Las *ampolles* suelen aparecer acompañadas de otros enseres de vidrio, sobre todo de las *almarraixes*, botellas de vidrio cubiertas de picos por los que debía de escaparse el aroma del contenido. Podría tratarse, pues, más de una especie de “ambientador” que de un objeto relacionado con la alimentación. La falta de claridad sobre su finalidad en la documentación de la época y su semejanza a las *ampolles*, no

obstante, aconseja tenerlos en cuenta. *Ampolles* y *almarraixes* podían estar realizadas de vidrios de colores diversos. Entre los inventarios y almonedas recogidos aparecen piezas blancas y azules, pero seguramente las habría de otros muchos colores, como muestran los inventarios de Mallorca, donde aparecen algunas verdes²⁰⁸. Además, ambos objetos iban acompañados de pequeños enseres complementarios, como los *calguers*, peanas de paja o de vidrio en las que colocarlos para evitar que descansaran directamente sobre los muebles. También había diversos tipos de estuches, como muestra el “stoig d’ampolla” de Berenguer Palau, un vecino de Vilafranca. Es el único caso documentado para los inventarios de campesinos, una práctica que sin embargo aparece bien descrita para otros grupos sociales, entre los que no faltan los *sstoigs de almarraixes*, *estatges d’ampolla*, etc). Estos parecen haber sido sencillos envoltorios con los que recubrir y proteger las piezas, que podían estar hechos de junco o de paños (*draps*). Los inventarios de la Ribera del Xúquer transcritos por Salvador Vercher recogen también *estoigs de palma* para otros objetos de vidrio como los *orinals*²⁰⁹.



Ilustración 2.8. *Ampolla* de vidrio hallada en excavaciones en la ciudad de Barcelona (siglo XIII-XIV). Imagen extraída de *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica*, Barcelona: Electa, 1994, p. 105.

²⁰⁸ M. Barceló, *Elements materials de la vida quotidiana a la Mallorca baixmedieval (part forana)*, p. 77.

²⁰⁹ S. Vercher, *L’habitat i els interiors domèstics al món rural valencià de 1371 a 1500*, trabajo inédito.

No cabe duda de que estos objetos podían cumplir también una función estética. De hecho, en los inventarios de otros sectores sociales estas piezas se exponían en diferentes lugares de la casa. Bernat Boix, un vecino de la ciudad de Valencia, poseía un “marfà pintat, ab ampolles de vidre e almarraxes”²¹⁰. Este ejemplo representa uno entre los muchos casos de individuos de la capital poseyendo muebles diversos, como estos *marfans*, con la finalidad específica de contener piezas de vidrio, que casi siempre son *ampolles* y *almarraixes*. En el inventario de Joan Daroca, por ejemplo, aparece un “armari o tenidor d’ampolles”²¹¹. En la almoneda del *argenter* Jaume Bellprat aparece una *post* (tabla de madera o estante) “per tenir ampolles”.²¹² Y en el del *paraire* Francesc Pinós, “una bariota de penjar almarraxes”, quizás algún tipo de barra gruesa desde la que colgar estas piezas con cordeles²¹³.

Existían otras producciones en vidrio, seguramente más toscas que las anteriores, que podían destinarse a contener productos como el vino. Es el caso de los barrales, objetos con una capacidad de unos 5 litros (medio *cànter*) que solían ir recubiertos de fibras textiles para protegerlos de los golpes. De hecho, parece que podían tener usos análogos a los de las *almarraixes* y *ampolles*, pues en algunos casos contenían aguas aromáticas, como en el caso de Miquel Tortosa, *ciutadà* de Valencia, quien tenía un ejemplar en su *cambra* con *aigua nafa* (agua de hojas de naranjo)²¹⁴. Antoni Peralada, un notario también de la capital, poseía “un barral exarpellat ab una pocha de ayguarós”²¹⁵. Y Joan Sarriga, un *paraire* de Valencia, tenía 12 ejemplares en su comedor en un *tenidor*, lo que debía de ser algún tipo de expositor, mostrando que había versiones también ornamentales²¹⁶. De hecho, en los inventarios estudiados por I. Sánchez-Boira pueden hallarse barrales expuestos en armarios, junto con las otras piezas de vidrio y otros objetos de calidad²¹⁷.

²¹⁰ AMV, Jaume Desplà, n-11, 30 de marzo de 1400.

²¹¹ AMV, Arnau Almirall, 22-1, 30 de marzo de 1425.

²¹² APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 5 x 22 de mayo de 1438.

²¹³ APCCV, Domènec Barreda, 6.419, 14 de marzo de 1416.

²¹⁴ APCCV, Domènec Barreda, 6.416, 3 de diciembre de 1410.

²¹⁵ Inventario de los bienes de Antoni Peralada, notario de Valencia. APCCV, Bertomeu Matoses, 25.343, 10 de febrero de 1441.

²¹⁶ APCCV, Domènec Barreda, 869, 21 de julio de 1395, 2 de septiembre de 1395.

²¹⁷ Un ejemplo entre muchos: El inventario de Pere del Camp, de 1464, especifica que un *armari* se situaba sobre la escalera, al lado de la *sala*. Este contenía en su interior “dues ampolles, hun broqual e una taça bisbal, de vidre, hun got de Mèliqua e hun barralet de vidre”, I. Sánchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida*, vol. I, p. 445.

Finalmente, un último objeto de vidrio documentado es el *brocal*. Aunque son pocos los enseres de este tipo documentados, puede deducirse que se trataba de algún objeto de pequeño tamaño, ya que se describía normalmente como *brocalet*. De estos también existían versiones de lujo, como los dos *brocals* de Damasco de Pere Duran, un patrón de barco de Valencia²¹⁸. Al igual que otros objetos de vidrio, los *brocals* eran susceptibles de ser expuestos, como muestran algunos ejemplares documentados por Inma Sànchez-Boira y Maria Barceló, que aparecen en armarios y *tinells*. Entre los ejemplares transcritos por estas autoras se aprecia cómo podían contener productos dulces, como los arropes²¹⁹, aunque también podían servir para el vino. Así aparece en la traducción catalana del Decamerón, que describe “almarraxes plenes d’aygues destilades e barrals e brocals de malvesia e de grech”²²⁰.

Para transportar y beber

Algunos utensilios servían indistintamente para el almacenamiento, transporte y consumo del vino dentro y fuera del hogar. Aunque de estos había muchos y no siempre pueden documentarse bien, como el *porró* y las *borratxes de tenir y portar vi*, el más común era sin duda la *carabassa*. Este objeto parece haber sido verdaderamente una de estas hortalizas de cubierta dura, vaciada y reconvertida en recipiente. A partir de ahí, estos objetos se utilizaban para contener múltiples productos, figurando el vino entre los más habituales, como muestran los vocablos “carabaça vinadera”, “de portar vi” o “de tenir vi”. No obstante, en algunos casos podían contener productos áridos como la sal, y cereales como el mijo y el panizo, y también guisantes. La única capacidad que ha podido documentarse de estas calabazas procede del ejemplar que poseía Gil Monelles, un vecino de la Pobla, que se medía en 2,5 *almuds* (9 litros), algo similar a la capacidad de los cántaros comunes²²¹. En cualquier caso, cabe suponer que la forma de esta hortaliza inspiró la forma de enseres de otros materiales, como se deduce de que existieran calabazas “de cuiro”, como la del vecino de Massalfafar Miquel Castelló, o las de vidrio mencionadas anteriormente²²².

²¹⁸ ARV, Guillem Guasch, 2.776, 8 de enero de 1343.

²¹⁹ I. Sànchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida*, vol. I, pp. 440-441. También aparecen así en Mallorca: M. Barceló, *Elements materials de la vida quotidiana a la Mallorca baixmedieval (part forana)*, p. 21; J. Bolòs e I. Sànchez-Boira, *Inventaris i encants*, vol. I, p. 212.

²²⁰ Así consta como ejemplo en el DCVB.

²²¹ AMV, Domingo Joan, I-1, 16 de enero de 1349.

²²² ARV, Joan Campos senior, 435, 26 de enero de 1459.

2.2. Cocina y técnica culinaria

La elaboración del pan: artesas y posts

La elaboración del pan era una actividad diaria en la vivienda campesina. Aunque el pan podía ser adquirido ya preparado en el mercado, la gama de utensilios especializados en su fabricación que muestran los inventarios durante todo el período bajomedieval sugiere que este producto nunca dejó de desvincularse de una elaboración casera. Más probable es que a muchos campesinos les compensara más comprar la harina ya elaborada para eludir el pago de censos por el uso de los molinos, para convertirla directamente en la *pasta* al juntarla con el agua²²³. El amasado se realizaba en artesas de madera de pino (*pasteres* o *arteses*) o en lebrillos de barro cocido (*llibrells*). Las *pasteres* tenían dos pies, y aparecen frecuentemente *cobertorades*, porque debían de taparse con un paño cuando la *pasta* estaba lista, para que fermentara y aumentara de tamaño²²⁴. De los lebrillos se conoce más, porque muchos se han podido recuperar de las excavaciones arqueológicas (Ilustración 2.8). Se trata de piezas muy sencillas, sin grandes diferencias formales más allá de sus dimensiones. Oscilaban entre los 40 y 70 centímetros de diámetro, con una profundidad de hasta 15 centímetros, y aceptaban decoraciones sencillas en óxido de manganeso²²⁵. En ocasiones podían ir recubiertos de algún vidriado sencillo en plomo, como ocurría con los cántaros, lo que explica que aparezcan ejemplares descritos como “verts”, aunque también constan

²²³ No se han encontrado molinos manuales entre los inventarios, por lo que cabe suponer que, de molerse el cereal en la vivienda, esto se haría en los morteros. Cabe recordar, en cualquier caso, que resultaba característico del sistema feudal la imposición del modelo del pan molido en el horno señorial, y el consecuente pago de monopolios. Esto contrastaba con la autonomía del campesinado altomedieval, quien podía elaborar gachas íntegramente en el hogar. Véase A. Riera, “Sistemes alimentaris i estructura social a Catalunya (segles XII.XIII)”, ponencia presentada en el *Ier Congrés d’Història de la alimentació a la Corona d’Aragó (Edat Mitjana)*, Lleida, 1990, citado en J. V. García Marsilla, *La jerarquía de la mesa*, p. 85.

²²⁴ “Una pastera de pastar ab sos peus de fust”, puede leerse en el inventario de los bienes de Beatriu Almenara, religiosa del monasterio de Sant Cristòfol de Valencia. APCCV, Jaume Vinader, 9.532, 24 de mayo de 1439.

²²⁵ J. L. Menéndez Fueyo, “Ollas, cántaros y cerámica de uso doméstico en la Edad Media. La obra aspra de las bóvedas de Santa María de Alicante”, en M. Bevià y R. Azuar (coord.), *Santa María descubierta: arqueología, arquitectura y cerámica: excavaciones en la Iglesia de Santa María de Alicante (1997-1998)*, Alicante: Museo Arqueológico de Alicante, 2005, pp. 160-161.

ejemplares “pintats” e incluso “blanchs”, como consta en el testamento de Jaumeta, la viuda de un marinero de Valencia²²⁶.

Aunque la función más visible de las *pasteres* y *llibrells* fuera *pastar*, como dejan claro las descripciones notariales, estos enseres no dejaban de ser grandes superficies sobre las que manipular todo tipo de alimentos, y también para otros fines. Pueden encontrarse “pasteres de pastar oli” y “pasteres per a salar”, y también lebrillos conteniendo habas o actuando como instrumento de medición del vino, como “librells per lliurar vi” y “llibrells per mesurar vi”. Y obviamente también se utilizaban con fines higiénicos, llenándolos de agua para aclarar la ropa o enjuagar los platos de la vivienda. Así puede verse en el inventario de Maria, una vecina de Vilafranca, quien poseía una “pastera de llavar draps”, o en el del carnicero de Valencia Francesc Morellà, que recoge un “llibrell de llavar escudelles”. Esto suponía una alternativa a trasladar estos enseres al río, o a las fuentes públicas y acequias en el caso de los entornos más urbanos, algo contra lo que trataban de luchar las normativas municipales²²⁷.



Ilustración 2.9. Lebrillo de Paterna del siglo XV. Imagen extraída de J. L. Menéndez Fueyo, “Ollas, cántaros y cerámicas de uso doméstico en la Edad Media”, p. 160.

²²⁶ “Ítem, dos librells de pastar, un vert e altre blanch”. APCCV, Bertomeu Matoses, 25.308, 17 de enero de 1414.

²²⁷ AHNM, Andreu Navarro, 41, 7 de marzo de 1373; ARV, Guillem Guasch, 2.364, 11 de septiembre de 1333. En diciembre de 1327 se estableció en la ciudad de Valencia la prohibición de que “null hom o fembra no sia osat de dia o de nuyt gitar o fer gitar alcunes sutzures o inmundícies qualssevol, ne lavar escudelles ne draps ne alcunes basures que inrunen lo decoriment de la cèquia que partex de la porta d’En Tallada e ve al abeurador, o ensutcear l’aygua que discore per la dita cèquia”. A. Furió y F. Garcia-Oliver, *Llibre d’establiments i ordinacions de la ciutat de València (1296-1345)*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2007, p. 184.

Los diferentes usos que aceptaban las artesas hace lógico pensar que fueran enseres de una manipulación y traslado constante dentro del hogar. Sin embargo, en algunos casos tenían su propio espacio en mesas, bancos o tablones de madera especializados en la elaboración del pan, sobre los que se trabajaba la masa. Entre los bienes de Jaume Bellprat, un *argenter* de Valencia, consta un “banc per tenir lo llibrell de pastar”, una práctica que tiene sus referentes en el medio rural. Por ejemplo, entre los bienes de Benet Debiem, un habitante de Vallibona, aldea del término de Morella, consta un “taulell de fust per a pastar”, mientras que en el de Jaume Monjolí, labrador de Ruzafa, aparece un “llibrell de pastar ab sa posteta”²²⁸. Este último objeto, la *post*, que puede entenderse como una superficie plana de madera de múltiples fines, podía utilizarse para colocar los lebrillos, pero seguramente también para ayudar a los diferentes procesos de enharinado y amasado del pan, como revelan las constantes referencias a *posts de pastar* o *de fényer pa* entre los inventarios de los campesinos.

Una vez la pella estaba lista llegaba el momento de la cocci3n, lo que implicaba trasladarlas a los hornos p3blicos. Las villas medievales estaban dotadas de una tupida red de hornos que cubr3a cada barrio, donde acud3an diariamente los vecinos. En la ciudad de Valencia a principios del siglo XV podr3a haber habido m3s de 90 hornos de *flaquers*, panaderos al uso actual, que elaboraban y vend3an pan que ellos mismos elaboraban, en contraposici3n a los *forners*, que coc3an el que los clientes llevaban amasado de casa²²⁹. Poseer hornos de obra para el uso dom3sticos era posible, pero deb3a de representar un gasto que no todos los sectores sociales estar3an dispuestos a afrontar. Juan Vicente Garc3a Marsilla identific3 en su momento algunos pagos de *lluismes* y *fadigues* en la serie *Mestre Racional* del AMV para la construcci3n de los hornos dom3sticos de dos *pelaires*. Uno se pag3 en especie, con dos capones valorados en 5 *sous*, mientras que por el otro se abonaron 22 *sous*. Adem3s, deb3a de pagarse un censo anual por cada uno, de 9 *sous*²³⁰. A3n as3, algunos campesinos pod3an tener su propio horno de obra en casa, como el labrador de Meliana Guillem Arnau, en cuyo inventario se define su vivienda como un “alberch e forn de pa”²³¹.

²²⁸ APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 30 de abril de 1438; AHNM, Francesc Balaguer, 131, 7 de enero de 1419. APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 22 de junio de 1450.

²²⁹ J. V. Garc3a Marsilla, *La jerarqu3a de la mesa*, pp. 110-120.

²³⁰ *Ibidem*, p. 118, n. 39.

²³¹ APCCV, Bertomeu Matoses, 25.344, 16 de octubre de 1450.

Pero esto no era habitual, y para poder trasladar las pellas los campesinos contaban con *posts de portar lo pa al forn*, tablonces de madera en donde estas se colocaban de manera separada para que no se pegaran. Algunas de las escenas más famosas de la versión del *Taccuinum sanitatis* conservada en la Bibliothèque Nationale de France muestran la actividad de una hornera (Ilustración 2.10). Esta introduce las pellas crudas en el horno, mientras la rodean varias *posts* sobre caballetes, repletas de bolas de masa crudas que esperan a ser cocinadas. En efecto, la iconografía muestra el traslado del pan al horno como una actividad fundamentalmente femenina, y de hecho, la espera para su recogida debía de constituir un momento de sociabilidad en el día a día de las mujeres en época medieval. A la derecha de la escena descansa el pan recién cocido en una gran cesta o estructura de caña. De ahí el pan se recogería y trasladaba al hogar en los *paners*. Llamados también *paneres*, *panistres* o, sencillamente, *cistelles de tenir pa*, estas cestas tenían un asa y estaban fabricadas sobre todo de verga, caña y materiales similares, y hay referencias a que eran de color blanco. Una vez el pan llegaba al hogar, debía de quedar almacenado aquí mismo, como muestra el hecho de que encontremos algunos ejemplares *cubertorats* o, incluso, *cobripaners*, piezas de tela que protegían las hogazas, a la espera de ser consumidas.

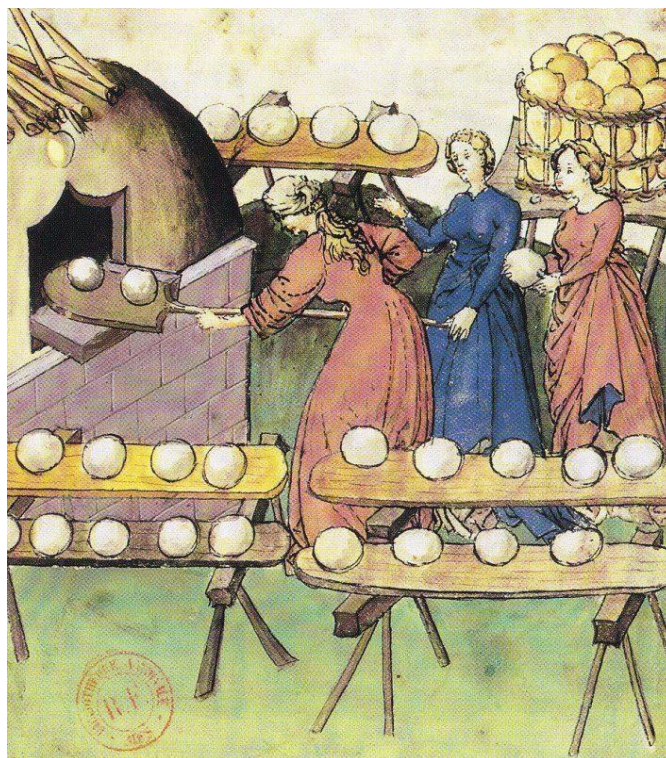


Ilustración 2.10. Bibliothèque Nationale de France, Ms latin 9333, f° 61v, miniatura, siglo XV.

Estos no eran, ni de lejos, los únicos utensilios relacionados con todo el proceso de elaboración del pan. Debía de haber muchos otros pequeños enseres, cuya vinculación con esta actividad solo pueden sospecharse gracias a referencias fortuitas, que vinculan algunos enseres inventariados con la palabra *pastar*. Así consta en el caso de los cedazos y pequeñas espátulas, como las *arpes*, *raores* o *raedores de pastar*, así como en el de algunos instrumentos de limpieza, como escobas, trapos, mandiles y delantales²³².

Dar sabor

Algunos utensilios de la vivienda campesina parecen haber tenido el fin explícito de aportar sabor a los alimentos. Un utensilio que podría haber estado relacionado con este fin eran los ralladores (*ralls*). Los ejemplares medievales eran objetos de un tamaño considerable, cilindros de hierro encajados en una base de madera o *motle*. Este último podía tener un orificio pequeño, que seguramente serviría para colgarlo de una cadena, y algunas referencias sugieren que podía estar pintado²³³. En algunos grabados del siglo XVI se muestran ejemplares fijados a la mesa con algún tipo de palanca de hierro, que permitiría rallar el queso cómodamente con el rallador inclinado (Ilustración 2.13, mitad izquierda, a la altura del centro de la imagen). En efecto, cabe suponer que su función

²³² Entre los individuos de la muestra campesina se documentan, por ejemplo, “capçons de pastar”, en la almoneda de los bienes de Antònia, una vecina de Vilafranca (AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402, 9 de diciembre de 1409 x 1411); “Hun manilet de pastar”, en el inventario de Bertomeu Albert, este de Alcoi (AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 10 de junio de 1452); “Una granereta de pastar”, en el inventario de una mujer desconocida de Rossell (AHEM, Arnau Dalós, 1369, 31 de enero de 1374); “Unes tovaletes o tela de pastar”, en la almoneda de los bienes de Joan Esteve, realizada en Valencia (APCCV, Jaume Vinader, 9.530, 14 x 26 de octubre de 1436); “Un cedaç de pastar usat”, en el inventario de Jaume Navarro, labrador y justicia de la Pobla de Vallbona (APCCV, Bernat Dassió Senior, 26.801, 6 de diciembre de 1449). Entre los difuntos que pertenecían a otros sectores profesionales se encuentran enseres con funciones parecidas, incluso más especializados, como “un coltell de pastar”, en el inventario de un *aluder* de Valencia (ARV, Aparisi Lapart, 2.758, 7 de abril de 1330) y “una gamella de pastar”, en el de Bernat Ferrando, un vecino también de la capital (AMV, Jaume Desplà, n-10, 1 de junio de 1397).

²³³ En el inventario de Miquel d'Íxer, un vecino de Vilafranca, consta “un rall ab motle de fust” (AHNM, Antoni Esquerdo, 86, 1409, 11 de marzo de 1409), mientras que en el de un vecino de Gandia puede hallarse “un rall engastat de fust” (AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº7, anterior al 29 de diciembre de 1401). Algunas referencias recogidas en otros trabajos aportan más pistas. Francesc Cardells documenta entre los labradores de la huerta de Valencia de la segunda mitad del Cuatrocientos uno de estos ralladores “ab scadeneta tot blanch”, pesando 5 onzas (F. Cardells, *Cultura material baixmedieval dels llauradors de l'horta de València (mitjançant protocols notarians)*, p. 151). En la villa de Lleida, Imma Sànchez-Boira documenta “I rayl de fust, pintat, encaxat” (I. Sànchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida*, vol. II, p. 1111).

principal era *rallar formatge*²³⁴. El queso tenía un papel destacado en la dieta de las clases populares, ya que era de las pocas maneras de conservar las aportaciones calóricas de la leche en el medio plazo. Muchos objetos de los inventarios campesinos debieron de utilizarse para preparar y contener este producto. El inventario de Maria, habitante de Vilafranca, incluye dos *bacines de rallar formatge*, las cuales debían de ser recipientes donde conservar el producto ya rallado (Ilustración 2.11, parte inferior izquierda)²³⁵. En algunos inventarios de la ciudad de Valencia aparecen referencias a utensilios más especializados, como la “post de rallar formatge” de Francesca, la mujer de un *teixidor* de Valencia, que seguramente era el banco o mesa donde estaba el rallador; o el “coltell de tallar formatge” del *hostaler* Domingo Roures²³⁶. En las casas rurales de Mallorca documentadas por Maria Barceló aparecen otros enseres relacionados con la preparación doméstica de este producto, como *formatgeres*, *culleres de formatjar* y *posts per eixugar fogasses*²³⁷.

La presencia de estos *ralls* en la vivienda campesina es digna de destacar. En ocasiones se ha considerado que el queso tenía una gran centralidad en la dieta de las clases populares, donde podía sustituir a la carne durante días. En las casas de los privilegiados, no obstante, este podía tomarse como un complemento que se añadía a otros platos para lograr ciertos sabores, aplicándolo como parte de la pasta, los postres o los patés, o con el fin de espesar guisos o ser la base de algunas salsas grasas²³⁸. La presencia de estos objetos en la cultura material de los campesinos hace considerar que alguno de estos otros fines, no necesariamente relacionados con la subsistencia, también podían llevarse a cabo por ellos. Conviene, en cualquier caso, ser prudentes, porque estos ralladores podrían haber tenido otros fines. En el inventario de los bienes de Francesc Cavaller, un notario de la ciudad de Valencia, consta un “rall per a obs de rallar gingebré”²³⁹. Es posible que en la vivienda rural se utilizara también, pues, con

²³⁴ “Un rall de rallar formatge” aparece, por ejemplo, en el inventario de los bienes de Joan de Medina, *paraire* de Valencia (APCCV, Domènec Barreda, 6.416, 27 de noviembre de 1410), así como en la almoneda de los bienes de Gaspar Valls, de la misma profesión y procedencia (APCCV, Jaume Vinader, 9.536, 25 de enero de 1445).

²³⁵ Inventario de los bienes de Maria, mujer de Jaume Centelles, habitante de Vilafranca (AHNM, Andreu Navarro, 41, 7 de marzo de 1373).

²³⁶ APCCV, Jaume Vinader, 9.517, 20 y 24 de enero de 1418; APCCV, Lluís Llopis, 58, 17 de marzo de 1378.

²³⁷ M. Barceló, *Elements materials de la vida quotidiana a la Mallorca baixmedieval (part forana)*, p. 82.

²³⁸ J. V. García Marsilla, *La taula del senyor duc*, pp. 103-105.

²³⁹ APCCV, Jaume Vinader, 9.527, 2 de abril de 1429.

otros productos que aportaran fácilmente sabor a la vianda, como los ajos, cebollas, raíces y algunos tubérculos.



Ilustración 2.11. *Cocina grasienda (Vette Keuken)*, Pieter van der Heyden, 1563, Amsterdam, Rijksmuseum. Imagen extraída de I. Baatsen *et al.*, “The kitchen between representation and everyday experience. The case of sixteenth-century Antwerp”, en C. Göttler *et al.*, *Trading values in early modern Antwerp*, Leiden: Brill, 2014, p. 164.



Ilustración 2.12. Gedichte vom Hausrat, Estrasburgo, c.1514. Imagen extraída de D. Alexandre-Bidon, *Une archéologie du goût. Céramique et consommation (Moyen Âge - Temps modernes)*, París: Picard, 2005 p. 49.



Ilustración 2.13. Grabado de Giovanni Ambrogio Brambilla, *Commedia dell'arte*, Roma, 1583. Biblioteca e Raccolta Teatrale. Imagen extraída de H. Blake, "Everyday objects", en M. Ajmar y F. Dennis (eds.), *At home in Renaissance Italy*, Londres: V&A Publications, 2006, pp. 332 y ss.

Pero mucho más comunes que los ralladores eran los morteros. Estos podían ser de madera, piedra, barro cocido o cobre. Los más grandes solían ser los de piedra, que constituían objetos verdaderamente pesados y voluminosos. Diversas escenas iconográficas muestran cómo, de hecho, era necesario utilizarlos sentados en el suelo, dejando el mortero entre las piernas, y agarrando el almírez (*mà* o *boix*) con las dos manos. Los ejemplares de otros materiales debían de tener dimensiones más reducidas, ya que podían guardarse en cestas, baldas o armarios, como aparece por ejemplo en el inventario de la viuda de Valencia Isabel, quien tenía “una cistella ab olles, morters, escudelles de terra e altres franques”²⁴⁰. De hecho, los ejemplares de barro cocido encontrados en las bóvedas de Santa María de Alicante alcanzan cómo máximo los 24 centímetros de diámetro y los 16 de altura (Ilustración 2.14). Formalmente no se diferencian demasiado de los que muestran las imágenes anteriores, y de hecho, la morfología de estos utensilios es prácticamente idéntica a la actual. Tenían tres apéndices de los que agarrar la pieza, así como un pico desde el cual el verter el condimento elaborado sobre los alimentos²⁴¹. Los morteros de cobre, por su parte, deben de haber sido enseres muy diferentes. Son los únicos de los que se conservan referencias a su forma, las cuales sugieren que eran utensilios que iban más allá de lo meramente funcional. Su valor era muchísimo más alto, alcanzando con facilidad cifras de varios *sous*, mientras que los ejemplares de otros materiales apenas sobrepasaban unos pocos *diners*. Además, podían ir equipados con pequeñas asas y cadenitas, que cabe suponer que tenían un fin estético. El inventario de un vecino de Manises, Sancho Roíz, recoge un morter de cobre “ab anses grans”, mientras que en el de Caterina, la mujer de un *ciudadà* de Valencia, consta uno “ab sa ma e cadena”²⁴². Sin dejar de ser enseres en uso, es posible que tuvieran así una funcionalidad también ornamental, no muy diferente pues de los morteros de cobre que aún pueden observarse en algunas casas actuales, de las que fueron decoradas hace algunas décadas. Dada la finura del material, menos adecuado para recibir los impactos requeridos para preparar condimentos, seguramente también se utilizaban para preparar condimentos que requirieran un triturado más delicado.

²⁴⁰ APCCV, Domènec Barreda, 6.428, 23 de junio de 1432.

²⁴¹ J. L. Menéndez Fueyo, “Ollas, cántaros y cerámica de uso doméstico”, pp. 165-166.

²⁴² Inventario de los bienes de Sancho Roíz, vecino de Manises (AMV, Antoni Cortés, m-1, 13 de junio de 1375). Inventario de los bienes de Caterina, viuda de Jaume Marafí, ciudadà de Valencia (APCCV, Jaume Vinader, 9.535, 13 de febrero de 1443).



Ilustración 2.14. Mortero de Paterna del siglo XV. Imagen extraída de J. L. Menéndez Fueyo, “Ollas, cántaros y cerámicas de uso doméstico”, p. 165.



Ilustración 2.15. Vincenzo Campi, *Cucina* (detalle), Cremona, c.1580. Imagen extraída de H. Blake, “Everyday objects”, p. 333.

Hervir, asar, freír

Lejos de imaginar la dieta campesina como monótona o centrada en una técnica concreta, existían muchas maneras de realizar la cocción de los alimentos. Una de ellas era hirviéndolos en calderas de hierro o cobre, grandes recipientes de metal con capacidades que oscilaban entre 1 y 4 *cànters* (10-40 litros). Estos enormes recipientes quedaban suspendidos durante horas sobre el fuego, enganchados mediante un asa a cadenas o *cleràstecs*, que asomaba desde el interior de una campana situada en un lateral de la estancia (Ilustración 2.16).

Era en estos utensilios en los que se realizaban los guisos y sopas, que hervidos en agua daban más de sí el potencial calorífico de los alimentos. Ahora bien, y propio del espíritu de la multifuncionalidad que ya se ha observado con otros enseres, las calderas podían utilizarse para más finalidades, y algunas probablemente nunca llegaron a utilizarse como instrumentos de cocina. Los campesinos podían utilizar los ejemplares de tamaños más grandes como las lavadoras actuales, calentando el agua a fuego con el fin de lavar la ropa. Así lo revelan los ejemplares “per obs de fer bugades” que Pere Castrellenes tenía en la alquería de Marxalena de Valencia, o el de Jaume Llorens, este un labrador de Alfafar²⁴³. Por su parte, las calderas de dimensiones más pequeñas, de uno o dos litros, podían convertirse a efectos prácticos en recipientes para cualquier cosa, por ejemplo, en un cubo para coger agua. No son raras las “calderetes de pou”, y entre los inventarios de eclesiásticos, no faltan las menciones a “calderetes de capellans” o “per tenir aigua beneïda”. Esto es algo ampliamente documentado en otros lugares de la Corona de Aragón, por lo que no parece que tenga que ver con el uso del término “caldera” en el catalán del reino de Valencia. I. Sànchez-Boira también advierte de estos usos en los inventarios de Lleida, a los que se añaden otros similares, como “la caldera gran, de coure vin”, “un calderet de traure aygua de tenayla”, o “una caldera, ab uns draps <que> staven a remullà”²⁴⁴. Y lo que es más, entre profesionales urbanos no era infrecuente utilizarlas con fines industriales, sobre todo para teñir la ropa, como muestran ejemplares “per obs de tenyir” o “de tintoreria” de los tintoreros de Valencia Vicent Roiç y Jaume Navarro²⁴⁵.

²⁴³ ARV, Joan Campos senior, 426, 11 de agosto de 1439; APCCV, Jaume Vinader, 9.527, 13 de octubre de 1429.

²⁴⁴ I. Sànchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida*, vol. II, p. 1056.

²⁴⁵ ARV, Arcusio de Collent, 2.793, 10 de septiembre de 1362; ARV, Arcusio de Collent, 2.794, 18 de noviembre de 1363.

Un caso similar al de la caldera lo presenta la olla (a veces también *topí*)²⁴⁶, término con el que los inventarios valencianos identifican por lo menos tres objetos diferentes. Uno de ellos son las pequeñas orzas o recipientes de alfarería para contener y servir la miel que se han mencionado con anterioridad (*olletes de tenir mel*). Las otras dos eran objetos de cocina, pero muy distintas entre sí. Las ollas de metal, sobre todo de cobre, quizás no fueran muy diferentes de las calderas ni en forma ni en función, aunque es previsible que fueran más pequeñas. La única referencia al tamaño de una olla de cocina ha podido encontrarse en un inventario de la ciudad de Valencia, la cual tenía una capacidad de medio *cànter* (5 litros), y esto ya era definido como un objeto grande²⁴⁷. Pero también existían *olles de cuinar de terra*, enseres de barro cocido de dimensiones mucho más pequeñas. Los ejemplares que han podido recuperarse y estudiarse a través de las excavaciones arqueológicas, de hecho, no sobrepasan los 30 centímetros de altura (Ilustración 2.17). Al contrario que sus homólogas de metal, este material propiciaba un tipo de cocción más lenta y progresiva, al igual que hacían otros utensilios como las cazuelas (*cassoles de terra*). En el *Llibre del Coch*, el gran recetario catalán de comienzos del siglo XVI, casi todas las recetas para la preparación de salsas requieren de estos objetos²⁴⁸. De hecho, gracias al registro material puede saberse que la fineza de las paredes de estas piezas hacía difícil que se pudieran colocar directamente sobre el fuego. En realidad, las ollas de barro se colocaban directamente entre las brasas, lo que explica que los ejemplares recuperados suelen tener la base en forma convexa, para poder hundirse con comodidad entre carbones y cenizas. Es una práctica que ha quedado plasmada recurrentemente en representaciones pictóricas, como en la Ilustración 2.15. Puede observarse cómo una caldera de grandes dimensiones recibe el fuego a viva llama, mientras en un lateral una pequeña olla de barro toma el calor más lento de la brasa. Estas piezas iban acompañadas de *cobertores* o tapas, que podían ser de hierro o igualmente de alfarería, las cuales también pueden hallarse en los inventarios. Las cazuelas de barro, por su parte, también podían ponerse dentro de hornos de leña o carbón.

²⁴⁶ “Ítem, III oles topins (*sic*)”. Inventario de los bienes de Pasqual Coloma, vecino de Vilafranca (AHNM, Lluís de la Guerola, 154, 1418-1423, 16 de septiembre de 1420).

²⁴⁷ Inventario de los bienes de Joan de Flòvia, noble de Valencia. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, n°12, 9 de mayo de 1429.

²⁴⁸ R. de Nola, *Llibre del coch. Tractat de cuina medieval*. (edición de V. Leimgruber), Barcelona: Clàssics Curial, 2012; *Llibre de Sent Soví; Llibre de totes maneres de potatges de menjar* (edición de R. Grewe, revisada por A. Soberanas y J. Santanach)/*Llibre de totes maneres de confits* (edición de J. Santanach), Barcelona: Barcino, 1979.



Ilustración 2.16. *Sagrada familia*. Libro de horas de Catherine de Cleves, The Morgan Library & Museum, ms. M. 917, pp. 150-151 (detalle). Imagen extraída de I. Sànchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida*, vol. II, p. 1058.

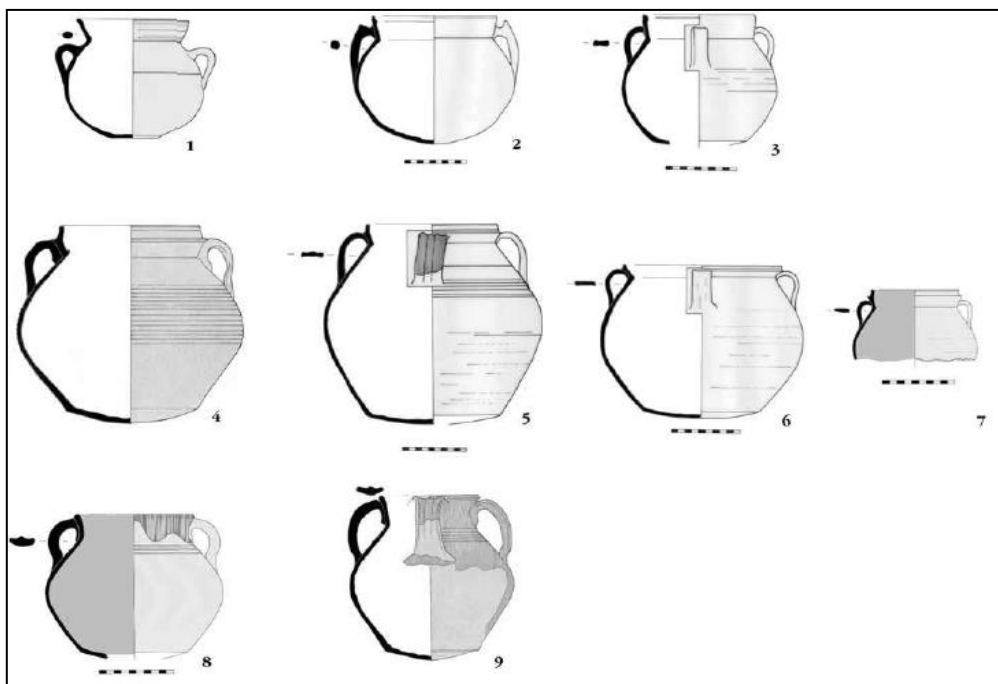


Ilustración 2.17. Tipologías de ollas de cocina encontradas en las bóvedas de Santa María de Alicante. Imagen extraída de J. L. Menéndez Fueyo, “Ollas, cántaros y cerámicas de uso doméstico”, p. 152.

Hervir los alimentos se ha interpretado como la técnica básica de la cocina popular, por oposición al asado, visto como algo propio de clases sociales más adineradas. Como explica Juan Vicente García Marsilla en algunos de sus trabajos más conocidos, la cocina en olla era más sencilla, ya que optimizaba el uso del combustible y se adecuaba al tipo de carne más consumida por los humildes, que era la de animales viejos, que debía ser ablandada. La elaboración del caldo, además, concentraba el aporte calórico de los alimentos, mientras que el asado dejaba escapar el jugo²⁴⁹. Todo son implicaciones que los campesinos, sin duda, debieron haber tenido en cuenta, pero sin renunciar a este tipo de cocina. Los inventarios revelan que, en realidad, en la vivienda campesina se hallaban instrumentos especializados en la técnica del asado de manera muy generalizada. Para empezar, en utensilios relacionados directamente con la carne, como eran los espetos (*asts de ferre* o, en latín, *verua ferri*). A lo largo de estas largas barras de hierro, ocasionalmente también de madera, se insertaban las piezas de carne a una distancia prudencial del fuego, lo cual requería girarlas con regularidad. Para ello existían instrumentos auxiliares, como *asters* o *tenidors d'asts*, los caballetes en los que se apoyaban, y que puede verse en diversas representaciones pictóricas. Además, si la carne no se colocaba encima del fuego, sino que estaba a un lado y el calor llegaba de manera lateral, se debía de recurrir a lo que los inventarios llaman sencillamente *peus*, caballetes sobre los que apoyar y girar el *ast* (Ilustración 2.18).

²⁴⁹ Así lo ha explicado J. V. García Marsilla para el caso del espeto (*ast*), haciéndose eco, no obstante, de algunas ideas de J. Goody y S. Mennell, basadas en argumentos enraizados en la antropología de la alimentación (véase *La jerarquía de la mesa*, p. 159; y *La taula del senyor duc*, p. 133).



Ilustración 2.18. Boccaccio, *Le Décameron*, 1432. Paris, BnF, Arsenal, manuscrito 5070. Imagen extraída de I. Sànchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida*, vol. II, p. 1038.

Como en el caso de la imagen anterior, son muchas las representaciones iconográficas de la época que muestran a los espetos vinculados al asado de las aves. Esto en principio llevaría a vincularlos a las cocinas de las clases privilegiadas, ya que la volatería figuraba entre las carnes más caras y preciadas, e incluso se le atribuían propiedades terapéuticas. De hecho, durante la baja edad media se había desarrollado una verdadera justificación cosmológica, basada en la filosofía natural de Galeno, que hacía recomendable este producto para los estómagos de los privilegiados a través de una especie de escala de dignidad. En esta “gran cadena del ser”, como se ha denominado, los animales voladores eran los más apropiados para el consumo de las élites, por aproximarse al cielo y a Dios. En el otro extremo estaban aquellos que no volaban, los que se arrastraban por el suelo o el fondo del mar y, aún peor, las verduras cuyo fruto se desarrollaba completamente bajo tierra, como las cebollas, ajos, nabos y

las raíces, que eran percibidos como alimentos de los humildes²⁵⁰. Ninguno de los listados de bienes estudiados da referencia alguna al tipo de carne que podría asarse en estos espetos, pero hay indicios de que la carne insertada en ellos podría haber sido mucho más asequible de lo imaginado. Algunos inventarios catalanes miden la longitud de los espetos en el número de cerdos que podían insertarse en él, como documenta Aina Palarea en Amer, una comunidad rural de Girona, en el caso de un individuo que poseía “ast de fust, un caben dos porcel”. Los inventarios estudiados por Jordi Bolòs e Imma Sànchez-Boira, por su parte, recogen alguna referencia a estos espetos con la finalidad de “coure longanices”, que caben suponer que también serían de este tipo de carne²⁵¹.

La asociación tradicional del espeto con las clases altas debe reconsiderarse. La carne asada en ellos podía ser de un tipo adecuado al consumo popular, o de lo contrario no podría explicarse su presencia en los inventarios de las clases humildes. De hecho, en el próximo capítulo se mostrará cómo los espetos son algunos de los enseres de cocina más difundidos entre los campesinos. En cualquier caso, habría que reconsiderar la propia finalidad de estos utensilios, que debían de servir para cocinar muchas más cosas a parte de la carne. En el inventario de Beatriu, la viuda de un *ciudadà* de Valencia, aparece “un ast per torrar llesques de pa”, o sea, para hacer tostadas²⁵². Además, existían ejemplares de tamaños diversos, grandes, medianos y pequeños, y esto podría ser porque seguramente podrían adaptarse a varios tipos de alimentos, y utilizarse de manera individual, quizás comiendo directamente de ellos. Jaume Roig criticaba la

²⁵⁰ J. V. García Marsilla, “Alimentación y salud en la Valencia medieval. Teorías y prácticas”, *Anuario de estudios medievales*, 43/1, 2013, pp. 131-132. La cadena del ser era mucho más compleja, y tiene referentes en diversas partes del continente. La versión más desarrollada es posiblemente la de Ristoro d’Arezzo de finales del siglo XIII, como ha podido estudiar Allen Grieco (A. Grieco, “Alimentación y clases sociales a finales de la Edad Media y en el Renacimiento”, en J-L. Flandrin y M. Montanari (dirs.), *Historia de la Alimentación*, Gijón: Trea, 2004 (ed. original en francés en 1996), pp. 611-624). Esta distinguía entre los cuatro elementos, tierra, aire, fuego y agua; y establecía diversas subcategorías de animales, incluyendo algunos mitológicos como el fénix. La dignidad de las aves, por ejemplo, dependía de la altura del vuelo, de manera que la carne de pato era peor considerada que la de halcón. Los moluscos y crustáceos eran vistos con menor valía que los delfines y ballenas, que pasaban mucho más tiempo en la superficie que estos otros seres que se arrastraban por las profundidades del mar. De manera más sencilla, Ramon Llull también se ajustaba a este esquema en algunas de sus obras (S. Trias, “La cuina lul·liana. Criteris dietètics i nivells socials”, *Primer col·loqui d’història de l’alimentació a la Corona d’Aragó. Vol. II: Edat Mitjana*, Lleida: Institut d’Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 855).

²⁵¹ A. Palarea, “What makes the difference? Social differentiation in late medieval Catalonia. Kitchen utensils and tableware: the case of Amer (1385-1410)”. Presentación inédita del Ester-Datini Advanced Seminar, 46a Settimana di Studi di Prato, 2016; J. Bolòs e I. Sànchez-Boira, *Inventaris i encants*, vol. I, p. 394.

²⁵² APCCV, Domènec Barreda, 6.428, 6 de mayo de 1432.

actitud aislada de una de las primeras mujeres del protagonista del *Espill* explicando que reusaba de comer junto a su marido, valiéndose de una olla y un espeto personal, que cocinaba con un hornillo en su *cambra*²⁵³. La fuga del jugo, además, no tenía por qué haber preocupado demasiado a los campesinos, porque este podía conservarse, colocando cualquier tipo de plato o cuenco bajo el espeto, reciclándolo en otro plato después. Este fin tenían las conocidas graseras o *greixoneres*, enseres especializados en esta función (Ilustración 2.18).

Otro instrumento que muestra el grado de especialización que podía alcanzar la cocina rural son las parrillas o *graelles*. Los inventarios describen estas como instrumentos de cuatro piernas (*comes*), por lo que hay que pensar en un objeto similar al que puede encontrarse en la actualidad. Las había de diversos tamaños y formas, redondas y cuadradas, tenían un mango (*coa*) por el que agarrarlas y se componían de hasta cinco barras de hierro²⁵⁴. Las escasas referencias que aportan los inventarios valencianos en cuanto a su uso aluden fundamentalmente al cocinado del pescado, por lo menos, entre las clases populares. Entre los bienes otorgados por la cofradía de Santa María a Francesc Mereu, un carpintero de Valencia, por ejemplo, se hallaban “unes graelles per obs de coure pex”²⁵⁵. Mientras, en el inventario de bienes de Maria, la mujer de otro carpintero de la capital, se especifica el tipo de pescado al incluir unas “graylles pochés de tres comes, sardineres”²⁵⁶. Esta especialización en la preparación de pescado a la brasa, fundamentalmente de carácter graso, consta igualmente en otras fuentes que refieren a sectores sociales más acomodados, entre los que se utilizaban especies más caras. Por ejemplo, solo diez recetas del *Llibre del Coch* incluyen el uso de parrillas, y todas ellas están vinculadas con el cocinado del pescado o anguilas como el congrio. Estas tampoco eran extrañas en la corte de los duques de Gandia, cuyos libros de cuentas revelan que aquí se empleaban también para cocinar el atún (*tonyina*) y la breca (*pagells*)²⁵⁷.

²⁵³ “En la cambreta, foguer, olleta, ast hi tenia; allí’s coia sense cuinés”. J. Roig, *Espill o llibre de les dones* (edición de M. Gustà), Valencia: Edicions 62, 1998, pp. 57-58.

²⁵⁴ Así lo muestran algunos ejemplares de la ciudad de Lleida. Véase I. Sánchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida*, vol. II, pp. 1079-1081.

²⁵⁵ APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 30 de diciembre de 1438.

²⁵⁶ Inventario de los bienes de Maria, mujer de Bernat Gotarra, fuster de Valencia (ARV, Aparisi Lapart, 2.855, 31 de enero de 1326).

²⁵⁷ R. de Nola, *Llibre del coch. Tractat de cuina medieval; Llibre de Sent Soví; Llibre de totes maneres de potatges de menjar* (edición de R. Grewe, revisada por A. Soberanas y J. Santanach)/*Llibre de totes maneres de confits* (edición de J. Santanach), pp. 100-116; J. V. García Marsilla, *La taula del senyor duc*, pp. 110 y 113.

A parte del hervido y el asado, existía la posibilidad de elaborar los alimentos en sartenes, las conocidas *paellas* (*sartago*, en latín). Estos objetos eran más complejos que sus homólogos actuales. De hecho, algunas paellas medievales parecen haber sido cazuelas de hierro o cobre, insertadas en una estructura de metal de la que salía un mango o *coa* del que agarrarlas, controlando la exposición al fuego a una distancia prudencial. De hecho, algunos inventarios distinguen el material del mango del del recipiente principal, como el de Alfons Martínez de Palma, realizado en Valencia, que recoge. “una paella d’aram ab coha de ferre”²⁵⁸. Así puede verse en el exhaustivo análisis iconográfico que realiza Imma Sànchez-Boira a través de la figura de San José en diversas representaciones de la adoración. Este es representado frecuentemente con estos utensilios como una idealización de lo cotidiano, lo casero y lo humilde, en contraste con la suntuosidad de vestidos y regalos que los Reyes Magos de Oriente presentan ante el Niño Jesús (Ilustración 2.19).

²⁵⁸ ARV, Domènec Molner, 2.777, 6 de julio de 1342. En los inventarios de Lleida estudiados por I. Sànchez-Boira se documenta igualmente “una paella de aram, ab coa de ferre, sotil” (I. Sànchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida*, vol. II, p. 1087).

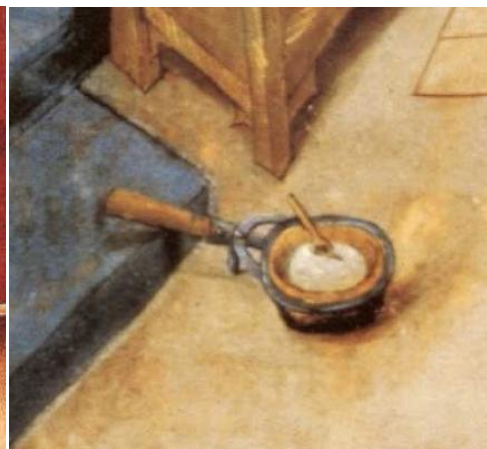


Ilustración 2.19. Selección de imágenes con sartenes procedentes de diversas obras pictóricas. Imágenes extraídas de I. Sànchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida*, vol. I, p. 317; vol. II, pp. 1090-1092.

El hecho de que las paellas pudieran identificarse como un utensilio propio de la cocina popular no solo concuerda con su enorme presencia en los inventarios, sino también con su ausencia en los recetarios medievales, cuya audiencia eran las clases altas. La paella aparece en 2 de las 72 recetas del *Llibre de Sent Soví*, y solo en 6 de las 229 del *Llibre del coch*. Las ollas, por el contrario, se encuentran en 23 y 108 recetas de estos tratados respectivamente²⁵⁹. ¿Qué se cocinaba en estos instrumentos? Ni los inventarios valencianos ni aquellos que se han podido consultar de otros lugares de la

²⁵⁹ R. de Nola, *Llibre del coch. Tractat de cuina medieval; Llibre de Sent Soví; Llibre de totes maneres de potatges de menjar* (edición de R. Grewe, revisada por A. Soberanas y J. Santanach)/*Llibre de totes maneres de confits* (edición de J. Santanach).

Corona de Aragón aportan ni una sola pista²⁶⁰. Es lógico pensar que se pudiera freír en ellas, haciendo una extrapolación de usos actuales, pero quizás tenía un carácter más fundamental. La iconografía recopilada y analizada por Imma Sànchez-Boira sugiere que estos instrumentos se utilizaban para la elaboración de gachas blancas (*farinetes*). Estas eran, junto al cereal panificado, una de las bases de la dieta del campesinado medieval, un producto caliente en el cual se mezclaban diversos tipos de cereales y también legumbres²⁶¹.

Las paellas se colocaban en estructuras de hierro para sostenerlas sobre la lumbre, los trébedes o trípodes, que en los inventarios aparecen denominados *ferres de foc* o *de cuinar*, *treudes*, o *trípodes*, esto último en latín. Algunas menciones indican explícitamente a que tenían tres piernas, y según algunos estudios de Hugo Blake para el caso de Italia, los había redondos y cuadrados²⁶². El uso de estas estructuras tenía sentido, lógicamente, mientras los campesinos recurrieran a la madera y al fuego como fuente de calor. Aunque muy pocos, algunos poseían *foguers* domésticos, pequeños hornos transportables que funcionaban con carbón. Estos objetos, que podían ser redondos o cuadrados, de hierro o de barro cocido, aparecen sobre todo entre campesinos residentes en grandes núcleos urbanos, como Valencia y Gandía. Su posesión podría deberse a una necesidad espacial, ya que seguramente residían en viviendas más pequeñas de varios pisos, por lo que la instalación de chimeneas debía de estar más limitada. Nicolau Am, un labrador residente en la capital, poseía “dos foguers per a obs de cuinar”, mientras que Bartomeu Llavata, un vecino de Gandía, tenía un ejemplar de hierro “per cuinar ab carbó”²⁶³.

Con independencia del método de aplicación del calor, eran necesarios instrumentos para manipular el alimento mientras este se iba cocinando. Estos eran fundamentalmente de hierro, como las espátulas o *giradores*. El hecho de que muchos inventarios describan *paelles ab giradora* ha hecho pensar frecuentemente que la *giradora* era algún tipo de tapadera para dar la vuelta a las paellas, pero es más lógico

²⁶⁰ No aparecen referencias a su uso, por ejemplo, en los trabajos de Pere Benito, Maria Barceló e Imma Sànchez-Boira que se han ido citando en este capítulo. Juan Vicente García Marsilla tampoco ha podido encontrar indicios directos de ello, más allá de deducir que debían de servir para freír (J. V. García Marsilla, *La jerarquía de la mesa*, p. 149).

²⁶¹ Véase J. V. García Marsilla, “Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)”, p. 487; J. V. García Marsilla, *La jerarquía de la mesa*, p. 85.

²⁶² H. Blake, “Everyday objects”, p. 336.

²⁶³ APCCV, Jaume Vinader, 9.518, 28 de abril de 1425; AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº5, 3 de octubre de 1394.

pensar que se trataba de un tipo de espátula con la que *girar* los alimentos. Esto explica porque estos enseres se anotan frecuentemente por separado, y también se relacionan con otros objetos de cocina. Pueden encontrarse, por ejemplo, unes “graelles ab sa giradora” en el inventario del ciudadano de Valencia Bernat Dolit²⁶⁴. Además, este enser debía de ser el mismo o muy similar a otro que acompaña frecuentemente a las descripciones de paellas, las *raores* (también *rasores* y *raedores*). Entre los inventarios de los campesinos aparecen “paelles ab sa raora”, “pasteres ab sa raora” y, por separado, “raedores de pastera”. En estos últimos dos casos podría tratarse de una paleta que ayudaba a preparar la masa del pan, quizás separándola de los bordes y el fondo de la artesa. Quizás fuera similar el *tornell*, un instrumento que podía ser de madera y cuya función es difícil de precisar, pero que parece haber sido de pequeño tamaño y usado en contextos similares²⁶⁵. Junto a estos utensilios hay que mencionar los cucharones (*llosses*), que también eran de hierro, y debían de estar más relacionados con la preparación de guisos y sopas en ollas y calderas, así como las espumaderas (*esbromadores* o *bromadores*) para la manipulación de los fritos.

Objetos de cocina eran igualmente las alcuzas o redomas (*setres* y *setrills*), las aceiteras medievales, necesarias tanto en guisos para sofreír como en las frituras. Los inventarios muestran que podían tener cerca de media arroba de capacidad y casi siempre eran de latón, aunque existían algunas versiones de vidrio y barro cocido. Estos últimos son los que pueden conocerse gracias a su conservación en el registro material, que los presentan como enseres muy sencillos, al estilo de los morteros, lebrillos y muchos cántaros. Constituían pues objetos de cerámica tosca, sin decoración más allá de un vidriado básico de tonalidad verdosa (Ilustración 2.21). Gracias a algunos inventarios de la ciudad de Valencia puede saberse que iban recubiertos de esparto u otras fibras, como muestran los dos “setrills grans enserpellars” del vecino Bernat Ferrando, o el “setrill gran de tenir oli, encordar” de Margarita, mujer de un *paraire* de la capital²⁶⁶.

²⁶⁴ APCCV, Domènec Barreda, 6.418, 8 de octubre de 1415.

²⁶⁵ En el inventario de Domènec Eroles y su mujer Guillamona, labradores de Foios, constan “dos post[s] en que staven dos morters, una cullera, un boix e un tornell”, por lo que parece que el *tornell* era un enser de pequeño tamaño (APCCV, Bertomeu Matoses, 25.310, 27 de febrero de 1420). Lo mismo puede deducirse del de Bernat Vidal, vecino de Ballestar, que se hallaba dentro de una *cistella* (AHM, Arnau Dalós, 1369, 6 de enero de 1372).

²⁶⁶ AMV, Jaume Desplà, n-10, 1 de junio de 1397; APCCV, Domènec Barreda, 6.417, 29 de diciembre de 1410.



Ilustración 2.20. Trípode del norte de Italia, primera mitad del siglo XVI. Imagen extraída de H. Blake, “Everyday objects”, plantilla 10.4.



Ilustración 2.21. Redomas de Paterna (siglo XIV/primer mitad del XV). Imagen extraída de M. Mesquida (dir.), *La cerámica de Paterna. Reflejos de Mediterráneo*, p. 226.

2.3. Comer y beber como campesinos: el servicio de mesa

Platos, bandejas y cuencos

Una vez cocinados y condimentados llegaba el momento de consumir los alimentos, lo que requería del uso de enseres de servicio. Casi todos estos no se distinguen demasiado de sus equivalentes actuales, al menos cuanto al concepto. También la sociedad medieval necesitaba platos, vasos, cubiertos o jarras. Ahora bien, la manera en la que estos se utilizaban era muy distinta, y además, estaba sometida a grandes diferencias entre los privilegiados y los humildes.

Muchos de estos bienes son ya viejos conocidos de los que han trabajado la alimentación a través del registro documental, material e incluso visual, y también tienen una presencia clara en los inventarios de los campesinos. Los platos hondos recibían el nombre de *escudelles* (*scutellas* o *parabsides*, en latín). Estas podían ser de madera o cerámica, y eran el destino de las sopas y platos caldosos. Eran utensilios mucho más pequeños que sus homólogos actuales, y de hecho, casi podrían considerarse como cuencos pequeños, que se ajustaban al espacio generado por dos manos al juntarse. Esto no es una casualidad, porque la iconografía de la época muestra con claridad que de las escudillas se bebía directamente, sin necesidad de utilizar cucharas²⁶⁷. Es posible que estas últimas, enseres presentes en los inventarios de bienes, se utilizaran para dar de comer a personas mayores o enfermos, que no pudieran sostener la escudilla por sí mismos. Además, el hecho de que las escudillas pudieran utilizarse sin necesidad de cubiertos hacía de ellas utensilios de los que también podía beberse todo tipo de líquidos, como el agua o el vino²⁶⁸. En cualquier caso, y al igual que pasaba con muchos otros enseres, los campesinos podían utilizar estos objetos para todo tipo de fines, utilizándolos como instrumento para medir el vino o para conservar otros productos alimenticios como la mostaza²⁶⁹.

²⁶⁷ Así puede verse en miniaturas como E. Birlouez, *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*, p. 16.

²⁶⁸ Véanse, por ejemplo, las miniaturas recogidas en la selección iconográfica de E. Birlouez, *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*, pp. 11, 16 y 66. Los arqueólogos son bien conscientes de estas prácticas, y las tienen en cuenta a la hora de interpretar el registro material. Véase, por ejemplo, J. L. Menéndez Fueyo, “In taberna quando sumus”, p. 57.

²⁶⁹ Así, puede encontrarse una “escudella de mesurar vi” en el inventario de los bienes de Ferrer Despilles y Elisenda, realizado en Morvedre (AMV, Domingo Joan, I-1, 13 de agosto de 1348); y una “escudella de mostalla”, entre los bienes de Bertomeu Bonfill y su mujer Gença, realizado en Vilafranca (AHNM, Antoni Esquerdo, 102, 1427, 23 de enero x 7 de febrero de 1428).

No muy diferentes parecen haber sido los *greal*s. Es cierto que esta palabra recuerda a una copa litúrgica, pero en realidad, debía de tratarse de otro plato hondo²⁷⁰. Ahora bien, este debía de distinguirse lo suficiente de la escudilla, dado que los coetáneos distinguían perfectamente ambos enseres, y los notarios podían ser tan precisos como para calificar algunas piezas de *escudelles grealades*²⁷¹. Qué era lo que las distinguía no es algo fácil de saber, y se aprecia una gran confusión entre los especialistas de diversas ramas a este respecto. Desde los trabajos de tradición o perspectiva más arqueológica es a que estas piezas son escudillas de gran tamaño²⁷², aunque los inventarios parecen apuntar en la dirección opuesta. Entre los ejemplares transcritos por Jordi Bolòs e Imma Sànchez-Boira constan, por ejemplo, “V scudelletes petites, a manera de grealons”²⁷³. De ser así, habría que considerarla pues como un cuenco muy pequeño, y de hecho, esto tiene sentido con los usos que puede atribuírsele.

Saber para qué utilizaban los *greal*s los campesinos no es fácil, porque ni los inventarios de estos ni los de otros sectores socioprofesionales aportan referencia alguna a este respecto. Existen, no obstante, dos maneras de aproximarnos a las prácticas vinculadas con este enser, al menos, entre los grupos sociales más adinerados. Una vez más, los registros de gasto de los duques de Gandia, por un lado, y los de María de Luna, por el otro, aportan diversas menciones a estos objetos. Aquí aparecen conteniendo productos que acompañaban a los platos principales en las comidas, con

²⁷⁰ El DCBV lo define como un plato (de hecho, la palabra proviene del griego, *kratos*, “plato”). En otros lugares de la corona de Aragón puede encontrarse como *grals*, *gaals* o *gadales*, este último término en Aragón (G. Navarro y C. Villanueva, “Subastas y tasaciones de bienes en la Zaragoza del siglo XV”, pp. 45-108). En los libros de cocina de la época aparece más como “gresal” y “grissal” (Véase *Llibre de Sent Soví; Llibre de totes maneres de potatges de menjar* (edición de R. Grewe, revisada por A. Soberanas y J. Santanach)/*Llibre de totes maneres de confits*, p. 226 del apéndice II, con referencias al término en todas las recetas de las tres obras).

²⁷¹ Véase, por ejemplo, el inventario de los bienes de Domènec Serra, un vecino de Morella (AHEM, Francesc Pallarés, 1406-1408, 21 de abril de 1408).

²⁷² Véase J. Coll, *La cerámica valenciana*, p. 94; E. Broida, “Els atuells de terrissa a les llars barcelonines vers l’any 1400”, p. 225. Siguiendo esta línea, en el catálogo *Del rebost a la taula*, que comprende material de los siglos XIV y XV de la ciudad de Barcelona, se identifican algunas piezas como “escudella gresala”, concretamente a las que tienen un diámetro de boca ligeramente más grande de lo normal, entre los 15 y 20 centímetros, pero no se explica el por qué de esta clasificación. En el estudio iconográfico llevado a cabo por R. Carretero, E. Casanova y M. González, no obstante, se considera esta pieza como una *escudella* con peana o pie (“El parament de la taula a la pintura gòtica de retaules”, en *Primer col·loqui d’història de l’alimentació a la Corona d’Aragó. Vol. II: Edat Mitjana*, Lleida: Institut d’Estudis Ilerdencs, 1996”, p. 760).

²⁷³ J. Bolòs e I. Sànchez-Boira, *Inventaris i encants*, vol. I, p. 628.

verduras como las acelgas, legumbres como los garbanzos y también el arroz²⁷⁴. En los libros de recetas medievales, por su parte, el *greal* se presenta en casi todas las ocasiones como recipiente para contener salsas o miel. En el *Llibre de Sent Soví*, por ejemplo, aparecen como pequeños cuencos en los que se sirve la *ginebrada*, la mostaza, la *salsa per gualines*, la miel y la oruga, entre otros condimentos²⁷⁵. Una función, pues, no muy diferente a la de las *salseres*, enseres que quizás eran muy similares, y que también aparecen en las viviendas de algunos campesinos, como la de Bernat Vidal, situada en Ballestar, quien poseía una “salsera de tenir mel”²⁷⁶.

Los platos llanos, por su parte, eran denominados *talladors* (en latín, *discum* o *ciphorium*). En la vivienda campesina estos eran sobre todo de madera de pino o nogal, reforzados con un anillo de hierro que actuaría como refuerzo en la base de la pieza²⁷⁷. El peculiar nombre de los platos llanos medievales se debe a que actuaban como fuentes comunes de las que agarrar y cortar (*tallar*) los alimentos no caldosos, actuando así de manera similar a los tablones de madera actuales. Así lo muestran algunos retablos de la época, sobre todo aquellos con escenas de la Última Cena (Ilustración 2.22), una práctica documentada en inventarios de algunos individuos de la ciudad de Valencia. El de Jaume Llorens, un labrador de Alfafar, recoge “dos grans talladors de fust e tres xichs per a obs de tallar”. De manera aún más explícita, en la almoneda del *paraire* de Valencia Gaspar Valls, se describen “dos talladors de fust per talar carn”²⁷⁸. La palabra *plat*, muy marginal en los inventarios de campesinos, identifica sobre todo objetos de otros materiales, como la cerámica y el vidrio, o metales como el estaño y la plata, más frecuentes en los inventarios de otros sectores socioprofesionales.

El tabaqué o *tabac* merece una mención especial. Aunque el término refiere en ocasiones a pequeñas cestas de mimbre (de *palma* o de *verga*)²⁷⁹ hay abundantes

²⁷⁴ J. V. García Marsilla, *La taula del senyor duc*, p. 213; J. V. García Marsilla, “Food in the accounts of a travelling lady: Maria de Luna, Queen of Aragon (1403)”.

²⁷⁵ *Llibre de Sent Soví; Llibre de totes maneres de potatges de menjar* (edición de R. Grewe, revisada por A. Soberanas y J. Santanach)/*Llibre de totes maneres de confits* (edición de J. Santanach), pp. 127, 130, 133, 204 y 215.

²⁷⁶ AHEM, Arnau Dalós, 1369, 6 de enero de 1372.

²⁷⁷ Así lo sugieren algunas menciones: “Ítem, hun tallador gran ab sa anella de fferre” (inventario de los bienes de Aparisi Granell, realizado en Boixar, AHEM, Arnau Dalós, 1369, 16 de diciembre de 1368); “I tallador de fust ab sa anella” (partición de los bienes de Guillem Belsa, realizada en Castell de Cabres, AHEM, Arnau Dalós, 1369, 3 de noviembre de 1372).

²⁷⁸ APCCV, Jaume Vinader, 9.527, 13 de octubre de 1429; APCCV, Jaume Vinader, 9.536, 25 de enero de 1445.

²⁷⁹ La única definición que aporta el DCVB es “cistelleta rodona, més ampla que alta, generalment amb tapadora, que serveix per a tenir el pa, fruita, flors o objectes de treball d'agulla de les dones”.

ejemplos que indican que también podía ser otro tipo de objetos muy diferentes. El mismo objeto aparece en ocasiones con materiales desconcertantes para una cesta, como la madera, la cerámica o el vidrio, pintados y de colores diversos²⁸⁰. Esto hace pensar que se trataba en realidad de algún plato o bandeja amplia vinculada al servicio de mesa. Los arqueólogos han tenido clara esta distinción al comparar el registro material con el escrito desde hace años, definiendo el *tabac* como una “fuente o gran plato, sinónimo de servidora, derivado de un término hebreo que significa cestillo.”²⁸¹. Los inventarios dan extensas referencias de esta connotación, por ejemplo, en el inventario de un habitante de un *mas* de Cinctorres, quien poseía “un tabaquet de terra pintat”²⁸². En el de Isabel, la viuda de un ciudadano de la capital, consta un “hun tabach de vidre de Domàs”, lo que además revela la existencia de piezas importadas de calidad. Esto explicaría por qué en ocasiones los notarios tienden a confundirlo con el *servidor*, algún tipo de bandeja o fuente que podía ser también de estos materiales, incluidas las fibras vegetales²⁸³. Por ejemplo, el inventario de Domènec Mateu y su mujer Joana, dos posibles labradores de Foios, recoge “unum servidor ferri tenendi taciám”²⁸⁴.

²⁸⁰ Por ejemplo, “un tabach de fust pintat” (ARV, Justicia de València, 28, 21 de mayo de 1319, fol. 200); “Ítem, [.i.] tabach morat de vidre” (ARV, Domènec Molner, 2.777, 17 de agosto de 1342); “Un tabach blanch de verga” (AMV, Domingo Joan, I-1, 4 de agosto de 1348). De los ejemplares de *palma* existían además versiones importadas o al menos estilos claramente definidos, como muestra, por ejemplo, el inventario del ciudadano de Valencia Pere Solivella, quien poseía “tres tabachs de palma d’obra d’Almeria” (ARV, Francesc Monzó, 1.551, 27 de agosto de 1398, 20 de diciembre de 1398).

²⁸¹ J. Coll, *La cerámica valenciana*, p. 67.

²⁸² AHNM, Jaume Perpinyà, 160, 10 de febrero de 1427.

²⁸³ El inventario de los bienes de Bertomeu Amenla, *ciudadà* de Valencia, recoge “un servidor o tabach de vidre” (APCCV, Bertomeu Martí, 74, 9 de junio de 1381). El de Pere Segarra, *peller* de Valencia, un “tabach vel servitorium”, hecho “de palma” (ARV, Guillem Vilardell, 14.210, 10 de septiembre de 1339). La almoneda de los bienes de Gabriel Ferrando, *especier* de Valencia, no obstante, lo asemeja a una *tabaira*: “Ítem, tres tabachs de fusta sotils o tabayres” (APCCV, Bertomeu Matoses, 25.344, 5 de noviembre de 1450). En la partición de los bienes de Antònia, una vecina de Vilafranca, no obstante, aparece “un panistre de sarga, altre de palma o tabach” (AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402, 30 de octubre de 1409).

²⁸⁴ ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 4 de mayo de 1330.



Il·lustració 2.22. *La Última Cena* (detalle), por Jaume Ferrer. Museu Diocesà i Comarcal de Solsona. Imagen extraída de J. V. García Marsilla, *La taula del senyor duc*, p. 152.

Manos y cubiertos

De las representaciones iconográficas puede observarse también que la comida se agarraba fundamentalmente con las manos durante el período medieval (Ilustración 2.22). Los inventarios campesinos corroboran esta idea ante la ausencia flagrante de cubiertos. Más allá de las cucharas, cuyo uso ya se ha mencionado, las menciones a los cuchillos con extrañas y muy confusas, lo que se debe a que estos instrumentos no tenían un carácter tan especializado en el servicio de mesa como el actual. Lo más parecido a nuestros cuchillos modernos se llamaban en la Valencia medieval *ganivets* o *coltells*. Aunque el catalán moderno sugeriría que cada término corresponde a un enser diferente, en la Valencia medieval estas eran palabras prácticamente sinónimas, porque la finalidad de estos enseres era muy similar. Ambos constituían utensilios de un solo filo, de uso individual y personal, que se adaptaba a fines diversos, seguramente a modo de las navajas actuales. De hecho, los fueros de Valencia permitían llevar “coltells” de hasta 26 centímetros de hoja, prohibiendo el uso de “coltells llargs”, que eran incautados frecuentemente por el *justícia* por considerarse ya como un arma

especializada²⁸⁵. Dentro de estas últimas estaban ya las “dagues” y los “punyals”, que llegaban a los 33 y 55 centímetros de longitud²⁸⁶. Todos estos enseres los producía, sin embargo, el oficio de *coltellers e bainers*, cuyos trabajadores fabricaban “coltells” y también “ganivets de tall”²⁸⁷.

Los inventarios y almonedas intercambian ambos términos para fines diversos constantemente. Pueden encontrarse así “coltells de cuina” y “ganivets de cuina”, pero también “ganivets de taula”²⁸⁸. Aunque esto sugiere un uso concentrado en el ámbito doméstico, también hay referencias claras a *coltells* y *ganivets* como instrumentos a ser portados envainados, colgados al atuendo personal mediante cintas y correas. Existen referencias en ese sentido a “coltells de tall e cinta”, y también algunos que iban a juego con otras armas blancas, como “ganivet de daga ab sa bayna”, “coltell punyal ab correja”, e incluso “coltells ab son ganivet e bayna”²⁸⁹. La almoneda de los bienes de Miquel Exarch, *prevere* de Valencia, recoge además una “guaspa de ganivet”, es decir, la pieza metálica de la parte más baja de la vaina, prueba de que el *ganivet* también se portaba²⁹⁰. Estas referencias quizás no sean contradictorias, sino que muestran que ambos eran instrumentos de uso diario, que podían utilizarse con fines defensivos, como instrumento de trabajo y, en efecto, para seccionar los alimentos en las comidas. Desde luego, las representaciones de banquetes populares de la época muestran mesas prácticamente sin cubertería y con escasos cuchillos, más allá de algunos pocos que quizás se dispusieran como instrumento de uso colectivo para partir el pan (Ilustración 2.23, 2.24).

²⁸⁵ Véase M. Faus, *La cultura de les armes a la València baixmedieval*, Trabajo Final de Máster inédito, Valencia, Universitat de València, 2018.

²⁸⁶ M. de Riquer, *L'arnès del cavaller. Armes i armadures catalanes medievals*, Barcelona: Ariel, 1968, p. 156.

²⁸⁷ J. Castillo y L. P. Martínez, *Els gremis medievals en les fonts oficials*, València: Institució Alfons el Magnànim, 1999, pp. 148-156. Sobre las referencias a los fueros véase M. Faus, *La cultura de les armes a la València baixmedieval*.

²⁸⁸ Inventario de los bienes de Esteve Rubio, vecino de Valencia (ARV, Bernat Costa, 2.801, 1 de octubre de 1336); Inventario de los bienes de Pere Reig, sastre de Valencia (APCCV, Domènec Barreda, 6.432, 18 de diciembre de 1438); Inventario de los bienes de Joan Sarriga, *paraire* de Valencia (APCCV, Domènec Barreda, 869, 21 de julio de 1395, 2 septiembre de 1395).

²⁸⁹ Inventario de los bienes de Jaume Làtzer, realizado en Morvedre (AMV, Domingo Joan, I-1, 27 de agosto de 1348); Almoneda de los bienes de Francesc Pinós, *paraire* de Valencia (APCCV, Domènec Barreda, 6.419, 27 de marzo x 6 de noviembre de 1416); Inventario de los bienes de Joan Liminyà, vecino de Morvedre (AMV, Domingo Joan, I-2, 13 de septiembre de 1350); Almoneda de los bienes de Jaume Palau, *prevere* de Valencia (APCCV, Domènec Barreda, 6.425, julio x octubre 1424).

²⁹⁰ APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 28 de marzo x 2 de abril de 1435.

El tenedor, por su parte, es una pieza absolutamente ausente en la totalidad de la documentación trabajada, que se haría hueco en la cultura material de la alimentación muchos siglos después. Luis Rosado ha podido mostrar cómo los tenedores de metal no empezaron a hacerse un hueco entre los labradores de Sueca hasta la segunda mitad del siglo XVIII²⁹¹. Esto no quiere decir, en efecto, que no tuviera referentes ni precursores, sobre todo en las mesas de las clases privilegiadas. Entre los poemas de Jaume Roig, por ejemplo, se hace mención a la *broca* al criticar los refinados modales de la primera mujer del protagonista de la obra, quien “tallar sens broca no consentía”, es decir, que reusaba de sujetar la comida con una mano para cortar con la otra. Las versiones primitivas de estos enseres, en realidad, se asemejaban más a pequeños trinchantes, artilugios con dos o tres puntas. Así aparecen, por ejemplo, en el *Arte Cisoria* de Enrique de Villena, aunque debían de aceptar otros usos más delicados. La *broca* vuelve a aparecer en las obras de Eiximenis, quien la vinculaba con el consumo de ciertas frutas como las moras²⁹².

²⁹¹ L. Rosado, *Consum familiar en la societat preindustrial valenciana. Contrastos entre el medi rural i urbà (Sueca-Xàtiva, 1700-1824)*, Valencia: Institució Alfons el Magnànim, 2017, p. 279 y ss.

²⁹² J. Roig, *Espill*, p. 57; E. de Villena, *Arte Cisoria*, (edición de Madrid de 1766, original escrito en 1423), citado en J. V. García Marsilla, *La jerarquía de la mesa*, p. 180, n. 100; F. Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el “Terç del Crestià”* (edición de J. García), Barcelona: Curial, 1983, p. 112; J. V. García Marsilla, no obstante, documentó el inventario de un tejedor de principios del siglo XV con una *broca* (*La jerarquía de la mesa*, p. 180, n. 100).



Ilustración 2.23. Minuatura del Decamerón de Bocaccio (principios del siglo XV). Imagen extraída de F. Trassard, *La vie des français au temps de Jeanne d'Arc*, París: Larousse, 2003, pp. 78-79.



Ilustración 2.24. Comida popular. E. Birlouez, *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*, París: Ouest-France, 2011, p. 17.

Vasos, jarras y saleros

Comer en la vivienda campesina tenía, pues, un enorme sentido de la colectividad, en el que escaseaban los enseres personales y se cogían los alimentos sin más intermediarios que las propias manos. Prácticas similares tenían lugar en lo que respecta a los instrumentos especializados en la bebida, como los vasos y las copas, que ni se acercaban al estatus de indispensabilidad con el que hoy los consideramos. Los *gots* (vasos) son extraordinariamente marginales en los inventarios de labradores, aunque debieron de proliferar versiones de vidrio ya hacia finales de la Edad Media, a juzgar por lo recurridos que son estos enseres en la iconografía del momento al retratar a grupos populares (Ilustraciones 2.23 y 2.24). Eran más comunes las tazas (*tasses*) y sobre todo las copas (*anaps* o *copes*), que podían ser tanto de madera como de plata. Evidentemente las versiones de este último material eran más comunes entre grupos urbanos y personajes de alta alcurnia, que poseían ejemplares que pueden considerarse verdaderas joyas ricamente ornamentadas. Todo esto invita a imaginar a los campesinos bebiendo primordialmente de los cántaros, vertiendo el vino o el agua desde las propias escudillas, como muestra la Ilustración 2.25.



Ilustración 2.25. Campesinos comiendo y bebiendo. BnF, Ms fr 22545, f°72. Imagen extraída de E. Birlouez, *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*, p. 16.

Algo más habituales eran los *terraços* (o en femenino, *terrasses*), llamados también *pitxers* o *cadufes*. Todos estos nombres deben de designar lo que los arqueólogos suelen categorizar como “jarros” o “*pitxers*”, objetos con cuerpo bitroncocónico, con un pico vertedor en el borde desde los que servir vino o agua en otros objetos de uso individual²⁹³. En definitiva, se trata de los jarros medievales, el punto intermedio por el que la bebida pasaba de la tinaja a los objetos de uso individual, como las mencionadas escudillas o, de manera más rara, las copas, tazas o vasos. Ahora bien, hay *terrassos* vinculados a diversos productos edulcorantes, como ocurría con algunos cántaros, ollas y orzas de pequeño tamaño, por lo que cabe suponer que también podían utilizarse para derramar estos contenidos para endulzar otros platos. En la almoneda del notario de Valencia Francesc Cavaller, por ejemplo, se vendieron “*terraços buides de confits*”²⁹⁴. Por su parte Francesca, la viuda de un *paraire* de la capital, poseía un “*terraç per a tenir oli rosat*”²⁹⁵. Entre los campesinos era más frecuente utilizarlos para contener la miel, como se observa en el inventario de Miquel Fortanet, realizado en la localidad de Massarós, en la huerta de Valencia, quien poseía una “*terraçota*” con media libra de miel; o en el de Pere Domingo, habitante de Morvedre, quien tenía una “*terraça de tenir mell*”²⁹⁶. En otros casos parece que estos objetos podían ser jarras, y no jarros, y que se bebía directamente de ellos. Así consta en la almoneda de los bienes de un mercader de Valencia, donde se recoge una “*terraça d’argent de beure aygua*”²⁹⁷. La palabra *pitxer* merece una mención a parte, porque aunque seguramente refiere al mismo objeto el término aparece asociado con materiales diferentes a la cerámica, como el vidrio, el estaño o incluso la plata. De hecho, no es extraño encontrar ejemplares a juego con las copas o platos de este metal precioso en las casas de burgueses y nobles, de plata dorada, con esmaltes, apliques y otras decoraciones. Por ejemplo, entre los bienes de Beatriu, la viuda de un ciudadano de Valencia, consta un “*pitxer d’argent blanch ab esmalt de conills*”²⁹⁸.

²⁹³ J. Coll, *La cerámica valenciana*, pp. 68-69.

²⁹⁴ APCCV, Jaume Vinader, 9.527, 4 de abril x 1 de mayo 1429.

²⁹⁵ APCCV, Domènec Barreda, 6.422, 14 de septiembre de 1419.

²⁹⁶ ARV, Desconocido, 16.930, 30 de noviembre de 1332; AMV, Domingo Joan, I-1, 2 de mayo de 1348.

²⁹⁷ Almoneda de los bienes de Mateu Corona, mercader de Valencia (APCCV, Bertomeu Matoses, 25.327, 24 de octubre x 22 de noviembre de 1449).

²⁹⁸ APCCV, Domènec Barreda, 6.428, 6 de mayo de 1432.



Ilustración 2.26. *Terràs* del siglo XIV, recuperado de la Pobla d'Ifach. J. L. Menéndez Fueyo, "Cambio y continuidad formal en la producción cerámica feudal en el reino de valencia (siglos XIII-XIV). Algunas precisiones sobre el registro cerámico de la pobla medieval de Ifach (Calp, Alicante)", en *Homenaje al Profesor José Hinojosa Montalvo*, Alicante: Publicacions Universitat d'Alacant, en prensa [accesible online en academia.edu, p. 330].

Finalmente, algunos campesinos podían poseer pequeños enseres como los saleros (*salers*). Evidentemente estos no tenían mucho que ver con aquellos de las casas nobiliarias, que eran de metales preciosos como el oro y la plata. Al menos entre los privilegiados, la iconografía medieval muestra los saleros como objetos de servicio ricamente decorados, que se disponían sobre la mesa en los grandes banquetes. En el estudio de 56 retablos catalanes de Rosa Carretero, Elisenda Casanova y Maribel González, la mayor parte de ellos con escenas de la Última Cena y el banquete de Herodes, aparecen 5 tipos de saleros diferentes. Estos incluyen formas de lo más variadas, con soportes y peanas que abarcaban desde largos trípodes o patas a pequeñas esferas. El cuerpo de las piezas solía ser esférico, y algunos llevaban una tapadera ornamentada con cruces y otros adornos. Nada que ver, pues, con los saleros actuales, sino que se asemejaban más a los copones o ciborios de la eucaristía cristiana. Los medievales no se volcaban y agitaban sobre la comida, sino que eran mucho más

grandes, para tomar la sal de su interior y depositarla sobre la comida individualmente²⁹⁹.

No podemos conocer cómo eran los saleros de los campesinos, aunque desde luego, debían de ser enseres bien diferentes. Por lo menos sabemos que podían poseer versiones de madera, que en ocasiones estaba policromada. El inventario de Berenguer d'Ódena, un vecino de Morvedre, revela que este poseía dos ejemplares “de fust, pintats”, por lo que quizás tuviera alguna finalidad decorativa³⁰⁰. Otros casos, de más difícil interpretación, apunta a saleros relacionados con la preparación de los alimentos, y no tanto a su exposición. La viuda Maria Peydró, residente en la Serra d'en Galceran, poseía un “saler de peix” en el momento de su muerte, no sabemos si porque este objeto tenía alguna implicación a la hora de condimentar o salar el pescado, o porque tendría alguna forma similar a este animal³⁰¹.

²⁹⁹ R. Carretero, E. Casanova y M. González, “El parament de la taula a la pintura gòtica de retaules”, p. 782.

³⁰⁰ AMV, Domingo Joan, I-1, 4 de agosto de 1348.

³⁰¹ AHNM, Bertomeu de la Guerola, 26, 1377 (fols. 7-8).

2.4. ¿Existía una cultura material de la alimentación campesina?

Lejos de entender la alimentación campesina como monótona y repetitiva, centrada en unos pocos ingredientes elaborados de manera sencilla, el abanico de utensilios que recogen los inventarios y almonedas muestra la existencia de procesos culinarios especializados. Objetos como los morteros para los condimentos o las ollas de barro para las salsas denotan una preocupación por el sabor. La existencia de objetos relacionados con el asado matiza viejos prejuicios sobre las prioridades de los campesinos, y muestran una técnica culinaria adaptada a la preparación de productos como la carne y el pescado. El uso particular de los utensilios relacionados con el servicio de mesa también muestra una preocupación por el modo de realizar la ingesta. La presencia de saleros, cuencos para salsas o vajillas de cerámica y piezas de vidrio podrían estar detrás de un cierto sentido de la etiqueta que, eso sí, hay que entender en sus justos términos, con la marginalidad de objetos como los vasos, y la popularidad de otros como los cántaros. Pero a la vez, la cultura material medieval, y no solo la de los campesinos o las clases populares, tenía un importante sentido de la multifuncionalidad, que hace imposible poder atribuir una única finalidad a cada objeto.

Las prácticas alimenticias deducibles a través de estos utensilios, por sí mismas, ya sugieren un universo material mucho más positivo del que se había imaginado en el medio rural medieval. Los campesinos no solo buscaban “comer”, sino que también podían preocuparse por cómo hacerlo, por que la comida tuviera sabores concretos y se sirviera de manera atractiva. Y como afirmaba Karl Marx, no es lo mismo saciar el hambre comiendo carne cocinada, con tenedor y cuchillo, que engullendo carne cruda con uñas y dientes³⁰². Son preocupaciones, pues, muy lejos de la mera subsistencia, que compartían con otros sectores socioprofesionales. En ese sentido, hablar de una cultura material de la alimentación “campesina” cae en el mismo prejuicio que tratar de definir una homóloga “burguesa” o “aristocrática”. Los alimentos a los que tenían acceso todos estos sectores sociales eran muy diferentes, y eso implicaba un modelo de cocina diferencial. Todos ellos podían sentir las mismas preocupaciones, y aplicarlas a la dieta: querer que los alimentos supiesen bien o que se presentaran en la mesa de manera correcta no eran solo preocupaciones de las clases acomodadas. Ahora bien, conviene

³⁰² K. Marx, “The grundrisse”, en R. C. Tucker (ed.), *The Marx-Engels reader*, Nueva York: Norton & co., 1972 (original publicado en 1857-1858), p. 230.

ser prudentes. Glorificar estos hallazgos hasta el extremo, queriendo idealizar a los campesinos como individuos con un alto sentido del decoro y la etiqueta, que no pasaban hambre ni necesidad, sería igual de erróneo que categorizar la cocina y etiqueta campesina de ruda o tediosa. Lo relevante está en algo que las prácticas o la apariencia de los objetos no cuenta, que es la popularidad de ciertos bienes frente a otros. Es necesario, pues, explorar los niveles de posesión de todos estos objetos, cuantificar su presencia y explicar sus dinámicas en el período bajomedieval.

Capítulo 3

El consumo doméstico

Si el potencial descriptivo de los inventarios informa sobre las prácticas de uso, su potencial cuantitativo permite esclarecer unas dinámicas básicas en la posesión de estos enseres. ¿Tuvo lugar un incremento en las posesiones de los campesinos y, de ocurrir, cuándo ocurrió, cuáles fueron sus dimensiones y qué enseres protagonizaron los cambios?

3.1. El reino

Cronología y magnitudes

En la actualidad, los estudios del consumo familiar desarrollados en los centros nacionales de estadística se basan en presupuestos domésticos, que muestran los gastos e ingresos de las unidades familiares a lo largo del tiempo. El consumo se estudia así como un flujo de bienes (*flow*), adquiridos en un momento preciso, y medidos en un valor monetario que equipare la diversidad de materiales, tamaños y otras características de los objetos. Es evidente que los inventarios medievales no permiten realizar una aproximación tan precisa. Estos aportan una imagen fija, un *stock* de bienes cuyo momento de adquisición no puede conocerse³⁰³, y casi nunca incluyen un valor asociado a los mismos. Sin embargo, los historiadores del consumo de época moderna ya se han enfrentado con estos problemas, recurriendo a dos indicadores alternativos que pueden repetirse aquí. El promedio de piezas por propietario debería de revelar si un mismo bien era poseído en cantidades mayores a lo largo del tiempo. Aquí se realiza dividiendo el número total de enseres entre la cantidad de inventarios en la que aparece al menos un ejemplar, todo ello en períodos de aproximadamente diez años³⁰⁴. La difusión de ciertos

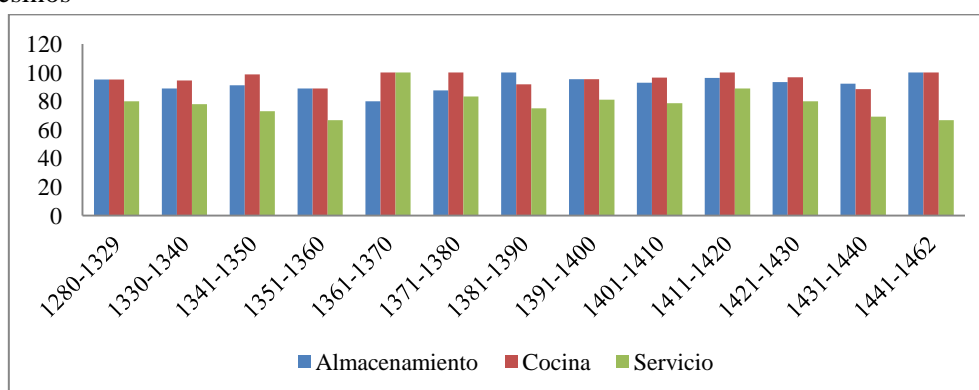
³⁰³ B. Yun, “Inventarios post-mortem, consumo y niveles de vida del campesinado del Antiguo Régimen”, pp. 37-38.

³⁰⁴ Este método también ha sido utilizado con inventarios catalanes de época moderna, en los que tampoco aparecen estimaciones monetarias. Vid. B. Moreno, *Consum i condicions de vida a la Catalunya moderna: el Penedès, 1670-1790*, recientemente retomados en L. Rosado, *Consum familiar en la societat preindustrial valenciana. Contrastos entre el medi rural i urbà (Sueca-Xàtiva, 1700-1824)*, Valencia: Institució Alfons el Magnànim, 2017.

bienes, por su parte, puede conocerse estudiando la cantidad de inventarios en los que aparece al menos un espécimen, como un porcentaje de cada período. En la historiografía británica esto se ha denominado *ownership, frequency* o sencillamente *presence*³⁰⁵. Ante la falta de otros recursos, el promedio y la difusión de piezas representan, pues, dos elementos analíticos básicos para medir los cambios en el consumo doméstico bajomedieval. ¿Qué muestran estos si se toma la muestra campesina en su conjunto, con todos los bienes de almacenamiento, cocina y servicio explorados en el capítulo anterior?

La enorme presencia de estos enseres en los inventarios revela su carácter básico, esencial en las viviendas campesinas. Agrupados por su funcionalidad, la Figura 3.1 muestra cómo la difusión de estos utensilios rozaba la práctica totalidad de los inventarios década a década. Por su propia naturaleza, los objetos que componían la cultura material de la alimentación debían de constituir enseres casi de primera necesidad, posesiones irrenunciables para las familias. Ahora bien, existían diferencias entre tipologías de enseres. La presencia de utensilios dedicados a almacenar y cocinar los alimentos, por ejemplo, raramente desciende del 80% de los listados, y pasa del 90% en muchos casos. Sin embargo, los utensilios relacionados con el servicio de mesa tenían una difusión más baja, generalmente entre el 65-75% de los inventarios. Esto sugiere que podrían haber sido más dispensables que el resto de utensilios, quizás porque algunos campesinos podrían haber comido directamente de objetos de cocina, como las sartenes o *paelles*, práctica que aún subsiste en la cultura popular valenciana.

Figura 3.1. Difusión de utensilios relacionados con la alimentación entre los difuntos campesinos

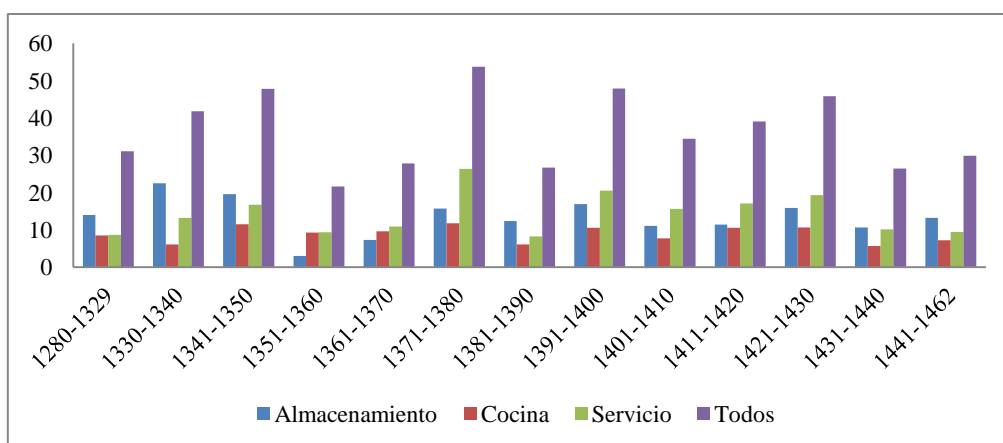


Fuente. Apéndice 3.1.

³⁰⁵ Para los primeros usos de este método véase C. Shammas, *The pre-industrial consumer in England and America* y L. Weatherill, *Consumer behaviour and material culture in Britain*.

El promedio de piezas, por su parte, permite sugerir una dinámica más clara hacia la progresiva acumulación de bienes (Figura 3.2). Esta no fue lineal, ni se desarrolló durante toda la cronología bajomedieval. En un período inicial, que abarcaría las últimas décadas del siglo XIII y el primer tercio del XIV, la posesión de estos objetos rondaría las 30 piezas por propietario. Los utensilios destinados al almacenamiento eran los más abundantes, apareciendo unas 13 piezas por propietario, 8 de cocina y 8 de servicio. Entre este momento y 1350, el promedio de piezas aumenta en las tres tipologías de enseres, llevando el total hasta las 50 piezas. El período 1350-1360/70, no obstante, representa un parón en esta tendencia. El promedio se hunde en todos los utensilios, bajando de las 10 en algunos casos, llevando el total a 20 piezas. A partir de 1370 el promedio vuelve a crecer década tras década, iniciándose un proceso que llega por lo menos hasta 1430. Entre ambos decenios, el número de piezas se habría multiplicado por dos, pasando de algo más de 20 a 45. Los campesinos habrían poseído entonces unas 20 piezas relacionadas con el servicio de mesa, 15 de almacenamiento y 10 de cocina. A partir de entonces y hasta mediados de siglo, las cantidades de piezas podrían haber descendido una vez más hasta las 30 piezas.

Figura 3.2. Promedio de utensilios relacionados con la alimentación entre los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.1.

En principio, estas tendencias plantearían la existencia de cuatro grandes períodos cronológicos, dos de crecimiento (1280-1350 y 1360/70-1430) y dos de decrecimiento (1350-1360 y 1430-1460). Ahora bien, querer ver cambios tan concretos en el corto plazo podría ser pedir demasiado a la muestra de inventarios. Sencillamente,

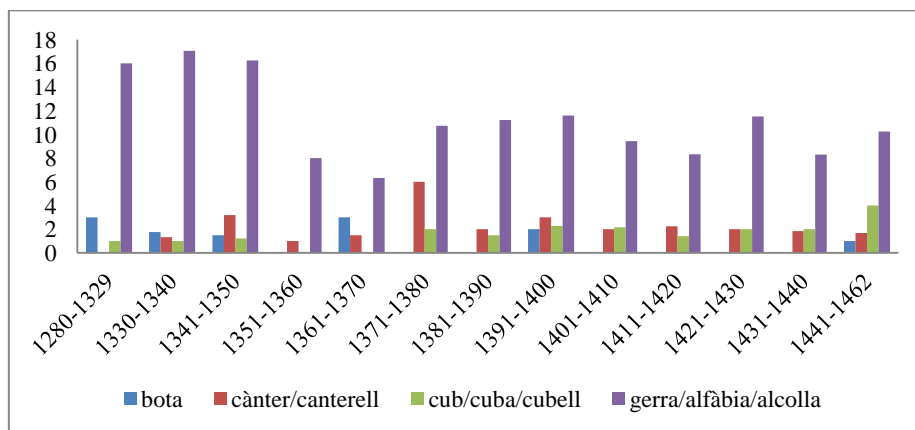
puede observarse que la mayor parte de la cronología estudiada está ocupada por un proceso de acumulación de bienes. Siendo así, habría que hablar de un solo proceso, lento pero progresivo, de incremento del consumo, que sería interrumpido brevemente a mediados del siglo XIV. De hecho, el parón podría haber tenido lugar justo después de 1350, por lo que es difícil no sentirse tentado a relacionarlo con las sacudidas demográficas de la Peste Negra. Todo esto ya llevaría a discutir algunos planteamientos sobre la evolución del consumo en el período, los cuales se tratarán en profundidad al final del capítulo. Por el momento, reviste de mayor importancia reparar en el hecho de que, tomando el principio y el final de la cronología, podría considerarse la ausencia de cambios significativos. Los promedios de pieza son similares en ambos extremos de la cronología, y la difusión se mantuvo en cantidades altas durante todo el período. ¿Permaneció la cultura material de la alimentación campesina, pues, en un estado de estatismo y rigidez durante el período bajomedieval? Nada más lejos de la realidad. Las gráficas ocultan cambios de gran envergadura, que requieren de una inspección más minuciosa, al nivel de bienes y materiales particulares. Son estos los que confirman las tendencias generales, las dotan de sentido y ayudan a entender la naturaleza de los cambios.

La centralidad de las tinajas y el auge de los recipientes de fibra

En el caso de los utensilios de almacenamiento no todos los objetos experimentaron los mismos cambios. Los niveles de consumo de ciertos productos parecen mantenerse estables a lo largo del tiempo. Los cántaros y los barriles, por ejemplo, se poseían en términos de 1 o 2 piezas por propietario, y raramente aparecen en más de un 20% de los inventarios. Mientras, la posesión de tinajas (*gerres*) sí que se alteró sustancialmente a lo largo del período, reproduciendo la tendencia general descrita anteriormente. Antes de 1350 en más del 70% de inventarios aparece una media de 16 unidades. La posesión de estos bienes en las dos décadas posteriores, no obstante, es sustancialmente más baja. Entre 1350 y 1370, solo un 10% de los inventarios muestran alguna tinaja, con promedio de 7 piezas. A partir entonces las tinajas fueron adquiridas por más familias y en cantidades mayores, hasta recuperar unos niveles de

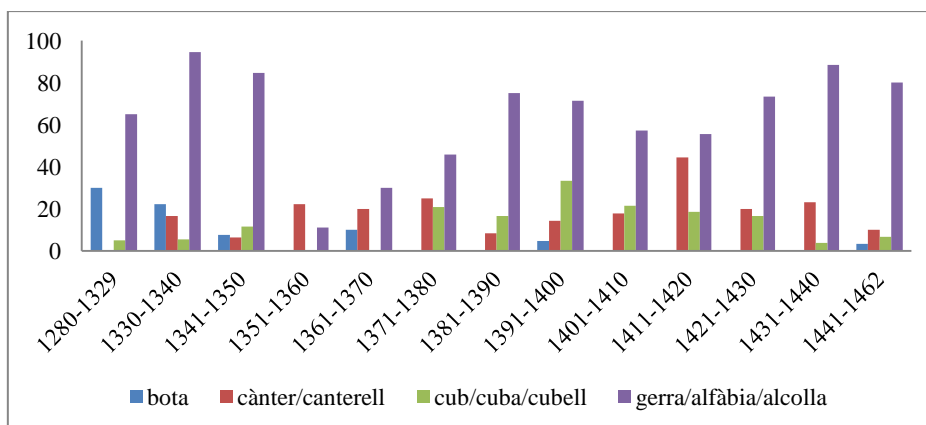
difusión muy similares a los de 1350. La cantidad, no obstante, habría sido más baja, situándose en las 8-10 piezas desde 1370 en adelante (Figuras 3.3 y 3.4).

Figura 3.3. Promedio de tinajas, cántaros y barriles entre los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.1.

Figura 3.4. Difusión de tinajas, cántaros y barriles entre los difuntos campesinos

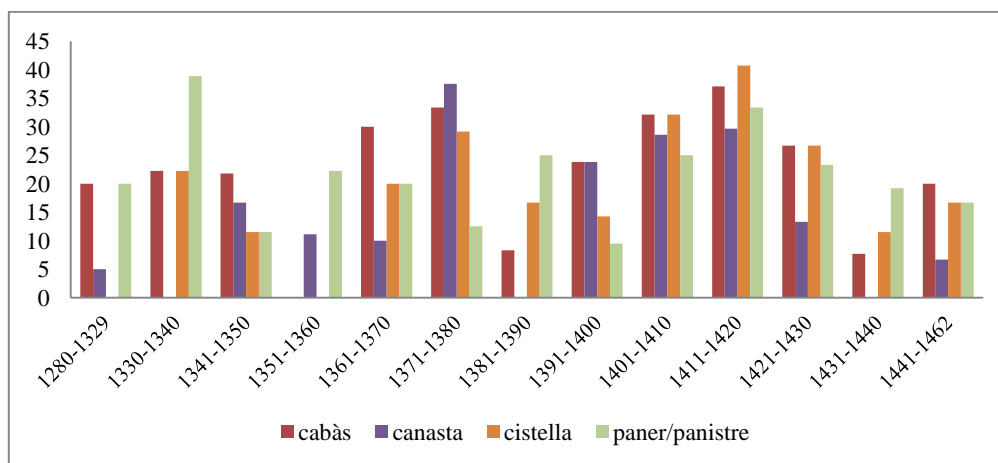


Fuente. Apéndice 3.1.

Mientras, los pequeños enseres de fibras vegetales, como las cestas y los sacos, parecen haber experimentado una cierta popularización desde mediados del siglo XIV. El promedio de piezas se mantiene estable, entre los 2 o 3 ejemplares por propietario, pero la proporción de inventarios en los que aparecen es más alta. Es decir, no es que se poseyeran mayores cantidades de estos bienes, sino que más familias los adquirieron. La creciente presencia de estos llega a su culmen aproximadamente hacia 1420-30. Para entonces, diversos tipos de cestas (*cabàs*, *canasta*, *cistella*, *paner*) aparecen en el doble

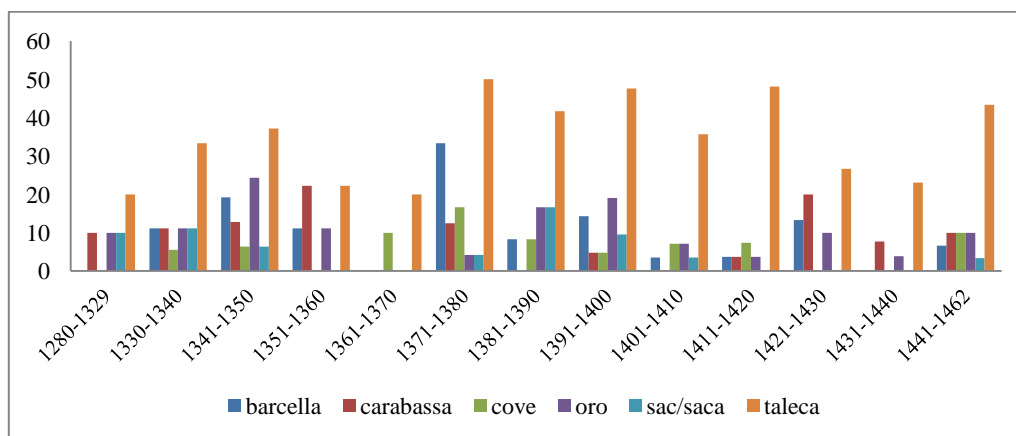
de inventarios que en 1370 (40% frente al 20%). Lo mismo ocurrió con los talegos, los sacos más populares, que pasaron del 20% al 50% entre las mismas fechas. Otros contenedores, no obstante, como las calabazas, barchillas y otros tipos de sacos no parecen haber pasado del 10-20% durante toda la cronología (Figura 3.5 y 3.6).

Figura 3.5. Difusión de algunos tipos de cestas entre los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.1.

Figura 3.6. Difusión de algunos tipos de sacos entre los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.1.

Es posible, pues, que el descenso en la posesión de tinajas se explique en parte por la popularización de estos productos. Aportar una explicación global a los cambios en estos productos no es fácil, porque cumplían lógicas diversas a la vez, vinculadas al

abastecimiento familiar y a la comercialización del excedente agrícola. Lo que parece claro es que entre estos objetos existió una tendencia a una mayor complementariedad, que acompañaba la hegemonía de la tinaja como utensilio básico del almacenamiento doméstico campesino.

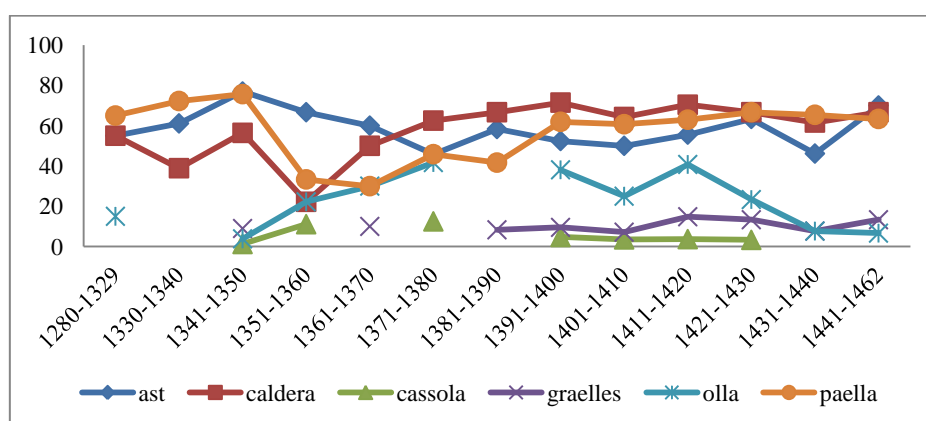
Un set de cocina más amplio y especializado

La cocina campesina debió de tender hacia una mayor especialización, a juzgar por los cambios en los enseres de cocina (Figura 3.7). No ha de entenderse este fenómeno como una multiplicación de los objetos. Precisamente por su naturaleza, el consumo de utensilios de cocina debía de ser muy inelástico en términos cuantitativos. Es natural, porque la cantidad de enseres poseídos debía de ajustarse al tamaño de la unidad doméstica, más que a niveles de riqueza concretos, con lo que poseer uno o dos ejemplares de ciertos enseres debía de ser suficiente. De hecho, los inventarios muestran que raramente una misma familia poseía más de una caldera, parrilla, cazuela o paella. Los cambios aquí se hicieron visibles con la expansión de objetos tradicionales, a los que se unieron algunos nuevos, diversificando la técnica culinaria de los campesinos con bienes orientados a procesos muy concretos. Las tendencias en la difusión de estos utensilios, de nuevo, otorgan importancia al período 1350-1370, en este caso, como divisor de dos tendencias. Hasta entonces, paellas, espetos y calderas conformaban el utillaje básico de la cocina campesina, por ese orden de popularidad. Durante esos veinte años la difusión de calderas y paellas disminuyó significativamente, del 55-75% al 20-30%. Hacia la década de 1360 estas vuelven a difundirse de manera consistente desde las décadas de 1380-1400, junto con nuevos enseres. En el siglo XV puede encontrarse así una nueva situación, con las calderas como el utensilio más extendido entre los campesinos, casi a la par con las paellas (70% y 60% respectivamente), y seguidos por los espetos (50%). Por debajo de estos bienes, ollas, parrillas y cazuelas aparecen en cerca del 5-10% de inventarios de manera ya sistemática. Las ollas parecen haber estado más difundidas, habiéndose situado en torno al 25-40% de los inventarios hasta por lo menos la década de 1410. Cobraron importancia, pues, los pequeños recipientes de barro cocido asociados a una cocina más lenta e individualizada, así como a la realización de salsas. La difusión de las parrillas, aunque solo ocurra en una minoría de inventarios (10%), era inexistente en los inventarios anteriores a 1380, y quizás

habría que relacionarla con un mayor consumo de pescado graso, como las sardinas, tal y como se ha argumentado en el capítulo previo.

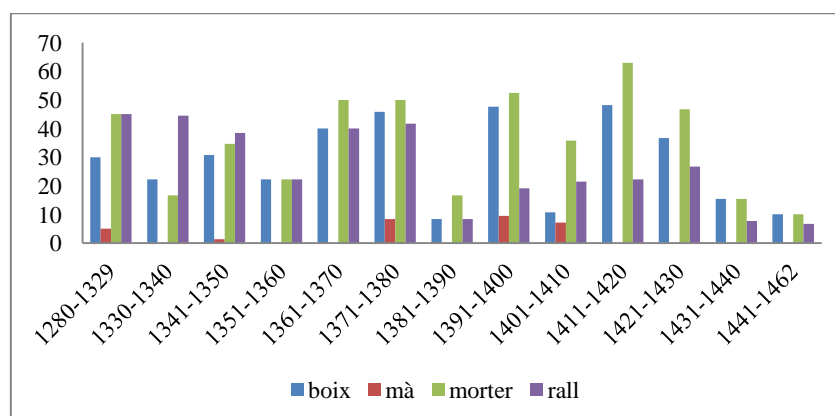
La difusión de nuevos enseres de cocina, como las parrillas, ollas y cazuelas de barro denotan así el desarrollo de una técnica culinaria más sofisticada en algunas viviendas. Parte de ello es también una posible difusión de los morteros, utensilios que tienen una relación directa con la condimentación y, por tanto, por una preocupación por el sabor de los alimentos. Los morteros y sus manos tienden a aparecer en más inventarios a lo largo del tiempo, en cantidades constantes de 1 ó 2 piezas por difunto. Hacia 1360 aparecen en cerca de un 20% de inventarios, para crecer erráticamente década a década, hasta sobrepasar el 60% de las casas cerca de 1410, en clara correlación con los *boixos* o manos para usarlos. La tendencia de los ralladores (*ralls*), no obstante, parece ser a tener una menor presencia desde finales del siglo XIV. Si hasta entonces es habitual encontrar un ejemplar entre un 20% y un 40% de inventarios, desde entonces se encuentran entre un 10 o un 20%, incluso menos hacia mediados del siglo XV (Figura 3.8). Es posible que exista una relación entre estas tendencias opuestas entre los dos utensilios más emblemáticos con los que aportar sabor a los alimentos, y que esté indicando así un cambio en los gustos y formas de condimentación.

Figura 3.7. Difusión de utensilios de cocina relacionados con la aplicación de calor entre los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.1.

Figura 3.8. Difusión de utensilios relacionados con la condimentación entre los difuntos campesinos



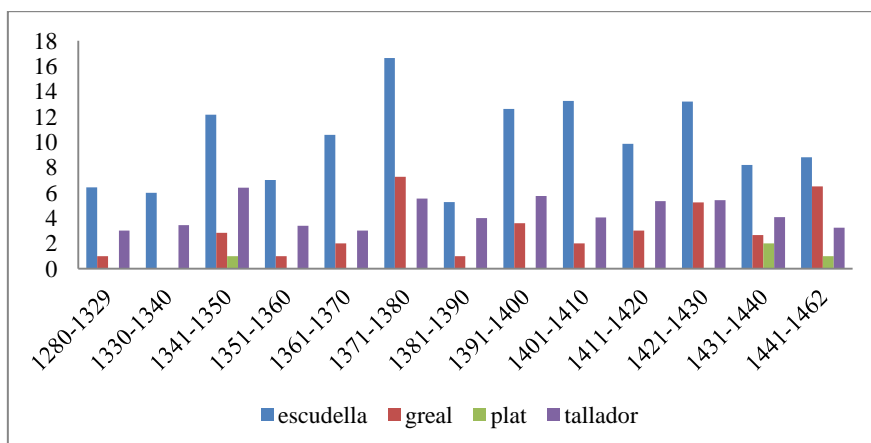
Fuente. Apéndice 3.1.

Nuevas preocupaciones a la mesa

Los cambios más rotundos tuvieron lugar en el servicio de mesa. Los enseres básicos que conformaban las vajillas de mesa campesinas, escudillas, *talladors* y *greal*s, fueron adquiridos progresivamente en cantidades mayores, y en algunos casos, también por más personas (Figura 3.9). Las escudillas, por ejemplo, pasaron de 6 a 12 piezas por propietario hacia 1430. Fueron, de hecho, los utensilios de servicio más abundantes en las casas de los campesinos durante toda la Baja Edad Media, lo que es lógico dado que eran los únicos recipientes de uso individualizado y aceptaban muchos fines, sirviendo para beber líquidos, preparar los alimentos y de elemento de adorno y exposición. Los *talladors* se poseían en cantidades mucho más pequeñas, siendo suficiente con 2 o 3 ejemplares por vivienda, lo que respalda la idea de que eran utensilios de uso común, bandejas donde servir los alimentos sólidos y cogerlos con las manos. La presencia de unos u otros en los inventarios sigue tendencias casi idénticas (Figura 3.10). En general, puede apreciarse una gran estabilidad durante casi todo el período, incluso durante las décadas clave del siglo XIV en las que casi todos los bienes experimentaron una disminución. En el largo plazo, escudillas y *talladors* aparecen solo en un 10% más de inventarios en 1411-1420 que en 1280-1320 (del 70 al 77%). El *greal*, no obstante, se difundió considerablemente. Habiendo sido un objeto marginal, del que se encontraba algún ejemplar aislado en uno o dos inventarios, su presencia aumenta poco a poco

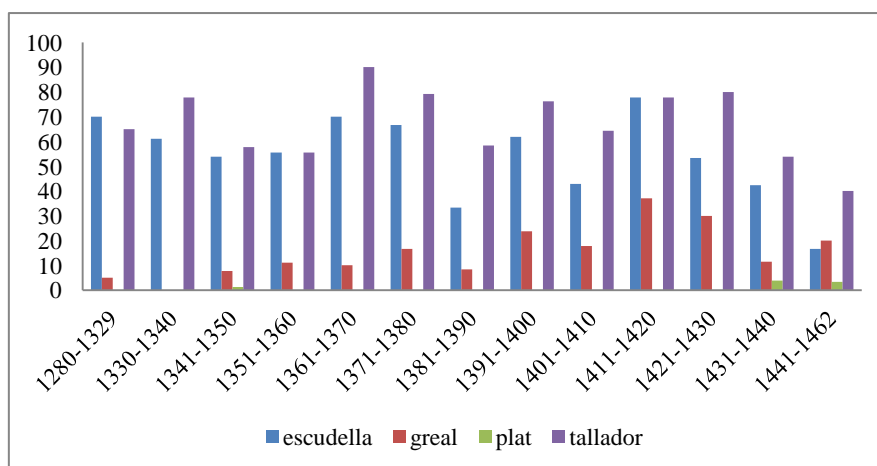
desde finales del siglo XIV, y hacia mediados del XV un 40% de los difuntos estudiados habrían contado ya con unas 5 piezas de media.

Figura 3.9. Promedio de *escudelles*, *talladors*, *greal* y *plats* entre los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.1.

Figura 3.10. Difusión de *escudelles*, *talladors*, *greal* y *plats* entre los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.1.

Por otra parte, hay que hablar de los objetos especializados directamente en la bebida. A estos se les ha atribuido una enorme importancia en otros lugares de Europa.

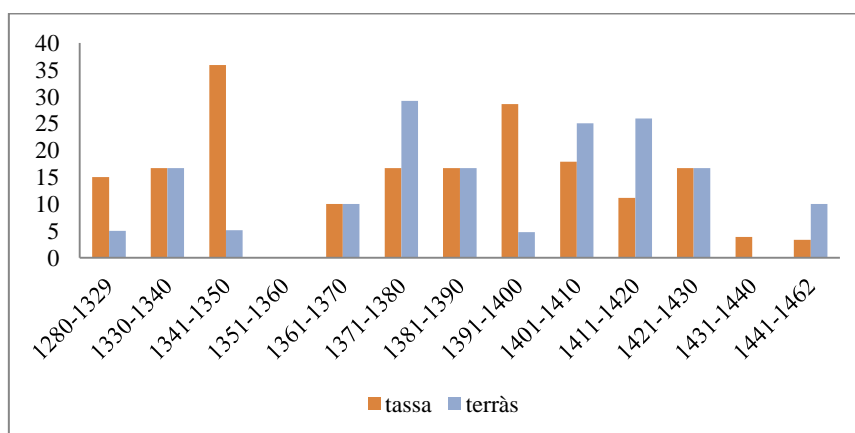
Ch. Dyer ha llegado a plantear la emergencia de una nueva *drinking culture* en la época posterior a la peste, que se habría desarrollado con la proliferación de nuevos utensilios como tazas, copas y jarras, relacionados con el consumo de cerveza (*ale*)³⁰⁶. Esto es difícil de ver desde el punto de vista de la documentación. No es que los inventarios no ofrezcan una gama amplia de objetos con estos fines, como copas (*copes, anaps*), vasos (*gots*), jarras (*pitxers, terrassos*) y otros más particulares como los porrones (*porrons*). Sin embargo, ninguno de estos aparece con una presencia consistente. Las menciones son muy ocasionales, y se limitan a una pieza en inventarios esporádicos. Es lo mismo que ocurre con otros objetos que podrían considerarse como auxiliares, que no revisten de una centralidad clara a la hora de consumir los alimentos, como los saleros, salseras o bandejas diversas (*safes, servidores, tabacs*). Con todo, sí que se percibe una cierta difusión de algunos enseres básicos, fundamentalmente el *terràs*. Su difusión habría pasado del 5% de los inventarios en los momentos anteriores a 1370 al 25% en su momento álgido, entre 1411 y 1420, llegando casi a las 3 piezas por propietario hacia mediados del siglo XV. Las *tasses*, no obstante, aparecen de manera bastante consistente a lo largo del tiempo, en un 15% de los inventarios, que muestra regularmente 1-2 piezas (3.11).

Si se desarrolló una nueva cultura de la bebida en las casas campesinas, desde luego, esta no parece haber estimulado una proliferación de nuevas tipologías de enseres que sean reconocibles a través de la documentación notarial. Como mucho, puede hablarse de una mayor presencia de jarros para el vino, cuya “masiva presencia” en las excavaciones arqueológicas es un hecho constatado desde el siglo XIV³⁰⁷. Desde luego, y a pesar de que no es un tema que haya sido bien estudiado, hay indicios indirectos de que el consumo de vino debió de aumentar durante el período, y es sabido que este representaba un aporte calórico fundamental para las clases populares. Pero nada parece indicar que esto comportara cambios en las prácticas tradicionales de beber de los cántaros y de las propias escudillas, pasando el líquido de las tinajas a estos enseres. Y así, el acto de beber debía de llevarse a cabo aún en utensilios fundamentalmente colectivos, no existiendo el despliegue de pequeños enseres individuales que hoy en día requiere cualquier comida cotidiana, con tazas, vasos y jarras personales.

³⁰⁶ C. Dyer, *An age of transition?*, p. 141.

³⁰⁷ J. L. Menéndez Fueyo, “In taberna quando sumus”, p. 55.

Figura 3.11. Difusión de jarros (*terrassos*) y tazas (*tasses*) entre los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.1.

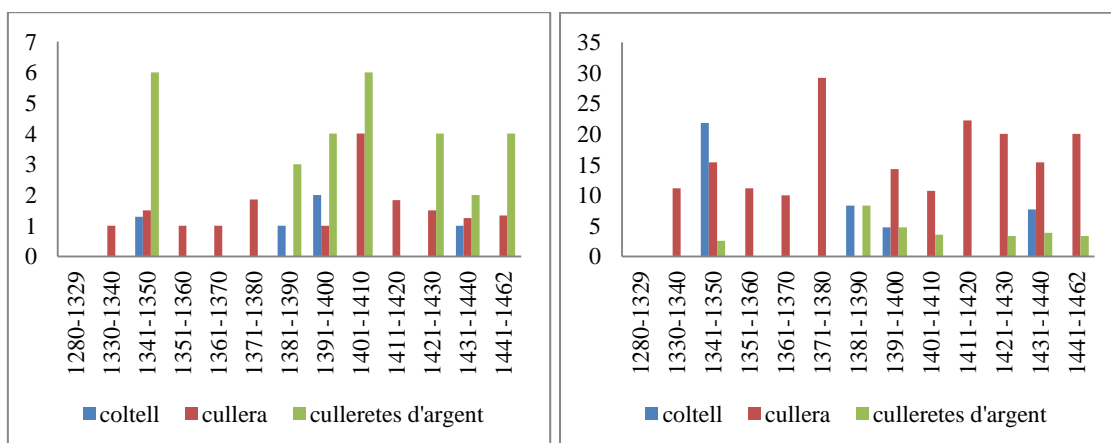
Otro de los aspectos más llamativos a la hora de estudiar el servicio de mesa son los cubiertos (Figura 3.12). La iconografía de la época muestra a las clases populares agarrando los alimentos sólidos con las manos, y bebiendo los líquidos directamente de las escudillas. Al igual que ocurría con los enseres de bebida, estas prácticas relegaban los cubiertos a un carácter mucho menos central que el que tienen en la actualidad. Así lo parecen confirmar los propios inventarios, que muestran estos enseres como artilugios de escasa difusión entre los campesinos. Los tenedores, como era de esperar, son enseres inexistentes entre estos difuntos. Los cuchillos (*ganivets* o *coltells*), aparecen de manera muy ocasional³⁰⁸. No deja de ser llamativa la recurrida ausencia de estos, a pesar de haber actuado como una especie de navajas multiusos, que acompañaban a los campesinos en su día cotidiano y podían servir para todo tipo de fines. Es una mera especulación, pero dado que no era extraño enterrar a los difuntos con su vestimenta habitual, es posible que algunos de estos cuchillos personales acabaran inhumados, no formando parte lógicamente de la herencia inventariada³⁰⁹.

³⁰⁸ Así lo ha documentado también Miquel Faus, en su estudio sobre el armamento medieval en la Valencia del siglo XV, basado en 121 inventarios y 38 almonedas de entre 1417 y 1487 (M. Faus, *La cultura de les armes a la València baixmedieval*).

³⁰⁹ Sabemos gracias a algunas referencias fortuitas, desde luego, que a los difuntos se les podía enterrar con la vestimenta completa. El inventario de Gaspar Valls, un *paraire* de Valencia, acaba especificando que “altres béns no foren atrobats en la dita casa com lo dit defunct, qui fou mort per rahó de certs nafres que en lo cors de aquell foren fetes en lo dia de Maria, fós soterrat ab camisa e panyons, jupó, sach o gotna, calces e scinals e ab un barret, axí com stava vestit quant fou nafrat” (APCCV, Jaume Vinader, 9.536, 23 de enero de 1445).

Las cucharas, por su parte, son objetos con una presencia más regular. La cantidad por propietario se mantuvo en 1 o 2 piezas, lo que evidencia que no debían de ser utensilios de uso individual en la mayoría de los casos, sino que seguramente servían para dar el alimento a quienes no podían sujetar las escudillas por sí mismos, como niños o ancianos. Sí que se observa, no obstante, una clara difusión de las cucharas en el largo plazo, que habría pasado del 10% al 20% de los inventarios entre ambos extremos de la cronología. La popularización de estos ejemplares, presumiblemente de madera, vino acompañada de una mayor presencia de sus homólogas de plata (*culleretes d'argent*). Antes de 1380 estas piezas son prácticamente inexistentes en la muestra campesina. Desde entonces se consolidan en un 5 de los inventarios cada década, en cantidades que se sitúan ente las 3-4 piezas, curiosamente más que las cucharas de madera. Aunque evidentemente debían de utilizarse en ocasiones muy diferentes, esto podría indicar los orígenes remotos de su uso con carácter individual entre las clases populares³¹⁰.

Figura 3.12. Promedio (izquierda) y difusión (derecha) de cuchillos, cucharas y cucharitas de plata entre los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.1.

³¹⁰ Norman Pounds, de hecho, consideraba el período bajomedieval como un momento clave en la concepción mental de este instrumento como un enser de uso individual. N. Pounds, *Hearth and home*, p. 278.

La emergencia de los bienes semiduraderos: cerámica y vidrio

Los cambios más sorprendentes pueden observarse al estudiar los objetos por su material. De entre todos ellos, los fabricados de barro cocido experimentaron los cambios más rotundos. No es de extrañar, porque la cerámica ha sido identificada tanto por los medievalistas como por los modernistas como uno de los productos protagonistas de las “revoluciones del consumo”. Con independencia del tiempo y del espacio, son muchos los historiadores que han identificado momentos en los que los objetos de cerámica eran adquiridos por más individuos, en conexión con una industria en expansión, con la proliferación de nuevos centros de fabricación y técnicas productivas³¹¹. La industria cerámica valenciana es, de hecho, un caso paradigmático de tales procesos. Parece que tras la conquista cristiana del siglo XIII la red de talleres andalusíes se desmanteló, para ser rápidamente sustituida por una nueva. Durante el siglo XIV existía ya una tupida red de centros de producción por todo el reino, que cubría el norte (Morella, Traiguera, Xivert, Castelló, El Boixar), el sur (Xàtiva, Bocairent, Càrcer) y también las zonas interiores (Navajas, Altura, Almedíxer, Sogorb). Y a estos hay que añadir los de la huerta inmediata a la capital del reino, como Manises y Paterna, y otros menos conocidos como Foios³¹². La gran capacidad productiva de estos talleres queda reflejada no sólo en las dimensiones de algunos hornos, que llegaban a los 16 metros de largo y 7 de ancho, sino en las ingentes cantidades de piezas

³¹¹ C. Dyer, *An age of transition?*, pp. 141-143; Gaimster, D., “English households in transition c.1450-1550: the ceramic evidence”, en D. Gaimster y P. Stamper (eds.), *The age of transition: the archaeology of English culture, 1400-1600*, Oxford: Oxbow Books, 1997, pp. 171-196.; D. Alexandre-Bidon, *Une archéologie du goût: céramique et consommation: Moyen âge-temps modernes*, Paris : Picard, 2005; R. Goldthwaite, “The economic and social world of Italian Renaissance maiolica”, *Renaissance quarterly*, 42, 1989, pp. 1-32; R. Goldthwaite, “The empire of things. Consumer demand in Renaissance Italy”, pp. 153-175; E. Welch, *Shopping in the Renaissance*; M. Ajmar, “Talking pots. Strategies for producing novelty and the consumption of painted pottery in Renaissance Italy”, en M. Fantoni, L. C. Matthew y S. F. Matthews-Grieco (eds.), *The art market in Italy, 15th-17th centuries*, Modena: Franco Cosimo Panini, 2003, pp. 55-64; M. Barceló y G. Rosselló, *Terrissa*. Para cambios similares en época moderna véase L. Weatherill, *The growth of the pottery industry in England, 1660-1815*, Nueva York: Garland, 1986; L. Weatherill, *Consumer behaviour and material culture in Britain*, pp. 34-38; C. Shammas, *The pre-industrial consumer in England and America*, 2ª edición, pp. 190-222; M. Overton *et al.*, *Production and consumption in English households*, pp. 102-108. Sobre la elasticidad de la cerámica como bien de consumo véase H. Blake, “Technology, supply or demand?”, pp. 3-12.

³¹² J. Coll, *La cerámica valenciana*, pp. 55-56.

que los alfareros podían fabricar con rapidez. Durante el primer tercio del siglo XV algunos alfareros se veían capaces de producir hasta 300 tinajas en sólo 15 días³¹³.

Los inventarios muestran cómo el campesinado valenciano participó activamente de la difusión de los productos de esta industria (Figuras 3.13 y 3.14). Desde finales del siglo XIII a mediados del XIV, la cerámica descrita en estos listados puede calificarse de funcional y utilitaria. Casi exclusivamente se trata de tinajas y cántaros, productos de los que prácticamente todos los campesinos tenían al menos un ejemplar. Habría que hablar, pues, más de “alfarería”, productos sin vidriado de decoraciones muy sencillas³¹⁴. Mientras, platos, cazuelas u ollas de barro cocido eran objetos presentes en cerca de 1 de cada 10 inventarios (15%). Y no solo eran objetos escasamente difundidos, sino que se poseían en cantidades modestas. Mientras que las tinajas eran utensilios que podían contarse por decenas, raramente se poseían 3 o 4 platos de cerámica de media, y 1 o 2 utensilios de cocina como mucho. La centralidad de estos dos objetos hasta entonces, tinajas y cántaros, es algo bien atestiguado por otras fuentes, escritas y materiales. Puede decirse, de hecho, que la cerámica valenciana nació como una industria de la tinaja. Los contratos establecidos por los alfareros de Manises y Paterna estudiados por Pedro López Elum entre 1285 y 1335 muestran el absoluto predominio de este tipo de cerámica basta. Las excavaciones en los hornos de Paterna, realizadas hace décadas por François Amigues y Mercedes Mesquida, mostraron estos utensilios como los más distintivos del período, mientras que las cerámicas vidriadas, destinadas al servicio de mesa, se produjeron en menor proporción³¹⁵. El lado de la demanda, pues, parece confirmar las dinámicas de la oferta.

Durante la segunda mitad del Trecentos, no obstante, puede apreciarse una creciente popularización de cerámica de cocina y mesa (Figuras 3.13 y 3.14). El consumo de estos objetos debió de comenzar un crecimiento ininterrumpido durante el período, cuyos inicios se aprecian con claridad desde las décadas de 1370/80. Desde entonces, estos objetos aparecen en el 40-50% de los listados década tras década,

³¹³ J. Coll, *La cerámica valenciana*, p. 61; A. Llibrer, “Relaciones protoindustriales en la producción cerámica. Manises y Paterna en la segunda mitad del siglo XV”, *Medievalismo*, 24, 2014, p. 214.

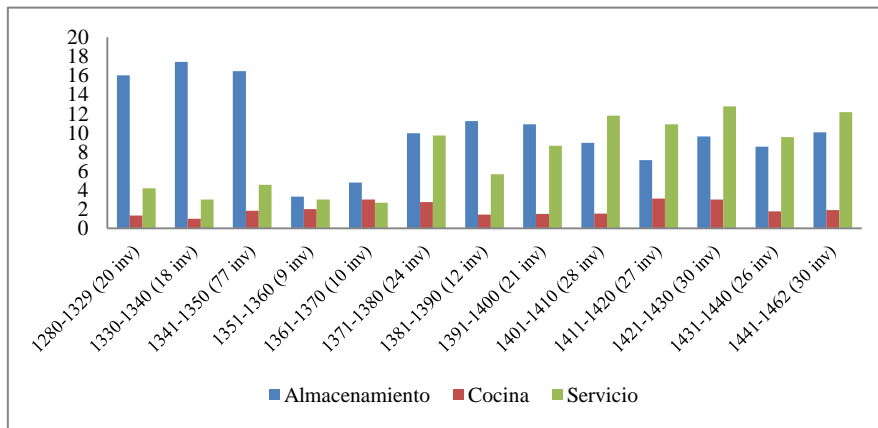
³¹⁴ No ha de confundirse el barniz, cuya producción está basada en materiales orgánicos, con el vidriado, cuyos componentes son minerales. Estos últimos son, precisamente, los utilizados en época medieval. J. Coll, “La producción cerámica medieval. Un balance entre el mundo islámico y el feudal. El caso del área valenciana”, en A. García Porras (ed.), *Arqueología de la producción en época medieval*, Granada: Kadmos, 2013, p. 213, n.2.

³¹⁵ P. López Elum, *Los orígenes de la cerámica de Manises y Paterna (1285-1335)*; F. Amigues y M. Mesquida, *Un horno medieval de cerámica/Un four medieval de potier: el Testar del Molí, Paterna (Valencia)*, pp. 37-88.

alcanzando su punto álgido en la década de 1410 (más del 60%). En el caso de los utensilios de cocina esto no vino acompañado de un aumento del promedio de piezas, que se mantuvo estable. Esto quiere decir que, sencillamente, más familias incluyeron 1 o 2 piezas de estos objetos entre su set de cocina. Esto parece confirmar la inelasticidad de la demanda de los objetos de cocina en términos cuantitativos, con independencia del material del que estuvieran fabricados. Las vajillas de mesa, no obstante, no solo fueron adquiridas por más personas, sino que también se adquirieron en cantidades mayores. Si antes de 1370 se poseían unas 3-4 piezas, durante el siglo XV se alcanzan ya las 10. Y así, la incidencia de estos objetos sobre el conjunto de la cerámica se duplicó. Hasta 1350 las vajillas de mesa y los objetos de cocina no representaban ni el 10% del conjunto de los enseres de este material. A partir de entonces las vajillas se mantendrían entorno al 25-30% del conjunto, llegando a más del 40% durante el primer tercio del siglo XV. Mientras, los enseres de cocina pasaron de apenas un 1-2% al 10-15% desde la segunda mitad del siglo XIV (Figura 3.15).

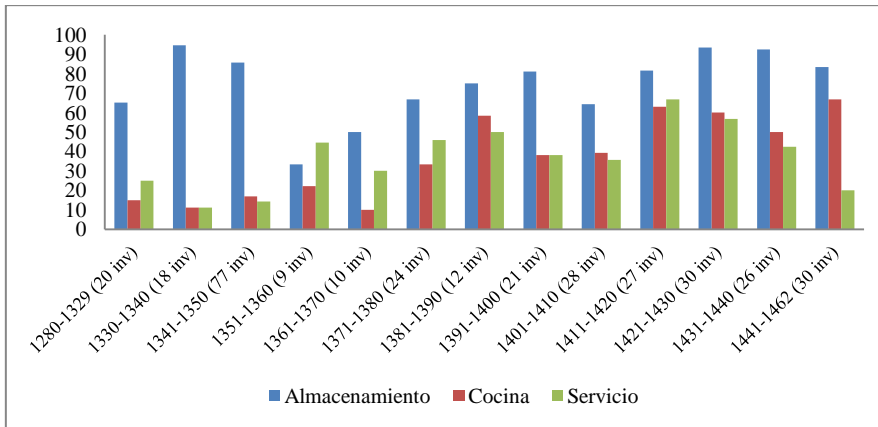
Es difícil dudar, pues, de la existencia de un aumento en el consumo de cerámica. Esta ya no se centraba tanto en utensilios de carácter meramente funcional, como las tinajas y los cántaros. Las primeras nunca recuperaron los altísimos niveles de difusión ni las cantidades por inventario anteriores a 1360, seguramente por la popularización de la cestería y el mimbre. Los segundos, por su parte, se mantuvieron en niveles de posesión similares durante toda la cronología. Sin implicar la desaparición ni marginación de estos utensilios cerámicos clásicos, la demanda de este material pasó a concentrarse en pequeños enseres, domésticos y cotidianos, que diversificaban los materiales del menaje de hogar.

Figura 3.13. Promedio de piezas de utensilios de cerámica entre los difuntos campesinos



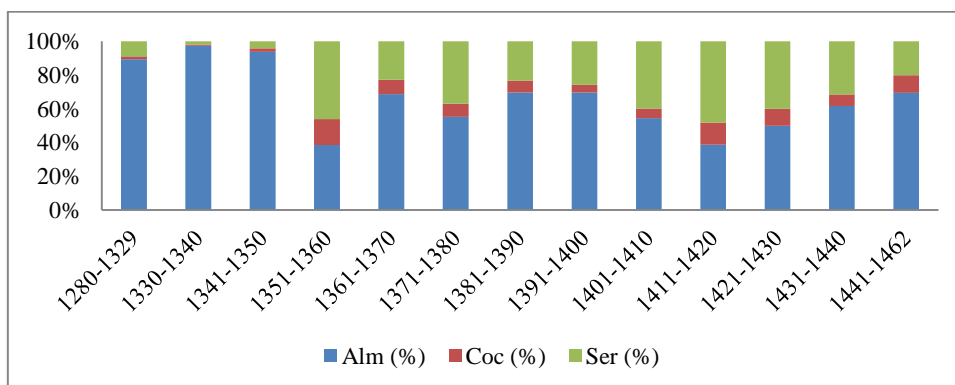
Fuente. Apéndice 3.2.

Figura 3.14. Difusión de utensilios de cerámica entre los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.2.

Figura 3.15. Funcionalidad de los utensilios de cerámica de los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.2.

Desde el punto de vista de la cultura material, la existencia de una demanda estable y una tecnología que pudiera satisfacerla es enorme. La cerámica medieval, como apuntaba hace años Hugo Blake, era un producto sometido a un consumo muy elástico, puesto que su papel podía ser desempeñado por otros materiales que requerían de una infraestructura productiva menor, como la madera o los metales³¹⁶. Pero si se daban las condiciones necesarias, la cerámica podía competir o incluso reemplazar estos materiales. Y tal y como ya habían revelado los estudios de Pedro López Elum, y atisbado previamente los de Marçal Olivar, la muestra estudiada revela un proceso progresivo de sustitución de la madera por la cerámica³¹⁷. La Figura 3.16 muestra la proporción de cada material sobre el total de piezas de *escudelles*, *talladors* y *greams* década a década. Puede apreciarse el predominio absoluto de las vajillas de madera y la marginalidad de las cerámicas durante la mayor parte del período, sobre todo en las décadas iniciales, cuando la cerámica raramente suponía más de un 10% del total de estos platos. Solo desde la década de 1380 estos comienzan a representar claramente una parte cada vez mayor del conjunto. Desde la década de 1410, los ejemplares de cerámica ya constituían una proporción mayor que los demás, un 44% frente al 34%.

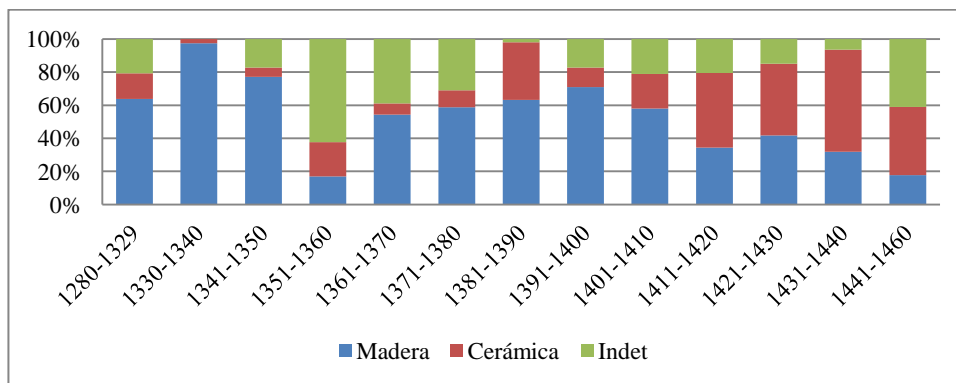
La sustitución, no obstante, nunca fue completa. De lo que no se habían percatado los estudiosos del tema es de lo sorprendentemente selectivo que fue el avance de la cerámica en contra de la madera. De hecho, fue un proceso cuyos protagonistas fueron fundamentalmente los platos hondos o cuencos, las *escudelles* y los *greams*. Como muestran las Figuras 3.17 y 3.18, los platos llanos (*talladors*) de cerámica no llegaron a tener una presencia significativa entre los campesinos, apareciendo raramente en un 5-10% de los inventarios de décadas concretas. En el caso de las *escudelles*, no obstante, la sustitución fue completa. El proceso arranca una vez más en las últimas décadas del siglo XIV. Desde 1410 la mayor parte de las *escudelles* que pueden encontrarse entre los difuntos campesinos son de cerámica, y desde 1430 el término *escudella de fust* se desvanece de los inventarios. El auge de la cerámica de mesa se plasmó así sobre todo en la forma de cuencos. De hecho, cabe recordar que durante el período también tuvo lugar la popularización de los *greams*, versiones más pequeñas de *escudelles* que casi siempre eran de cerámica. Todo ello indica que, en

³¹⁶ H. Blake, "Technology, supply or demand?", p. 6.

³¹⁷ M. Olivar, *La vajilla de madera y la cerámica de uso en Valencia y en Cataluña durante el siglo XIV (según los inventarios de la época)*; P. López Elum, *La producción cerámica de lujo en la Baja Edad Media: Manises y Paterna. Los materiales de los recipientes para su uso alimentario: su evolución y cambios según los inventarios notariales*, pp. 42-55.

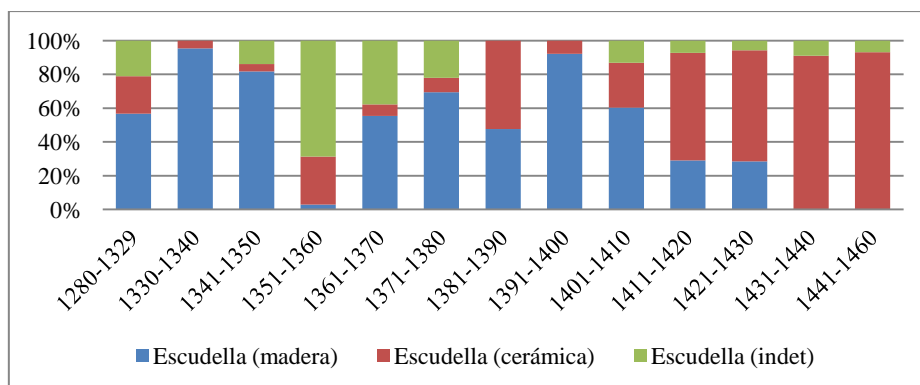
tanto que bienes de consumo, los platos de madera y cerámica debían de ser percibidos en términos de complementariedad por los campesinos. Ambos materiales coexistieron, y esto debía de deberse a que cumplían funciones diferentes. Las *escudelles* eran los cuencos en los que se contenían los alimentos líquidos, por lo que la cerámica debía de mantenerlos calientes y actuar como una fuente de calefacción. Los *talladors*, no obstante, parecen haber sido utensilios de uso común, de los que cortar directamente la comida y agarrarla con las manos. Esto debía de resultar más práctico sobre una superficie de madera que no de cerámica, la cual además podía romperse fácilmente seccionando los alimentos.

Figura 3.16. Materiales de *escudelles*, *talladors* y *grecs* de los difuntos campesinos



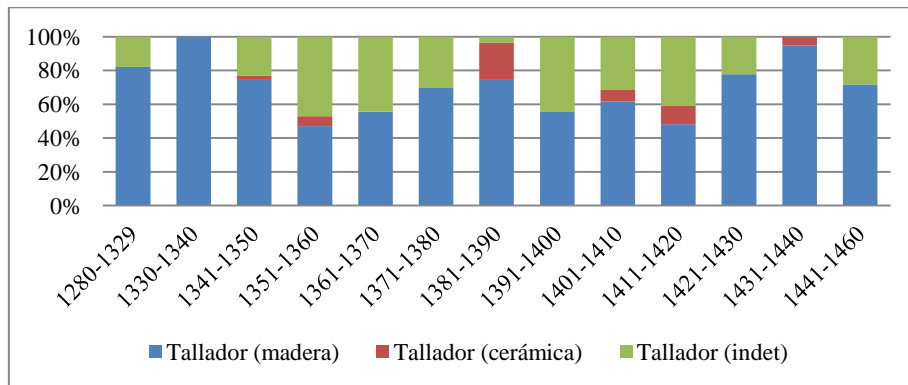
Fuente. Apéndice 3.2.

Figura 3.17. Materiales de las *escudelles* de los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.2.

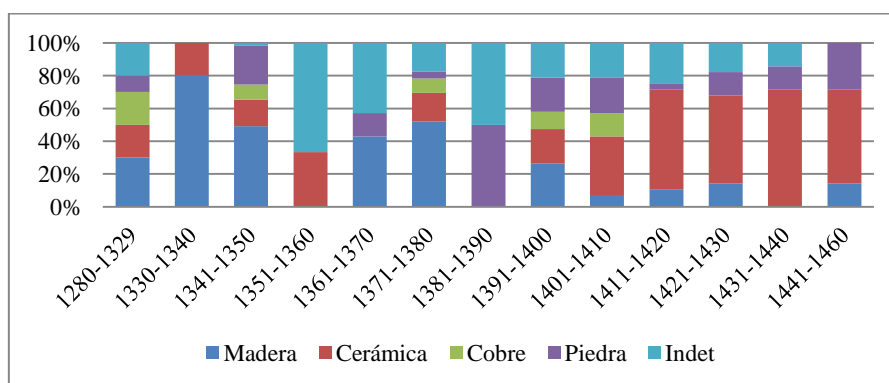
Figura 3.18. Materiales de los *talladors* de los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.2.

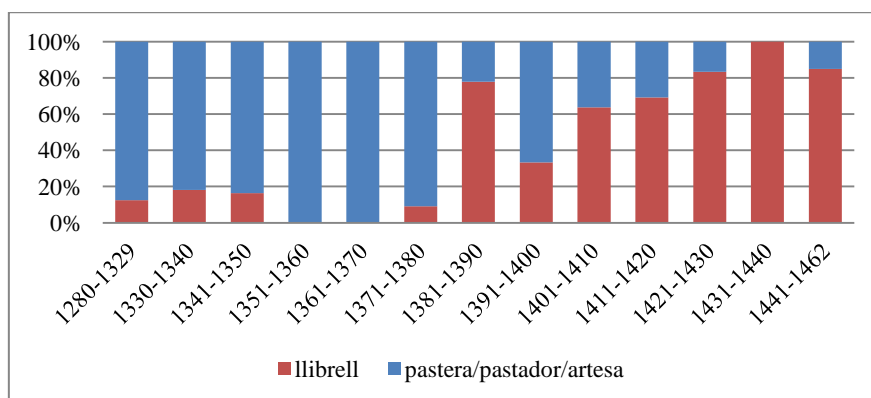
La predilección creciente por la cerámica fue un proceso apreciable también en los utensilios de cocina, un caso al que se le ha prestado mucha menos atención. Existen otros bienes entre los que tenían lugar procesos de sustitución muy similares, como los lebrillos. Siendo de madera hasta finales del siglo XIV, desde la década de 1380 las versiones de barro cocido (*llibrells*) condenaron poco a poco a las de madera (*pasteres*) a su práctica desaparición. Con anterioridad, prácticamente 1 de cada 2 inventarios mostraba al menos una *pastera*, y solo 1 de cada 10 un *llibrell*. Desde entonces, la expansión del segundo parece haber ido a la par con la extinción del primero. A mediados del siglo XV los valores de un siglo atrás se habían invertido (Figura 3.20). El proceso coincide cronológicamente con el de los morteros. En el caso de estos hay que tener en cuenta que no solo podían realizarse a partir de estos materiales, sino que también existían versiones en piedra y cobre. Durante la mayor parte del siglo XIV prácticamente 1 de cada 2 morteros eran de madera. En algunas décadas mejor documentadas en las que hay información sobre los cuatro materiales, como la de 1341-1350, puede apreciarse cómo a la madera (45%) le seguía la piedra (20%), y finalmente la cerámica (15%) y el cobre (10%). Desde las últimas décadas del Trecentos los morteros de cerámica ganan peso en los inventarios, representando un 60% del conjunto desde la década de 1410. Mientras, los de madera y los de piedra pasan a constituir cada uno un 10% (Figura 3.19).

Figura 3.19. Materiales de los morteros de los difuntos campesinos



Fuente. Base de datos original

Figura 3.20. Materiales de los lebrillos de los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.1.

Todo apunta, en definitiva, a un cambio en el carácter de la demanda de los enseres estudiados, que se orientaba hacia nuevos materiales cuya vida era más corta. El caso de la cerámica no es único. Otro producto fue cobrando importancia en la cultura material de las clases populares durante el período bajomedieval, y ese es el vidrio. Aunque se ha dedicado una atención mucho menor a esta industria, de la que queda mucho por saber, parece que su despegue hay que asociarlo al siglo XIV. En Barcelona, las primeras normativas municipales regulando la actividad de hornos de vidrio se remontan al primer tercio del siglo, cuando se documentan también los primeros vidrieros y hornos en Mallorca. Las primeras producciones eran piezas finas de lujo, con esmaltes y decoraciones en colores vistosos. Esto representaba una competencia a

las que circulaban por el Mediterráneo desde el siglo XIII e incluso antes, que procedían fundamentalmente de Oriente Próximo y Venecia. A finales del siglo XIV, no obstante, comienzan a hacerse recurrentes los contratos de obra común en Barcelona, adquiriendo sobre todo *ampolles* y *almarraixes*. Son, precisamente, las primeras piezas de vidrio que aparecen abundantemente en los inventarios mallorquines en la misma época, junto a otros como los *barrals*³¹⁸. El caso del vidrio valenciano no ha sido estudiado en profundidad, pero es probable que siguiera un proceso similar al de estos otros lugares de la Corona de Aragón. Entre los cien miembros fundacionales de la milicia del Centenar de la Ploma de la ciudad de Valencia, de 1365, aparecen ya dos *vidriarios*³¹⁹. Los estudios de Juan Vicente García Marsilla sobre el abastecimiento de materiales de construcción evidencian la existencia de *Mestres de vidrieres* desde la década de 1380 en Valencia y Morella, y ya en el siglo XV, la existencia de un *forn del vidre* en Valencia y al menos otro en Morvedre³²⁰.

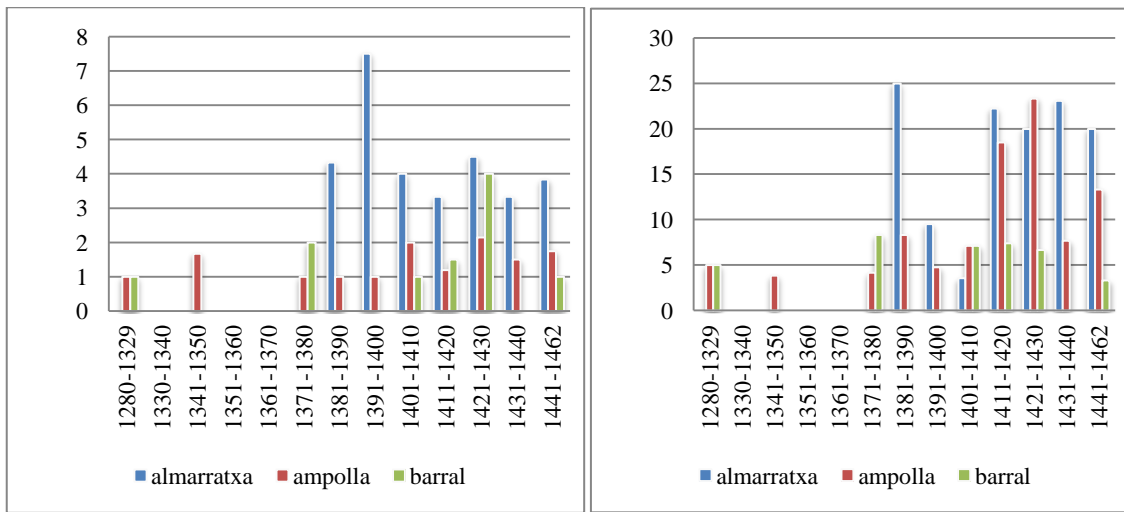
Coincidiendo con los orígenes de esta industria, la muestra estudiada atestigua un claro aumento del consumo de la difusión del vidrio doméstico entre los campesinos, fundamentalmente en la forma de *ampolles* y *almarraixes*. Hasta los años 1370 estos objetos eran prácticamente ajenos a la cultura material del campesinado. Desde entonces estos dos enseres proliferan en sus inventarios, sobre todo desde los inicios del siglo XV. Estas dos tipologías de piezas aparecen en un 5-8% de los listados hasta 1410, cuando se dispara súbitamente hasta cerca del 20%. Las *almarraixes* se poseían en cantidades mayores, unas 4 piezas de media, 2 en el caso de las *ampolles*. Los *barrals* no alcanzaron una presencia tan alta, apareciendo 2-3 piezas en un 6-7% de inventarios de manera constante desde su emergencia en las últimas décadas del Trecentos (Figura 3.21).

³¹⁸ M^a C. Riu, “La manufactura del vidrio y sus artífices en la Barcelona bajomedieval”, *Anuario de estudios medievales*, 38/2, 2008, pp. 585-609; M. À. Capellà, *El vidre a Mallorca entre els segles XIV i XVIII*, tesis doctoral inédita, Universitat de les Illes Balears, Palma de Mallorca, vol. I, pp. 185-308.

³¹⁹ ACA, Real Cancillería, Registro 1.208, fols. 90r-91r. Agradezco a Juan Martínez Vinat el haberme informado de este dato.

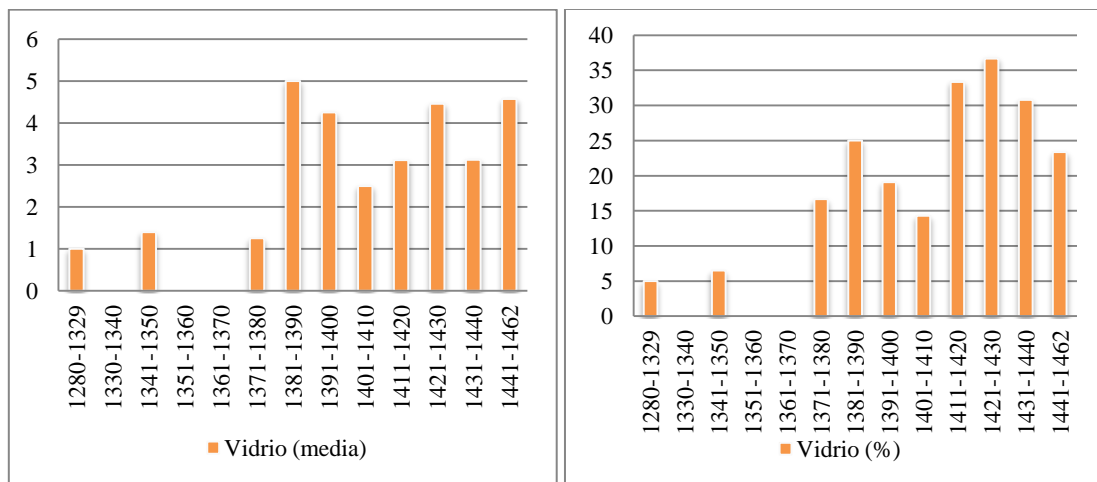
³²⁰ J. V. García Marsilla y T. Izquierdo, *Abastecer la obra gótica*, pp. 193-199.

Figura 3.21. Promedio (izquierda) y difusión (derecha) de *almarraixes*, *ampolles* y *barrals* entre los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.1.

Figura 3.22. Promedio (izquierda) y difusión (derecha) de piezas de vidrio entre los difuntos campesinos



Fuente. Apéndice 3.3.

Y así, tanto la difusión como el promedio de piezas de vidrio doméstico se incrementaron significativamente. Si hacia 1370 un 16% de los difuntos poseían 1 pieza de algún enser de vidrio, a mediados del siglo XV un 33% muestra ya 4 o 5 ejemplares (Figura 3.22). No son, por tanto, niveles de consumo comparables a los que alcanzaron los objetos de cerámica. Al fin y al cabo, el vidrio se abría camino en el hogar

campesino en la forma de botellas, objetos a medio camino entre el almacenamiento, el servicio e incluso la ornamentación. No parece que existiera un consumo significativo de vidrio en la forma de platos, vasos o jarros de vidrio en la vivienda campesina, al menos hasta mediados del siglo XV. Su capacidad para convertirse en un material completamente cotidiano, de difusión masiva, además, debía de estar limitada en buena medida por la popularización de la propia cerámica. Pero aún así, aunque estas botellas de vidrio no llegaron a convertirse en un *must-have* en la vivienda campesina comparable a la cerámica, no deja de ser uno de los casos más visibles de los nuevos cambios en el gusto y la demanda. De hecho, cerámica y vidrio comparten una misma historia. Su despegue en la vivienda campesina ilustra un proceso básico, asociado más a menudo al período moderno que al medieval, que es la emergencia de bienes semiduraderos. El término se ha utilizado frecuentemente para aludir a la sustitución progresiva de bienes tradicionales, duraderos y resistentes, por otros cuya vida es más corta, pero con un potencial estético mayor³²¹. Normalmente se trata de enseres de coste moderado, pero que a menudo pueden expresar connotaciones lujosas sin estar confinados a las casas de las clases altas. Esto hacía que se pudieran desechar con facilidad, y adaptarlos a los cambios en las modas. Cissie Fairchilds ha categorizado los objetos de tales características como bienes de “populujo”³²².

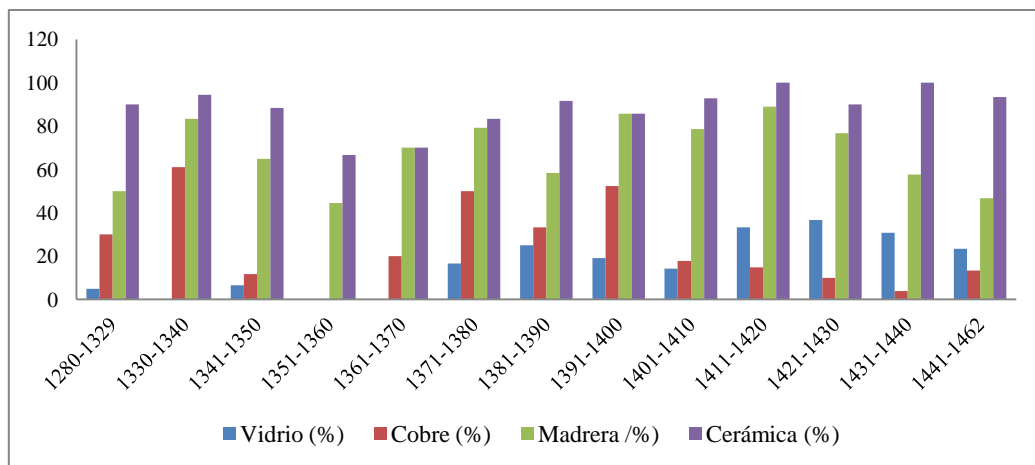
La cuestión de las modas, los significados y la estética de estos objetos de especial importancia será abordada en profundidad en el último capítulo de este trabajo. Por el momento, hay que reparar en que este fenómeno era un verdadero catalizador del consumo, porque la vida útil de las piezas se acortaba, lo que al mismo tiempo incentivaba su recurrente adquisición. ¿Significa esto que no tuvo lugar una difusión de enseres de materiales duraderos? Sí debió de haberla, pero al nivel de objetos particulares, como en el mencionado caso de las calderas y sobre todo las parrillas. Sin embargo, agrupados por su material, no puede decirse que los objetos de cobre, hierro o madera experimentaran cambios comparables a los de la cerámica o el vidrio. Los enseres de cobre, por ejemplo, suelen constar en un 20% de los inventarios del siglo XV década a década, la mitad que en el siglo XIV, por lo que su popularidad habría descendido a lo largo del tiempo (Figuras 3.23 y 3.24). Esto puede deberse al propio

³²¹ Jan de Vries otorga a este fenómeno una importancia central para su revolución industrial. (J. de Vries, *The industrious revolution*, pp. 129-133).

³²² C. Fairchilds, “The production and marketing of populuxe goods in eighteenth-century Paris”, en J. Brewer y R. Porter (eds.), *Consumption and the world of goods*, London: Routledge, 1994, pp. 228-248.

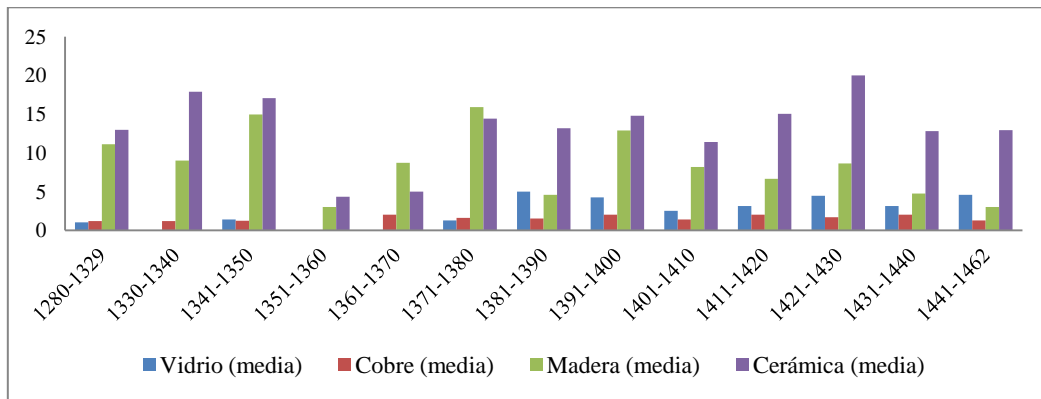
efecto sustitutivo propiciado por la cerámica, ya que las ollas y cazuelas de este material constituyen una proporción mayor del conjunto durante la cronología estudiada, poniéndose por encima de las ollas de cobre (Figura 3.26). El caso del hierro es más difícil de conocer. Los notarios no anotaban sistemáticamente este material, seguramente porque debía de ser el soporte más común de los utensilios relacionados con la aplicación del calor, como los espetos, parrillas, trípodes, paellas y calderas. Si asumiéramos que la falta de mención a material implicaba que este era el hierro, por ejemplo, en paellas y calderas, puede apreciarse cómo en este caso el cobre también tendió a decrecer en popularidad, no propiciando efectos de sustitución similares a los de los nuevos bienes semiduraderos (Figura 3.25).

Figura 3.23. Difusión de utensilios de vidrio, cobre, madera y cerámica entre los difuntos campesinos



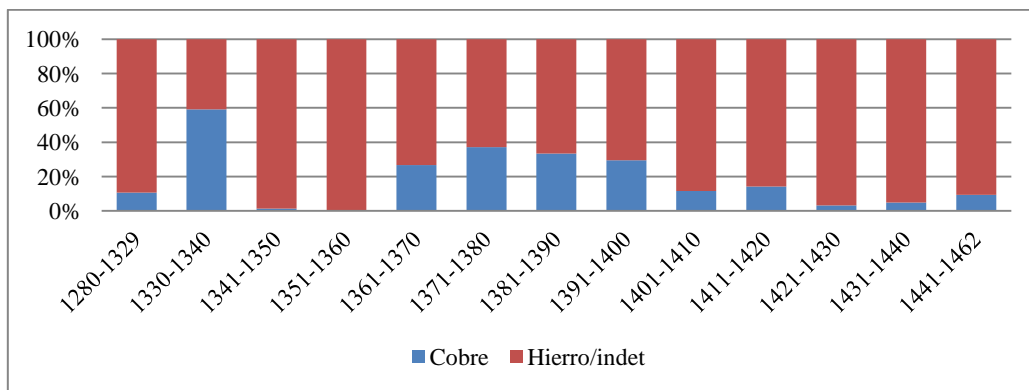
Fuente. Apéndice 3.3.

Figura 3.24. Promedio de piezas de vidrio, cobre, madera y cerámica entre los difuntos campesinos



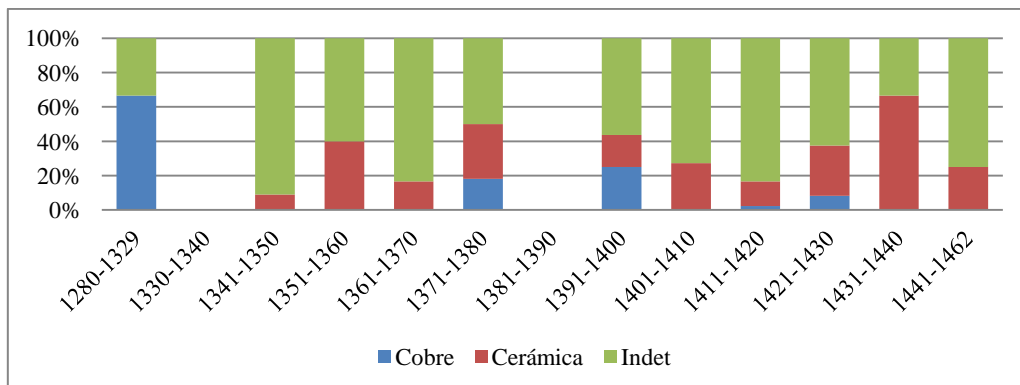
Fuente. Apéndice 3.3.

Figura 3.25. Materiales de calderes y paelles entre los difuntos campesinos



Fuente. Base de datos original

Figura 3.26. Materiales de olles y cassoles entre los difuntos campesinos



Fuente. Base de datos original

3.2. El marco regional

Los cambios descritos hasta ahora surgen del estudio de una gran cantidad de inventarios procedentes de muchas localidades del territorio valenciano, y que se toman como representativos del conjunto del reino. Hay que tratar de dar un paso más allá y explorar cómo se manifestaron las transformaciones en la demanda desde una perspectiva regional. Cabe preguntarse si existía una sola cultura material de la alimentación campesina o si, por el contrario, había variedades locales, en consonancia con particularidades en la dieta o la disponibilidad de productos alimenticios concretos. Pero por otro lado, y de manera más relevante, hay que averiguar si los cambios en las pautas de consumo fueron protagonizados por campesinos de áreas concretas. Estudiar los inventarios desde esta otra perspectiva es posible, pero implica algunas limitaciones. Reagrupar la muestra de inventarios por regiones conlleva lógicamente reducir la precisión cronológica, porque la cantidad de listados no es suficiente para estudiarlos década a década en cada área. Pueden tomarse, no obstante, muestras más amplias de cerca de medio siglo. Aún así, algunas áreas quedan sensiblemente infrarrepresentadas frente a otras. El caso más claro es el de los labradores residentes en la ciudad de Valencia, de los que se recurre a una treintena de inventarios para todo el periodo, 15 de ellos cubriendo todo el período anterior a 1400³²³.

Tradiciones regionales en los sistemas de almacenamiento

Si de los análisis anteriores podía deducirse que prácticamente todos los campesinos tenían algún utensilio en el que almacenar las reservas agrícolas, por extensión, esto debía de ocurrir en todas las áreas. Ciertamente, la difusión de estos es casi siempre superior al 80% en todas las regiones ya en las cronologías más tempranas. La única excepción la constituyen los inventarios de la ciudad de Valencia anteriores a 1350, pero esto debe de ser una falsa impresión aportada por las reducidas dimensiones de inventarios de ese período. En todos los casos, estos niveles de difusión se mantendrían altos durante toda la cronología, o incluso tenderían a aumentar. En el sur del reino y la ciudad de Valencia, habrían pasado de cerca de un 75% a más del 90% de

³²³ Véase el capítulo 1 para detalles.

las casas, mientras que en el norte se habrían mantenido prácticamente por encima del 90%, y en la huerta por encima del 93%. En Morvedre, de donde solo tenemos evidencias del primer período de la cronología, todos los inventarios tienen al menos un utensilio dedicado al almacenamiento (Tabla 3.1).

Las diferencias más notables se aprecian en el número de piezas, entre las regiones que habrían estado presumiblemente más urbanizadas o comercializadas, lo que posiblemente habría estimulado la necesidad de almacenar más productos para el intercambio. En la huerta de Valencia y la villa de Morvedre el promedio de piezas con esta finalidad suele despuntar con respecto a los inventarios del sur y del norte del reino, y lo mismo ocurre con el caso de la propia ciudad de Valencia en los períodos mejor representados. Con todo, las diferencias entre áreas no eran enormes, y tendieron a reducirse con el tiempo, porque estos productos parecen expandirse en todas las áreas. Si antes de 1350 los campesinos del norte podían contar con 2 piezas por propietario, los del sur lo hacían con casi 9. Hacia 1450, estas se habrían elevado a unas 10 en cada lugar. El caso de la ciudad de Valencia se muestra muy inconsistente por las distorsiones de la muestra. En el único período que goza de una representatividad más alta, el de la primera mitad del siglo XV, las cantidades son en cualquier caso similares a las de los otros lugares del reino (Tabla 3.1).

Tabla 3.1. Promedio y difusión de enseres de almacenamiento entre los difuntos campesinos de cada región

	1280-1350	1351-1400	1401-1450
<i>Piezas (media)</i>			
Morvedre	22,4		
Norte	2,5	10,2	11,6
Sur	8,8	14	10,3
Valencia	9,6	19,2	9,07
<i>Horta</i>	21,07	17	15
<i>Inventarios (%)</i>			
Morvedre	100		
Norte	100	87,5	94,1
Sur	78,9	89,6	90,9
Valencia	71,4	80	93,3
<i>Horta</i>	93,1	100	98,3

Fuente. Apéndice 3.5.

Estas cifras agrupan los objetos por su funcionalidad, y no dejan ver las grandes diferencias regionales que existían al nivel de objetos particulares. De hecho, puede decirse que existían dos grandes “tradiciones” de almacenamiento entre el campesinado valenciano, en función del material del que estuvieran fabricados los enseres con este fin. En las áreas centrales y meridionales, los grandes contenedores de cerámica eran los protagonistas. En Morvedre y la huerta de Valencia prácticamente no hay inventario que no tenga al menos una tinaja, poseídas en cantidades de más de 15 piezas de media por listado. En el sur del reino y la ciudad de Valencia, el promedio es cercano a las 10, con una difusión del 60-80% según la época. No quiere decir esto que objetos como cestas o sacos no tuvieran una presencia significativa, pero sí muy inferior a la importancia de estos utensilios. La *taleca*, el objeto orgánico más habitual en todas las áreas, puede hallarse como mucho en un 30-40% de los inventarios (en Valencia y la huerta, un 10-20%), poseídos de manera abundante, con cantidades medias superiores a la decena.

En las regiones septentrionales, por el contrario, los protagonistas eran los objetos fabricados a partir de materiales orgánicos, como la madera o las fibras vegetales. La difusión de la *taleca* es la más alta del reino (50-60%), y lo mismo ocurre con el promedio de cestas, sacos y objetos de fibra. El gran elemento distintivo aquí es la escasa presencia de las tinajas. En la primera mitad del siglo XV, cuando se documentan sus niveles de difusión más altos, solo un 20% de los inventarios norteños muestra alguna pieza, con una media de 6 piezas. En contraposición, el objeto estrella para almacenar los productos agrícolas eran los barriles o toneles de madera (*botes, cubes, ferrades*). Las cubas y herradas, por ejemplo, aparecen en un 40-50% de los inventarios del norte, siendo un utensilio prácticamente desconocida en el resto de territorios (Tablas 3.2 y 3.3).

Tabla 3.2. Promedio de tinajas, barriles, cestas y sacos entre los difuntos campesinos de cada región

		1280-1350	1351-1400	1401-1450
Tinajas	<i>Morvedre</i>	18,2		
	<i>Norte</i>		1	6
	<i>Sur</i>	6,9	11,6	8,1
	<i>Valencia</i>	10,5	8,6	7,6
	<i>Horta</i>	17,5	15,4	11,3
Barriles	<i>Morvedre</i>	5,8		
	<i>Norte</i>	2	7,4	3,1
	<i>Sur</i>	3	1	
	<i>Valencia</i>	2	2	
	<i>Horta</i>	3,5		1
Cestas, sacos y orgánicos	<i>Morvedre</i>	22,8		
	<i>Norte</i>	5	22,04	16,04
	<i>Sur</i>	12,1	18,8	15,6
	<i>Valencia</i>	3	13,5	8,5
	<i>Horta</i>	18,02	11	21,5

Fuente. Apéndice 3.5.

Tabla 3.3. Difusión de tinajas, herradas, cubas y talegos entre los difuntos campesinos de cada región

		1280-1350	1351-1400	1401-1450
Tinajas	<i>Morvedre</i>	96,4		
	<i>Norte</i>		15,6	23,5
	<i>Sur</i>	63,1	68,9	81,8
	<i>Valencia</i>	57,1	100	66,6
	<i>Horta</i>	89,6	90	93,2
<i>Ferrada</i>	<i>Morvedre</i>	3,5		
	<i>Norte</i>		40,6	32,3
	<i>Sur</i>			
	<i>Valencia</i>			
	<i>Horta</i>			
<i>Taleca</i>	<i>Morvedre</i>	37,5		
	<i>Norte</i>	50	50	61,7
	<i>Sur</i>	42,1	31,03	36,3
	<i>Valencia</i>		80	6,6
	<i>Horta</i>	27,5	20	27,1
<i>Cuba</i>	<i>Morvedre</i>	14,2		
	<i>Norte</i>	25	37,5	55,8
	<i>Sur</i>		6,8	
	<i>Valencia</i>			
	<i>Horta</i>	6,8		

Fuente. Apéndice 3.5.

Visto desde un punto de vista individual, fueran tinajas, herradas, cubas o talegos, prácticamente todos estos enseres aparecen en más inventarios a medida que avanza el período (Tabla 3.3). Su popularización debe llevar a pensar que la gama de productos de almacenamiento debió de hacerse también más amplia entre las familias, lo que debe revelar la progresiva involucración de las economías domésticas campesinas con el mercado, como un fenómeno transversal a todas estas áreas. Mientras, las cantidades medias de estos objetos no tenían porque aumentar a la vez que esto se producía. En Valencia y su huerta, parece que la tendencia es a que las tinajas se posean en cantidades más pequeñas, a la vez que aumenta la cantidad de cestas. En el norte del reino, las herradas disminuyen, pero se popularizan las cubas y las tinajas. La media de barriles y cestas decrece con el tiempo, pero a su vez se incrementa la de las tinajas (Tabla 3.2). Son procesos complejos, difíciles de explicar al nivel de objetos particulares, que deben de revelar en última instancia la intrincada relación entre todos estos bienes, de finalidades parecidas pero de materiales, costes y disponibilidad diversa.

Culturas culinarias

No es ninguna sorpresa decir que todos los campesinos, sin importar la zona del reino en la que residieran, requerían de un menaje de cocina básico. Tomados en su conjunto, la difusión de estos enseres es prácticamente total en todas las regiones y épocas, por encima del 90% de los inventarios. Las cantidades poseídas, además, son rígidas a lo largo de la cronología, evidenciando una vez más la inelasticidad de la demanda de estos productos. De hecho, es sorprendente observar lo similar que se muestra el promedio de piezas entre las diferentes áreas. En todas ellas puede apreciarse un set compuesto por unos 6-7 ejemplares, algo más alto en Morvedre y en el norte del reino en la mayoría de épocas, situable en 12 piezas (Tabla 3.4).

Tabla 3.4. Promedio y difusión de utensilios de cocina entre los difuntos campesinos de cada región

	1280-1350	1351-1400	1401-1450
<i>Piezas (media)</i>			
Morvedre	11,8		
Norte	6,2	12,4	12,1
Sur	7,6	6,1	6,3
Valencia	7,1	7	7
<i>Horta</i>	7,03	6,4	6,9
<i>Inventarios (%)</i>			
Morvedre	100		
Norte	100	100	100
Sur	100	96,5	93,9
Valencia	100	100	100
<i>Horta</i>	93,1	90	94,9

Fuente. Apéndice 3.5.

Con todo, los objetos con los que se cocinaba no eran los mismos en todas las regiones. De hecho, pueden identificarse al menos tres tradiciones culinarias entre los campesinos del reino. En las zonas centrales, como Morvedre, Valencia y su huerta, los inventarios revelan un predominio claro de métodos de cocción basados en las formas abiertas de base plana, junto con una mayor presencia de los utensilios relacionados con el asado. Las paellas (c. 70-80%) predominaban así sobre las calderas (c. 50%) y las ollas (menos del 20%). Esto último se aprecia de manera más clara en las “áreas” que, de facto, son grandes núcleos urbanos, como Valencia y Morvedre, cuya extensión ronda la mitad de los inventarios. Las parrillas, por su parte, no pasarían del 10% de los listados. En completo contraste, los inventarios del norte del reino muestran una cultura alimenticia en la que predominan las formas más cerradas y de base cóncava, o sea, las calderas y las ollas (50-75% y 50%), sobre las paellas (30-40%). Las parrillas únicamente aparecen en un 3% de los inventarios, y solo los del último período. Los inventarios del sur presentan una situación cercana a la de las regiones centrales, aunque con una mayor complementariedad entre paellas y calderas. Las calderas son menos frecuentes que en el norte, pero más que en el centro. Las paellas, por el contrario, son menos frecuentes que en las regiones centrales, pero más que en el norte. Las ollas y las parrillas presentan en general valores más cercanos a la cocina central que no a la más meridional (Tablas 3.4 y 3.5).

Es tentador atribuir una explicación climática a estas diferencias, sobre todo al particularismo del aparejamiento de cocina norteño. Es posible que en estas zonas, donde las noches son más frías y los inviernos más duros que en la costa, existiera una mayor preocupación por que la ingesta actuara como sistema de calefacción, dado que estos utensilios eran más adecuados para comidas de consistencia untosa o líquida. En cualquier caso, y por encima de las diferencias geográficas, en todos los lugares en los que la perspectiva cronológica es posible se aprecia una expansión de los principales instrumentos de cocina. Las calderas pasaron en el norte de un 60% al 76%; en el sur, del 58% al 64%; y en la huerta, del 50% al 64%. Las paellas, por su parte, del 30% al 40% en el norte; y del 63% al 73% en el sur; en la huerta de Valencia, no obstante, se habrían mantenido estables o decrecido ligeramente. Las ollas también se popularizaron en general, así como las parrillas, que aparecen por primera vez en el norte del reino hacia finales del período estudiado. El resto de objetos siguieron procesos diferentes. Los espetos podrían haberse mantenido en proporciones similares en el sur y en la huerta de la capital. Las cazuelas, sin llegar a ser nunca objetos de una gran difusión, podrían haber tendido incluso a disminuir. Los cambios apuntaban, en cualquier caso, hacia una mayor complementariedad de los utensilios, que se extendían a nuevas familias, haciendo de la técnica culinaria campesina una realidad más diversa y especializada por encima de las diferencias geográficas (Tabla 3.5).

Tabla 3.5. Promedio y difusión de utensilios de cocina relacionados con la aplicación de calor entre los difuntos campesinos de cada región

		<i>Piezas (media)</i>			<i>Inventarios (%)</i>		
		1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Morvedre	<i>ast</i>	2,4			78,5		
	<i>caldera</i>	1,6			58,9		
	<i>cassola</i>	4			1,7		
	<i>graelles</i>	1,1			12,5		
	<i>olla</i>	3			3,5		
	<i>paella</i>	1,2			82,1		
Norte	<i>ast</i>	1,5	2	1,7	50	59,3	50
	<i>caldera</i>	1,5	2	2,1	50	59,3	76,4
	<i>cassola</i>		1	1		6,2	2,9
	<i>graelles</i>			1			2,9
	<i>olla</i>	1	2,05	2,8	25	53,1	44,1
	<i>paella</i>		1,1	1,1		31,2	41,1
Sur	<i>ast</i>	1,5	2	1,9	73,6	55,1	60,6
	<i>caldera</i>	1,4	1,3	1,4	57,8	58,6	63,6
	<i>cassola</i>		1,3	1		10,3	3,03
	<i>graelles</i>		1	1		6,8	12,1
	<i>olla</i>	1	1,2	3	5,2	13,7	6,06
	<i>paella</i>	1,1	1,3	1,2	63,1	44,8	72,7
Valencia	<i>ast</i>	1,8	2	1,6	85,7	60	60
	<i>caldera</i>	1	2,5	1	14,2	40	53,3
	<i>cassola</i>			1			6,6
	<i>graelles</i>		1	1,2		20	26,6
	<i>olla</i>	1	2	2,6	14,2	20	20
	<i>paella</i>	1,2	1,2	1,08	71,4	100	80
Horta	<i>ast</i>	1,2	1,5	2,1	51,7	90	57,6
	<i>caldera</i>	1,2	1,4	1,3	51,7	70	64,4
	<i>cassola</i>						
	<i>graelles</i>		1	1		10	11,8
	<i>olla</i>	1	1	3,5	3,4	10	13,5
	<i>paella</i>	1,09	1	1,1	72,4	80	67,7

Fuente. Apéndice 3.5.

Los utensilios relacionados con la condimentación de los alimentos, por su parte, parecen haber tendido a desaparecer. Los inventarios anteriores a 1350 muestran una difusión de los morteros muy similar entre las diferentes áreas, entre el 30% y 40%. A partir de entonces, estos objetos descienden en la huerta de Valencia y los del sur del reino, llegando hasta el 6% y 15% respectivamente. La única excepción son los inventarios del norte del reino, en donde aumentan hasta el 65%. Los ralladores también se desvanecen. De un 30-40% inicial en todas las áreas, estos habrían descendido a un

13-20% en Valencia y su huerta, y un 6% en el sur del reino. Solo en el norte se habría mantenido en niveles más altos, en torno al 30% de los inventarios. Con independencia de su procedencia, la tendencia de estos objetos es a no constar en la documentación trabajada, un proceso visible en los listados post mortem de casi todas las regiones estudiadas. Esto explica las alteraciones drásticas que mostraban las gráficas decenales de la primera parte de este capítulo (Tabla 3.6).

La desaparición de estos objetos, no obstante, podría ser más una cuestión de fuentes que una realidad histórica. Como se mostrará en el próximo apartado al estudiar los precios de los productos, morteros y ralladores conformaban algunos de los enseres más baratos de todos los abarcados en este trabajo, con valores verdaderamente irrisorios. Es posible que a medida que la capacidad adquisitiva del campesinado mejorara estos objetos se vieran como más prescindibles. A la hora de hacer el inventario post mortem, unos herederos con un nivel de vida más elevado quizás habrían considerado estos objetos como minucias, instando al notario a no anotarlos. Esto explicaría la progresiva desaparición de otros enseres con el paso del tiempo, como las paletas (*giradores, llosses, tornells*), espumaderas (*esbromadores*) y cazos (*cullers*), pero también las aceiteras (*setres*) e incluso las tapas de metal de las cazuelas y sartenes (*cobertores*). Todos estos eran objetos relacionados con la manipulación de los alimentos que debían ser tan imprescindibles como las propias calderas o paellas. Y sin embargo, su ausencia se hace más probable en cronologías más tardías, algo que ocurre en inventarios de todo el reino. Muchos de estos utensilios aparecían entre el 30-50% de los inventarios antes de 1350. Hacia mediados del siglo XV, estos constituyen verdaderas rarezas en los elencos notariales, cuando no han desaparecido por completo³²⁴.

³²⁴ Véase el Apéndice 3.1 para detalles.

Tabla 3.6. Promedio y difusión de utensilios de cocina relacionados con la condimentación entre los difuntos campesinos de cada región

		<i>Piezas (media)</i>			<i>Inventarios (%)</i>		
		1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Morvedre	<i>boix</i>	2,3			30,3		
	<i>mà</i>	1			1,7		
	<i>morter</i>	2,1			33,9		
	<i>rall</i>	1,2			41,07		
Norte	<i>boix</i>		2,5	2,25		62,5	35,2
	<i>mà</i>			1			2,9
	<i>morter</i>	1	1,8	1,7	50	59,3	67,6
	<i>rall</i>	1	1,2	1,08	75	40,6	35,2
Sur	<i>boix</i>	1,4	1,1	1,5	36,8	24,1	6,06
	<i>mà</i>		1	1		3,4	3,03
	<i>morter</i>	1,75	1,5	1,6	42,1	27,5	15,1
	<i>rall</i>	1,1	1	1	36,8	20,6	6,06
Valencia	<i>boix</i>	1,5		1,6	28,5		40
	<i>mà</i>		1			20	
	<i>morter</i>	1	1,5	1,8	14,2	40	33,3
	<i>rall</i>	1		1	42,8		20
<i>Horta</i>	<i>boix</i>	1,3	1	1,3	27,5	10	23,7
	<i>mà</i>	1	1		3,4	20	
	<i>morter</i>	1,3	1	1,7	31,03	30	25,4
	<i>rall</i>	1	1	1,1	37,9	20	13,5

Fuente. Apéndice 3.5.

Entre los utensilios relacionados con la fabricación del pan, por su parte, la sustitución de las *pasteres* de madera por el *llibrell* cerámico fue un fenómeno apreciable en todas las áreas. La situación anterior a la peste muestra las *pasteres* como utensilios mucho más abundantes que los *llibrells*, con una difusión 4 veces mayor. Durante la segunda mitad del siglo XIV la situación podría haberse invertido, como en el sur del reino, o haber estado a la par, como en la huerta de Valencia. Durante la segunda mitad del siglo XV, no obstante, los lebrillos son ya hegemónicos, situación evidente en el sur del reino, la capital y su huerta, donde las *pasteres* de madera prácticamente dejan de mencionarse. Mientras, la situación del norte del reino muestra una realidad peculiar, porque los *llibrells* comienzan a aparecer en estos inventarios mucho más tarde, casi hacia mediados del siglo XV. Hasta entonces se mantenían las *pasteres* de madera, pero estas comienzan a desaparecer tan pronto como irrumpen los

llibrells en los inventarios. Si hubo un proceso de sustitución similar en esta región, pues, parece haber arrancado más tarde, para desarrollarse y completarse seguramente en la segunda mitad del siglo XV.

La presencia de *pasteres* o *llibrells* en los inventarios, en cualquier caso, revela la centralidad que la producción doméstica de pan tenía en la vivienda campesina. Y esta no parece haber decrecido nunca durante el período medieval, o al menos, eso es lo que se deduce de estos enseres. En las primeras cronologías, anteriores a 1350, las *pasteres* podían estar presentes en cerca de la mitad de los inventarios, dependiendo de las regiones. En Morvedre aparecen en un 64% de ellos, en Valencia en el 57%, en la huerta en un 41%, y en el sur en el 30%. En el otro extremo de la cronología, durante la primera mitad del siglo XV, las cifras son similares pero aplicadas al *llibrell*. No parece que se redujera la presencia de estos bienes, que invitara a pensar en una mayor dependencia del pan comprado directamente en el mercado. De hecho, durante la segunda mitad del XIV comienzan a documentarse otros utensilios relacionados con el amasado del pan o su horneado, como las *posts de pastar* o de *portar pa al forn*. Son objetos que no llegan a alcanzar una gran difusión, pero que se van generalizando hacia mediados del siglo XV en todas las regiones del reino, y que debían de complementar a los instrumentos básicos de esta actividad doméstica. Puede decirse, por tanto, que entre los enseres vinculados a la preparación del pan también tuvo lugar una cierta especialización, en procesos o fases de elaboración más concretas.

Tabla 3.7. Promedio y difusión de utensilios de cocina relacionados con la preparación del pan entre los difuntos campesinos de cada región

		<i>Piezas (media)</i>			<i>Inventarios (%)</i>		
		1280- 1350	1351- 1400	1401- 1450	1280- 1350	1351- 1400	1401- 1450
Morvedre	<i>post</i>	1,75			5,3		
	<i>post (portar pa)</i>	1,08			16,07		
	<i>post (pastar)</i>	1,6			7,1		
	<i>llibrell</i>	1,5			7,1		
	<i>pastera</i>	1			64,2		
Norte	<i>post</i>			2		12,5	8,8
	<i>post (portar pa)</i>		1,3	1			
	<i>post (pastar)</i>		2	3,3			2,9
	<i>llibrell</i>						2,9
	<i>pastera</i>			1		59,3	32,3
Sur	<i>post</i>	1	1,4	1,3	5,2	3,4	6,06
	<i>post (portar pa)</i>	1	1	1,5		3,4	6,06
	<i>post (pastar)</i>	2	1	1,5			6,06
	<i>llibrell</i>		1	2	21,05	24,1	42,4
	<i>pastera</i>			1,5	31,5	10,3	6,06
Valencia	<i>post</i>		1	1	14,2		
	<i>post (portar pa)</i>	1	1		28,5		6,6
	<i>post (pastar)</i>	2					20
	<i>llibrell</i>	1,5		2		40	33,3
	<i>pastera</i>			1	57,1	20	
Horta	<i>post</i>	1,3	1,5	1,2			10,1
	<i>post (portar pa)</i>	1	1				5,08
	<i>post (pastar)</i>			3,3			6,7
	<i>llibrell</i>			1,3	10,3	20	59,3
	<i>pastera</i>			1,7	41,3	20	

Fuente. Apéndice 3.5.

Refinamiento en la mesa

Si las mejoras en el set de cocina fueron un fenómeno de largo alcance, que individuos de diversas partes del reino protagonizaron por encima de las tradiciones culinarias regionales, en el caso del servicio de mesa los inventarios reportan una imagen más difícil de interpretar. Para empezar, porque parece observarse un contraste entre áreas. Si se comparan ambos extremos de la cronología, el promedio de piezas habría aumentado únicamente entre los campesinos de la huerta y del norte del reino (de 8 a 11 y de 11 a 26). Entre los residentes en la ciudad de Valencia y los del sur del reino, no obstante, las cantidades se reducen a la mitad (de 30 a 10, y de 10 a 4 respectivamente). Y al mismo tiempo, la difusión de estos enseres se habría mantenido relativamente estable, aumentando solo con claridad en la ciudad de Valencia. Es sorprendente, además, la alta posesión de piezas que presentan los inventarios del norte, que son el doble o el triple que los de Valencia o su huerta (Tabla 3.8).

Tabla 3.8. Promedio y difusión de utensilios de servicio entre los difuntos campesinos de cada región

	1280-1350	1351-1400	1401-1450
<i>Piezas (media)</i>			
Morvedre	18,4		
Norte	11	27,5	26,3
Sur	10,6	10,2	4,6
Valencia	30,6	5,2	10,1
<i>Horta</i>	8,6	6,2	11,5
<i>Inventarios (%)</i>			
Morvedre	76,7		
Norte	100	96,8	97,05
Sur	68,4	62,06	57,5
Valencia	42,8	100	80
<i>Horta</i>	82,7	80	74,5

Fuente. Apéndice 3.5.

A nivel de enseres individuales, la popularidad de ciertos enseres frente a otros hace pensar que la manera de comer de los campesinos era similar en todas las áreas. De hecho, en todas las regiones y épocas las *escudelles* son las piezas más abundantes, seguidas por los *talladors* y los *greal*s. Nada sugiere, pues, que hubiera lugares en los que los *talladors* o los *greal*s constituyeran un utensilio individual preferente a las *escudelles*. Se tome el área y cronología que se tome, la media de *escudelles* por difunto es como mínimo el doble que la de los *talladors*, y el cuádruple que la de los *greal*s. La difusión de *escudelles* y *talladors*, no obstante, suele ser muy similar, mientras que el *greal* era un instrumento con una presencia más exigua (Tabla 3.9). Con todo, fue este último uno de los que más se difundió desde finales del siglo XIV, y puede observarse ahora que esto ocurrió en todas las regiones. En las cronologías más antiguas se documenta únicamente en Morvedre y la huerta de Valencia, y solo en casos muy excepcionales. Durante la segunda mitad del siglo XIV comienzan a surgir en los inventarios del norte y del sur del reino, para cuando seguramente ya existían también en la huerta de Valencia y la ciudad. En la primera mitad del siglo XV se encuentra en casi todas las regiones, hasta en 25% de los inventarios, en cantidades que llegan a las 6 piezas de media, dos o tres veces más los valores de cien años antes. *Escudelles* y *talladors*, no obstante, no presentan una gran dinámica de conjunto. En la huerta y en el norte, por ejemplo, aparecen progresivamente en cantidades mayores, pero en el sur tienden a decrecer. La difusión social, por su parte, se mantiene o reduce en todas las áreas, como mostraban las tendencias generales. Las *escudelles* de los difuntos de la huerta, por ejemplo, pasan del 65% al 35%, y las de los del sur del reino del 58% al 18% de los listados (Tabla 3.9).

Tabla 3.9. Promedio y difusión de *escudelles*, *talladors* y *greal*s entre los difuntos campesinos de cada región

		<i>Piezas (media)</i>			<i>Inventarios (%)</i>		
		1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Morvedre	<i>escudella</i>	13,9			53,5		
	<i>greal</i>	2,8			10,7		
	<i>tallador</i>	7,2			58,9		
Norte	<i>escudella</i>	8,5	15,4	13,9	100	90,6	88,2
	<i>greal</i>		4,7	3,6		31,2	58,8
	<i>tallador</i>	2	5,4	5,5	100	93,7	91,1
Sur	<i>escudella</i>	6,7	7,1	5	57,8	44,8	18,1
	<i>greal</i>		2	2		6,8	6,06
	<i>tallador</i>	4,09	4	2,6	57,8	58,6	42,4
Valencia	<i>escudella</i>	6,6		6,5	42,8		53,3
	<i>greal</i>			4,2			26,6
	<i>tallador</i>	3,6	4,6	5	42,8	60	60
<i>Horta</i>	<i>escudella</i>	6,3	6	10,09	65,5	30	35,5
	<i>greal</i>	1		5,8	3,4		11,8
	<i>tallador</i>	3,3	3,8	4,2	72,4	60	62,7

Fuente. Apéndice 3.5.

Entre los objetos de bebida, por su parte, pueden apreciarse algunos contrastes regionales que apuntan en direcciones similares a las anteriores. Los objetos más representativos, *terrassos* y *tasses*, se difunden en el norte del reino y disminuyen en el sur entre ambos extremos de la cronología. En el primer caso, las tazas podrían haberse mantenido relativamente estables (pasaron del 25% al 30% de los inventarios), pero las jarras (*terrassos*) pueden encontrarse en el doble de casos (del 25% al 53%). Mientras, los inventarios del sur muestran estos objetos como verdaderas rarezas, cuya presencia disminuye. Aquí las tazas eran objetos infrecuentes, presentes en un 15% de los inventarios antes de 1350, cantidad que aún se podría haber reducido un siglo después (10%). Las jarras, por su parte, no aparecen más que en uno o dos inventarios por período (3%). Es una tendencia similar a la de la huerta de Valencia, con ritmos y magnitudes similares. Tampoco debían de ser comunes entre los labradores de la ciudad de Valencia, dado que hay apenas uno o dos inventarios que muestren estos objetos. A nivel local, pues, se confirma la idea de que los utensilios especializados en la bebida no

pasaron a tener una presencia abrumadoramente mayor en los ajueres domésticos campesinos. Esto está en correspondencia con otros enseres vinculados a esta actividad que aparecen de manera mucho más secundaria, y cuya presencia es muy anecdótica. Las copas o los vasos no son ajenos a los inventarios de los campesinos, pero no llegan a constituir un enser presente consistentemente en los inventarios. Los inventarios anteriores a 1350 solo muestran alguno de estos objetos en la huerta de Valencia y la villa de Morvedre (solo hay referencias a un *anap* y una *cadufa*). En los cincuenta años siguientes emergen ejemplares ocasionales de *pitxers*, *cofes* y *porrons*, en el norte y sur del reino, algo más frecuente ya en la primera mitad del siglo XV. Pero de nuevo, son casos excepcionales. Si atribuimos veracidad a estos resultados, parece lógico pensar que la práctica de beber de enseres colectivos, como las escudillas, debía de estar extendida en múltiples lugares, y que así siguió siendo durante el período bajomedieval.

Tabla 3.10. Promedio y difusión de enseres de bebida entre los difuntos campesinos de cada región

		<i>Piezas (media)</i>			<i>Inventarios (%)</i>		
		1280- 1350	1351- 1400	1401- 1450	1280- 1350	1351- 1400	1401- 1450
Morvedre	<i>tassa</i>	1,4			44,6		
	<i>terràs</i>	1			7,1		
Norte	<i>tassa</i>	2	2,6	1	25	18,7	29,4
	<i>terràs</i>		2,5	2,6		25	52,9
Sur	<i>tassa</i>	1,6	1,5	1	15,7	6,8	9,09
	<i>terràs</i>		1	1		3,4	3,03
Valencia	<i>tassa</i>		1,25		80		
	<i>terràs</i>		2		20		
<i>Horta</i>	<i>tassa</i>	1	1	1	17,2	10	3,3
	<i>terràs</i>	1,3	2	2	10,3	10	5,08

Fuente. Apéndice 3.5.

Queda por hablar, finalmente, de enseres de servicio de carácter auxiliar, que pueden asociarse a una cierta voluntad de refinamiento, como los saleros, las bandejas (*servidores*, *tabacs*) y las salseras. Son, como ocurre con las jarras y las tazas, objetos muy marginales en la vivienda campesina, y esto no cambió durante todo el período estudiado. De donde se tienen más referencias es en los inventarios del norte del reino, pero curiosamente, su difusión se va reduciendo con claridad en todos los casos,

apareciendo entre dos y tres veces menos en la primera mitad del siglo XV con respecto a la segunda del XIV. En la mayor parte de las áreas no aparece ni un solo ejemplar, por ejemplo, de salseras o *servidores*, y solo algún salero. Servidoras y saleros no aparecen ni en el sur ni en Valencia, y en la huerta desaparecen después de 1350. Los *tabacs*, algo más comunes, podrían haber tendido a disminuir en Valencia y la huerta, o como mucho a mantenerse estables, en niveles de difusión por debajo del 15%.

Tabla 3.11. Promedio y difusión de saleros, salseras, servidoras y tabaques entre los difuntos campesinos de cada región

		<i>Piezas (media)</i>			<i>Inventarios (%)</i>		
		1280- 1350	1351- 1400	1401- 1450	1280- 1350	1351- 1400	1401- 1450
Morvedre	<i>saler</i>	1,1			14,2		
	<i>salseira</i>						
	<i>servidor</i>	1,3			5,3		
	<i>tabac</i>	1,7			19,6		
Norte	<i>saler</i>		1,5	1,1		25	17,6
	<i>salseira</i>		1,5	1		6,2	2,9
	<i>servidor</i>		1,3	2		9,3	2,9
	<i>tabac</i>		1,2	1		15,6	2,9
Sur	<i>saler</i>						
	<i>salseira</i>						
	<i>servidor</i>						
	<i>tabac</i>		1			6,8	
Valencia	<i>saler</i>						
	<i>salseira</i>						
	<i>servidor</i>						
	<i>tabac</i>	1	1,5	3	14,2	40	6,6
Horta	<i>saler</i>	1			3,4		
	<i>salseira</i>						
	<i>servidor</i>	1			6,8		
	<i>tabac</i>	1		1,6	3,4		5,08

Fuente. Apéndice 3.5.

La marginalidad de los cubiertos es también un fenómeno transversal a los campesinos de diversas zonas del reino. Las cucharas, por ejemplo, se sitúan en una difusión del 15% en casi todos los casos y épocas. En la huerta y la ciudad de Valencia llegan a estar presentes en un 20-25% de los inventarios del período más tardío. Mientras, los ejemplares de plata se sitúan en proporciones más bajas, que raramente llegan al 5% en alguna región o época. Con todo, parecen haber sido poseídas en cantidades mucho más altas en la huerta de Valencia y, curiosamente, en el sur del reino (8-6 y 2-3 piezas respectivamente). En el norte aparecen en los inventarios de la primera década del siglo XV, y no se ha documentado ni un solo ejemplar en Morvedre y la ciudad de Valencia. Los cuchillos, por su parte, no aparecen en los inventarios ni del norte ni del sur del reino, y solo tienen una presencia más frecuente en las zonas centrales, Morvedre, Valencia y su huerta. Solo en Morvedre se han podido encontrar en casi un 30% de los casos.

Tabla 3.12. Promedio y difusión de cuchillos, cucharas y cucharitas de plata entre los difuntos campesinos de cada región

		<i>Piezas (media)</i>			<i>Inventario (%)</i>		
		1280- 1350	1351- 1400	1401- 1450	1280- 1350	1351- 1400	1401- 1450
Morvedre	<i>coltell</i>	1,2			30,3		
	<i>cullera</i>						
	<i>culleretes d'argent</i>						
Norte	<i>coltell</i>						
	<i>cullera</i>	2,2		2,8	12,5	17,6	
	<i>culleretes d'argent</i>			3	5,8		
Sur	<i>coltell</i>						
	<i>cullera</i>	2	1,1	1,2	15,7	24,1	12,1
	<i>culleretes d'argent</i>	8	4	6	5,2	3,4	3,03
Valencia	<i>coltell</i>	2		1	20		6,6
	<i>cullera</i>			1			20
	<i>culleretes d'argent</i>						
Horta	<i>coltell</i>	1		1	10		1,6
	<i>cullera</i>	1	1	1,3	6,8	10	25,4
	<i>culleretes d'argent</i>	3		2	10		3,3

Fuente. Apéndice 3.5.

Los nuevos materiales: una realidad suprarregional

Si en el caso de algunos de los utensilios podían observarse tendencias divergentes a nivel regional, la expansión de la cerámica y el vidrio se muestra, por el contrario, como un fenómeno en el que participaron los campesinos de todas las áreas estudiadas. Los utensilios de barro cocido, en todas sus formas, aparecen en mayor número en los inventarios de todas las regiones. Los de almacenamiento aparecen en un 10-20% más de inventarios en todas las áreas, incluso en el norte del reino, donde los barriles tenían una presencia más destacada. Los de cocina se popularizaron sobre todo en la huerta de Valencia, donde habrían pasado del 13% al 64% de los inventarios entre ambos extremos de la cronología. Es precisamente en la zona central del reino donde la cerámica de mesa más se extendió, apareciendo en el doble de inventarios en la ciudad de Valencia y su huerta, mientras el promedio de piezas se multiplica por dos o por tres. En el caso del sur, la difusión podría haber sido similar, pero las cantidades también se habrían duplicado.

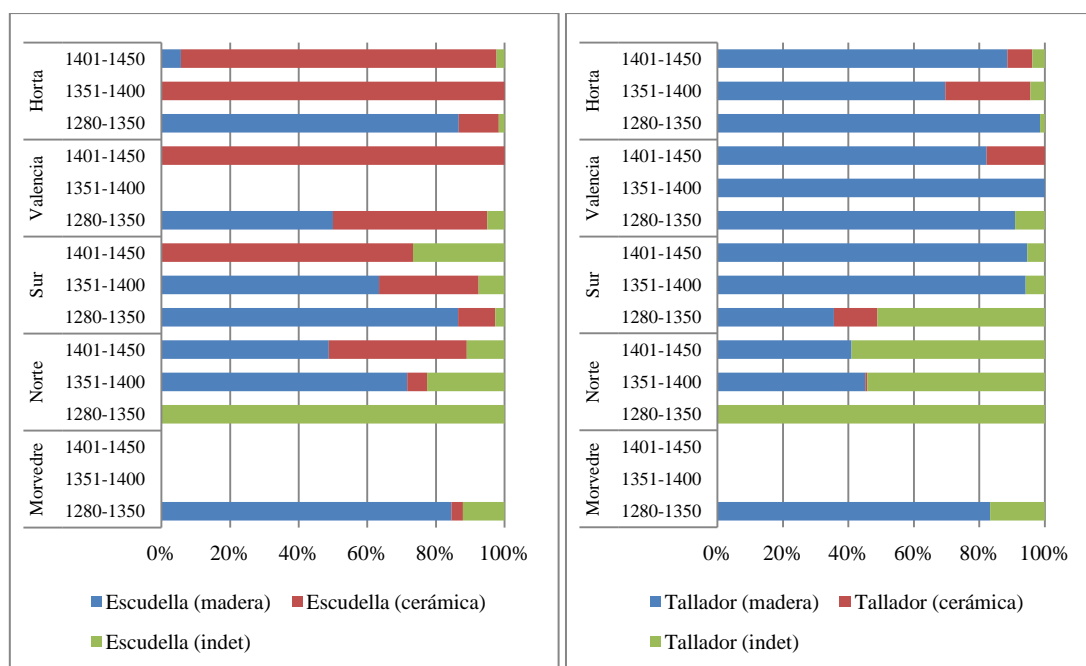
Tabla 3.13. Promedio y difusión de piezas de cerámica entre los difuntos campesinos de cada región

		Piezas (media)			Inventarios (%)		
		1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Almacenamiento	Morvedre	18,5			96,4		
	Norte		1,7	3,8		40,6	58,8
	Sur	7	12,1	8,1	63,1	75,8	84,8
	Valencia	10,5	8,6	7,6	57,1	100	73,3
	<i>Horta</i>	17,7	16,2	11,4	89,6	90	96,6
Cocina	Morvedre	2,3			10,7		
	Norte		2	2,5		37,5	52,9
	Sur	1,2	2	2,07	36,8	34,4	42,4
	Valencia	1	1,5	2,2	14,2	40	60
	<i>Horta</i>	1,5	1,3	2,3	13,7	30	64,4
Servicio	Morvedre	5,1			12,5		
	Norte		9,9	13,3		53,1	76,4
	Sur	3,5	3,6	5,4	21,05	31,03	15,1
	Valencia	4,5	1	8	28,5	40	66,6
	<i>Horta</i>	3,6	8,6	12,09	17,2	30	35,5

Fuente. Apéndice 3.6.

El proceso de expansión de la cerámica tenía la misma personalidad a lo largo y ancho del reino, con la difusión de pequeñas ollas y cazuelas de barro, y sobre todo, a los platos hondos, escudillas y *greal*s, en el caso de las vajillas de mesa. El efecto de sustitución sobre la madera que estas últimas provocaron se manifiesta igualmente en todas las regiones. La Figura 3.27 presenta la proporción que los ejemplares de estos dos materiales representan en cada área sobre el total de escudillas y *talladors*, en los tres períodos cronológicos trabajados en este apartado. Con independencia del área, la sustitución tiene lugar entre las escudillas, mientras que el *tallador* continuó siendo fundamentalmente de madera. Únicamente en las regiones centrales, como la huerta y la ciudad de Valencia, puede apreciarse una cierta difusión de *talladors de terra*, pero en proporciones muy modestas. El gusto campesino por este material, a nivel de reino, se manifestó en las escudillas. Ahora bien, el desplazamiento de los ejemplares de madera tuvo ritmos diferentes según las regiones. En la huerta y la ciudad de Valencia, por ejemplo, la sustitución de las escudillas de madera podría haber sido total desde la segunda mitad del siglo XIV. En el sur del reino el proceso tuvo lugar algo más tarde, o al menos, en dimensiones más moderadas. En la segunda mitad del siglo XIV las escudillas cerámicas podrían haber representado el 25% del total, y en la primera mitad del XV, algo más del 65%. En las regiones norteñas el proceso comenzó más tarde todavía. Las escudillas de cerámica tienen una tímida presencia en la segunda mitad del siglo XIV, apenas un 10%, y pasan ligeramente al 35% en la primera mitad del XV (menos que la madera, cuyas piezas son representadas más del 40%).

Figura 3.27. Los materiales de las escudillas y *talladors* entre los difuntos campesinos de cada región



Fuente. Base de datos original

La popularización de la cerámica de mesa y la sustitución de los ejemplares de madera habría comenzado en las zonas centrales del reino, llegando de manera más tardía a las áreas periféricas. En el caso del vidrio también destaca el protagonismo de las regiones centrales. Hay que destacar que, dado que este no era un material tan cotidiano como la cerámica, el análisis por regiones está muy distorsionado al recurrir a cantidades de enseres y muestras de inventarios más reducidas. Esto complica poder rastrear una difusión con claridad. Con todo, parece evidente que su presencia era más alta en la capital del reino y sus alrededores, donde las cantidades poseídas eran mayores. Si se toma toda la cronología en su conjunto, puede observarse que los campesinos de la huerta y la ciudad de Valencia, podían poseer del orden de 3 a 5 piezas de vidrio, mientras que los del norte solo 1 a 2. En cualquier caso, todas las regiones comparten otro segundo aspecto fundamental, correlativo a la multiplicación de los bienes semiduraderos, que es la menor incidencia de los bienes tradicionales, como la madera y el cobre. El promedio de piezas de madera, por ejemplo, se reduce a la mitad en la huerta, la ciudad de Valencia y el sur del reino. Las cantidades poseídas de otros materiales como el cobre no podía alterarse demasiado, pero sí aparecer en menos inventarios, que se reducen a la mitad en todas las áreas entre ambos extremos de la cronología (Tabla 3.14).

Tabla 3.14. Promedio y difusión de piezas de vidrio, cerámica, madera y cobre entre los difuntos campesinos de cada región

		<i>Piezas (media)</i>			<i>Inventarios (%)</i>		
		1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Vidrio	Morvedre	1,4			8,9		
	Norte	1	1,25	2,6	25	12,5	26,4
	Sur		6			6,8	
	Valencia		3	3,6		60	40
	<i>Horta</i>		5,5	4,08		20	40,6
Cerámica	Morvedre	19,1			98,2		
	Norte		9,8	14,2		68,7	97,
	Sur	8,2	12,3	9,7	68,4	89,6	87,8
	Valencia	8,6	9,6	13,1	85,7	100	93,3
	<i>Horta</i>	17,3	19,5	17,5	96,5	90	96,6
Madera	Morvedre	18,6			62,5		
	Norte		16,7	10,5		87,5	94,1
	Sur	6,7	7,6	3	73,6	62,06	48,4
	Valencia	10,3	5,6	5	42,8	60	66,6
	<i>Horta</i>	9,7	2,8	5,3	75,8	60	67,7
Cobre	Morvedre	1,2			16,07		
	Norte		1,6	1,8		43,7	26,4
	Sur	1	1,2	1	5,2	24,1	3,03
	Valencia	1	3	1,5	28,5	60	13,3
	<i>Horta</i>	1,2	2	1,2	48,2	50	8,4

Fuente. Apéndice 3.6.

3.3. ¿Una revolución del consumo?

No cabe duda de que muchos de los ingredientes de los grandes cambios en el consumo identificados en época moderna pueden observarse entre los campesinos estudiados. No significa esto que haya proclamar la existencia de otra “revolución del consumo” para el período medieval. Como el propio Ch. Dyer ha explicado en muchos de sus trabajos, esto tendría bastante poca utilidad, porque seguramente estemos ante los mismos procesos, que se desarrollarán plenamente en época moderna³²⁵. Más importante resulta el hecho de que, por primera vez en la historiografía de época medieval, puede contarse ahora con un caso europeo en el que algunas de las mejoras intuitas han podido confirmarse y medirse, lo que lleva a conocer con mayor profundidad su carácter, magnitudes y cronología.

La existencia de una cultura material de la alimentación más rica parece indiscutible. No obstante, hubo mejoras, en plural, y no un gran proceso global que afectara a todos los bienes. Mientras unos se popularizaban otros podían desaparecer. Algunos se poseían en cantidades mayores (las tinajas), otros se expandían a más hogares (las calderas, las parrillas, las cestas, las cucharas), otros experimentaban ambas cosas (las botellas de vidrio, los cuencos de cerámica), y otros ninguna de las anteriores (los cántaros). La ausencia de un proceso monolítico de multiplicación de las posesiones personales debió de ser una característica propia del consumo doméstico de época preindustrial. Mark Overton *et al.* consideraban el consumo de la Inglaterra moderna como un fenómeno “cíclico”, de sustituciones constantes difíciles de acotar en el tiempo, una visión compartida por la primera generación de modernistas que indagaron en profundidad en los presupuestos de Niel McKendrick *et al.*³²⁶ Las pautas de consumo campesino, en definitiva, no se movieron en una sola dirección, siguiendo una gran dinámica global, sino que los bienes entraban y salían de las casas con ritmos diversos.

El balance global de todos estos cambios, en cualquier caso, es hacia una mayor diversidad de enseres en las viviendas campesinas. Esto tuvo lugar no solo a través de la expansión de objetos tradicionales, como las paellas, las calderas o las cestas, sino también con la irrupción de utensilios que eran ajenos a la vivienda rural en las cronologías más remotas, como las parrillas, las ollas o los *greads*. Los objetos multifuncionales tradicionales se complementaban así con otros de fines más

³²⁵ Ch. Dyer, *An age of transition?*, pp. 126-128.

³²⁶ M. Overton *et al.*, *Production and consumption in English households*, p. 118.

especializados. Con todo, los nuevos objetos no ganaron peso entre la totalidad del campesinado, ni siquiera en la mayor parte de ellos. No todos los difuntos protagonizaron todos los cambios. Las parrillas, por ejemplo, solo aparecen consistentemente en una minoría de inventarios campesinos. La emergencia de bienes semiduraderos, por el contrario, sí que representa un fenómeno visible en la práctica totalidad de los campesinos, que propició un efecto de sustitución sobre materiales cuya vida útil era mucho más larga, como la madera, la piedra o el cobre. Buena parte de los análisis anteriores demuestran, además, que estos cambios trascienden cualquier explicación local, que afectó a consumidores a lo largo y ancho del reino. Existían diferencias regionales, por ejemplo, a la hora de almacenar y cocinar los alimentos, y es cierto que los bienes semiduraderos proliferaron antes en las zonas centrales del reino. Aún así, estas diferencias locales pudieron matizarse a medida que viejos y nuevos bienes se difundían en todas las zonas, conformando una cultura material de la alimentación más homogénea entre los campesinos de todo el reino.

Es la cronología de estos fenómenos, no obstante, uno de los hallazgos más sugerentes. Las mejoras descritas no arrancaron después de la Peste Negra de 1348. Los indicadores utilizados muestran que la posesión de muchos enseres era muy inferior en las décadas inmediatamente posteriores. Los cambios se iniciaron algo más tarde, en la década de 1370, para continuar de manera presumiblemente sostenida hasta por lo menos la mitad del siglo XV. Los niveles de consumo anteriores a 1350 habrían sido, por lo general, parecidos a los de muchos campesinos de mediados del XV, pero los utensilios no eran exactamente los mismos. Aportar una explicación clara al por qué de esta cronología no es sencillo, y desde luego, excede a las posibilidades del material estudiado aquí. El impacto demográfico de la peste de 1348 hubo de disparar los salarios reales en el reino. Aunque los estudios de E. J. Hamilton no pudieron remontarse tan atrás, esto debió de ocurrir por necesidad, a medida que el precio del trabajo subía y se hundía la demanda de productos. Las autoridades municipales de la ciudad de Valencia hubieron de establecer una fijación de las retribuciones en 1349 ante la subida de los salarios, prueba de que el proceso tuvo lugar³²⁷. Sin embargo, no se ha estudiado cuánto tiempo pudo durar esta situación, y lo más probable es que no fuera mucho. Al contrario que en otros lugares de Europa, la población valenciana continuó creciendo gracias a la inmigración propia de un país de nueva creación, lo que

³²⁷ A. Furió, *Història del País Valencià*, p. 124.

compensaba el ascenso de la mortalidad a pesar de los shocks demográficos³²⁸. Sin embargo, el reino tuvo que atravesar otros problemas. La Peste Negra vino precedida y sucedida por conflictos bélicos: la guerra de la Unión (1347-1347) y la guerra con Castilla (1356-1369), a lo que pronto se sumó el rebrote de la epidemia en 1362 (*mortaldat dels infants*). Todo ello debió de alterar la vida cotidiana, destruir parte del tejido productivo del reino y alterar la propia actividad industrial y comercial. Ya hemos visto cómo las primeras noticias de una industria vidriera propia de la Corona de Aragón se remonta a estos momentos, lo que coincide con los cambios en la producción cerámica valenciana³²⁹. No son casos únicos. También se aprecia en la industria textil, en la reordenación del sector lanero y el primer despegue de la sedería, que coinciden en el tiempo con el la extensión del asociacionismo en la forma de cofradías, de lo que se deduce una mayor especialización socioprofesional³³⁰. Una vez pasadas las calamidades, con los ingresos reales al alza y la reorganización de la oferta de productos, debió de comenzar así la adquisición de nuevos productos por parte de los consumidores, incluidos los del medio rural.

³²⁸ A. Furió, *Història del País Valencià*, pp. 126-128.

³²⁹ A partir de finales del siglo XIV proliferó la cerámica azul y blanca, que sustituyó progresivamente a la verde-manganeso. Se trataba de piezas con decoraciones más esquemáticas y de morfología más sencilla, que pudieran fabricarse con gran rapidez para tener una salida rápida al mercado. Véase M. Mesquida, *La vajilla azul en la cerámica de Paterna*, Paterna: Ajuntament de Paterna, 2002.

³³⁰ G. Navarro, *Industria y artesanado en Valencia, 1450-1525. Las manufacturas de seda, lino, cáñamo y algodón*; J. Bordes, *Desarrollo industrial textil y artesanado en Valencia de la conquista a la crisis (1238-1350)*, València: Comité Econòmic i Social de la Comunitat Valenciana, 2006; E. Guinot, *La Baja Edad Media en los siglos XIV y XV. Economía y sociedad*, Madrid: Síntesis, 2003, pp. 112-117; J. Martínez Vinat, *Cofradías y oficios. Entre la acción confraternal y la organización corporativa en la Valencia medieval (1238-1516)*, Tesis doctoral inédita, Valencia, Universitat de València, 2018. El autor sitúa el reinado de Juan I (1387-1396) como el de mayor acumulación de fundaciones y refundaciones de asociaciones confraternales, con un total de 51, casi tantas como todas las que se habían llevado a cabo desde época de Jaime I hasta entonces.

Capítulo 4

El nivel de vida

Hasta ahora he argumentado que la riqueza material del campesinado valenciano se vio mejorada desde las últimas décadas del siglo XIV y durante todo el siglo XV, y que esto podía apreciarse en los bienes duraderos y semiduraderos que rodeaban el acto de la alimentación. Es evidente que una cultura material más diversa es *per se* un indicador de una mejora en el nivel de vida, pero hay que tratar de valorar si esto tuvo alguna implicación positiva en un sentido económico. En este apartado se explora esta cuestión desde tres puntos de vista. Primero, reconstruyendo las tendencias en los precios relativos de estos objetos. Segundo, estimando el gasto doméstico que pudieron suponer y su impacto sobre los ingresos campesinos. Y finalmente, explorando las desigualdades en el consumo de estos objetos entre sus propietarios.

4.1. El valor de las cosas

Los precios nominales son un primer aspecto a estudiar para entender la relación entre consumo y niveles de vida. El valor de las cosas establecía unas fronteras mentales entre lo prohibitivo y lo asequible, que todos los consumidores sabían reconocer, y que afectaban a las decisiones sobre qué valía la pena comprar. Pero además, las dinámicas de los precios son muy importantes, porque si el coste de ciertos productos bajaba por las razones que fuera podía estimular un mayor consumo, sin necesidad de existir una mejora en los ingresos. De ocurrir esto, una mayor abundancia de objetos sería un fenómeno históricamente estimable, pero no reflejaría mejoras en el nivel de vida, sino fluctuaciones en los precios relativos³³¹. Conocer el valor de las cosas es un primer paso, también, para averiguar cuál pudo ser el gasto en consumo y su impacto en los ingresos familiares. El fin de este apartado es así reconstruir las tendencias en el valor de los enseres estudiados, para lo cual se recurre a la extensa recopilación de almonedas y estimaciones de bienes seleccionadas.

³³¹ Véanse las reflexiones sobre el tema en B. Yun, “Inventarios post-mortem, consumo y niveles de vida del campesinado del Antiguo Régimen”, pp. 34-35.

No han faltado referencias en los últimos años al precio de todo tipo de enseres en este mercado de segunda mano, gracias al esfuerzo de muchos historiadores de la Corona de Aragón³³². Lo que no se había hecho hasta ahora es utilizar estas transacciones para construir tendencias de largo recorrido, que es lo que se pretende aquí, para realizar comparaciones entre productos y regiones. No se trata, por tanto, de estudiar el funcionamiento de este mercado ni el perfil de los compradores. La atención se pone aquí en el valor de las cosas, a pesar de que esto tenga sus límites. El más claro, que se trata de productos usados, cuyo valor debía de ser más bajo que el del momento de su compra. Con todo, hay precios mejores que otros, y las propias almonedas ayudan a identificarlos. Los utensilios definidos como viejos, dañados o con otras indicaciones a deterioro, por ejemplo, podían llevar a perder más de un 80% de su valor en comparación con versiones en buen estado. Mientras, objetos como las tinajas o los cántaros podían contener vino o aceite en el momento de su compra, lo que lógicamente elevaba su valor. Todos los enseres que estuvieran en alguna de estas dos circunstancias se han dejado al margen. Los restantes son la base de los resultados de las próximas páginas.

Un reino, un mercado: la uniformidad regional del valor de las cosas

La recopilación elaborada muestra que los precios nominales de los productos cotidianos eran muy similares en las regiones del reino estudiadas. El valor de las cosas gozaba, pues, de una enorme uniformidad a lo largo y ancho de la Valencia bajomedieval. De entre todos los utensilios que conformaban la cultura material de la alimentación campesina, los metales constaban entre los más caros. La plata era el material que más lo era por razones evidentes, ya que era un producto difícil de adquirir por su oferta reducida y su elevado valor intrínseco³³³. No se ha registrado ningún utensilio de oro en las almonedas, al menos, en la forma de los objetos estudiados. La plata tenía una presencia mucho más habitual, en la forma de copas, tazas, platos y jarros. Las piezas intercambiadas en este mercado se sitúan en valores entre 3 y 8 libras,

³³² J. Bolòs e I. Sànchez-Boira, *Inventaris i encants*; G. Navarro y C. Villanueva, “Subastas y tasaciones de bienes en la Zaragoza del siglo XV”; J. V. García Marsilla, G. Navarro y C. Vela, “Pledges and auctions”; J. V. García Marsilla, “La vida de las cosas”.

³³³ Véase N. de Dalmasas, *Orfebreria catalana medieval. Barcelona 1300-1500: (aproximació a l'estudi)*, Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, 1992.

dependiendo de las épocas y el lugar. Solo las cucharas, que debían de ser de los objetos más finos y pequeños, con una cantidad de plata menor, tenían valores más bajos, entre los 4s y 6s (Tabla 4.1). Esta se medía en *marcs*, *onces* y *milereses*, cuya cantidad a menudo se especificaba en el propio registro notarial. A esto hay que añadir otros detalles relativos a la pureza del material, como si se trataba de *argent blanc* o *daurat*, o si el grado de elaboración era más alto. El dorado podría recubrir toda la pieza o algunas partes, llevar apliques diversos de vidrio o decoraciones más sofisticadas, cuestiones todas ellas que elevaban el valor de estos enseres. En la almoneda de los bienes del notario de Valencia Francesc Cavaller, por ejemplo, se subastaron diversos objetos de plata, como una copa “ab lo peu alt de talla de vidre”, y unas cucharitas “ab los caps de bellotes”³³⁴.

Después de la plata pueden encontrarse metales ya plenamente funcionales, que se utilizaban de manera cotidiana. Es el caso del cobre (*coure* o *aram*), que conformaba objetos de cocina como ollas y cazuelas, así como algunos morteros. Parece que también había cántaros realizados en cobre, que son ajenos completamente a los inventarios de los campesinos, pero cuya presencia en las almonedas evidencia su adquisición por parte de otros sectores sociales³³⁵. Todos estos objetos eran mucho más caros que sus versiones de barro cocido. Durante la primera mitad del siglo XV en Valencia, que es el período y lugar mejor documentado, los cántaros y morteros de cobre podían costar 150d la unidad, las ollas unos 115d, y las cazuelas 73d.

Mucho más relevantes por su centralidad como objeto cotidiano eran las calderas. Estas se intercambiaban con mucha más frecuencia en el mercado de segunda mano, por lo que sus precios resultan más fáciles de conocer. Estudiarlos, no obstante, requiere muchas cautelas previas. Para empezar porque en la inmensa mayoría de los casos no consta el material del que estaban fabricadas, y de hacerlo, la referencia es al cobre. Los precios de ambos metales, no obstante, no parecen haber sido extraordinariamente diferentes, o por lo menos no parece que tuvieran una incidencia sobre el valor final del producto mayor que la del tamaño de las piezas. Precisamente, es esto último con toda claridad el primer criterio de distinción que ha de tomarse para clasificar estos objetos, en función de su capacidad medida en *cànters*. En este sentido podían existir calderas muy diversas, ya que las había desde 0,5 a 4 *cànters* (más de

³³⁴ APCCV, Jaume Vinader, 9.527, 4 de abril x 1 de mayo de 1429.

³³⁵ En la subasta de bienes del mismo Francesc Cavaller, por ejemplo, se vendió “un cànter de coure” por 18s y 9d (APCCV, Jaume Vinader, 9.527, 4 de abril x 1 de mayo 1429).

cuarenta litros). En otros casos son calificadas con términos genéricos, como “pequeñas”, “medianas” o “grandes”, pero la propia documentación ayuda a reclasificar esos términos. Un ejemplar de más de 2 *cànters*, por ejemplo, ya era considerado de tamaño grande³³⁶. La Tabla 4.1, que muestra la relación entre el tamaño de las caderas y sus precios a comienzos del siglo XV. Aquí se toma también el precio de otras “calderas”, como “calderetes de pou”, “de capellà” o “de fer bugades”, asumiendo que debían de ser objetos de forma y material similares aún no siendo enseres de cocina. A principios del siglo XV, en Valencia y su huerta, las calderas más pequeñas podían adquirirse por 50d, las medianas por 100d, y las grandes por 240d. En otras palabras, parece que existía una relación muy clara entre tamaño y coste: las calderas medianas costaban el doble que las pequeñas, y las grandes 2,5 veces el precio de las medianas.

Esta relación puede apreciarse en las diferentes regiones del reino, en las cuales el valor de estos enseres es muy similar. En el norte, no obstante, eran algo más caros, lo que podría deberse a que eran objetos con una centralidad mayor en esta región, tal y como se ha explicado en el capítulo anterior, por encima de las paellas y otros utensilios orientados a la cocción de los alimentos. En algunos casos, los precios de las calderas “grandes” podían aparecer por debajo del de las “medianas”. Esto ocurre por varios motivos. Normalmente coincide con los períodos peor documentados, a lo que hay que añadir las posibles inconsistencias de los propios notarios al definir el tamaño de las piezas. No obstante, hay que resaltar que dentro de las calderas “grandes” había tamaños extraordinariamente diversos, que podían incrementar mucho el precio final de la pieza. Por encima de los 2 *cànters*, había calderas de 3 y de 4 *cànters* (es decir, de casi 50 litros). De hecho, debía de existir una producción muy estandarizada de las piezas, con unos precios muy claros en función de su capacidad. La Tabla 4.2 relaciona el valor con el tamaño de las calderas de la ciudad de Valencia en los años 1420. Puede observarse cómo incrementando la dimensión de la caldera en un *cànter* el valor de la pieza aumenta en un 50% con respecto a la de 1 *cànter*. Lo mismo ocurría si se añadía solo medio *cànter*, lo que hacía que el valor se alterara cerca del 25%.

³³⁶ Así consta en la mayoría de los casos, pero no todos los notarios podían tener la misma perspectiva. El inventario de Bernat Fermell, un vecino de Valencia *commorant* en Patraix, recoge una caldera de 2 *cànters* considerada “mitjancera”; y en el listado de Joan Daron, también vecino de Valencia, aparece una de 3 *cànters* definida como “xiqua”. APCCV, Domènec Barreda, 6.433, 15 de julio de 1439; AMV, Arnau Almirall, 22-1, 30 de marzo de 1425.

Tabla 4.2. Relación del valor con el tamaño de las calderas de cobre y hierro

Tamaño (<i>cànters</i>)	Precio (<i>diners</i>)	Incremento relativo a la caldera de 1 <i>cànter</i>
0,5	36 (1423)	x0,37
1	96 (1420)	x1
1,5	108 (1429)	x1,12
2	138 (1435)	x1,4
3	185 (1429)	x1,9
4	240 (1420)	x2,5

Fuente. Base de datos original

El metal del que se componían la mayor parte de los utensilios de cocina era el hierro. Esto explica que pueda accederse a muchos más precios que a los del cobre y, desde luego, la plata. Al contrario que estos, existían productos de hierro de valores verdaderamente bajos. Es el caso de las tapaderas (*cobertores*) y ralladores (*ralls*). Como se ha podido observar en el capítulo anterior, estos objetos son de difícil rastreo en los inventarios, y bien podría deberse a estos valores, exageradamente bajos, durante todo el período estudiado. Sus precios, además, se reducen en el largo plazo, como en el caso del norte y las áreas centrales del reino, por lo que es razonable pensar que a medida que su valor bajaba su presencia en los inventarios también disminuía. Esta cuestión, no obstante, será tratada en mayor profundidad al final de este apartado. El resto de utensilios de este metal pueden encontrarse con valores por encima de 1s. Los espetos (*asts*) se situaban alrededor de este precio, mientras que el resto solían costar unos 2,5s por unidad, como en el caso de los trípodes (*ferres de foc*), las parrillas (*graelles*) e, incluso, las paellas. En efecto, el instrumento básico de la alimentación campesina podía costar tanto como una parrilla, a pesar de que los inventarios revelan que la difusión de esta última estaba mucho menos generalizada. También eran objetos mucho más baratos que las calderas, incluso que las más pequeñas. Todo esto lleva a pensar que la popularidad de las paellas entre los campesinos estaba en su versatilidad, dado que podía cumplir las funciones de otros utensilios de cocina más especializados. No debe de ser una coincidencia que, con el aumento del consumo iniciado durante la segunda mitad del XIV, la paella quede complementada (pero no sustituida) por estos otros instrumentos de fines más concretos. Curiosamente los cuchillos, que cabe

presumir que fueran de hierro, se encuentran entre los instrumentos más caros, más que paellas y parrillas. Aunque no son uno de los ítems mejor documentados, parece que se les puede atribuir un valor de unos 4s. Esto refuerza la idea de que se trataba más de navajas que de instrumentos completamente de servicio, y que tenían más funciones que aquellas relacionadas con la alimentación. Finalmente los *foguers*, pequeños hornos portátiles activados a base de carbón, podían tener valores por encima de los 6s.

Las almonedas permiten documentar el valor de otros metales, como el latón, el estaño y el plomo. En realidad, solo el primero tuvo una presencia más destacada durante el período estudiado, fundamentalmente en la forma de aceiteras (*setres*). Las escasas menciones a estas aleaciones llevan a pensar que no tuvieron una gran difusión. Al menos, se hace difícil pensar que tuvieran el papel que se les ha atribuido en otros lugares de Europa. En el caso de Inglaterra el peltre, una aleación similar al estaño con cierta proporción de cinc y plomo, llegó a desempeñar un papel similar al de la cerámica al adquirirse por su semejanza a la plata por un coste mucho menor³³⁷. Las almonedas muestran, sin embargo, que estos no eran materiales precisamente baratos en la Valencia bajomedieval. La mayoría de ellos costaban 1s o 2s por unidad, con la excepción de las *escudelles* de estaño, que raramente llegaba a 0,5s en el sur y áreas centrales del reino en la primera mitad del siglo XV. Con todo, hay que tomar estos valores con mucha precaución. El caso más fiable es el de la aceitera de latón, un objeto habitual en las casas de los campesinos, que podía costar 1,5-2,5s en el norte y centro del reino.

Más baratos que los metales eran los instrumentos fabricados a partir de barro cocido. Hay que distinguir, no obstante, entre la mayoría de objetos cotidianos, de cocina y de mesa, y las grandes tinajas de almacenamiento. Estas últimas eran objetos con precios relativamente elevados, que dependían de las dimensiones de las piezas. Es cierto que existía una pluralidad de tipos de tinajas, en función de si su fin era contener vino, aceite, trigo u otro producto. Pero esto implicaba pequeños cambios a nivel de forma, con la presencia de desagües o asas, si se trataba de tinajas de transporte. Tales variaciones no parecen ser significativas a la hora de determinar los precios, al menos no más que la capacidad de almacenamiento de las piezas. Para abordar esta cuestión puede recurrirse a la Tabla 4.3. La mitad superior de la misma presenta los precios atribuidos a tamaños, en *cànters* o con adjetivos cualitativos (“grandes”, “medianas”,

³³⁷ Ch. Dyer, *An age of transition?*, pp. 140-141.

“pequeñas”). La segunda mitad redistribuye estos valores en función de menciones fortuitas que ayudan a clasificar estas últimas piezas en franjas de tamaños concretas. Las piezas medianas costaban el doble que las pequeñas, y las grandes de 7 a 10 veces más que las pequeñas. Los inventarios han mostrado sobradamente que estas piezas se poseían en grandes cantidades entre los campesinos, por lo que debían de representar enormes inversiones. Lo más llamativo es que, se tome el tamaño que se tome, los precios de las tinajas son mucho más caros en el norte que en el sur del reino y la capital, donde los valores son generalmente similares. Las tinajas de 10 *cànters*, por ejemplo, tienen costes estables y parecidos en estas dos áreas siempre que disponemos de una cantidad de precios abundante. Mientras, los precios en las regiones septentrionales son del orden del doble o el triple que en las otras dos. En la primera mitad del siglo XV una tinaja de menos de 10 *cànters* en el norte podía costar cerca de 60d (5s), valor por el que en la misma época en Valencia podía comprarse una de más de 30 *cànters*. Esto explicaría por qué aquí las tinajas tenían una presencia menor, y también la popularidad de los barriles de madera. Estos precios tan altos quizás haya que atribuirlos a los costes de transporte. Existían centros de producción cerámicos en el norte del reino, pero los *traginers* que cargaban con estas piezas a lomos de mulas hubieran tenido que lidiar con un terreno más montañoso y escarpado³³⁸.

Los pequeños objetos de barro cocido, como las ollas, jarros y platos de loza tenían precios considerablemente más bajos (Tabla 4.3). Durante todo el período estudiado, las escudillas y *greal*s podían costar entre 2d y 4d. El resto de enseres de este material, como los *talladors*, *plats*, *terrassos*, *setrills*, morteros, ollas, cántaros, *llibrells* y *foguers*, podían adquirirse por 6d la unidad. Por tanto, y en completo contraste con las tinajas de almacenamiento, todos estos productos podrían adquirirse por cantidades inferiores a 1s. Rondando esta cantidad quedaban algunas piezas cuya calidad debía ser excepcional, algo que las fuentes hacen notar con el calificativo *pintat*. El *greal de terra pintat* de Pere Borreda, un vecino de Vilafranca, costó esta cantidad, al igual que la *escudella de terra pintada* de Pere Garcés, este de la Poble de Benifassà. Los *talladors de obra de Màlica* de Jaume Suau, de la ciudad de Valencia, se vendieron ni más ni menos que a 4s la unidad en 1439³³⁹. Pero estos son casos puntuales. Lo más normal era

³³⁸ Boixar, a 40 km de Vilafranca, por ejemplo, era un centro de producción de cerámica desde el siglo XIII (J. Coll, *La cerámica valenciana*, p. 55).

³³⁹ AHNM, Jaume Roig, 129, 27 de enero de 1415; AHEM, Arnau Dalós, 1369, 1370, fecha dañada); APCCV, Domènec Barreda, 6.433, 28 de julio de 1439.

que la decoración de piezas no desorbitara su valor de manera sistemática. Los valores de las piezas de reflejo metálico (*obra de Màlica*) o de otros estilos (*obra de Terol*), suelen venderse por precios similares a aquellos de las piezas *de terra* sin menciones a decoración³⁴⁰. La cerámica de mesa parece haber sido por lo general un producto de coste bajo en todo el reino, y esto podría haber sido así desde las épocas más remotas. No puede mostrarse esto para el caso del sur y norte del reino, pero sí para Valencia y su huerta. Las referencias más antiguas, a algún precio ocasional de algún *llibrell* y *terràs*, también está en unos pocos dineros. En 1318, por ejemplo, se subastaron ocho escudillas “pintades d’obra de Terol”, cuyo precio se situó en 1s, es decir, 1,5d la unidad³⁴¹.

Salvo en casos excepcionales, incluso la loza de calidad debía de aceptar precios muy dispares, sin necesidad de ser piezas deterioradas. Esto concuerda con la imagen que dan otras fuentes. En los contratos de compraventa entre productores y mercaderes en Manises durante el primer tercio del siglo XV, Pedro López Elum pudo mostrar que las vajillas con las decoraciones más baratas costaban de 8s a 11s la *grossa* (144 piezas), lo que significa entre aproximadamente 0,5d y 1d la pieza. La cerámica de lujo valía entre 24s y 38s la *grossa*, o sea, entre exactamente 2d y 3d la pieza³⁴². Los precios bajos de la loza decorada son consecuentes también con los recogidos en las almonedas de otros lugares de la Corona de Aragón, que muestran cómo las piezas de cerámica costaban unos pocos *diners*, y las tinajas varios *sous*³⁴³.

La madera puede situarse junto a la cerámica entre la gama de utensilios de valor más bajo. Por lo general, estos enseres costaban también menos de 1s, incluso menos de 0,5s en gran parte de los casos. Es el caso de los platos hondos, como las *escudelles de fust*, y los *greal*s, que ocasionalmente podían ser de este material, al igual que los espetos (*ast de fust*). También se situaban en estos precios los *boixos* o manos de los morteros. Con todo, algunos enseres concretos podían llegar casi hasta 1s, seguramente por su tamaño, como ocurre con las *post de pastar* y *post de portar el pa*, así como con

³⁴⁰ Las *escudelles* y *greal*s de *Màlica*, por ejemplo, no solían costar más de 3d la unidad. Véanse las diversas referencias recogidas en la base de datos original.

³⁴¹ ARV, Justícia de València, 26 (penyores), 1318, fol. 154v.

³⁴² Cálculos propios a partir de P. López Elum, *La producción cerámica de lujo en la Baja Edad Media*, p. 17. Las decoraciones más baratas corresponden a la cerámica en verde-manganeso y a la azul, y las caras a la dorada.

³⁴³ Estos precios se repiten en subastas de otras regiones de la Corona de Aragón. Diversos ejemplos de Cataluña y Aragón muestran los precios de la unidad de estos platos de cerámica entre 1d y 3d. Véase J, Bolòs e I. Sànchez-Boira, *Inventaris y encants*; C. Villanueva y G. Navarro, “Subastas y tasaciones de bienes en la Zaragoza del siglo XV”, pp. 45-108.

algunos morteros y *talladors*. Un caso aun más claro es el de las artesas de madera (*pasteres*). A juzgar por sus equivalentes cerámicos, tratados en el capítulo 2, estas debían de ser de gran diámetro y grosor, para poder mantenerse firmes mientras el pan era amasado en su interior. Esto explica que estos fueran los utensilios de madera más caros, cuyos valores solían estar por encima de los 4s. Es una cifra que ya acercaba estos productos al valor de algunos muebles de madera, como el *marfà*, el antepasado del armario moderno, que podía adquirirse por valores diversos que no bajaban de los 6s. Y tan barata como la madera y la cerámica podía ser el vidrio (Tabla 4.4). Con la excepción de algunos casos muy particulares, todos los precios que se han podido recopilar muestran que cada pieza podía adquirirse por menos de 1s, incluso, por muy pocos *diners*. Las *almarraixes*, objeto de creciente popularidad en el hogar campesino desde finales del siglo XIV, podían adquirirse por menos de 3d, y lo mismo ocurría con con las tazas (*tasses*) de vidrio. Las *ampolles* rondaban los 6d, y los *barrals*, cuando pueden documentarse con mayor precisión, en torno a los 10d.

Por último, hay que hablar de los utensilios fabricados a partir de fibras vegetales, de las cestas y los sacos en donde se almacenaban productos agrícolas o enseres cotidianos. Estos aceptaban muchísimas tipologías, en formas y materiales, tantas que resulta difícil estudiar sus precios de manera pormenorizada. No parece, en cualquier caso, que hubiera grandes diferencias en el precio en función del tipo de fibra utilizada. Además, como se ha explicado en el capítulo 2, las diferencias que podía haber en la práctica entre objetos como *cistelles*, *paners* y *coves* podían ser ínfimas, haciendo que muchos de estos objetos fueran muy parecidos o idénticos. Por ello, la Tabla 4.5 clasifica estos productos únicamente por denominación, entendiendo que estas aluden a una forma concreta. Puede observarse así cómo las *barcelles* de madera y las *talegues*, casi siempre de lana, eran los enseres más caros, costando 2-2,5s como mínimo. Con contadas excepciones, todos los demás podían adquirirse por 1s la unidad, a menudo por cantidades más bajas.

Tabla 4.1. Valor medio de los utensilios de metal (plata, cobre, estaño, plomo, latón y hierro), en *diners*

	Norte			Sur			Valencia y huerta		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Plata									
<i>Copa</i>					720 (1)		840 (1)		1334,2 (4)
<i>Cullereta</i>						73,7 (3)	42 (1)	55,1 (2)	81,8 (9)
<i>Escudella</i>							1143 (1)		
<i>Saler</i>									936 (1)
<i>Anap/tassa</i>		720 (1)	1305 (1)			730 (1)	470,2 (7)	960 (1)	608,5 (4)
<i>Terràs</i>									1896 (2)
Cobre									
<i>Cànter</i>									151,5 (10)
<i>Cassola</i>			15,5 (2)		60 (1)				73,3 (3)
<i>Conca</i>			201 (2)		720 (1)				257,2 (13)
<i>Morter</i>			80,5 (2)			120 (1)	194 (3)		148,7 (7)
<i>Olla (mitjancera o sin tamaño)</i>			168,6 (3)		78 (2)		120 (1)		115,8 (5)
Estaño, plomo, latón									
<i>Escudella (estany)</i>						8,6 (1)			6 (1)
<i>Plat (estany)</i>			39 (1)						72 (1)
<i>Tallador (plom)</i>									18 (1)
<i>Setra (llautó, estany, indet)</i>			19,5 (2)				28,7 (7)	28 (1)	18,8 (5)
<i>Talladors y escudelles (estany)</i>					24 (1)				

Fuente. Base de datos original

Notas. El número entre paréntesis muestra el número de precios de los que se extrae la media.

Tabla 4.1. Valor medio de los utensilios de metal (plata, cobre, estaño, plomo, latón y hierro), en *diners* (continuación)

	Norte			Sur			Valencia y huerta		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Hierro									
<i>Ast</i>	10,5 (3)	11 (12)			5 (1)	11,8 (7)	6,2 (3)	12,6 (11)	11,5 (32)
<i>Cobertora</i>		8 (3)	7,5 (4)	3,5 (1)				6 (1)	
<i>Cotell</i>			70 (1)						43 (9)
<i>Ferres de foc</i>		26,5 (4)	29,8 (8)		42,5 (2)	20 (3)	16,5 (2)	18,3 (6)	21,9 (23)
<i>Foguer</i>			72 (1)			100 (3)		278 (1)	167,6 (11)
<i>Graelles</i>			11,6 (3)			28,3 (3)		21 (4)	31,5 (15)
<i>Paella (ferre y coure/aram)</i>		45,5 (2)	29 (9)		26,5 (2)	23,5 (4)	32,1 (6)	34,1 (11)	32,9 (48)
<i>Rall</i>		17,2 (4)	7,3 (3)			4,5 (2)		18 (1)	6 (1)
Calderas (hierro y cobre)									
Grande (>2 <i>cànters</i>)			486 (1)			236 (2)	130,5 (2)	102 (2)	242,9 (12)
Mediana (1-2 <i>cànters</i>)		204 (1)	156 (3)			96 (1)	185 (1)	156 (1)	97,7 (8)
Pequeña (<1 <i>cànters</i>)		42 (2)	62,3 (6)		59 (2)	40,6 (3)	32 (1)	75,5 (2)	52,1 (16)

Fuente. Base de datos original

Notas. El número entre paréntesis muestra el número de precios de los que se extrae la media.

Tabla 4.3. Valor medio de las enseres de alfarería y cerámica, en *diners*

	Norte			Sur			Valencia y huerta		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Alfarería: tinajas									
Grande				17,6 (3)	84 (1)	95,4 (7)		44 (3)	50,5 (13)
Mediano					8 (1)	17 (3)		22 (2)	19,3 (3)
Pequeño				5 (1)	8 (4)	7,5 (3)	13,9 (7)	14,1 (8)	7,4 (27)
30 <i>cànters</i>							29 (11)	50,6 (6)	11,1 (5)
10 <i>cànters</i> o menos			58,6 (3)			13 (1)		13,5 (4)	13,5 (4)
Tamaño indeterminado		85,3 (3)	47,1 (6)		19,5 (4)	31,8 (8)	16,1 (4)	19,6 (22)	17,8 (69)
Alfarería: tinajas (reclasificado)									
Grande + 30 <i>cànters</i>				17,6 (3)	84 (1)	95,4 (7)	29 (11)	48,4 (11)	39,5 (18)
Mediano + 11-29 <i>cànters</i>					8 (1)	18,7 (4)		22 (4)	37,5 (6)
Pequeñas + 10 <i>cànters</i> o menos			58,6 (3)	5 (1)	8 (4)	8,9 (4)	13,9 (7)	13,9 (12)	8,2 (31)
Alfarería: cántaros y enseres de cocina									
<i>Cànter</i>		4 (2)	4,6 (10)			1,5 (3)		2,6 (2)	3,6 (8)
<i>Foguer</i>								7 (2)	1,5 (1)
<i>Llibrell</i>					5 (2)		2 (1)	17,7 (5)	7,7 (14)
<i>Morter</i>		4 (1)	3 (1)					7 (1)	2,3 (2)
<i>Olla</i>		5,7 (4)	4,3 (10)					3,9 (2)	

Fuente. Base de datos original

Notas. El número entre paréntesis muestra el número de precios de los que se extrae la media.

Tabla 4.3. Valor medio de las enseres de alfarería y cerámica, en *diners* (continuación)

	Norte			Sur			Valencia y huerta		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Cerámica									
<i>Escudella</i> (indet)		0,7 (2)	1,4 (4)						3,9 (4)
<i>Escudella</i>		1,8 (2)	1,3 (3)						1,6 (3)
<i>Greal</i>			3,7 (8)						2,3 (12)
<i>Obra de terra</i>		1,4 (4)	1,1 (5)						
<i>Setrill</i> (terra, indet)		2,3 (5)	3,3 (3)					5 (1)	1 (1)
<i>Tabaira</i>						11,3 (3)			
<i>Tallador/plat</i>		3 (1)	4 (1)						6 (1)
<i>Terràs</i>		5,3 (3)	2 (1)				3 (1)		19 (2)
Cerámica (con referencias a estilos)									
<i>Escudella</i> (Màlica)									1,7 (2)
<i>Escudella</i> (pintat d'obra de Terol)							1,5 (1)		
<i>Escudella</i> (pintat)		13 (1)							
<i>Greal</i> (Màlica)		2 (1)	4 (1)						3,1 (2)
<i>Greal</i> (pintat)			16,5 (2)						
<i>Tallador o greal</i> (pintat)									2,3 (1)
<i>Tallador/plat</i> (Màlica)								8 (1)	48 (1)
<i>Terràs</i> (pintat)									8 (1)
<i>Terràs</i> (Màlica)									2 (1)

Fuente. Base de datos original

Notas. El número entre paréntesis muestra el número de precios de los que se extrae la media.

Tabla 4.4. Valor medio de los enseres de madera y vidrio

	Norte			Sur			Valencia y huerta		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Madera									
<i>Ast</i>									3 (1)
<i>Boix</i>			2 (1)	8 (1)				2 (1)	2 (1)
<i>Escudella</i>		2,7 (9)	2,2 (2)			3,2 (1)			
<i>Foguer</i>								18 (2)	
<i>Greal</i>			1,5 (1)						
<i>Marfà</i>						146 (1)	75 (2)	103 (2)	74 (2)
<i>Morter</i>		11,2 (4)	8,5 (2)					16 (1)	
<i>Pastera/artesa</i>		53,3 (9)	62,5 (2)			40,5 (2)	12 (1)	155,7 (4)	57,3 (6)
<i>Post (pastar)</i>					6 (1)		5,6 (1)		12,8 (19)
<i>Post (portar pa)</i>					10 (1)	4,3 (2)	8 (1)	6 (1)	16,2 (11)
<i>Saler</i>		3 (2)							
<i>Tabac</i>		12 (1)	6 (1)						
<i>Tallador</i>		10,7 (8)	2,3 (5)			4,1 (3)		12,9 (4)	5,6 (29)
Vidrio									
<i>Almarraixa</i>					2 (1)	3,4 (1)	1,3 (2)	2,6 (6)	2,4 (7)
<i>Ampolla</i>		3 (1)	3 (1)					5 (1)	6,8 (13)
<i>Barral</i>			1,5 (1)					11,2 (5)	9,5 (7)
<i>Barrilet</i>			39 (1)						
<i>Plat</i>									6 (1)
<i>Tassa</i>			2 (1)						1 (1)

Fuente. Base de datos original

Notas. El número entre paréntesis muestra el número de precios de los que se extrae la media.

Tabla 4.5. Valor medio de los utensilios fabricados a partir de fibras vegetales

	Norte			Sur			Valencia y huerta		
	1280- 1350	1351- 1400	1401- 1450	1280- 1350	1351- 1400	1401- 1450	1280- 1350	1351- 1400	1401- 1450
<i>Barcella (fust, indet)</i>		25,3 (3)			82 (1)	42 (1)	24 (1)	6 (1)	24 (1)
<i>Cabàs (espart, palma, palliça, indet)</i>		13,2 (4)	12 (5)		6 (2)	1,2 (2)	3,7 (4)	4 (2)	12 (5)
<i>Canasta (canyes, sarga)</i>		9,1 (5)	9 (5)				6 (1)		
<i>Carabassa (indet)</i>			6 (1)					24 (1)	2 (4)
<i>Cistella (canya, palma, sarga, vímens, indet)</i>		12,7 (2)	4 (5)			3,5 (2)	4,2 (1)		3,9 (6)
<i>Cove (canyes, llana, indet)</i>		11 (2)						6 (1)	6,4 (12)
<i>Oró (espart, indet)</i>					10,8 (6)		11,8 (3)		14 (3)
<i>Paner/panistre (canya, verga, sarga, indet)</i>		11,2 (5)	6,7 (4)		15 (1)	4 (1)		9,1 (3)	10,3 (12)
<i>Taleca (borra, canem, llana, márrega, terliç, sayal, indet)</i>		27,1 (8)	19,4 (13)	7 (1)		18 (1)			31,5 (9)
<i>Sac/saca (canem, llana, indet)</i>			3 (1)				6 (1)		31,1 (14)

Fuente. Base de datos original

Notas. Cada enser incluye entre paréntesis los materiales de los que estaban realizados los ejemplares tomados para obtener el precio medio. El número entre paréntesis muestra el número de precios de los que se extrae la media.

Pero en el mercado de segunda mano no todo se vendía de manera individualizada. Era muy habitual adquirir conjuntos de enseres de una sola vez, en muchos casos dentro de pequeñas cestas, a modo de verdaderos “packs de ocasión”. Estos podían ser, en realidad, cualquier recipiente, como un capazo o un lebrillo. Su presencia en todo tipo de subastas, realizadas por iniciativa judicial o privada, deja claro que era un sistema de venta en consonancia con los intereses de compradores y vendedores. En los registros del *justícia de 300 sous* de finales del siglo XIV se documenta, por ejemplo, “un cove plen d'obra de terra”, y de unos años después, “un paner de canyes ab 2 talladors de terra e 2 escudelles grans de terra, altres escudelles xiques”. Los registros notariales muestran casos parecidos. En la subasta de los bienes de Joan Serrano, un labrador de Valencia, se vendieron “dos cistelles plenes de mesures e obra de terra”, mientras que en la de Miquel Rupper, un ciudadano de la capital, “una panera de canya ab 12 plats de terra e ab 12 escudelles de terra sotils”³⁴⁴. Su importancia en el grueso de las transacciones de este mercado de segunda mano era mayúscula. De las 2.434 compraventas registradas unas 650 se realizaron bajo estas circunstancias, es decir, más de una tercera parte. En estos casos se atribuía un precio global al conjunto de los objetos vendidos, por lo que no puede conocerse el valor individual de cada uno de los enseres que conformaban el intercambio. Sin embargo, su presencia es tan alta que invita a tratar de estudiarlas de manera diferenciada. Puede aspirarse, por lo menos, a estudiar qué bienes formaban parte de estos paquetes de baratijas y, con muchas precauciones, tratar de atribuir un valor aproximado a los objetos vendidos, que corroboren y complementen los valores de las tablas anteriores.

Lo primero que puede decirse es que estas ventas conjuntas solían ser muy coherentes en cuanto al material de los enseres adquiridos, a pesar de ser tipológicamente muy diferentes. Esto puede apreciarse en la Tabla 4.6, que computa el número de estas transacciones según el material de los bienes intercambiados. Puede observarse cómo en la mayoría de los casos este era el mismo, aunque existieron combinaciones de tipos diversos, que sobre todo eran la madera con la cerámica o el hierro. La mayoría de estas compraventas conjuntas eran de piezas de cerámica, metales (presumiblemente hierro) y madera, por ese orden. Esto es lógico si se tiene en cuenta que en muchas ocasiones la razón de compra no era tanto reutilizar los enseres, sino

³⁴⁴ ARV, Justícia de 300 sous, ofertes, 297, 28 de septiembre de 1387; ARV, Justícia de 300 sous, ofertes, 319, 4 de julio de 1399; APCCV, Jaume Vinader, 9.532, 2 de octubre de 1439, APCCV, Bertomeu Matoses, 25.334, 20 de noviembre x 8 de diciembre de 1444.

reciclarlos, como hacían oficios especializados como los *pellers* y los *ferrovellers*, con las telas, el vestido y el hierro usado³⁴⁵. Con todo, no cabe duda de que estas compras también tenían por fin adquirir enseres cotidianos para su uso doméstico. Podían adquirirse así juegos completos de sets de cocina o vajillas de mesa, seguramente por un precio más ajustado. Como puede verse en la tabla, la cerámica era el material que más transacciones protagonizaba, y es precisamente el que menos posibilidades de reciclaje ofrece, al menos en comparación con otros como los metales y el vidrio, que podían refundirse, o la madera, que podía utilizarse como combustible³⁴⁶. De manera conjunta se adquirían, por ejemplo, ollas y cazuelas de barro, platos y escudillas de madera o cerámica; o juegos de cocina, que incluían paellas, espetos, morteros y utensilios secundarios, como giradoras y cazos³⁴⁷. A menudo se calificaba a estos enseres como *frasques*, una palabra que puede traducirse como “baratijas”, lo que muestra que eran considerados como productos altamente asequibles. En una subasta realizada a iniciativa del *justícia de trescents sous* de finales del siglo XIV, por ejemplo, se vendían “*frasques de terra, ço és, caçoles e escudelles*”, mientras que en la almoneda de los bienes de Tomàs Ferràndiz, también realizada en Valencia, se recogen “*diverses frasques de vidre en una cistella*”³⁴⁸.

³⁴⁵ J. V. García Marsilla, “Expertos de lo usado”.

³⁴⁶ La cerámica, no obstante, podía pulirse para convertirse en desgrasante para futuras piezas, y también reutilizarse con fines constructivos, como elemento ligero que ayudaba a mantener la estructura de las bóvedas y las techumbres de los grandes edificios. Sobre este último uso véase C. Vidal y N. Feliu, “Aportaciones al estudio de la cerámica medieval valenciana. El proyecto de investigación arqueológica en las cubiertas de San Martín obispo y San Antonio Abad de Valencia”, *Saitabi*, 59, 2009, pp. 231-252. Con todo, suele considerarse como el material que menos posibilidades de reciclaje ofrece en comparación con los demás, lo que explica en parte su abundante conservación. No es de extrañar que junto a los talleres de cerámica se crearan los testares, vertederos de piezas defectuosas, que son los que más información aportan sobre los aspectos técnicos y productivos de esta manufactura (Véase F. Amigues y M. Mesquida, *Un horno medieval de cerámica/Un four medieval de poitier: el Testar del Molí, Paterna (Valencia)*).

³⁴⁷ Los ejemplos son múltiples. Véase la base de datos original.

³⁴⁸ ARV, Justicia de 300 sous, ofertes, 304, anterior al 20 de abril de 1394; ARV, Joan Campos senior, 423, 4 de abril de 1436.

Tabla 4.6. Cantidad de ventas combinadas de enseres según el material en el mercado de segunda mano

Material	Intercambios (Nº)	Material	Intercambios (Nº)
<i>Terra</i>	124	<i>Fust + terra</i>	37
<i>Ferre</i>	65	<i>Fust + ferre</i>	17
<i>Fust</i>	46	<i>Ferre + terra</i>	8
<i>Vidre</i>	43	<i>Terra + vidre</i>	5
Metal indeterminado (probablemente hierro)	42	<i>Ferre + aram</i>	3
<i>Argent</i>	5	<i>Pedra + fust</i>	2
<i>Estany</i>	4	<i>Fust + aram</i>	1
<i>Coure/aram</i>	2	<i>Fust + metal</i>	1
<i>Canya</i>	2	<i>Pedra + fust + ferre</i>	1
Indeterminado	241	<i>Fust + ferre + terra + pedra</i>	1
		<i>Terra + drap + carn</i>	1
		<i>Terra + palma</i>	1

Fuente. Base de datos original

Más allá de entrar en la casuística, reviste de mayor interés para los propósitos de este apartado estudiar los precios de estas ventas conjuntas en la medida de lo posible. Para ello puede tomarse el valor de cada intercambio y dividirlo por el número de objetos de la transacción. Esto, en efecto, no está exento de problemas, incluso si se agrupan los utensilios por su material. Los ralladores podían venderse junto a las paellas o calderas, y ya se ha mostrado que sus precios eran extremadamente diferentes. Sin embargo, los utensilios de mayor valor, como las paellas y las calderas, eran los más propensos a venderse de manera individualizada. En la mayoría de los casos estas ventas agrupan pequeños objetos de dimensiones, materiales y valores similares. Los precios por unidad, sin ser idénticos o parecidos, deberían ajustarse a la jerarquía de valores descritos hasta ahora. La Tabla 4.7, de hecho, lo muestra en buena medida. Hay que tomar los datos de la primera mitad del siglo XIV con precaución, dado que son muy escasos en comparación con los del siglo XV. El general, el precio hipotético de las piezas vendidas en estas combinaciones raramente llega a los 12d, y en muchas ocasiones ni a los 6d. Los precios de la pieza de vidrio y hierro se mantuvieron en 3-4d

y 7-9d en todos los períodos y regiones, mientras que la madera raramente pasaba de los 6d. Esto último ocurría igualmente con el valor hipotético de cada pieza en las combinaciones de madera con hierro y madera con cerámica. Únicamente los objetos de metales cuyo tipo no ha podido especificarse muestran valores más altos, que excepcionalmente pasan de los 2s por unidad.

Tabla 4.7. Valor medio de las ventas combinadas de utensilios de cerámica, madera, hierro y vidrio, en *diners*

		Norte			Sur			Valencia y huerta		
		1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Cerámica	Valor global (d)		83,5	230		17	33	45	679	2392
	Objetos (n°)		20	72		13	10	31	73	348
	Valor/objeto (d)		4,175	3,2		1,3	3,3	1,4	9,3	6,8
Madera	Valor global (d)		250	55		21	99	15	141	250
	Objetos (n°)		36	31		7	9	18	21	108
	Valor/objeto (d)		6,9	1,8		3	11	0,8	6,7	2,3
Madera y cerámica	Valor global (d)		31	40		1,5		31	66	480
	Objetos (n°)		19	10		3		20	18	146
	Valor/objeto (d)		1,6	4		0,5		1,6	3,7	3,3
Madera y hierro	Valor global (d)		22	143					96	50
	Objetos (n°)		5	21					22	15
	Valor/objeto (d)		4,4	6,8					4,4	3,3
Hierro	Valor global (d)		134	139	4			57	185	886
	Objetos (n°)		16	19	2			14	20	105
	Valor/objeto (d)		8,4	7,3	2			4,1	9,3	8,4
Metal indeterminado (posiblemente hierro)	Valor global (d)		106	781		106	716	855	208	474
	Objetos (n°)		16	32		8	18	6	11	33
	Valor/objeto (d)		6,6	24,4		13,3	39,8	142,5	18,9	14,4
Vidrio	Valor global (d)			24		7			90	382
	Objetos (n°)			6		2			23	141
	Valor/objeto (d)			4		3,5			3,9	2,7

Fuente. Base de datos original

De los análisis anteriores pueden extraerse dos grandes ideas. La primera es que una parte de los enseres estudiados eran de bajo coste, ya que la pieza de muchos de ellos podía adquirirse por menos de 1s, incluso de 0,5s. Esto ayuda a entender su propia naturaleza, pero además, tiene implicaciones a la hora de documentarlos que tiene sus consecuencias a la hora de interpretar los cambios en su consumo. Aunque no parece que su bajo coste haya sido un problema para que estos bienes se consideraran parte de la herencia a ser inventariada, han podido documentarse algunos casos en los que las almonedas mostraban la venta de bienes que no aparecían previamente en el inventario. Es posible que se localizaran estos con posterioridad a la realización del listado, y que quedaran anotados casualmente en adendas de otros volúmenes notariales. No obstante, todo apunta a que la razón de ignorarlos tuvo que ver con su escaso valor. Así se ha podido comprobar en el caso de cinco individuos que, además, provienen de diferentes partes del reino, de Vilafranca, Alzira y Valencia. Podrían no haber sido los únicos casos, puesto que este trabajo se centra en unos bienes concretos, de manera que si estas omisiones ocurren también con, por ejemplo, piezas de textil, muebles u otros enseres habrán pasado desapercibidas. La Tabla 4.8 presenta una recopilación de enseres subastados con su valor, que no aparecían previamente en sus correspondientes inventarios. No hay paellas, calderas o tinajas, ni cucharitas de plata u ollas de cobre. Se trata, pues, de utensilios de cerámica, madera, hierro y hasta de vidrio, que ya ha podido comprobarse que era un bien muy asequible. Además, se trata de los objetos más pequeños, con valores que casi nunca se vendieron por encima del *sou* por transacción, dado que la mayoría eran ventas conjuntas. El valor hipotético de cada enser habría que situarlo, pues, en unos pocos *diners*.

Algunas pistas sobre este fenómeno las dan algunos listados que incluyen algunos bienes estimados. En la estimación de algunos bienes de un vecino de Alzira llamado Bernat Fuster, se recogen muchos enseres con valores verdaderamente bajos, de un solo *diner*, pero llama la atención el caso de “un coci de terra gran, trenquat”, cuyo valor fue estimado por los peritos en *nichil*, es decir, absolutamente nada. Lo más interesante es que esta entrada aparece tachada por el notario, lo cual no debe de ser una coincidencia, sino una muestra de que ese pequeño registro había sido del todo innecesario, y que podría haberse omitido directamente³⁴⁹. Es posible entonces que los familiares del difunto consideraran eventualmente que algunos bienes no valía la pena

³⁴⁹ AMAIz, Bernat Llorens, 040/13, 2 de marzo de 1407.

anotarlos, pero sí venderlos en pública subasta³⁵⁰. ¿Tuvieron lugar estas omisiones con más frecuencia de la que puede detectarse o, por el contrario, son estos casos meras excepciones? Aunque no pueda aportarse una respuesta, sus implicaciones son fácilmente deducibles. Si parte de los objetos de interés en este trabajo resultan “invisibles” a los inventarios, entonces el aumento en el consumo detectado a través de ellos está infravalorado, con lo que podría haber sido mucho mayor. No obstante, y aunque son pocos casos, hay que observar que estos inventarios se realizaron desde finales del siglo XIV en adelante. Si los precios se mantuvieron estables, pero aumentó el consumo, lo previsible es que fuera la parte de los ingresos la que permitió a los campesinos adquirir más productos. Quizás a medida que el poder adquisitivo aumentaba más bienes pasaban a considerarse “prescindibles”, y así omitirse en los inventarios. Esto explicaría la tendencia de muchos pequeños enseres a desaparecer o constar en menores cantidades durante el siglo XV, como los ralladores, morteros o algunos platos.

La segunda gran idea es que los precios mostrados por las almonedas revelan una gran similitud en el valor nominal de estos objetos a nivel de todo el reino. El precio de los metales, la cerámica, la madera, el vidrio y las fibras vegetales se ajustaba a una jerarquía común, que se repite en las diversas regiones estudiadas. Podían existir pequeñas variaciones geográficas, como en el caso de la cerámica de almacenamiento o las calderas, que parecen haber sido más caras en las regiones septentrionales. Pero no puede decirse que hubiera grandes disparidades locales en el precio de los enseres cotidianos, al menos en aquellos estudiados en este trabajo. Ello debe de ser un reflejo del gran nivel de integración de mercados del reino, de una alta conexión entre productores y consumidores. Constatar esto es algo básico para poder reconstruir tendencias con mayor detalle, lo cual se lleva a cabo en el próximo apartado.

³⁵⁰ Esta idea fue planteada de manera inicial en L. Almenar Fernández, “Los inventarios post mortem de la Valencia medieval”, pp. 548-549.

Tabla 4.8. Objetos omitidos en los inventarios de cinco difuntos valencianos, subastados posteriormente en el mercado de segunda mano

Pere Miró y Estefania (Vilafranca, 1395)		Margalida (Alzira, 1422)		Nicolau Am (Valencia, 1425)		Miquel Morella (Valencia, 1435)		Ferran Pançolo (Valencia, 1450)	
Bienes omitidos	Precio (d)	Bienes omitidos	Precio (d)	Bienes omitidos	Precio (d)	Bienes omitidos	Precio (d)	Bienes omitidos	Precio (d)
Lloces velles (2) + Ast petit (1) + Rasora (1), tot de ferre	33	Ferres de cuinar grans (1) + Ferres de cuinar xics dolents (1)	16	Llibrell (2)	9	Escudella mitjancera (4)	9	Ast de ferre (1)	7
		Llibrellet ab escudelles (6) e greal (3)	8	Tallador o greal pintat (3)	7	Llibrell de pastar	10	Barcella, vella e corcada (1)	6
				Cabàs ab diverses escudelles	7	Tallador de fust mitjancer (3)	7	Carabassa (2)	4
						Ampolla mitjancera (2) + ampolla xica (2)	10	Tallador de fust (3)	12
						Ast de ferre (2) + Ast de ferre mitjancer xic	12	Morters de terra ab sos boxos (2) + Cullera de fust (1)	5
						Morter de terra (1) + Boix (1) + Cullera de fust (1) + Escudella de terra (7)	6		

Fuente. Inventario de los bienes de Pere Miró y Estefania, AHNM, Antoni Esquerdo, 68, 18 de agosto de 1395, almoneda el 19 de septiembre. Inventario de los bienes de Margalida, viuda de Pere Barbastre, realizado en Alzira, AMAlz, Bernat de Comadolins, 040/24, 23 de febrero de 1422, almoneda el 9 y 10 de marzo. Inventario de los bienes de Nicolau Am, *llaurador* de Valencia, APCCV, Jaume Vinader, 9.518, 28 de abril de 1425, almoneda del 2 de mayo. Inventario de los bienes de Miquel Morella, *llaurador* de Valencia, APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 23 de enero de 1435, almoneda del 5 al 10 febrero. Inventario de los bienes de Ferran Pançolo, *candeler* de Valencia, APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 27 de julio de 1450, almoneda del 29 de julio.

La estabilidad de los precios

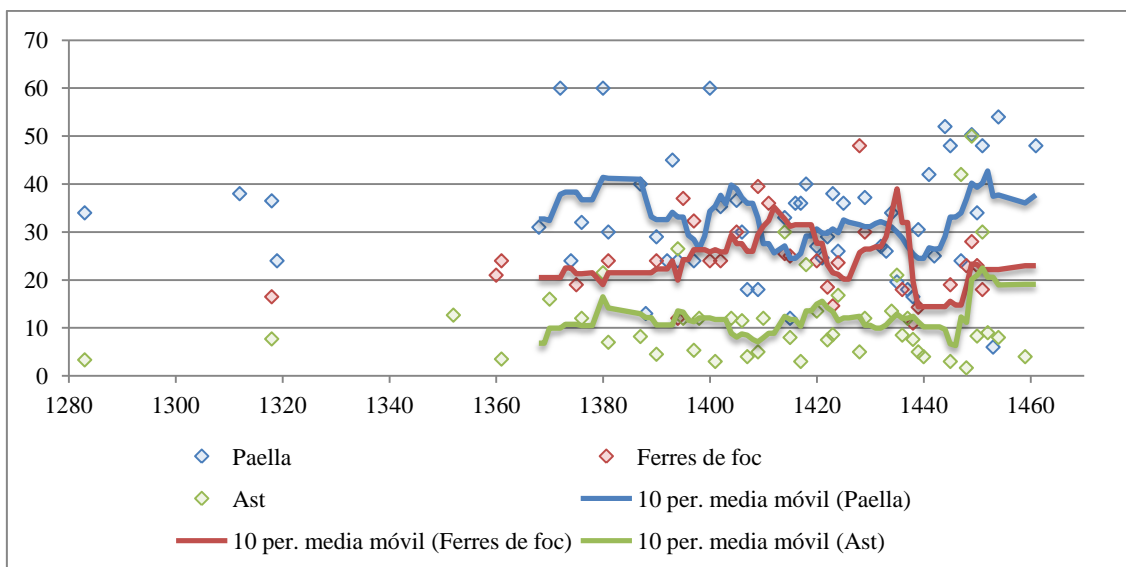
Los precios nominales de estos productos eran similares en diferentes partes del reino, y esto es una gran ventaja para conocer sus tendencias. Si los precios de una región pueden ser representativos de los de otras, unos y otros pueden tomarse en su conjunto para reconstruir una dinámica a nivel de reino en el largo plazo. Para ello hay que recurrir a procedimientos similares a los del apartado anterior. Las piezas viejas o con adjetivos de deterioro no pueden tomarse, ni tampoco aquellas con algún tipo de producto en su interior, como el vino o el aceite. Los objetos de las ventas conjuntas también han de quedar al margen. Tras ello, pueden asociarse valores a años concretos mediante una dispersión de precios, para después generar una línea de tendencia a partir de una media móvil decenal. En el caso de disponer de más de un precio por año, sencillamente, se ha realizado una media de ellos. El único inconveniente de este método es que requiere centrarse en bienes concretos, aquellos de los que más precios individuales han podido recuperarse, o de lo contrario, las tendencias acaban resultando muy distorsionadas. Algunos realmente destacables han tenido que quedar fuera de este análisis, porque las variables que afectaban a sus precios eran más de las que podían controlarse. Es el caso de la mayoría de las tinajas, cuyo tamaño era un determinante clave de su valor, y sin embargo, una gran cantidad de ellas no da referencia alguna a este. Además, es uno de los pocos casos en los que no había uniformidad de precios en todas las regiones estudiadas. Es algo parecido al caso de las calderas, para la gran mayoría de las cuales no tenemos indicaciones de su volumen. A medida que se clasifican los objetos por cuestiones que realmente afectaban a sus precios, la muestra se reduce y se pierde representatividad.

Con todo, pueden estudiarse objetos centrales en la cultura material de la alimentación campesina, de materiales de lo más diversos. De hecho, la tendencia resultante apunta a una gran estabilidad de precios en el largo plazo, con una ligera inflación hacia mediados del siglo XV. Esta se repite en todos los objetos que han podido estudiarse, a pesar de ser bien diferentes. Esto puede apreciarse, por ejemplo, con los utensilios de metal básicos, como las paellas, trébedes (*ferres de foc*) y espetos (*asts*) (Figura 4.1). Las paellas incluyen versiones de hierro y de cobre, cuyos valores no eran decisivamente diferentes. Los espetos, por su parte, incluyen ejemplares de tamaño diverso, cuestión que en este caso no alteraba extremadamente su valor. Las tendencias de estos dos útiles básicos, centrales en la cocina campesina, fueron extraordinariamente

similares dentro de sus respectivos valores. Las paellas fluctuaron alrededor de los 30d, y los espetos en los 10d. Los precios se mantuvieron estables desde 1370 hasta aproximadamente 1445, sobre todo en el caso de los espetos. Desde entonces el valor de ambos utensilios aumenta hasta 1450, para cuando se habría duplicado. Las trébedes, no obstante, fluctuaron de manera más errática, sobrepasando el valor de las paellas en momentos concretos (1410-1420, y hacia 1435), e incluso aproximando el de los espetos desde 1440.

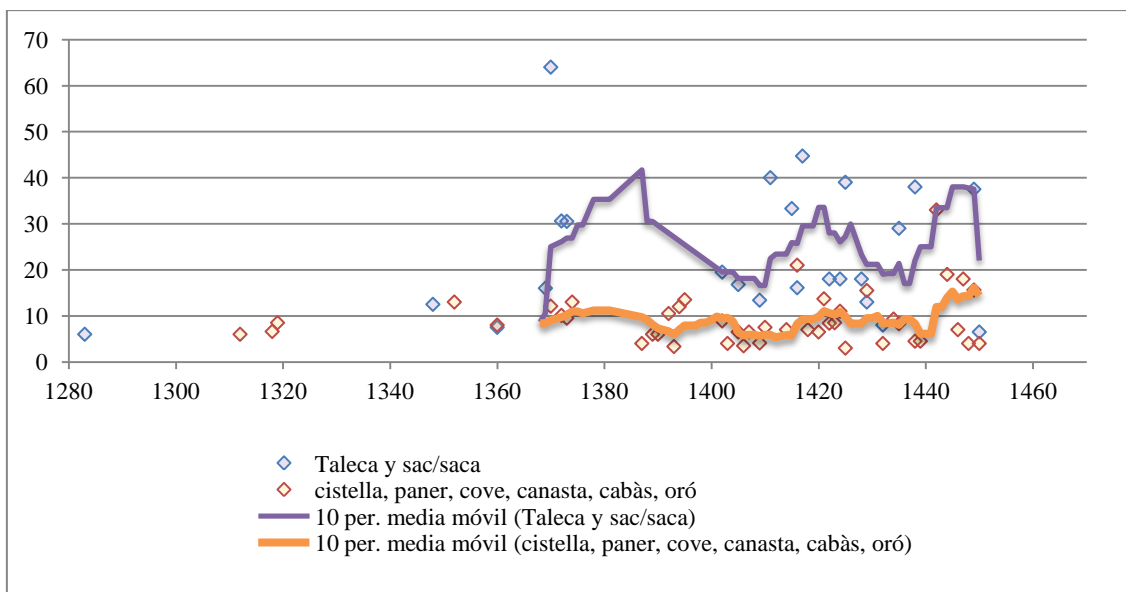
Las tendencias de paellas y espetos presentan similitudes con algunos utensilios fabricados a partir de fibras vegetales, sobre todo con los diversos tipos de cestas, paneras y orones. Ya se ha mostrado cómo sus precios eran prácticamente idénticos entre sí a pesar del material, y en la práctica eran enseres muy parecidos. La Figura 4.2 muestra que todos estos objetos se situaron en torno a los 10d, con fluctuaciones verdaderamente moderadas, que en todo caso, solo muestran un incremento de los precios en una cronología similar a la de los metales. Los talegos y sacos, más caros que estos objetos, presentan una dispersión de precios mucho más grande, lo que sugiere que su valor estuvo sometido a enormes alteraciones a lo largo del período estudiado. Hay que reconocer, no obstante, que se ha podido recopilar una cantidad mucho menor de precios de estos bienes. Esto distorsiona necesariamente la media móvil, y podría explicar los picos de sierra y años con valores aberrantes. Es algo parecido a lo que ocurre con los precios de los tablones de madera para amasar o transportar el pan (*posts de pastar/portar pa*), o con los platos de madera y cerámica en los años 1373 y 1380 (*escudelles, talladors y greals*, Figura 4.4).

Figura 4.1. Precios nominales de paellas, trébedes y espetos
(1280-1460, media móvil decenal)



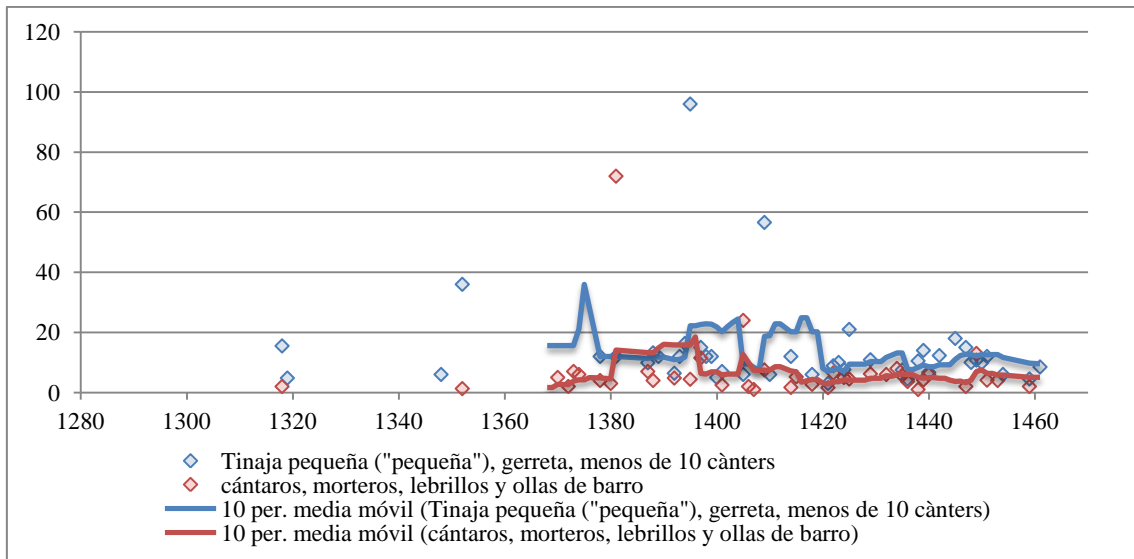
Fuente. Apéndice 4.1.

Figura 4.2. Precios nominales de los objetos de fibras vegetales
(1280-1460, media móvil decenal)



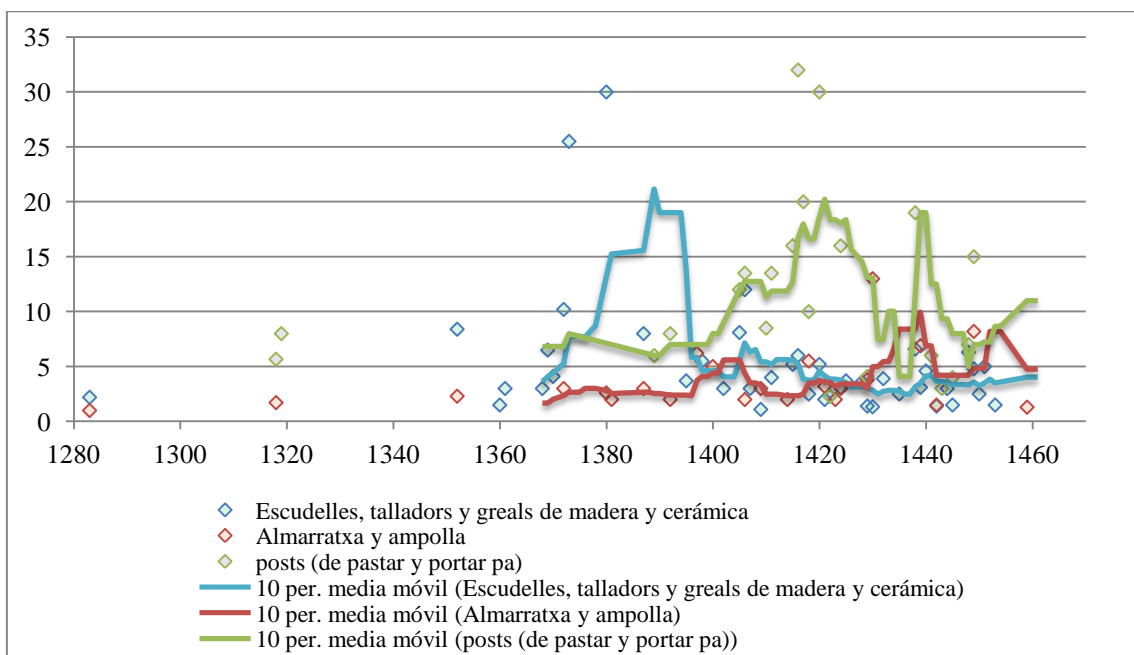
Fuente. Apéndice 4.1.

Figura 4.3. Precios nominales de algunos utensilios de barro cocido (1280-1460, media móvil decenal)



Fuente. Apéndice 4.1.

Figura 4.4. Precios nominales de platos (*escudelles*, *talladors* y *grecs*) de madera y cerámica, de objetos de vidrio y de tablonos de madera relacionados con la elaboración del pan (1280-1460, media móvil decenal)



Fuente. Apéndice 4.1.

El valor de los objetos de barro cocido no solo se mantuvo estable a lo largo del tiempo, sino que no parece que experimentara la inflación documentada en los materiales anteriores hacia mediados del siglo XV. Ollas, lebrillos, morteros y cántaros acostumbraron a adquirirse por menos de 10d. Las tinajas de tamaños más reducidos, de 10 *cànters* o menos, las únicas de las que han podido obtenerse precios individuales fiables y en buenas cantidades, se compraban por entre 15d y 20d durante todo el período. Lo mismo ocurre con los ítems básicos de las vajillas de mesa, de cerámica o de madera. *Escudelles*, *grecs* y *talladors* se han tomado de manera conjunta, en sus versiones de ambos materiales, dado que no había grandes diferencias en su valor. Algo más decisivo podía ser el tamaño de las piezas, sobre todo en el caso de los *talladors*, que al actuar como bandejas habrían sido más grandes que las *escudelles*, y el incremento en el precio a penas es de un par de *diners*. Por ello, la Figura 4.4 toma el valor de todas estas piezas de manera conjunta, lo que permite utilizar los valores de piezas de material indeterminado. Puede observarse, pues, cómo los precios de estos utensilios se situaron en torno a los 5d. La gran excepción la constituye el último tercio del siglo XIV, un período que presenta un pico exageradamente alto que, como ocurre con las *posts*, resulta de dos valores anormales en un contexto de escasez de datos.

Los precios del vidrio, por su parte, muestran una tendencia paulatina a aumentar. En la Figura 4.4 se han tomado los valores de *almarraixes* y *ampolles* de manera conjunta, piezas de valores muy similares. En este caso sí que parece haber habido un proceso paulatino de inflación. Hacia 1370 una *ampolla* o *almarraixa* podían costar 2,5d, la mitad que en 1450, cuando costaban 5d o 6d. Aunque el incremento es significativo, es evidente que esto no sacaba a estos productos de su condición de ser objetos verdaderamente baratos, a la altura de la mayoría de enseres cotidianos de madera o cerámica.

En el largo recorrido, por tanto, los precios revistieron una marcada estabilidad al menos entre 1370 y 1440. Este no es un fenómeno que fuera desconocido. Los trabajos de Earl J. Hamilton ya permitían intuirlo a través de los precios de los materiales de construcción, que no dejan de ser precios industriales³⁵¹. Las almonedas no solo confirman estas dinámicas, sino que revelan que también afectaban a los productos de consumo ordinarios. Además, esta estabilidad podría remontarse en el tiempo mucho más atrás de lo que se había imaginado. Aunque escasos y dispares, los

³⁵¹ E. J. Hamilton, *Money, prices and wages*, p. 55.

precios de estos productos que han podido documentarse entre 1280 y 1370 son muy similares. Si bien hay que aceptar que su representatividad es mucho más baja, siempre que se cuenta con un valor de este período coincide con los de épocas posteriores. Los precios podrían haberse mantenido, pues, significativamente estáticos desde finales del siglo XIII. Es difícil pensar que esta situación se mantuviera así durante los azotes de las pestes y la guerra con Castilla, de cuando no han podido aportarse datos de precios. De haberse producido entonces grandes alteraciones en los precios estas debieron ser puntuales y pasajeras. En 1352, de cuando puede accederse al valor de la mayoría de los objetos de las figuras, pueden observarse precios muy similares a los del siglo XIII, y a aquellos posteriores a 1370. Si los valores de estos enseres se alteraron debido al impacto demográfico de las calamidades del Trecentos, pues, estos se restablecieron y estabilizaron de nuevo unos pocos años después.

A la luz del material presentado, no puede argumentarse que las sacudidas demográficas del tercer tercio del siglo XIV dieran lugar a una situación prolongada de caída de precios. Este ha sido uno de los argumentos clave para proponer una subida de los salarios reales después de la peste, que hubiera incentivado un acceso a más bienes de consumo³⁵². Sin embargo, el aumento en el consumo detectado en los inventarios valencianos tuvo lugar en un reino donde los precios revestían de una asombrosa uniformidad y estabilidad, capaz de resistir acontecimientos perniciosos para la demografía. No parece que esto fuera extrapolable, sin embargo, a todos los lugares de la Corona de Aragón. Hamilton también mostró cómo los precios industriales sí que iban en descenso en el reino de Aragón durante todo el siglo XV, mientras que en Valencia esto solo ocurriría desde mediados de la centuria³⁵³. Esta estabilidad en el valor de las cosas, por tanto, parece un fenómeno particular, que quizás habría que atribuir a la “juventud” del reino. La continua llegada de inmigrantes debió de pautar unas dinámicas demográficas diferenciales, distintas a las de otros lugares de la Corona de Aragón, donde la peste marcó el inicio de la crisis y la caída de la población. Esta llegada constante de pobladores debió de mantener no solo la población al alza o estable, sino que también debía de asegurar la estabilidad en la demanda de manufacturas y bienes de consumo.

³⁵² Christopher Dyer contextualizaba los cambios que observaba en la cultura material de la Inglaterra bajomedieval en el aumento de los salarios reales posteriores a la Peste Negra de 1348, basándose en los trabajos de E. H. Phelps Brown y S. V. Hopkins (“Seven centuries of building wages”; “Seven centuries of the prices of consumables, compared with builders’ wage-rates”, y *A Perspective of wages and prices*).

³⁵³ E. J. Hamilton, *Money, prices and wages*, pp. 55 y 104.

4.2. El gasto en el consumo de bienes duraderos

Sabemos que los precios se mantuvieron relativamente estables, y que la riqueza material del campesinado se vio mejorada con una mayor abundancia de posesiones. Conocidas ambas cosas, ¿podemos tratar de estimar cuánto podía suponer esto en términos monetarios? La única manera aproximar esta cuestión es, en efecto, cruzando inventarios y almonedas. Esto no es sencillo ni directo, porque no todos los inventarios tienen una correspondiente almoneda, y de tenerla, normalmente no se incluyen todos los bienes. Aún así, hay excepciones, y de estas puede aprenderse mucho sobre el carácter de estos bienes.

Seis casos

Otra forma de aproximar esta cuestión es estudiando difuntos concretos, de los que se conserve el inventario y su correspondiente almoneda. No es que esta circunstancia no abunde, y de hecho, es más frecuente a medida que se avanza en la documentación del siglo XV. Pero para los fines que propone este apartado no solo se trata de tener ambos documentos, sino de que la almoneda esté lo más completa posible, de manera que pueda conocerse el coste de prácticamente todos los bienes muebles. Esto es algo más extraño, porque las almonedas se realizaban para sufragar costes concretos derivados del funeral del difunto o afrontar ciertas deudas³⁵⁴. Lo primero que se vendía solía ser utensilios de alto valor añadido, por lo que los objetos aquí estudiados no siempre se ponían a la venta. Esto, además, habría de darse entre los 332 campesinos seleccionados, muchos de los cuales remiten a cronologías en las que las almonedas aún no aparecen en los protocolos notariales. Al final, solamente han podido encontrarse 6 casos en los que la equivalencia entre los bienes del inventario y la almoneda es prácticamente total. De esta manera, puede tenerse una idea de qué representaban los bienes estudiados sobre el conjunto del patrimonio. Todos los individuos corresponden a individuos de la ciudad o la huerta de Valencia, que fallecieron aproximadamente entre 1280 y 1450 (Tabla 4.9).

La mayor parte del valor del stock de objetos recogidos estaba representada por el utillaje agrícola y los animales. Con la excepción de Joan Muntaner, cuyo inventario no recoge ninguno de estos objetos, este concepto podía representar ya cerca de un

³⁵⁴ J. V. García Marsilla, “La vida de las cosas”.

tercio del total. En el resto del stock, la ropa de casa (toallas, manteles y similares) y los muebles ocupaban un lugar prominente, aunque su incidencia variaba según los casos. Los muebles solían estar entre el 8% y el 14%, aunque podían pasar del 20%. A estos seguía la indumentaria personal, que oscilaba en proporciones normalmente inferiores al 13%. La combinación de todos estos enseres representaba ya, pues, la mayor parte del stock mueble de estos individuos, cerca de un 75% del total, es decir, dos tercios. El tercio restante se repartía de manera diversa entre objetos como las armas, las joyas, el dinero líquido y la plata, que podían alcanzar un valor intrínseco destacado. El stock de productos orientados a la iluminación y la higiene en el hogar tenía un valor ínfimo, porque por lo general eran pequeños enseres de materiales baratos, y su presencia en las casas campesinas parece generalmente testimonial. Y finalmente, en este tercio hay que incluir a los utensilios relacionados con la alimentación.

El valor de estos últimos para la primera mitad del siglo XV se aproxima a los 37s. Se trata, por tanto, de la misma cantidad que la estimada en el apartado anterior. En el caso de Bernat Fuster, Andreu Casals y Nicolau Am podía situarse en unos 45s, y 50s en el de Gil Joan. Los de Joan Muntaner se habrían situado solo en 23s, y los de Joan Muntaner en más de 110s. Esto se debía a la cantidad de piezas de almacenamiento que poseía, muy por encima de la media. De hecho, estas disparidades se debían sobre todo al valor de los utensilios de almacenamiento, cuyo coste se habría situado entre los 4s y 15s en estos seis casos. El stock de enseres de cocina y mesa presentaban valores muy similares en todos estos ejemplos, situándose en 10-15s los primeros, y 2-3s los segundos. La proporción que estas cantidades representaban sobre el conjunto del stock, no obstante, se alteraba sustancialmente en función de la riqueza mueble de los individuos. En el caso de Gil Joan y Miquel Morella, cuyo stock se suma en más de 1.000s cada uno (1.500s en el caso del segundo), los utensilios de cocina y mesa representan apenas un 1% del total. Las proporciones aumentan a medida que se toman individuos cuyo patrimonio mueble se estima en cantidades más bajas. En el caso de Bernat Fuster y Andreu Casals, con un patrimonio de 590s y 380s respectivamente, la cantidad es del 3-4%. Para Nicolau Am y Joan Muntaner, cuya riqueza mueble era inferior a los 200s en el momento de su muerte, es ya del 10%. Es todo lo contrario que ocurre con el textil, tanto con la ropa de casa como con la indumentaria personal. Aquí parece existir una relación muy clara con la riqueza personal de los individuos, ya que conforme esta es más alta no solo lo es el valor de estos objetos, sino la proporción que representa sobre el total. Miquel Morella acumulaba un stock de productos textiles

superior a los 600s, 400s de ropa de casa y 200s de vestimenta, que suponían el 25% y 13% de su patrimonio mueble. Por el contrario, en el caso de Nicolau Am, con uno de los patrimonios más bajos, el textil del hogar se estima en 30s (15%), y la vestimenta en a penas 1s (menos de un 1% del stock).

Abordar estos utensilios en contexto con los demás muestra, pues, algo básico para entender el comportamiento de los consumidores a la hora de adquirirlos, y es que parecen estar sometidos a una especie de “ley de Engels”. El gasto es muy parecido en términos absolutos a través del espectro campesino, incluso en épocas diversas. No obstante, la proporción de la riqueza mueble que representan aumenta conforme la riqueza global es menor. No es algo inédito, sino que ha sido bien documentado en otras comunidades campesinas en época moderna. En el caso del Penedés, Belén Moreno ha mostrado cómo para los jornaleros estos bienes representaban un 10% de su riqueza mueble, solo un 6% en el caso de los campesinos medios³⁵⁵. Ya en el tránsito al siglo XIX, los trabajos de Fernando Carlos Ramos sobre Palencia coinciden en este aspecto, revelando que estos objetos constituían un 7,4% del valor de los bienes muebles en el caso de los campesinos más humildes, y un 3,9% en el de los más adinerados³⁵⁶.

³⁵⁵ B. Moreno, *Consum i condicions de vida a la Catalunya moderna*, pp. 52, 55 y 59.

³⁵⁶ F. C. Ramos, *Pautas de consumo y mercado en Castilla*, pp. 129-131 (apéndice, sumando los conceptos “útiles de cocina” y “loza”).

Tabla 4.9. Valor medio de los bienes muebles de seis campesinos valencianos

	Gil Joan (Patriaix, 1381)	Bernat Fuster (Alzira, 1407)	Andreu Casals (Massalfassar, 1422)	Nicolau Am (Valencia, 1425)	Miquel Morella (Valencia, 1435)	Joan Muntaner (Rafelbunyol, 1454)
1. Ropa de casa	267,5 (25,6%)	3,8 (0,6%)	71,5 (18,6%)	30,5 (15,9%)	399,7 (25,2%)	43,4 (36,5%)
2. Indumentaria personal	110 (10,5%)	7,5 (1,3%)	17,8 (4,6%)	1,1 (0,6%)	216,7 (13,6%)	21,5 (18%)
3. Utillaje agrícola y animales	381,7 (36,5%)	394,9 (67%)	160 (41,7%)	58,8 (30,7%)	509,8 (32,1%)	
4. Mobiliario	93,5 (8,9%)	29,2 (5%)	51,9 (13,5%)	40,9 (21,4%)	128,3 (8%)	25,6 (21,5%)
5. Utensilios cocina	11,7 (1,1%)	13,9 (2,4%)	14,1 (3,7%)	15,6 (8,2%)	10,7 (0,6%)	12,1 (10,1%)
6. Utensilios mesa		2,2 (0,4%)	2,1 (0,5%)	3,6 (1,9%)	2,9 (0,1%)	
7. Almacenamiento	39,5 (3,7%)	27,2 (4,6%)	29,5 (7,7%)	28,7 (15%)	104,3 (6,5%)	10,8 (9%)
8. Higiene		2 (0,3%)		1,8 (0,9%)	4,5 (0,2%)	2,2 (1,8%)
9. Iluminación	2,3 (0,2%)	0,3 (0,1%)		5,3 (2,8%)	0,9 (0,05%)	
10. Otros (armas, plata, dinero líquido,etc)	127 (12,1%)	108,3 (18%)	36,9 (9,6%)	5,1 (2,7%)	207,2 (13%)	3,2 (2,6%)
Total	1.043,2 (100%)	589,3 (100%)	383,8 (100%)	191,4 (100%)	1.585 (100%)	118,8 (100%)

Fuente. Inventario de los bienes de Gil Joan, *llaurador* de Patriaix (incluye estimación), APCCV, Joan de Vera, 1.445, 1381. Partición de los bienes de Bernat Fuster, vecino de Alzira, AMAlz, Bernat Llorens, 040/13, 2 de marzo de 1407 (incluye estimación). Inventario de los bienes de Andreu Casals, *llaurador* de Massalfassar, ARV, Joan Campos senior, 417, 30 de enero de 1422, almoneda del 8 al 15 de marzo. Inventario de los bienes de Nicolau Am, *llaurador* de Valencia, APCCV, Jaume Vinader, 9.518, 28 de abril de 1425, almoneda del 2 de mayo. Inventario de los bienes de Miquel Morella, *llaurador* de Valencia, APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 23 de enero de 1435, almoneda del 5 al 10 de febrero. Inventario de los bienes de Joan Muntaner, *llaurador* de Rafelbunyol, ARV, Joan Campos senior, 433, 27 de marzo de 1454, almoneda del 20 y 23 de octubre.

Notas. El caso de Joan Muntaner es particular por la ausencia de utillaje agrícola. Las proporciones obtenidas son así muy diferentes a la de los otros ejemplos tomados, por lo que se ha evitado utilizarlo para realizar comparaciones en el cuerpo del texto en la medida de lo posible.

Aumento y redefinición del gasto en consumo

A parte de esos pocos casos, en los que prácticamente disponemos de inventarios y almonedas prácticamente completas de individuos concretos, explorar el gasto en los bienes estudiados a lo largo del tiempo requiere idear otros métodos. Algo que puede hacerse es atribuir los valores medios, los obtenidos al estudiar los precios, con el promedio de piezas en períodos de tiempo concretos. No se trata, pues, de “gasto” en consumo *strictu sensu*, sino del valor de mercado de los bienes inventariados, que es lo más parecido que podemos conocer. En efecto, esto tiene sus propios límites, el más claro que se están atribuyendo precios a objetos que quizás fueron heredados o adquiridos tiempo atrás, cuando su valor pudo ser diferente, aunque ya hemos podido observar su remarcada estabilidad. Aún así, estas estimaciones son útiles porque muestran el dinero que otros consumidores hubieran tenido que gastar para adquirir los bienes del inventario en el año en que se realizó la subasta. Por otra parte, no puede estimarse el gasto hipotético en adquirir la totalidad de los bienes, debido a las dificultades ya comentadas que presentan las almonedas para conseguir ciertos precios de manera individualizada (ventas conjuntas, indefinición del material o del tamaño del bien, etc). La ausencia de precios fiables para algunos períodos, en efecto, hace imposible realizar estas estimaciones en todas las regiones y épocas, por ejemplo, en el norte y sur del reino, áreas que solo pueden estudiarse desde esta perspectiva en la primera mitad del siglo XV.

El resultado de la atribución de valores de mercado a los objetos inventariados puede observarse en la Tabla 4.11. Tomando la perspectiva de todos los bienes en su conjunto, y realizando una media de todas las regiones por período, el gasto en los objetos estudiados podría haberse situado en unos 42s por propietario en la segunda mitad del siglo XIV, y 37s en la primera mitad del XV. La razón del descenso hay que atribuirlo al descenso en el gasto en los utensilios de almacenamiento, que hubo de deberse al mayor peso de la cestería, que rebajaba el rol de las tinajas, e implicaba tener utensilios de coste mucho más bajo. Si se compara la segunda mitad del siglo XIV y la primera del XV, la inversión por propietario en estos se habría reducido, haciendo la media de todas las regiones, de 27s a 20s. Si se toman únicamente los utensilios de cocina y mesa, la media del gasto de todas las regiones pasaría de 15,3s por propietario en la segunda mitad del siglo XIV a 17,1s en el medio siglo siguiente, es decir, un 13% más. Esto, además, vino acompañado de cambios en la propia composición del gasto en

estos bienes. La tendencia general fue a que el gasto en utensilios de cocina y servicio pasara a representar una proporción mayor del conjunto, en detrimento de los utensilios de almacenamiento. Esto es lógico teniendo en cuenta que el gasto en los primeros aumentaba mientras decrecía aquel en los segundos. Durante la segunda mitad del siglo XIV los útiles de almacenamiento podían representar, haciendo la media de todas las regiones, un 63%, los de cocina un 30%, y los de servicio un 7%. En los primeros cincuenta años del siglo XV, no obstante, la proporción pasaría a ser del 53%, 40% y 7% respectivamente.

En realidad, el gasto en objetos de cocina y mesa debió de crecer más de lo que parece, como se aprecia al nivel de regiones concretas. El valor de mercado en enseres de cocina en la primera mitad del siglo XV es el doble que el de la segunda mitad del XIV entre los difuntos del norte, y el triple en el caso de los del sur (de 9,5s y 4,7s a 17,4s y 11,7s respectivamente). De hecho, la proporción sobre el volumen del gasto total de estos dos conjuntos de bienes se habría duplicado en ambas regiones, habiendo pasado del 27,7% al 53,4%, y del 14,7% al 32,4% respectivamente. En la huerta y la ciudad de Valencia, no obstante, el gasto se mantiene o desciende, siendo muy similar entre ambos grupos de difuntos, pasando de 18s a 14s, representando un 40% y 30% del conjunto. Los utensilios de servicio eran mucho más baratos, pero aún así puede observarse un aumento en el gasto hipotético en ellos, que aumenta en cerca de 1s en la huerta, Valencia y el sur, pasando de 1s a 2-3s, elevando la proporción sobre el conjunto del gasto hasta el 5% u 8% en algunos casos. En el norte, no obstante, el valor de estos bienes parece haberse mantenido o descendido, así como su incidencia sobre el total, aunque mostrando cifras superiores a otros lugares (4-6s por propietario, 12-17% del conjunto).

El aumento moderado del gasto reproduce, por tanto, la tendencia paulatina a la acumulación de bienes observada en el capítulo anterior. Visto desde el punto de vista de su valor, no parece que pueda hablarse de un aumento extraordinario del gasto en consumo. Ahora bien, esta es la impresión que surge de comparar la segunda mitad del siglo XIV con la primera del XV. La escasez de precios atribuibles a la primera mitad del siglo XIV hace imposible realizar estimaciones similares para esos años en la mayoría de regiones. El período anterior a la Peste Negra solo puede conocerse con algún grado fiable de representatividad en la huerta de Valencia, razón por la cual es la única región que incluye este período en la Tabla 4.10. Como puede observarse en ella, el gasto por propietario en estos utensilios habría sido mucho menor antes (30s) que

después de la peste (56s), casi la mitad. Entre ambos períodos, el gasto dedicado a objetos de cocina se multiplicó por dos (de 7s a 17s), mientras que el de utensilios se servicio lo hizo por tres (de 0,7s a 2,5s). El caso de la huerta refuerza así la idea de que el despegue más notorio en el consumo doméstico se produjo en un momento comprendido en la segunda mitad del siglo XIV, que ha podido acotarse en el tercer tercio de la centuria. De ahí que el incremento en el gasto en consumo resulte más claro al comparar la primera y la segunda mitad del siglo XIV, que al hacerlo entre esta última y los primeros cincuenta años del siglo XV. Parece, pues, que este último período representa una continuación de las dinámicas anteriores hacia la proliferación, lenta pero progresiva, de estos enseres en las viviendas del campesinado.

Por atractivos que sean estos datos, hay que reconocer que tomar todos los bienes en su conjunto tiene sus peligros. No ha podido estimarse el valor de todos los enseres en todas las regiones, bien por la falta de inventarios o de almonedas. Un caso flagrante es el de las *escudelles*, uno de los utensilios que más se difunden. En el sur del reino solo ha podido recurrirse a precios de este producto para la primera mitad del siglo XV, por lo que no ha podido calcularse un gasto aproximado para los períodos anteriores. Esto es, de hecho, lo que debe explicar unos valores de gasto extremadamente bajos en servicio, que llevan a engaño en comparación con otras regiones. Es necesario, pues, llevar a cabo una inspección más minuciosa, al nivel de objetos particulares, que ayuden a comprender las dinámicas generales.

El gasto en objetos de fibra siguió tendencias diferentes entre las áreas centrales del reino y la periferia (Tabla 4.11, “Almacenamiento”). En la ciudad y la huerta de Valencia el gasto en capazos, barchillas, orones y paneras habría aumentado en general en un 50%. En el norte, no obstante, decreció el invertido en capazos, canastas, cestas, paneras, talegos, y en el sur el de las barchillas, capazos y paneras, en muchos casos hasta la mitad. Las dinámicas de las tinajas complementan los cambios de estos pequeños enseres. El gasto en todos sus tamaños aumentó en el sur del reino, sobre todo en los ejemplares de 30 o más *cànters*, al igual que en la ciudad de Valencia, mientras que el gasto en las otras tipologías decrece o se mantiene estable (Tablas 4.12 y 4.13). Mientras, en la huerta, parece haber tenido lugar un gasto menor en las tinajas de tamaños más grandes y más pequeños. Puede observarse, pues, como en algunas áreas aumentó el gasto en sistemas de almacenamiento basados en la cerámica, y en otros en la fibra, yendo una de las opciones en detrimento de la otra. En la huerta, y en parte en la ciudad de Valencia, la inversión en tinajas disminuyó a la vez que aumentó en la

cestería y los sacos. En el norte y sur ocurre lo contrario, que las tinajas pasan a tener un peso más relevante que el de la cestería en el almacenamiento de productos agrícolas.

El equipamiento de cocina y mesa supuso una inversión mayor gracias a la emergencia de nuevos bienes, y a la popularización de algunos tradicionales (Tabla 4.11, “Cocina”, “Servicio”). En el caso de los enseres de cocina, por ejemplo, el gasto en trébedes y paellas habría requerido un gasto similar, que oscilaba un sueldo arriba o abajo según regiones y épocas. No obstante, la difusión de objetos tradicionales, como los espetos y las calderas, supuso una mayor inversión, sobre todo por estas últimas, que eran objetos de gran tamaño y coste. De hecho, son las más grandes las que muestran un aumento más inequívoco del gasto en ellas en todas las regiones. El caso del servicio de mesa también aumentó gracias a la presencia de los nuevos utensilios. La popularización de los *greals* de cerámica suponía de 10d a 15d más de media, y el vidrio de 5d a 15d más por lo general. Por tanto, solo en estos bienes podía añadirse entre 1s y 3s a la inversión en estos objetos. Mientras, el gasto en escudillas se habría situado entre los 15d y 25d según qué regiones, sin que parezca que tuviera lugar una tendencia al alza. El gasto en *talladors*, no obstante, podría haberse reducido. Esto muestra que el paso de la madera a la cerámica, que protagonizaron fundamentalmente las escudillas, no implicó en principio una mayor inversión que el que habría supuesto la madera.

Tabla 4.10. Valor estimado de los utensilios relacionados con la alimentación entre los difuntos campesinos, en *diners*

	Norte		Sur		Valencia		Huerta		
	1351-1400 (32)	1401-1450 (34)	1351-1400 (29)	1401-1450 (33)	1351-1400 (5)	1401-1450 (15)	1280-1350 (29)	1351-1400 (10)	1401-1450 (59)
Valor global (<i>sous</i>)	1098,2	1109,3	900,6	1116,7	189,7	473,4	816,4	540,1	2464,8
Almacenamiento	609,9	382,8	768	734	84,6	234,4	620,2	361,7	1520,8
Cocina	304,7	592,8	132,1	362,1	93	197,9	179,8	158,5	805
Servicio	183,6	133,7	0,5	20,6	12,1	41,1	16,4	19,9	139
Proporción (%)	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Almacenamiento	55,5	34,5	85,3	65,7	44,6	49,5	76	67	61,7
Cocina	27,7	53,4	14,7	32,4	49	41,8	22	29,3	32,7
Servicio	16,7	12,1	0,1	1,8	6,4	8,7	2	3,7	5,6
Cantidad por propietario (<i>sous</i>)	37,2	33,5	34,22	37,3	42,2	33,3	30,4	56,3	43,8
Almacenamiento	21,8	12	29,5	24,5	21,2	16,7	23	36,2	26,2
Cocina	9,5	17,4	4,7	11,7	18,6	13,2	6,7	17,6	14,4
Servicio	5,9	4,1	0,02	1,1	2,4	3,4	0,7	2,5	3,2
Cantidad por propietario (<i>sous</i>) (cocina + servicio)	15,4	21,5	4,7	12,8	21	16,6	7,4	20,1	17,6

Fuente. Apéndice 4.3.

Tabla 4.11. Valor estimado por propietario en algunos utensilios de almacenamiento, cocina y mesa, (*en diners*)

		Norte		Sur		Valencia		Huerta		
		1351- 1400	1401- 1450	1351- 1400	1401- 1450	1351- 1400	1401- 1450	1280- 1350	1351- 1400	1401- 1450
<i>Almacenamiento</i>	<i>barcella</i>	50,6		82	42	6		24	6	24
	<i>cabàs</i>	30,2	23,3	12	4,6	8	12	10,6		16
	<i>canasta</i>	21,5	15,9							
	<i>cànter</i>	5,7	9,2		3		7,2		11,7	7,5
	<i>carabassa</i>		6			96	4			5,3
	<i>cistella</i>	20,8	6,4		4,1		7	5,3		7
	<i>cove</i>	11					6,4			6,4
	<i>oró</i>			41,4				14,8		19,6
	<i>paner/panistre</i>	19	10,1	15	4	18,2	18		9,1	16,7
	<i>sac/saca</i>		3					9		
	<i>taleca</i>	137,2	82,2		37,5		31,5			53,2
<i>Cocina</i>	<i>ast</i>	22		10	23	25,2	19,2	7,9	19,6	25
	<i>ferres de cuinar/foc</i>	26,5	37,7	61,8	28	27,5	25,6	19,3	18,3	25,2
	<i>graelles</i>		11,6		28,3	21	39,4		21	31,5
	<i>paella</i>	50,1	33,1	34,7	28,4	40,9	35,6	35,2	34,1	38,7
<i>Servicio</i>	<i>escudella</i>	26,3	22,2		16		15,6	9,5		24,2
	<i>greal</i>	9,4	10,8				11,5			15,8
	<i>tallador</i>	37,2	17,1		10,8	48,5	29		39,9	24,8
	<i>terràs</i>	13,25	5,3					4		19,2
<i>Vidrio</i>	<i>almarraixa</i>			22		10,4	9		11,7	8,8
	<i>ampolla</i>	3	4,2				15,9		5	11,9

Fuente. Apéndice 4.3.

Tabla 4.12. Valor estimado por propietario en tinajas de almacenamiento, *en diners*

	Norte			Sur			Valencia			Huerta		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
<i>Gran + 30 cànters</i>				91,9	436,8	504,3		72,6	197,5	410,6	393,3	245,9
<i>Mitjancer + 11 a 29 cànters</i>					14,9	37,4		44,6	37,5		78,1	88,6
<i>Xic + 10 o menos cànters</i>			58,6	12,9	42,7	43,1		41,7	32,8	83,4	77,4	30

Fuente. Base de datos original

Tabla 4.13. Valor estimado por propietario en calderas de cocina, *en diners*

	Norte			Sur			Valencia			Huerta		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
<i>Gran + 2 cànters o mas</i>			583,2			236		102	242,9	130,5	102	242,9
<i>Mitjancer, entre 1 y 2 cànters</i>		306	208			96		156	97,7	185	156	97,7
<i>Xic, 1 cànter o menos</i>		42	62,3		59	40,6	32	151	52,1	32	75,5	52,1

Fuente. Base de datos original

El problema de los ingresos campesinos

Si tuvo lugar un proceso de mejora de la cultura material campesina, como ilustra un crecimiento del gasto hipotético en consumo, pero los precios se mantuvieron estables, un mayor poder adquisitivo hubo de venir impulsado por la vía de los ingresos. ¿Aumentaron estos durante el período bajomedieval, y en concreto, entre el campesinado?

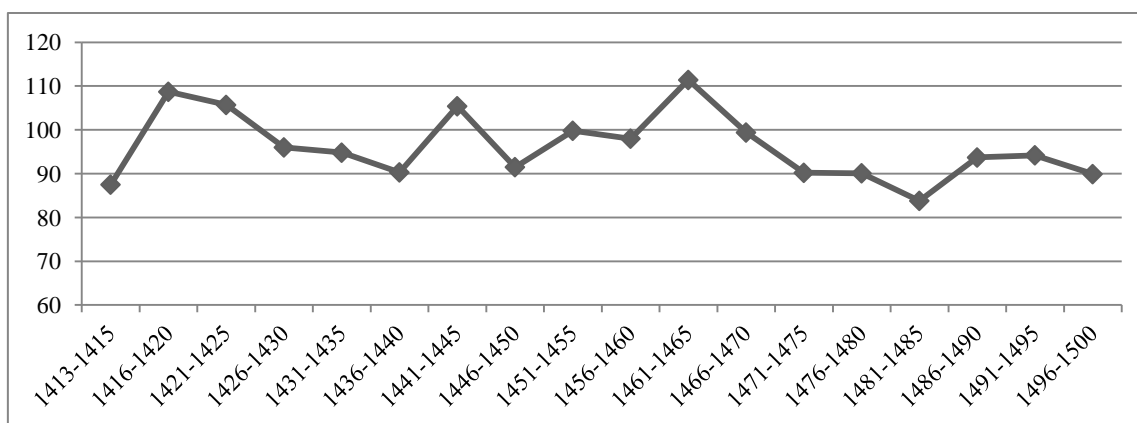
Vista la prosperidad del reino durante los últimos siglos bajomedievales, reflejada en la mejora de la realidad material de sus pobladores, es lógico asumir que la capacidad adquisitiva de la sociedad hubo de mejorar. Ahora bien, esto debería observarse en la evolución de los salarios reales. Los estudios de E. J. Hamilton, llevados a cabo durante los años Treinta del siglo pasado, mostraron que estos habrían revestido de una marcada estabilidad en la Valencia del siglo XV (Figura 4.5). Los trabajos del hispanista americano, toda una proeza en una época en la que no existían los ordenadores personales ni las bases de datos, y hasta las gráficas habían de hacerse a mano, no ha tenido práctica continuidad. Fernando Zulaica continuó con esta línea durante los años 1990, pero fundamentalmente para el reino de Aragón³⁵⁷. Queda así muchísimo por profundizar y trabajar sobre este tema, a pesar de ser un asunto central para explicar el desarrollo de gran parte de la actividad económica de la época.

Recientemente Antoni Furió ha podido establecer algunas tendencias de largo recorrido a partir de los precios del cereal, así como el valor del jornal agrícola y el de los trabajadores urbanos. Estos sugieren que la estabilidad detectada por Hamilton solo habría tenido lugar desde la década de 1420, y solo en el caso de aquellos individuos que vivieran a jornal en la ciudad. En realidad, los salarios reales que Hamilton documentó eran mucho mayores que los de unas décadas atrás. Entre 1400 y 1420 el jornal urbano se habría multiplicado por 1,3, mientras que el agrícola lo habría hecho por de 2. En realidad, el período anterior a 1420 es problemático de interpretar, porque la densidad de datos es mucho menor, y disponemos esencialmente de jornales agrícolas. En cualquier caso, estos sugieren que los salarios reales habrían ido descendiendo paulatinamente desde finales del siglo XIII hasta mediados de la década de 1370. A partir de entonces es cuando comienza la subida que acabaría llegando hasta

³⁵⁷ F. Zulaica, *Fluctuaciones económicas en un periodo de crisis: precios y salarios en Aragón en la Baja Edad Media (1300-1430)*, Zaragoza: Institución Fernando el Católico, 1994.

los niveles documentados por Hamilton, ya a inicios del siglo XV (Figura 4.6). El aumento de los salarios reales, tal y como los calcula Furió, se explica por el descenso de los precios del trigo desde mediados de la década de 1370, que se habría reducido casi a la mitad treinta años después (de 70s a 40s el cahíz). Esto presumiblemente habría dejado más espacio a los campesinos para la compra de productos alimenticios más diversos, para la inversión y, en efecto, el consumo de más bienes duraderos. Los jornales agrícolas, los mejor conocidos para épocas más remotas, también habrían crecido durante esta época, aunque de manera más paulatina, manteniéndose en 2s el jornal durante las últimas décadas del siglo XIV, 2,5s durante la primera mitad de la centuria, y ya en 4 hacia mediados de la misma. Esto se ajusta al caso de Aragón, estudiado en profundidad por Fernando Zulaica, quien caracteriza el período 1380-1420/1430 por la bajada de los precios agrícolas, a pesar de las malas cosechas puntuales, y el aumento de los salarios³⁵⁸. Es un contexto, pues, que cronológicamente respalda el despegue en el consumo mostrado por los inventarios de los campesinos estudiados.

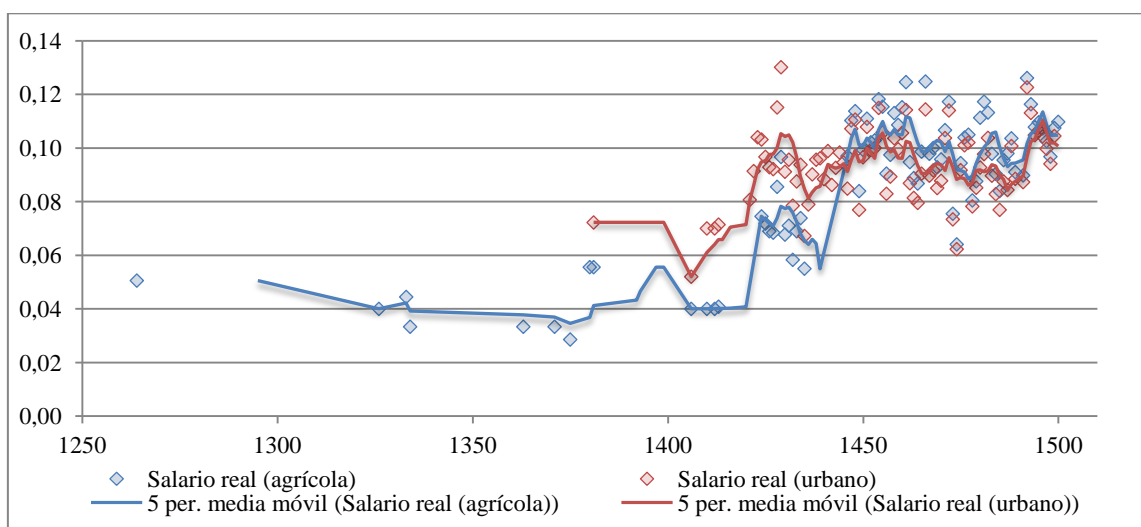
Figura 4.5. Evolución de los salarios reales en Valencia (índice quinquenal)



Fuente. Elaboración propia a partir de E. J. Hamilton, *Money, prices and wages*, p. 76.

³⁵⁸ F. Zulaica, *Fluctuaciones económicas en un período de crisis*, pp. 342-346.

Figura 4.6. Evolución de los salarios reales, agrícolas y urbanos, en Valencia



Fuente. Elaboración propia a partir de A. Furió, “Investment, consumption and culture: the furnishings of medieval Valencian peasant houses”, en A. Furió y D. Muñoz (eds.), *Between the market and the household. Consumption and material culture in late medieval and early modern times*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, en prensa.

Los salarios reales son solo una parte de esta historia. Sería un error dotarlos de una centralidad estructural a la hora de interpretar los cambios en la cultura material campesina. Al fin y al cabo, el labrador medieval no adquiría del mercado todo lo que consumía, de la misma manera que el jornal no constituía la única vía de ingresos³⁵⁹. Más aún en el caso del campesinado valenciano, entre el cual la propiedad de la tierra estaba ampliamente difundida y tenía un carácter marcadamente familiar. El proceso de conquista había conformado una sociedad rural en la que la mayor parte de los campesinos eran propietarios de alguna explotación. Las reservas señoriales eran pequeñas, y no existía una masa de trabajadores desposeídos que conformaran un estrato estable de asalariados agrícolas. El trabajo dependiente se manifestaba en la forma de mozos y otras fórmulas de carácter estacional, que buscaban complementar los ingresos de las explotaciones más pequeñas³⁶⁰. La fuente básica de los ingresos del campesinado valenciano, aún sin ser la única, debía de ser el producto de la tierra. Tiene más sentido, pues, abordar los ingresos campesinos estimando aquellos derivados de las explotaciones agrícolas. Antoni Furió ha tratado esta cuestión de manera indirecta en sus estudios sobre la incidencia de la fiscalidad en la economía campesina. Según sus

³⁵⁹ Véanse las reflexiones de J. Hatcher, “Unreal wages”, pp. 6-7.

³⁶⁰ P. Viciano, “Traballar per a altri”, pp. 341-366.

cálculos, la presión fiscal media con la que los campesinos habían de lidiar anualmente en el siglo XV, con independencia de si era directa o indirecta, en dinero o en especie, se puede situar en más de 100s en las villas reales. En el señorío sería de más de 150s, sobre todo entre aquellos de población musulmana. Dado que la familia campesina valenciana solía estar constituida por 4 miembros, y que cada persona adulta consumía una media de 2 cahices anuales de cereal, una unidad familiar necesitaría 8 hanegadas de tierra para ser autosuficiente. Esto situando la productividad en el regadío en 1 cahíz por hanegada³⁶¹.

Esta era una cantidad más que idílica. En realidad, hacía falta mucho más, porque no todo iba a ser consumido por la familia. Había que reservar parte de la cosecha para la nueva siembra, y la tierra debía reposar en barbecho cada dos o tres años. Hacía falta acceder al producto de explotaciones mayores, trabajar más o buscar fuentes de ingresos complementarias. Y a pesar de todo, el tamaño de las explotaciones campesinas estaba muy lejos de estas dimensiones. En el siglo XV, la mayor parte de ellas se situaban por debajo de las 5 ha, las cuales debían de producir unos 25 cahices (50 hl) de cereal. Reservada la parte necesaria para el autoconsumo, la próxima siembra y las cargas en especie, que se separaban en la misma era, solo podría comercializarse una tercera o quinta parte de esta cantidad. Y así, de los 25 cahices segados solo de 5 a 8 llegaban al mercado, cuyo valor, teniendo en cuenta que el precio del cahíz podía ser de unos 30s, podría situarse entre 150 y 240 sueldos³⁶². Pau Viciano ha revisado estas estimaciones recientemente y las ha ajustado en 220-250s³⁶³. Una cantidad con la que aún había que afrontar el pago de la fiscalidad en metálico y el peso del endeudamiento crónico. En Sueca, la deuda censal por fuego en la segunda mitad del siglo XV se situaba en unos 63s. La fiscalidad municipal, la más inflexible, puede situarse en una media de 66s si se toman algunas de las villas principales del reino, como Alzira, Gandia o Alcoi, de donde proceden algunos de los inventarios estudiados, pero también Castelló o en la misma Sueca³⁶⁴. En total, pues, aún habría que detraer 130s de la cantidad estimada con anterioridad, que dejaría a la mayoría de campesinos con un margen verdaderamente reducido, entre los 20s y 110s.

³⁶¹ A. Furió, “Estructures fiscals, pressió impositiva i reproducció econòmica al País Valencià a la baixa Edat Mitjana”, en M. Sánchez y A. Furió (eds.), *Corona, municipis i fiscalitat en la Baixa Edat Mitjana*, Lleida: Institut d’Estudis Ilerdencs, 1997”, pp. 518-519.

³⁶² A. Furió, “Estructures fiscals”, pp. 519-522.

³⁶³ P. Viciano, *Els peus que calciguen la terra*, pp. 211-212.

³⁶⁴ A. Furió, “Estructures fiscals”, p. 522.

Esta sería la situación para el siglo XV, pero ciertamente, resultaría necesario tratar de establecer si esta era mejor que en los siglos precedentes. Por la parte de los ingresos que pudieran proporcionar las heredades campesinas, en principio, nada parece sugerirlo. Durante el siglo XIII el reparto de tierra llevó a la concesión de unas explotaciones relativamente grandes, de unas 9 ha, casi que doble que las del siglo XV. La fragmentación venía favorecida por el sistema sucesorio valenciano, que tendía al reparto igualitario entre los descendientes varones. El proceso de erosión de las heredades campesinas desde esa fase inicial no ha sido estudiado en profundidad, pero aparece plenamente consolidado en el siglo XV por todo el territorio valenciano. Este puede rastrearse ya durante el siglo XIV, y en buena medida era el resultado del crecimiento poblacional, que tuvo lugar incluso durante las dificultades de mediados de la centuria, acentuado por el dinamismo del mercado de la tierra³⁶⁵.

El estado actual de la investigación sobre el tema no permite explicar con claridad, pues, cómo los campesinos valencianos pudieron acceder a más bienes, al menos, por a la vía de los ingresos y el poder adquisitivo. El precio del jornal agrícola fue al alza, pero este no era la fuente de ingresos de la mayor parte de este sector social. La tierra era más decisiva, pero no tuvo lugar un proceso de acumulación de tierra, que pudiera traducirse en mayores ingresos. Pero estas son visiones globales, que toman a los campesinos en su conjunto, en tanto que sector social. ¿Experimentaron los individuos aquí estudiados una mejora en sus ingresos? ¿Disponían los difuntos del siglo XV más ingresos que los del XIV? A modo de aproximación, esta cuestión puede tratarse a partir de los propios inventarios. Entre los bienes *seents* o inmuebles constan las tierras de los campesinos. No es, en efecto, la mejor fuente para aproximar la extensión de las explotaciones agrarias. Para cuando el inventario se hubo realizado, podrían haber tenido lugar ya donaciones *inter vivos* y ventas de parcelas de tierra, recursos que se adaptaban a propietarios presumiblemente más envejecidos, con necesidades más sencillas. Evidentemente, el inventario no refleja las tierras de las que hacían uso los campesinos mediante contratos de arrendamiento, aunque esto es un hecho insalvable, también, a través de fuentes más “idóneas”, como los padrones de riqueza³⁶⁶. En el caso de los inventarios, además, aunque se recojan las parcelas de

³⁶⁵ A. Furió, “Les comunitats rurals de l’Horta-Sud de l’Edat Mitjana als temps moderns”, *Afers. Fulls de recerca i pensament*, 6/11-12, 1991, p. 40.

³⁶⁶ Sobre los arrendamientos véase P. Viciano y A. J. Mira, “Formas de cesión y conducción de la tierra en el País Valenciano en la Baja Edad Media. La función económica del arrendamiento a corto plazo”, en

tierra, los cultivos y la localización no siempre se hace constar su extensión, que se pierde frecuentemente al hacer constar todas o parte de las parcelas por *trossos*. Aún así, y dada la ausencia de padrones de riqueza en los lugares o épocas estudiadas, explorar qué aportan los inventarios a este respecto es un ejercicio que vale la pena realizar. De hecho, lo que sugieren es una mayor acumulación de tierra.

Las Tablas 4.16 y 4.17 agrupan las dimensiones de todas las parcelas de los campesinos estudiados. De los 332, solo han podido estudiarse 89 casos. En el resto de casos o no constaban tierras en el inventario o no puede conocerse su extensión, dado que venía determinada en un número de parcelas (*trossos*) sin dimensiones computables. Algunas de las que figuran en las tablas, de hecho, están infravaloradas, porque algunos inventarios recogen algunas parcelas en *trossos* y otras en medidas de dimensión. Con todo, las parcelas de tierra poseídas por estos difuntos tienden a ser más grandes a lo largo del tiempo. Si en la primera mitad del siglo XIV cada propietario acumulaba una media de 0,9 ha, un siglo después puede situarse en 2,2 ha (Tabla 4.14). Además, la proporción de propietarios con explotaciones inferiores a 1 ha se redujo progresivamente. Aquellos en esta circunstancia en la primera mitad del siglo XV (19%) son solo una tercera parte en comparación con sus homólogos de un siglo antes (65%). Aquellos con explotaciones superiores a las 3 ha pasaron del 4% al 23,5% entre ambos períodos, mientras que quienes poseían de 1 a 3 ha se duplicaron, pasando del 30% al 57% (Tabla 4.15).

Tabla 4.14. Superficie de las explotaciones agrícolas de los difuntos campesinos

	Media	Nº valores	Media (sin infra.)	Nº Valores (sin infra.)
1280-1350	0,9	23	0,8	3
1351-1400	1,2	13	1	7
1401-1450	2,2	53	2	35

Fuente. Apéndice 4.4.

Notas. “Sin infra.” = “Sin infravalorados”. Esto quiere decir que estos cálculos no incluyen inventarios de individuos con explotaciones en las que parte de las parcelas se medían en *trossos*. Véase el texto para detalles.

Tabla 4.15. Distribución de los difuntos campesinos según el número de hectáreas de sus explotaciones

	<1	1 a 3	3 a 5	>5	Total
1280-1350	15 (65%)	7 (30%)		1 (4%)	23
1351-1400	8 (61,5%)	5 (38%)			13
1401-1450	10 (19%)	30 (57%)	9 (17%)	4 (7,5%)	53

Fuente. Apéndice 4.4.

Es llamativo lo extraordinariamente reducidas que son estas dimensiones. En el caso de algunas épocas parece no cuadrar demasiado con lo que se sabe sobre la realidad histórica, sobre todo para el siglo XIII, las explotaciones deberían haber sido por lo general más grandes que en épocas posteriores. Esto podría explicarse, de todas formas, por el hecho de que la muestra de ese período recoge inventarios sobre todo del período 1330-1350, para cuando es posible que la fragmentación parcelaria ya hubiera tenido lugar. En cualquier caso, y basándonos en los datos de las estimaciones mencionadas de Antoni Furió, los ingresos que podrían derivarse de estas heredades dejarían un reducido margen para el consumo. Puede deducirse que un campesino con una explotación de 3 ha obtendría en el siglo XV 15 cahices de cereal, de los cuales, tras las cargas, la resiembra y el autoconsumo, quedaría de 3 a 5 para vender, lo que representaría 90-150s. Siendo así, apenas quedaría para pagar la fiscalidad en moneda (130s), por lo que habría que recurrir a ingresos complementarios para afrontar este y otros gastos. Y sin embargo, 3 de cada 4 campesinos de estos inventarios, y de cuyas explotaciones se tienen datos, acumulan menos de esta cantidad. Es cierto que las heredades debían de ser más pequeñas en el momento de la redacción del inventario que cuando se realizaban los padrones de riqueza, pero la tendencia, innegablemente, es a poseer extensiones mayores. La contradicción que esto supone con el proceso de fragmentación de las propiedades campesinas podría explicarse por el sesgo de los inventarios hacia los sectores sociales más adinerados. Al menos en lo que se refiere a los individuos de esta muestra, existen argumentos para pensar así en un aumento de la renta disponible que derivara de las propiedades agrícolas.

El impacto del consumo en la economía doméstica

¿Qué suponía la redefinición del gasto en el consumo de estos bienes para los ingresos del campesinado? Según las estimaciones que se han realizado en apartados anteriores, el valor de mercado de los bienes aquí trabajados se habría situado en unos 37s en la primera mitad del siglo XV: 20s en objetos de almacenamiento, 14s en equipamiento de cocina y 3s en servicio de mesa. Esto significa que para los labradores que acumulaban 5 ha de tierra, el caso más optimista, el valor de estos enseres representaba virtualmente una tercera parte de los ingresos anuales de una familia campesina. Para aquellos más dependientes del trabajo asalariado, dado que el precio del jornal agrícola se situaba en 2,5-3s en la época, esos 37s se afrontarían con 12-15 días de trabajo. Esto es, en efecto, solo un ejercicio teórico. No parece razonable pensar que estos utensilios se adquirieran de una vez, ni siquiera cada año. El ritmo de reposición de estos enseres podía ser más alto en el caso de las vajillas o de algunos instrumentos de cocina más cotidianos. Estos eran baratos y se vendían de manera conjunta en el mercado de segunda mano, prueba de que existían individuos que buscaban adquirirlos de una vez. Pero salvo en momentos muy concretos, como cuando una novia adquiría una dote o una pareja joven comenzaba un nuevo núcleo familiar, lo más habitual debía de ser reponer los bienes cuando estos no pudieran reutilizarse más. El impacto sobre los ingresos anuales debía de ser mucho menor, apreciable en pequeñas adquisiciones ocasionales, que podían representar unos pocos *diners* o *sous*. Ahora bien, es previsible que la popularización de bienes semiduraderos, como la cerámica y el vidrio comportara la presencia en las viviendas de objetos que había que reponer con mayor frecuencia. Al contrario que la madera o los metales, estos se rompían con mayor facilidad, estimulando adquirir ejemplares nuevos y realizar compras más asiduas.

¿Existe alguna manera de saber con qué frecuencia se adquirirían estos bienes? De entrada, es lógico pensar que por lo menos en períodos de tiempo superiores al año. Sobre esto darían muchas pistas los cuadernos de administración de tutelas, los cuales han sido muy poco estudiados en la Valencia bajomedieval, en parte debido a su escasa conservación. Durante el tiempo en el que se llevó a cabo la conocida tutela de Peret Reguart, que se desarrolló durante 15 años en Sueca (1412-1427), prácticamente no se compró ninguno de los bienes estudiados en este trabajo. Lo único que se adquirieron fueron tinajas para el vino, y de manera muy puntual. La ropa, sin embargo, se

compraba año tras año. Hay que entender, no obstante, que el pupilo se hallaba en una edad muy temprana, lo que haría que necesitara reponer la ropa con mayor celeridad que un adulto. Los zapatos, por ejemplo, también se renovaban casi anualmente³⁶⁷.

Los trabajos que más han ayudado a conocer esta cuestión han sido una vez más los de los modernistas, dentro de los cuales destacan los de Fernando Ramos para el caso de la Castilla moderna. Este estima que la mayor parte de estos objetos tenían una vida media considerablemente alta, dependiendo del material y uso. Para ello se basa en testimonios etnográficos de mediados del siglo XIX y en curatelas del siglo XVIII. A partir de ellas argumenta que no habría grandes diferencias en el ritmo de reposición de estos bienes entre ambos siglos. Además, realiza una compleja estimación econométrica, basada en inventarios de campesinos de Palencia que abarcan desde finales del siglo XVII a principios del XIX. Así logra estimar la tasa de reposición de los bienes de dichos inventarios a partir de las menciones al estado de deterioro de los enseres. Según estas, los utensilios destinados al almacenamiento y la elaboración de alimentos se repondrían cada 20 años, 15 años en el caso de los cántaros (“botijos”). Los fabricados a partir de materiales más frágiles, como las cestas, canastas y las botellas de vidrio lo hacían cada 5 o 6 años. Los objetos de cocina se adquirirían con una frecuencia similar. Aquellos relacionados con la cocción, como las sartenes, calderas, parrillas y espetos (quizás los “asadores” de la Palencia moderna), se compraban cada 15 años, algo similar a las trébedes para el fuego y los pequeños enseres de hierro, como tapaderas, cucharones y espumaderas (11-13 años). Las artesas y morteros podían mantenerse en el hogar hasta 25 años. Los utensilios que gozaban de una reposición mayor eran las vajillas, que en esta época ya eran esencialmente de barro o peltre. Para las jarras, platos y salseras, finalmente, estima una vida útil de 7-8 años. Si esto es mucho o poco solo puede valorarse en comparación con otros bienes. Los más repuestos, que se renovaban prácticamente cada año, eran la ropa interior, el calzado y los complementos como los sombreros. Los delantales, paños de afeitarse, toallas y manteles lo hacían entre 3 y 5 años. La mayor parte de la ropa de vestir se renovaba cada 6 o 7 años, mientras que la de cama no bajaba de la década: las almohadas cada 10, los colchones y sábanas cada 12, y cobertores y mantas cada 20 años o más). Los muebles eran los enseres que más se mantenían. Un banco o una silla podía permanecer

³⁶⁷ E. Guinot y A. Furió, “Un exemple d’economia domèstica de principis del XV. L’administració d’una tutela, Sueca 1412-27”, p. 22.

en una casa 30 años con facilidad, mientras que las mesas, cofres, armarios y baules podían hacerlo más de 50 años³⁶⁸.

En suma, el ritmo de reposición de los grandes utensilios de almacenamiento era similar al de los muebles, el de cocina al de la ropa de cama, y las vajillas de barro y el vidrio al del vestido. El estado actual en el que se encuentra la investigación con inventarios de bienes valencianos está muy lejos de poder realizar un ejercicio tan sofisticado. Es previsible que el ritmo de reposición fuera similar, o incluso, más bajo en época medieval. Las referencias a la calidad de los objetos son mucho menores en los inventarios medievales que en los de época moderna. Aún así, han podido encontrarse referencias a la calidad de 460 enseres de los más de 11.000 registrados en la base de datos (un 4%)³⁶⁹. Estas pueden clasificarse en “positivas”, si se definen en el inventario con adjetivos como “bueno”, “nuevo”, “entero”, etc; o negativas, si se describen como “viejas”, “rotas” o palabras similares. Carece de sentido tomar como indicador la incidencia de la estas palabras sobre el número global de piezas, porque estas referencias son escasas. Como puede observarse en la Tabla 4.16, en el mejor de los casos estas llegan a definir un 10-15% de los objetos estudiados como mucho, en tipologías o períodos particulares. Además, y aunque son más abundantes las referencias a las calidades malas que a las buenas, puede verse que ambas aumentan en términos absolutos a lo largo del tiempo. Esto refleja sencillamente la tendencia de los inventarios hacia un mayor descriptivismo en épocas más tardías, en consonancia con el desarrollo de la profesión notarial.

Tabla 4.16. Referencias a calidades (porcentaje sobre el total de bienes)

	Positivos			Negativos		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Almacenamiento	0,1	3	1,4	2	11,8	8,3
Cocina	0,1	1,2	1,4	1,6	8,8	15,5
Servicio	0	1,2	0,7	0,7	3,2	2,7
Total	0,1	1,8	1,1	1,5	7,6	8,2

Fuente. Base de datos original

³⁶⁸ F. C. Ramos, *Pautas de consumo y mercado en Castilla*, pp. 81-91, 179-192.

³⁶⁹ Esta proporción seguramente varíe en función del tipo de objeto. En los inventarios de la Palencia moderna estudiados por Fernando Carlos Ramos, un 25% de los objetos textiles vienen acompañados de alguna referencia a su calidad, algo que solo ocurre en un 10% de los casos con el resto de bienes duraderos (mobiliario, menaje del hogar, útiles de cocina y mesa, objetos de decoración no textiles y pinturas). F. C. Ramos, *Pautas de consumo y mercado en Castilla*, p. 86.

Es mucho más revelador, en consecuencia, observar el peso que tienen ambas calidades sobre el conjunto de enseres con referencias a estas, y no sobre el total de objetos sin más. (Tabla 4.17). Esto sí que muestra que las denominaciones positivas, aquellas a enseres “nuevos” o “buenos”, se hacen más frecuentes a lo largo del período bajomedieval. De hecho, estas prácticamente se triplican, pasando del 5% en la primera mitad del siglo XIV al 19% en la segunda, representando finalmente el 12% en la primera mitad del siglo XV. Y de manera correlativa, las referencias a piezas viejas, usadas o rotas descienden, sin dejar nunca de ser mayoritarias, pasando estas del 94% al 87%, apreciable también al nivel de los diferentes tipos de objetos. Ahora bien, estos valores evidencian que prácticamente siempre que disponemos de referencia al estado de los enseres es para indicar su deterioro, y que las piezas en buen estado no constituirían nunca una parte mayoritaria del conjunto. El tránsito de los enseres por la vivienda campesina debía de prolongarse todavía mucho tiempo, reutilizándolos hasta la saciedad, hasta que su deterioro llevara a que su posesión dejara de tener sentido. Esto era algo lógico en el sistema de producción medieval, que no podía generar una oferta masiva de enseres cotidianos. Ahora bien, algo estaba cambiando. Si el consumo iba al alza y las familias acumulaban más bienes es razonable observar una mayor presencia de objetos nuevos o en buen estado. Y de manera más decisiva, la emergencia de bienes semiduraderos, catalizador clave del aumento en el consumo campesino, contribuía a poseer bienes más frágiles y desechables, de bajo coste, que tenían un ritmo de reposición mayor que otros materiales tradicionales. Aunque continuara siendo muy larga, mucho más que en la actualidad, la vida de las cosas empezaba a acortarse, y esto en sí mismo era un aliciente adicional para que el consumo de bienes domésticos fuera más frecuente.

Tabla 4.17. Referencias a calidades (porcentaje sobre el total de bienes con dichas referencias)

	Positivos			Negativos		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Almacenamiento	6,9	20,3	14,1	93	79,6	85,8
Cocina	5,2	12,3	8,3	94,7	87,6	91,7
Servicio	0	27,6	20	100	72,3	80
Total	5,6	19,3	12,1	94,3	80,6	87,9

Fuente. Base de datos original

4.3. Desigualdad y estratificación social

Si tuvo lugar un aumento en el consumo en el medio rural, hay que preguntarse quienes fueron sus protagonistas. No es una cuestión menor. La importancia de estos procesos para los niveles de vida de la sociedad, en buena medida, pasa pues por entender su alcance social. Este podría haber sido desarrollado por unos pocos sectores adinerados dentro del campesinado o, por el contrario, por familias de todo tipo. Las comunidades campesinas valencianas podían estar profundamente estratificadas, y ser *llaurador* implicaba realidades socioeconómicas muy diversas, que abarcaban desde el trabajado dependiente hasta estratos más acomodados. Estos últimos, las denominadas “élites rurales” o también *kulaks*, se consolidaron como un estrato visible de la sociedad valenciana sobre todo durante el siglo XV, y desarrollaron actitudes de ostentación de cara al resto de la comunidad rural que se manifestaban también en sus posesiones³⁷⁰. Por su parte, los estudios sobre la desigualdad en la riqueza, un verdadero *trending topic* en la historia económica actual, coinciden en mostrar que esta aumentó en la Europa bajomedieval, en el campo y la ciudad, y la Valencia bajomedieval no habría sido una excepción³⁷¹. Cabe preguntarse, pues, si existe una conexión entre ambos fenómenos, entre desigualdad y consumo, y si hubo grupos dentro del campesinado que se beneficiaron más de las mejoras materiales.

Distribución por cuartiles y coeficiente de Gini

Lo ideal para estudiar la desigualdad en el consumo sería poder clasificar a los campesinos por niveles de patrimonio, pero esto es imposible por la ausencia de fuentes fiscales de las épocas o localidades estudiadas. Una primera manera de tratar el tema es estudiar la desigualdad en el consumo “en bruto”, sin relacionarlo con la riqueza de los individuos, explorando qué épocas o localidades son más propensas a una acumulación desigual del número de enseres que muestran los inventarios. Para ello existe un recurso estadístico básico, que es el coeficiente de Gini. Ideado en el siglo pasado por el italiano Corrado Gini, este se utiliza como un indicador básico de la desigualdad en los ingresos o en la riqueza de grupos de contribuyentes, ordenados del más rico al más pobre, y

³⁷⁰ A. Furió, *Camperols del País Valencià*, pp. 141-144; F. Aparisi, *Del camp a la ciutat*, pp. 289-333.

³⁷¹ A. Furió, “Economic inequality in Iberia before and after the Black Death: Valencia in the fourteenth century”, ponencia inédita presentada en el XVII World Economic History Congress, Kyoto, 2015.

divididos en grupos de deciles. Al final, todo se reduce a una sola cifra, que abarca del 0 al 1, siendo este último número la plena desigualdad, que representan a su vez una proporción del diagrama conocido como curva de Lorenz³⁷².

Las dimensiones de la muestra permiten clasificar a los campesinos por cuartiles, ordenándolos previamente del que más bienes consta en el inventario al que menos. De ahí puede calcularse el Gini por períodos cronológicos de alrededor de medio siglo, para las tres grandes tipologías de bienes estudiadas en cada región. Como en el caso de las estimaciones de gasto, la imposibilidad de obtener precios para la totalidad de los enseres no hace viable estimar la desigualdad según el valor de los objetos. Por cuestiones de representatividad, el Gini puede calcularse en función del número de piezas por propietario, y realizar la distribución en cuartiles. Con todo, ni siquiera así pueden estudiarse todas las regiones y épocas por la escasez de inventarios en períodos concretos. El resultado de esta clasificación puede observarse en la Tabla 4.20. Tomados todos los bienes en su conjunto, el coeficiente de Gini puede situarse entre 0,4 y 0,5, acumulando el cuartil superior (C4) entre el 45 y 55% del conjunto de los utensilios, mientras el inferior (C1) entre un 7 y 11% (Tabla 4.18, “todos”). Estas cifras son válidas para prácticamente todos los períodos y áreas estudiadas, lo que muestra de entrada que no existe un proceso de aumento de la desigualdad en la posesión de estos enseres de grandes magnitudes. De hecho, si se hace la media de los coeficientes por período, entre la huerta, el norte y el sur del reino, podrá observarse que el Gini se mantiene invariable en 0,42 en todos los períodos. En el largo plazo, pues, los niveles de desigualdad apenas habrían variado. De hecho, esto puede observarse a través de casos particulares. El Gini total de los utensilios acumulados por los difuntos de la huerta de Valencia en la primera mitad del siglo XIV es similar al de la primera mitad del XV (0,43 y 0,39), y lo mismo ocurre en el sur del reino (0,41 y 0,45).

Con todo, sí que se aprecian algunas tendencias a lo largo del tiempo, comunes entre algunas regiones. En las áreas estudiadas que podríamos denominar “periféricas”,

³⁷² Estos métodos fueron empleados ya en algunos trabajos fundacionales de la historiografía rural valenciana, como en la tesis de Antoni Furió sobre la Ribera (*El camperolat valencià en l'Edat Mitjana. Demografia i economia rural en la Ribera (segles XIII-XVI)*) o la de Pau Viciano sobre Castelló de la Plana (P. Viciano, *Poder municipal i grup dirigent local al País Valencià: la vila de Castelló de la Plana (1375-1500)*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 1997). No obstante, han vuelto al panorama historiográfico gracias a la popularidad de trabajos como los de Thomas Picketty (*El capital en el siglo XXI*. Madrid: Fondo de cultura económica, 2014), y para la época preindustrial, los de Guido Alfani y su equipo, entre otros (G. Alfani, “Economic inequality in northwestern Italy: A long-term view, fourteenth to eighteenth centuries”. Università Bocconi, Dondena working paper, inédito).

el norte y el centro-sur, las diferencias entre propietarios aumentan después de 1350. Entre la primera y segunda mitad del siglo XIV el Gini pasa del 0,41 al 0,51 en el sur, mientras el C4 pasa a acumular del 46% al 52% de las piezas. Es posible que en el norte del reino tuviera lugar un proceso parecido, dado que el Gini es similar en la segunda mitad del XIV, del orden del 0,54 (C4=55%). Este se parece, a su vez al caso de Morvedre, cuyo Gini estaría en 0,47 (C4=50%). Desde 1400 el Gini del norte y sur se reduce, pasando a 0,44 y 0,45 respectivamente, y el C4 al 50% y 47% de las piezas. Mientras, en la huerta de Valencia se observa el caso inverso, dado que las diferencias en la posesión de estos enseres se reducen después de 1350, para volver a crecer después. Comparando la primera y segunda mitad del siglo XIV, el Gini se habría reducido, pasando de 0,43 (C4=49%) a 0,23 (C4=35%), creciendo de nuevo en la primera mitad del siglo XV con un Gini del 0,39 (C4=44%). No se observa, por tanto, una tendencia global a que la desigualdad se reduzca después de las dificultades del Trecentos. Estas no parecen haber tenido un impacto “igualador” en las pautas de consumo de estos enseres más allá del caso de la huerta de Valencia. Realizar análisis similares con los inventarios de labradores de la capital resultaría útil para esclarecer esta cuestión. Sin embargo, las cantidades más reducidas de inventarios de estos difuntos ha hecho imposible reproducir estos análisis, con la excepción de la primera mitad del siglo XV. Para entonces, el Gini se sitúa en una cifra extraordinariamente baja, del 0,22, concentrando el C4 solo un 33% de las piezas, que no se ajusta a niveles comparables a otras regiones.

Más reveladoras son las comparaciones entre tipologías de objetos, que reproducen estas tendencias con algunos matices. La desigualdad en la posesión de utensilios de almacenamiento, por ejemplo, tendió a reducirse, o al menos a no crecer (Tabla 4.18, “almacenamiento”). La proporción de piezas acumuladas por el C4 apenas habría variado entre la segunda mitad del siglo XIV y la primera del XV, pasando del 57% al 53%, reduciendo el Gini del 0,57 al 0,52 (media de los coeficientes del Norte, Sur y Huerta en los períodos referidos). En la segunda mitad del XIV el coeficiente es del 0,67 en el norte y el sur del reino, mientras que en la primera del XV puede situarse en 0,54 y 0,59. En la huerta, no obstante, la desigualdad en la posesión de estos objetos sí que aumenta. El Gini pasó del 0,36 al 0,42, mientras el C4 y C3 aumentaron en un 3% y 2% respectivamente. Por tanto, la desigualdad se siguió manteniendo más baja que en las regiones periféricas, al mantener coeficientes por debajo de 0,5 e incluso 0,4. En la primera mitad del siglo XV, el coeficiente de Gini se sitúa en 0,49 en la ciudad de

Valencia y 0,42 en la huerta. Entre los difuntos de Morvedre, anteriores cronológicamente, el coeficiente es de 0,48.

La posesión de instrumentos de cocina, por su parte, presentaba los niveles de desigualdad más bajos, frecuentemente bajo un Gini del 0,4 (Tabla 4.18, “cocina”). Esto denota su papel como objetos necesarios en cualquier hogar, lo cual ya quedaba atestiguado por su difusión prácticamente total. Las diferencias entre consumidores no solo eran más bajas con respecto a los otros objetos, sino que se mantuvieron prácticamente invariables. La proporción de piezas acumuladas por cada cuartil es sorprendentemente similar a lo largo del tiempo. Si se comparan los cuartiles de, por ejemplo, los inventarios del norte y sur del reino en la segunda mitad del siglo XIV y la primera del XV, se observará cómo cada uno acumula exactamente la misma proporción de piezas. De hecho, el coeficiente de Gini apenas cambia, pasando del 0,45 y 0,49, en el primer período, al 0,40 y 0,42 en el segundo. En la huerta de Valencia, no obstante, la desigualdad sí que parece haberse acentuado en lo que respecta a estos bienes desde 1400. Entre la segunda mitad del siglo XIV y la primera del XV, los cuartiles C4 y C3 acumularon más piezas, mientras que disminuían las del C2 y C1, duplicándose el coeficiente de Gini (de 0,21 a 0,44).

Las diferencias más acusadas se aprecian en la posesión de utensilios de mesa (Tabla 4.18, “servicio”). Prueba de ello es que los coeficientes raramente bajan del 0,6, y no es raro encontrarlos por encima del 0,7 y 0,8. Esto se corresponde con los niveles de difusión de estos objetos, comparativamente más bajos que los demás. En el norte, la desigualdad se redujo entre la segunda mitad del siglo XIV y la primera del XV, pasando el Gini del 0,63 al 0,53. Con esta salvedad, la desigualdad aumentó o se mantuvo en niveles muy altos en todas las áreas. En el sur del reino el coeficiente es del 0,8 en ambos períodos, una cifra altísima que se explica por la gran acumulación de piezas del C4, que pasó del 73% al 78%. En el caso de la huerta, el Gini pasó del 0,61 al 0,46, para subir posteriormente al 0,72, por lo que solo en el período posterior a la peste puede encontrarse una mayor equidad en la posesión de las piezas. Con todo, estas desigualdades tan altas en el caso del equipamiento de servicio se explican porque los inventarios de algunos individuos no presentan ni una pieza que pueda relacionarse con esta actividad. En los del sur, por ejemplo, el C1 está compuesto sistemáticamente por individuos sin ningún utensilio de mesa, y lo mismo ocurre con el C1 de la huerta en la primera mitad del siglo XV. La existencia de estos campesinos “desposeídos” de cualquier tipo de plato o jarra, como se ha expresado en apartados anteriores, puede

aceptarse si existieron prácticas en la vivienda campesina que no hicieran imprescindibles estos enseres, como comer directamente de sartenes o espetos. Pero también hay que reconocer que esto puede ser el resultado de omisiones de los inventarios de bienes. Es posible que estos individuos sí que tuvieran algunos de estos enseres en sus hogares, pero en cantidades más pequeñas y de calidad verdaderamente baja, susceptibles de omitirse. Siendo así, aunque estos coeficientes sean exagerados, pueden considerarse igualmente representativos, dado que estos individuos habrían poseído muy pocos ejemplares.

No puede decirse, en definitiva, que el incremento en el consumo vaya asociado a un proceso creciente de acumulación de bienes por parte de una minoría de campesinos. En el largo recorrido, la proliferación de enseres no acompaña una concentración entre el segmento de campesinos con más bienes. Había diferencias regionales, que se aprecian entre períodos de tiempo concretos. También había ciertos bienes que eran más susceptibles de ser poseídos de manera desigual entre diversos grupos de propietarios. Pero tomando el período en su conjunto, tanto el coeficiente de Gini como los cuartiles indican que las diferencias en la posesión de estos objetos se mantuvieron en niveles similares a lo largo del tiempo. Y en un contexto en el que el consumo doméstico aumentaba, esto debería indicar que la proliferación de nuevos bienes tenía lugar entre diversos sectores dentro del campesinado.

Tabla 4.18. La desigualdad en el consumo. Distribución por cuartiles (según el número de piezas) y coeficiente de Gini

	Almacenamiento					Servicio				
	C4 (%)	C3 (%)	C2 (%)	C1 (%)	C. Gini	C4 (%)	C3 (%)	C2 (%)	C1 (%)	C. Gini
Morvedre, 1348-9	50,2	27,7	16	6,1	0,48	61,8	30,8	7,3	0,1	0,69
Norte, 1351-1400	63,3	25,9	9,1	1,7	0,67	62,7	22,7	10,6	4,0	0,63
Norte, 1401-1450	57,0	23,3	14,7	5,1	0,54	52,8	27,2	16,8	3,2	0,53
Sur, 1280-1350	55,6	28,6	15,0	0,8	0,57	57,2	32,6	10,1	0,0	0,62
Sur, 1351-1400	62,0	27,4	9,2	1,4	0,67	73,6	24,2	2,2	0,0	0,82
Sur, 1401-1450	55,1	29,7	13,2	2,0	0,59	78,7	18,0	3,4	0,0	0,84
Valencia, 1401-1450	47,2	37,6	11,2	4,0	0,49	38,8	33,1	24,0	4,1	0,35
Huerta, 1280-1350	55,7	24,4	14,4	5,4	0,54	54,8	31,7	12,0	1,4	0,61
Huerta, 1351-1400	44,7	25,3	22,9	7,1	0,36	55,1	18,4	22,4	4,1	0,46
Huerta, 1401-1450	47,8	27,0	16,8	8,4	0,42	65,5	27,5	6,9	0,0	0,72

	Cocina					Todos				
	C4 (%)	C3 (%)	C2 (%)	C1 (%)	C. Gini	C4 (%)	C3 (%)	C2 (%)	C1 (%)	C. Gini
Morvedre, 1348-9	48,8	26,8	16,4	7,9	0,44	50,6	26,3	16,2	6,9	0,47
Norte, 1351-1400	47,4	29,5	15,7	7,3	0,45	55,6	25,3	13,1	5,9	0,54
Norte, 1401-1450	46,2	25,5	21,0	7,3	0,40	50,0	25,2	17,4	7,4	0,44
Sur, 1280-1350	40,4	29,5	18,5	11,6	0,30	46,5	29,5	17,0	7,0	0,41
Sur, 1351-1400	52,9	24,4	15,7	7,0	0,49	52,6	25,9	16,1	5,4	0,51
Sur, 1401-1450	45,9	27,6	18,9	7,7	0,42	46,8	29,9	16,4	6,9	0,45
Valencia, 1401-1450	35,6	35,6	20,2	8,7	0,30	33,1	32,0	22,0	12,9	0,22
Huerta, 1280-1350	42,9	28,8	20,6	7,6	0,39	49,3	24,4	18,0	8,3	0,43
Huerta, 1351-1400	35,6	25,4	27,1	11,9	0,21	34,9	28,4	25,2	11,5	0,23
Huerta, 1401-1450	46,1	31,4	15,7	6,8	0,44	43,9	30,4	16,8	8,9	0,39

Fuente. Cálculos propios a partir de las medias por inventario en el Apéndice 3.5.

La posesión de animales de labranza: un criterio alternativo de clasificación de la riqueza

¿Era la desigualdad en la posesión de estos objetos un reflejo de la desigualdad en la riqueza de sus propietarios? Aunque es lógico pensar que los cuartiles superiores, aquellos con el mayor número de objetos, corresponden a individuos más ricos, esta relación no tiene porque ser siempre directa. Lo ideal sería clasificar a los individuos por su riqueza, y luego explorar las diferencias en el consumo. Pero ya se ha explicado que esto no resulta posible, bien por la ausencia de fuentes fiscales que coincidan, a nivel geográfico o cronológico, con los individuos estudiados, o por la ausencia de estimaciones monetarias en los inventarios. Por ello, una solución es utilizar la posesión de animales de labranza como un elemento de diferenciación básico. Este apartado, previo a tal aproximación, tiene por fin único discutir la legitimidad de esta clasificación.

En un principio, la pura inercia llevaría a considerar la posesión de animales de trabajo como un indicador fiable de la riqueza campesina. Estas especies podían representar inversiones muy altas, que exigían unos cuidados, alimentación y equipamiento especializado. En el pasado, muchos historiadores han aceptado sin demasiados reparos esta idea. En su famoso trabajo sobre Normandía, Guy Bois distinguía a los *laboueurs* de los *manouvriers*, como dos estratos básicos que marcaban la estratificación interna del campesinado. La separación era social y tecnológica, puesto que los primeros eran aquellos con suficientes recursos para adquirir utensilios de labranza y animales de tiro. Los segundos, por el contrario, habían de valerse de sus propias manos y de herramientas más rudimentarias³⁷³. Esta distinción, cuya rotundidad se plasmaba en la existencia de denominaciones sociolaborales diferentes, es apreciable también en otras geografías europeas, como en Inglaterra, Alemania o la Cataluña Vella. En Valencia también existían *llauradors* y *bracers*, aunque es evidente que la primera denominación agrupaba agricultores con niveles de riqueza muy diversos³⁷⁴.

Con todo, esta distinción ha sido muy cuestionada, ya que el acceso a animales de trabajo no parece haber sido tan restringido para los campesinos bajomedievales. En

³⁷³ G. Bois, *Crise du féodalisme*, París: Presses de la Fondation Nationale des Sciences Politiques, 1981 (1ª edición de 1976), pp. 164-167.

³⁷⁴ Véanse las reflexiones y comparaciones con otros casos europeos realizadas en P. Viciano, *Els peus que calciguen la terra*, p. 28, n. 36 y n. 37.

Valencia existían dos recursos que podían acercar estas especies a una amplia variedad de compradores. Uno de ellos era el mercado de segunda mano. En las subastas públicas, junto a los objetos estudiados con anterioridad, también tenían cabida los animales y los aperos de labranza. El estado en el que se encontraban, en efecto, podía no ser el mismo que el del mercado de primera mano. En el caso de los animales importaba su edad y aptitudes físicas, así como la especie. Una mula en buenas condiciones podía costar 250s, pero una envejecida, con una vida útil más corta, bajaba con facilidad de los 100s, volviéndose mucho más asequible³⁷⁵. Un segundo mecanismo, de enorme importancia social y económica en la época, era el recurso al crédito. Endeudarse para adquirir un animal de labor no era una práctica extraña. En una villa rural como la Castelló de finales del Cuatrocientos, un 27,7% de las compra-ventas realizadas a crédito ante el *justícia* local (*obligacions*), se realizaron con este fin³⁷⁶.

Las subastas y el crédito, recursos propios de una economía donde el mercado presenta una centralidad y dinamismo destacado, son importantes, pero no implican que los animales de labor fueran bienes de plena accesibilidad, al alcance de todos los campesinos. Endeudarse, por ejemplo, no era siempre una opción deseable, aunque pudiera ser necesaria. Más aún en los siglos XIV y XV, cuando el pago de los intereses de la deuda se añadiría a la pujante presión fiscal, señorial y municipal³⁷⁷. La posesión de animales como indicador de riqueza no debería relativizarse desde las posibilidades que existían en la época de acceder a su compra, que evidentemente eran muchas y diversas, sino desde la posesión real de estas especies. Para ello puede recurrirse a los propios inventarios de los campesinos estudiados, de la misma manera que las almonedas informan del coste real que estos animales pudieron representar.

Lo primero que hay que decir es que no todos los inventarios muestran la presencia de animales, que aparecen en 190 de los 332 individuos (57%). Este valor corresponde, en realidad, a todo tipo de ellos, desde los de tiro a los animales de granja y de corral, así como el ganado. Si se reduce la selección únicamente a los animales de labor, la nómina final es de 148 propietarios, lo que supone un 44% de los difuntos. Esta cifra presenta variaciones a nivel regional, y oscila a lo largo del tiempo. Parece que la

³⁷⁵ Véase A. Furió, “L’utiltatge i les tècniques”, en E. Giralt (ed.) y J. M. Salrach (coord.), *Història agrària dels Països Catalans. Vol. II: L’Edat Mitjana*, Barcelona: Fundació Catalana per la Recerca, 2004, pp. 335-360.

³⁷⁶ P. Viciano, “Endeudarse para consumir e invertir. La función económica de las obligaciones en una villa rural valenciana (Castellón de la Plana en 1499)”, *Historia agraria. Revista de agricultura e historia rural*, 61, 2013, pp. 24-25.

³⁷⁷ J. V. García Marsilla, *Vivir a crédito en la Valencia bajomedieval*.

difusión de estos animales es mayor en las zonas centrales del reino, desde luego en la huerta de Valencia (56%), pero también entre los campesinos que residían en grandes villas como Morvedre o la capital del reino. Aquí prácticamente el 60% de los propietarios poseía alguna de estas especies. En las regiones del norte y sur, no obstante, la difusión podía ser mucho más baja, apareciendo en el 35% o 25% de los listados. A nivel cronológico, tomando todas las regiones de manera conjunta, la cifra global oscila entre el 35% y 52%, si bien no parece apreciarse una tendencia inequívoca a una mayor posesión de estas especies.

Tabla 4.19. Difusión de animales de labor entre los difuntos campesinos, por regiones

Morvedre (56)	Norte (70)	Sur (81)	València (27)	Huerta (98)	Total (332)
35 (62,5%)	17 (24%)	29 (36%)	12 (44%)	55 (56%)	148 (44,5%)

Fuente. Base de datos original

Tabla 4.20. Difusión de animales de labor entre los difuntos campesinos a lo largo de la cronología

1280-1350 (115)	1351-1400 (76)	1401-1450 (141)	Total (332)
60 (52%)	27 (35%)	61 (43%)	148 (44,5%)

Fuente. Base de datos original

Los equinos predominan de manera absoluta en estos listados, los rocines, mulas y asnos, por encima de los bueyes. Los asnos destacan en particular, constituyendo la mitad de los animales documentados en los inventarios de la huerta de Valencia, Morvedre y el sur del reino (en la capital, no obstante, representan una proporción mucho mayor, superior al 70%). La otra mitad de los animales se repartía entre mulas, rocines y bueyes, por ese orden, en Morvedre y el sur. Solo en la huerta de Valencia parece que los rocines tenían una presencia más destacada, al igual que en la propia ciudad, representando el 35% y 25% de los animales de labor respectivamente. Esto seguramente se debía a la mayor maniobrabilidad de estos animales, que se adaptaba

mejor al parcelario y tipo de cultivos del regadío³⁷⁸. De hecho, el caso del norte reino es el contrario. Aquí las mulas (50%) y los bueyes (20%) tienen una relevancia comparativamente mayor que en otras regiones, al ser animales de tiro más potentes y convenientes para las tierras más resistentes de montaña (Tablas 4.19 y 4.20).

A nivel de reino, los inventarios revelan el creciente peso de los rocines como animal de trabajo, sobre todo, durante la primera mitad del siglo XV, un proceso acompañado de la progresiva desaparición de los bueyes (Figuras 4.7 y 4.8). Aunque este proceso no ha sido estudiado en profundidad, coincide con otros estudios que se han centrado en villas o poblaciones concretas. En la Castelló del siglo XV los équidos, y en concreto los rocines, constan como el grupo de especies más visible en inventarios de bienes y las obligaciones ante el *justícia* y otras fuentes de carácter judicial³⁷⁹. En Vila-real, una población del centro-norte del reino con unas características agrarias similares a Castelló, los asnos representaban el 58% de los animales de la villa en 1366, mientras que los caballos solo un 25%³⁸⁰. Es posible, pues, que se trate de un proceso general del conjunto del reino, aunque hay que reconocer que también podría ser un efecto provocado por los inventarios recogidos, ya que los de la huerta constituyen una proporción importante de la muestra durante la primera mitad del siglo XV³⁸¹. Hay, no obstante, algunos indicios de que este giro hacia los rocines habría tenido lugar en la segunda mitad del siglo XIV. Hay que pensar, no obstante, que la posesión de animales debía de venir determinada en buena medida por las condiciones del suelo, sobre todo, por la presencia de cultivos de regadío o de secano.

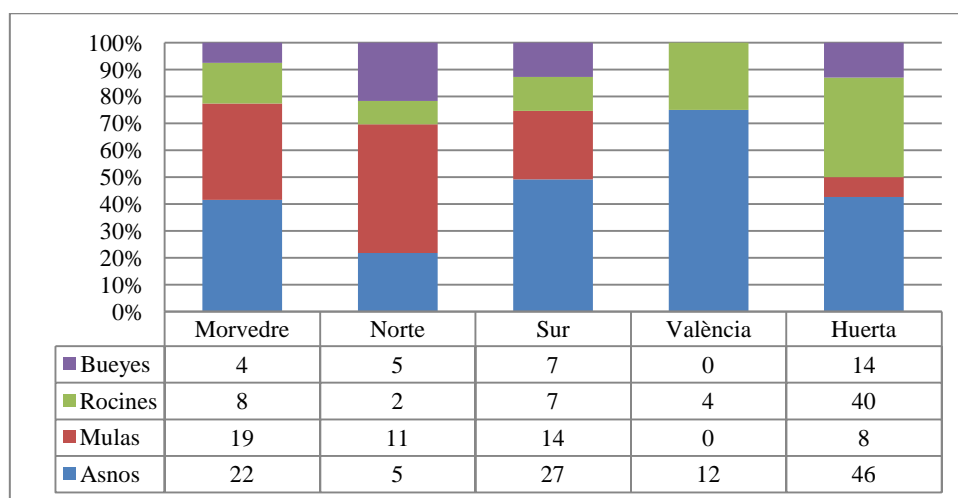
³⁷⁸ P. Viciano, “El mercat d’animals de treball en una vila valenciana del segle XV”, *Recerques*, 52-53, 2006, p. 145.

³⁷⁹ P. Viciano, “El mercat d’animals de treball en una vila valenciana del segle XV”, p. 144.

³⁸⁰ Los datos provienen del *llibre de la peita* de 1366 de Vila-reial. Según este, el 58% de los contribuyentes poseía algún asno, un 25% rocines, un 10% mulas, y solo un 7% bueyes. Citado en A. Furió, “Draught and farm animals in late medieval Valencian rural holdings”, en A. Furió (ed.), *Farm animals. Husbandry, poultry and draught beasts in late medieval Europe*, Valencia: Publicacions de la Universitat de Valencia, en prensa.

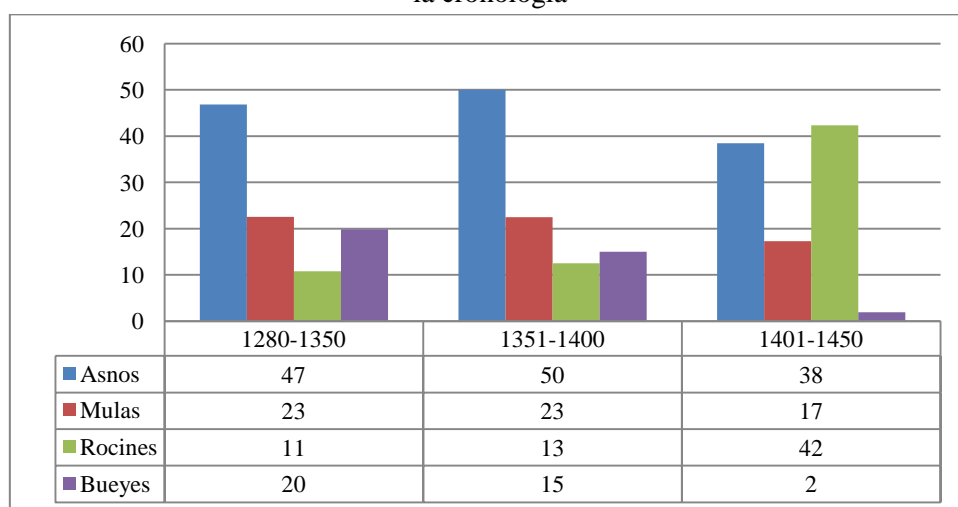
³⁸¹ Véase el capítulo 1 para detalles sobre la composición de la muestra.

Figura 4.7. Promedio de animales de trabajo agrícola entre los difuntos campesinos, por regiones



Fuente. Base de datos original

Figura 4.8. Difusión de animales de trabajo agrícola entre los difuntos campesinos a lo largo de la cronología



Fuente. Base de datos original

Otra cuestión es cuánto costaban estos animales en el mercado de segunda mano, y si estos eran verdaderamente tan diferentes con respecto al de primera. Las propias almonedas pueden estudiarse con este fin, así como otros precios que refieren al valor de estos animales, procedentes de estimaciones, *penyores*, o algunas ventas inmediatamente anteriores a la defunción que se incluían en los propios inventarios³⁸². Con todo, no puede proporcionarse una compilación sistemática de precios, comparable a los estudios sobre el mercado de primera mano, mucho más documentados y encuadrados en el marco local. En su estudio sobre Castelló, Pau Viciano ha sido capaz de aportar más de 110 precios de rocines, para un período de ochenta años (1416-1499). A través de las almonedas examinadas, se han podido obtener cerca de 50 precios de todas las especies, para toda la cronología y regiones estudiadas. Esto en parte se debe a que los animales de labor no tienen una presencia significativamente alta en las almonedas, al contrario que el resto de enseres cotidianos. La razón podría ser que el mismo mercado de primera mano, como también ha sugerido Pau Viciano, ya proporcionaba especies en edad y condiciones físicas de lo más diversas. En Castelló, el precio del rocín podía oscilar entre los 11s y 240s³⁸³. Una compra así, además, requería examinar cuidadosamente al animal, algo quizás más propicio en las transacciones entre particulares que no en el bullicio de las subastas públicas.

Con todas las precauciones, la Tabla 4.21 presenta una compilación de precios de asnos, mulas y rocines en este mercado de segunda mano. Puede observarse una jerarquía similar a la presente en el mercado de primera, en la que el valor de los animales viene vinculado a la potencia de las especies. En Castellón, las obligaciones estudiadas por Pau Viciano permiten calcular unos valores medios para el siglo XV de 135,3s en el caso de las muelas, similar al de los bueyes (132,4s), mientras que puede estimarse el precio medio los rocines en 177s, y el de los asnos en 39,5s³⁸⁴. Los precios recogidos, que cabe insistir, son significativamente menos y no deben tomarse con el mismo grado de validez, al menos coinciden en mostrar esta jerarquía mula-rocín-asno. En ocasiones los precios se presentan relativamente similares, incluso superiores. En el caso de Valencia, el norte y sur del reino, los precios de las mulas en las subastas

³⁸² En el inventario de bienes de Domingo Ferra, un vecino de Gandia, por ejemplo, consta el dinero debido por la venta de una mula que el albacea realizó, también llamado Domingo. “Ítem, huyt lliures e mija en diners, les quals deu en Bernat Arouer, d’Oliva, per preu de 1 mull de pel ros, lo qual yo dit en Domingo li vení, lo qual era del dit deffunct”. AHN, Nobleza, Osuna, Miquel Burgal, leg. 1.175, nº4, 18 de junio de 1392.

³⁸³ P. Viciano, “El mercat d’animals de treball en una vila valenciana del segle XV”, p. 152.

³⁸⁴ P. Viciano, “El mercat d’animals de treball en una vila valenciana del segle XV”, p. 151.

rondaban entre los 130s y 220s. Había, claramente, ejemplares con precios mucho más bajos, que despuntan en momentos en los que hay pocos casos analizables. En Valencia y en su huerta había mulas que podían adquirirse por cerca de 20s. Es algo parecido al caso de los rocines, cuyo valor oscila normalmente entre los 100-130s en la capital y su huerta, los únicos lugares donde se documentan en subastas públicas. Al igual que en el caso de las mulas, había rocines que podían adquirirse por casi 40s. Un asno, finalmente, podía adquirirse por entre 22s y 100s, aunque lo más normal era que rondara los 30-40s de media. Como reflejo de la menor popularidad de los bueyes, solamente se ha encontrado el precio de un “bou de pèl vermell”, que se vendió por 50s en enero de 1372 en Ballestar, una aldea del norte del reino, el área donde los inventarios muestran precisamente que estos animales estaban más difundidos³⁸⁵.

En estas subastas, pues, dependiendo del lugar y la época, podían encontrarse algunos de los animales de labor más caros, como los rocines y las mulas, por cerca de 20s o menos. Esto se explica porque muchos especímenes eran ya mayores o tenían algunas limitaciones físicas, que limitaba su implicación en el trabajo agrícola y los retiraba del interés de muchos compradores. Que tuvieran una presencia en este mercado indica que aún podían resultar de utilidad, seguramente para el transporte o tareas más concretas y sencillas. Con todo, los precios estudiados revelan que estos casos existían, pero no eran mayoritarios. La mayor parte de los animales que se subastaban en las diversas regiones del reino seguían siendo especímenes con precios considerables. No puede dudarse del impacto positivo que el mercado de segunda mano y el crédito tenían para la economía campesina, o no podría explicarse la amplia difusión social de estos animales. Aún así, no todos los campesinos accedían a ellos, porque ni dejaba de representar un esfuerzo económico ni endeudarse era siempre una opción. La diferencia entre *manouvriers* y *laboureurs* plateada por Guy Bois hubo de ser, pues, bastante maleable y flexible, pero ello no la hacía desaparecer. Poseer un animal de trabajo –adquirirlo, cuidarlo, utilizarlo y alimentarlo– debía ser una inversión –en tiempo y trabajo– que no todos los campesinos podían afrontar.

Ciertamente, no todo es una cuestión de *poder*, sino de *querer* poseer animales. Pueden darse argumentos vinculados al tamaño de la explotación campesina y sus necesidades. Aquellos con grandes extensiones de tierra se verían “forzados” a adquirir animales para asegurar la continuidad del trabajo agrícola, pero hay que deducir que

³⁸⁵ AHM, Arnau Dalós, 1369, 6 de enero de 1372.

esto en sí mismo es un síntoma de tener un patrimonio mayor. Poseer animales de labor, aunque no fuera siempre así ni en la mayoría de los casos, debía de ser una condición permitida por una situación económica, como poco, más relajada. Los inventarios refuerzan esta idea estudiando la relación entre la posesión de animales y otros indicadores clave. El primero de ellos es la tierra.

Tabla 4.21. Valor medio de mulas, rocines y asnos, por regiones y períodos, en *sous*

	Valencia			Huerta			Norte			Sur		
	Mula	Rocín	Asno	Mula	Rocín	Asno	Mula	Rocín	Asno	Mula	Rocín	Asno
Siglo XIII	174 (6)	133,3 (3)	25 (2)									
Siglo XIV	17,3 (1)	44 (1)	22,4 (9)		270 (1)	35 (1)	224 (2)			170 (1)		100 (1)
Siglo XV	220 (1)	110 (3)	50 (1)	23 (1)	104,5 (2)	55 (2)	139,1 (4)		44 (1)	13 (1)		50 (1)

Fuente. Apéndice 4.5.

Notas. La cifra entre paréntesis indica el número de precios utilizado para extraer la media.

Los problemas de los inventarios para reflejar las heredades de los difuntos ya se han explicado al abordar los ingresos del campesinado. A pesar de las limitaciones existentes, los listados sugieren una clara relación entre ser titular de alguna explotación agrícola y poseer animales de labor. De los 148 campesinos con estas especies, solo hay 21 casos en los que no hay referencia alguna a la titularidad de alguna parcela (14%). Esta situación contrasta rotundamente con el caso de los campesinos sin animales. Esto remite a individuos que han sido seleccionados por no poseer ningún tipo de espécimen en absoluto, tampoco animales de granja o ganado. En esta selección, de 143 individuos, prácticamente la mitad no era titular de ninguna heredad (49%).

Otra cuestión es si aquellos individuos que poseían animales en el momento de su muerte también tenían las explotaciones más grandes. Documentar esto requiere de un esfuerzo significativo por mantener la representatividad de las muestras, que cada vez se vuelven más reducidas. Como ya se ha explicado, en los inventarios no siempre constan las dimensiones de *toda* la explotación, sino que en muchos casos solo se determina el tamaño de algunas parcelas concretas, apareciendo el resto en *trossos*, por lo que las dimensiones computables habrían sido más grandes en la práctica. En el caso de los 148 propietarios de animales de labor, no constan tierras en 21 listados, dejando 127 a estudiar. Sin embargo, solo 62 de estos casos hacen referencia al tamaño de al menos una parcela del conjunto de la explotación, lo que deja una nómina final de 63 individuos (un 42,5% de los propietarios de animales). Y aún así, siendo estrictos, solo en 34 casos puede contarse con la superficie del conjunto de todas las explotaciones. La situación es mucho peor en el caso de los campesinos sin animales. De los 143, la mitad no consta como titular de ninguna heredad, y de la otra mitad solo hay referencias a la superficie de 26 individuos (un 18%). Únicamente 11 casos ofrecen las dimensiones de toda la explotación.

Con todas las limitaciones, relacionar ambos factores sugiere que los campesinos con animales eran quienes poseían más tierra. Esto se observa si se clasifica a los individuos por períodos cronológicos y se obtiene el número medio de hectáreas por propietario (Tabla 4.22). Las explotaciones se situaban en dimensiones bajísimas, prácticamente entre 0,5 y 2 ha. Las diferencias entre ambos grupos no solo no son muy grandes, sino que tienden a reducirse a lo largo de la baja edad media, cuando parece que las familias estudiadas fueron acumulando patrimonios más grandes. Son tamaños coherentes con la hegemonía de las pequeñas explotaciones campesinas, mayoritariamente inferiores a las 5 ha. Esta cantidad era aún más reducida en el regadío,

paisaje que caracteriza la mayor parte de los lugares de los que provienen los difuntos. En cualquier caso, la diferencia entre ambos grupos de campesinos debía de ser más grande, como muestra el número de hectáreas que no toma los casos infrarrepresentados.

Tabla 4.22. Superficie media de las explotaciones agrícolas en relación a la posesión de animales

Difuntos	Media (ha)	Nº casos	Media (ha) (sin infra.)	Nº casos (sin infra.)
Con animales de labor				
1280-1350	1,17	16	0,6	2
1351-1400	1,46	6	1,03	4
1401-1450	2,27	41	2,1	28
Sin animales de labor				
1280-1350	0,5	7	1,4	1
1351-1400	1	7	2,9	3
1401-1450	2,3	12	1,7	7

Fuente. Apéndice 4.4.

Notas. Infra.= “Infrarrepresentados”. Algunos inventarios proporcionan el número de hectáreas únicamente de algunas parcelas del total, por lo que la superficie real había de ser más alta.

La distribución de los propietarios según el número de hectáreas acumuladas apunta en la misma dirección, ya que las explotaciones más grandes estaban en manos de los campesinos con animales de labor (Tabla 4.23). Poseer propiedades por debajo de 1 ha era más común entre los campesinos sin animales, mientras que tenerlas de 3, 4, 5 o más es algo más habitual entre los propietarios de estas especies. Con todo, tal y como se sugería anteriormente, la tendencia entre ambos grupos de campesinos parece haber sido a acumular explotaciones más extensas, sobre todo durante la primera mitad del siglo XV, cuando comienzan a documentarse algunas superiores a las 3 ha.

Tabla 4.23. Distribución de los difuntos campesinos según el número de hectáreas de sus explotaciones, en relación a la posesión de animales

Difuntos	<1 ha	1 a 2,9 ha	3 a 5 ha	>5 ha	Total
Con animales de labor					
1280-1350	10 (62,5%)	5 (31%)		1 (6%)	16
1351-1400	3 (50%)	3 (50%)			6
1401-1450	8 (19,5%)	22 (54%)	8 (19,5%)	3 (7%)	41
Sin animales de labor					
1280-1350	5 (71%)	2 (29%)			7
1351-1400	5 (71%)	2 (29%)			7
1401-1450	2 (17%)	8 (67%)	1 (8,3%)	1 (8,3%)	12

Fuente. Apéndice 4.4.

Notas. Se incluyen los valores infrarrepresentados. Para detalles léase el texto.

La diferenciación entre ambos grupos de campesinos, como dos segmentos diferenciados en cuanto a la riqueza, se muestra justificable a la luz del material empírico aportado. Con toda seguridad, ni todos los individuos que poseían animales eran individuos adinerados, ni todos aquellos que identificaríamos como personajes acomodados tenían animales. De haber personajes pertenecientes a las denominadas élites rurales en la muestra estudiada, por tanto, lo más probable es que se incluyan en el grupo de propietarios de animales. De hecho, hay diversos indicios que llevan a reforzar la viabilidad de esta clasificación. Alfonso de Toledo, un jornalero agrícola (*bracer*) residente en la ciudad de Valencia en 1450, no poseía animales, aunque sí un trozo de viña³⁸⁶. El caso contrario lo presenta Jaume Navarro, quien posee animales y tierra (unas 3 ha), y aparece definido como “llaurador e justícia de la Pobla”³⁸⁷. Es entre los propietarios de animales donde también figuran *prohoms* locales conocidos por los ruralistas valencianos, como Pere Castrellenes, perteneciente a un linaje prominente de agricultores de la huerta³⁸⁸. Además, es entre los inventarios de estos individuos en los que aparecen objetos que muestran la existencia de trabajadores dependientes vinculados al trabajo de las heredades, como *moços*, *moces* o *missatgers*, lo que evidencia una mejor situación económica³⁸⁹.

³⁸⁶ APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 12 de septiembre de 1450.

³⁸⁷ APCCV, Bernat Dassió senior, 26.801, 6 de diciembre de 1449.

³⁸⁸ ARV, Joan Campos senior, 426, 11 de agosto de 1439. Véase F. Garcia-Oliver, “Élites campesinas en el entorno de la ciudad de Valencia: los Castrellenes”, *Studia historica. Historia medieval*, 35/2, 2017, pp. 119-144.

³⁸⁹ Hay referencias a diversos bienes de estos trabajadores, pero abundan sobre todo a sus enseres de descanso. En el inventario de Domènec Campos, realizado en Montcada, por ejemplo, consta “un lit sotil de jaure lo moço”, mientras que en el de Jaume Mojolí, un *llaurador* de Russafa, aparece “mig matalaf

La desigualdad en el consumo en relación a la posesión de animales

El estatus más acomodado de los propietarios de animales puede percibirse, a modo de ejemplo, a través de la posesión de objetos de plata. De todos los objetos estudiados estos deberían ser de los más sensibles a la riqueza personal dado el alto valor intrínseco de este material. De hecho, parece evidente que la plata se concentra fundamentalmente entre los campesinos con animales de labor. Los inventarios de la muestra campesina proporcionan una nómina de 42 individuos que poseían al menos un objeto de plata al fallecer. De ellos, 33 eran poseedores de algún animal de labor, es decir, 3 de cada 4 propietarios de plata. La imagen aún es más rotunda si se toma la perspectiva del número de utensilios poseídos de este material. Aquellos campesinos con animales no solo eran más propensos a tener plata, sino que la tenían en cantidades mayores. El 82% de estos utensilios (68 piezas) los acumulaban estos campesinos, además en una gama de objetos más variada, que incluía copas, cucharas, y tazas, mientras que los individuos sin animales únicamente poseían tazas (Tabla 4.24).

Tabla 4.24. Distribución de utensilios de plata en función de la posesión de animales entre los difuntos campesinos

Difuntos	Copas	Cucharas	Tazas	Total
Con animales de labor	5	35	28	68 (82%)
Sin animales de labor			15	15 (18%)
Total	5	35	43	83 (100%)

Fuente. Base de datos original

La plata es el ejemplo de un ítem clave cuya posesión es extraordinariamente sensible a la riqueza personal de su propietario. El resto de objetos solían tener valores muy asequibles, lo que haría más difícil que pudiera haber diferencias tan marcadas por su material. Tomando el punto de vista del número de enseres, no obstante, puede apreciarse con claridad que aquellos individuos que acumulaban más ejemplares eran quienes tenían animales. La Tabla 4.25 indica la cantidad de individuos con animales de

sotil ab son traveser, on jau lo moço” (ARV, Francesc Monzó, 1.551, 2 de octubre de 1398; APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 22 de junio de 1450). De un total de 10 referencias similares que han podido localizarse, 8 corresponden a individuos con animales en el inventario de bienes.

labor dentro de cada uno de los cuartiles estudiados con anterioridad. La probabilidad de encontrar individuos con animales es más alta en los cuartiles superiores, es decir, en los difuntos que poseían más piezas. Esto se aprecia mejor en los casos más documentados. En la primera mitad del siglo XV, en la huerta de Valencia, un 85% de los difuntos del C4 poseían estas especies, la mitad en el C1 (46%). Y lo mismo puede decirse del sur y norte del reino, donde en la misma época un 62% del C4 tenían animales, pero el C1 solo un 11%. En Morvedre, hacia mediados del siglo XIV, el 78% de los individuos del C4 poseían animales, mientras que solo lo hacía el 28% del C1. Algunos casos concretos no coinciden con esta pauta, pero en general son aquellos peor documentados, como el de la ciudad de Valencia en la primera del XV, o el de la huerta en la segunda mitad del XIV, representados por poco más de una decena de inventarios.

Tabla 4.25. Cantidad de campesinos propietarios de animales entre los cuartiles

	Invs.	C4	C3	C2	C1
Morvedre, 1348-9	56	11 de 14 (78%)	10 de 14 (71%)	10 de 14 (71%)	4 de 14 (28%)
Norte, 1351-1400	32	2 de 8 (25%)	2 de 8 (25%)	3 de 8 (37%)	2 de 8 (25%)
Norte, 1401-1450	34	5 de 8 (62%)	2 de 8 (25%)	0 de 9 (0%)	1 de 9 (11%)
Sur, 1280-1350	19	1 de 4 (25%)	0 de 5 (0%)	2 de 5 (40%)	2 de 5 (40%)
Sur, 1351-1400	29	4 de 7 (57%)	4 de 7 (57%)	1 de 7 (14%)	1 de 8 (12%)
Sur, 1401-1450	33	5 de 8 (62%)	4 de 8 (50%)	4 de 8 (50%)	1 de 9 (11%)
Valencia, 1401-1450	15	1 de 3 (33%)	2 de 4 (50%)	0 de 4 (0%)	1 de 4 (25%)
Huerta, 1280-1350	29	6 de 7 (85%)	4 de 7 (57%)	4 de 7 (57%)	2 de 8 (25%)
Huerta, 1351-1400	10	0 de 2 (0%)	1 de 2 (50%)	1 de 3 (33%)	2 de 3 (75%)
Huerta, 1401-1450	59	12 de 14 (85%)	8 de 15 (53%)	8 de 15 (53%)	7 de 15 (46%)

Fuente. Base de datos original

Hay una clara relación, pues, entre poseer animales y acumular mayores cantidades de los enseres estudiados. Quedando esto claro, hay que preguntarse por cuáles fueron las dinámicas en el consumo de ambos grupos de campesinos, con y sin animales, y en qué utensilios se apreciaban sus diferencias. Con esta finalidad, la Tabla 4.26 presenta la media de piezas de cada tipología de objetos en cada grupo, acompañado de la mediana, para compensar el hecho de recurrir a muestras más reducidas. Puede observarse que ambos grupos tendieron, por lo general, a acumular más bienes por lo general (Tabla 4.26, “Todos”). Esto se aprecia sobre todo en el largo

plazo, contrastando la primera mitad del siglo XIV con la del XV. Entre los campesinos propietarios de animales de la ciudad de Valencia el promedio de piezas habría pasado de 20 a 30 piezas, mientras que entre aquellos sin estas especies lo habría hecho de 15 a 20. Lo mismo ocurre entre los difuntos del norte del reino, dentro de unas cantidades anormalmente altas. El promedio entre los individuos más acomodados pasa de 40 a casi 80 enseres, y de 21 a 38 entre el resto. En la huerta de Valencia, no obstante, puede observarse una relativa estabilidad a lo largo del tiempo, con promedios similares a los de la capital del reino, ya que los propietarios de animales habrían acumulado unas 30 piezas, y el resto 25. Los listados del sur, no obstante, muestran mayores cantidades de piezas entre los dueños de animales, que habrían pasado de 16 a 22, mientras que entre el resto de campesinos los ejemplares se reducen de 24 a 15.

Las diferencias entre ambos grupos, como es lógico, se aprecian más en ciertas tipologías de objetos. Los de almacenamiento, para empezar, no se alejan de la tendencia general. En el norte del reino el promedio crece en ambos grupos, pasando de 11 a 22 y de 4 a 7 piezas (este último dato, no obstante, es el de la mediana). En el sur habrían aumentado de 8 a 11 entre los propietarios de animales, mientras que no lo eran habría permanecido en unas 9. Otros casos se presentan más particulares. En la ciudad de Valencia los difuntos más adinerados habrían permanecido con unas 16 piezas de media a lo largo del tiempo, mientras que entre la media habría aumentado poco, de 5 a 7. Y en la huerta, los difuntos sin especies habrían permanecido con unas 15 piezas, mientras entre el resto estos bienes habrían sido menos abundantes, pasando de 25 a 15 (o, tomando la mediana, de 18 a 14) (Tabla 4.26, “Almacenamiento”).

Los instrumentos de cocina, por su parte, son los que menos alteraciones mostraron a lo largo del tiempo en cuanto a las medias poseídas en ambos grupos, lo cual es congruente con lo que se ha mostrado en apartados anteriores. En la ciudad y la huerta de Valencia, por ejemplo, ambos grupos habrían recurrido a 6-7 piezas de media para el cocinado y procesado de alimentos, sin grandes diferencias a lo largo del tiempo. En el sur y norte, no obstante, sí que se aprecia un mayor número de ejemplares, atribuible sobre todo a los propietarios de animales. En el sur el promedio habría pasado de 4 a 7 piezas, y en el norte de 12 a 18. Mientras, este se habría reducido entre el resto de campesinos, de 8 a 5 en el sur, y de 15 a 12 en el norte (Tabla 4.26, “Cocina”).

El caso del servicio de mesa es el más paradigmático de una acumulación progresiva de bienes que, de nuevo, se manifiesta en ambos grupos y en diversas regiones, normalmente las mejor documentadas. En la huerta, las piezas atribuibles a

esta finalidad habrían pasado de 10 a 13 entre los campesinos con animales, y de 6 a 9 entre el resto. En el norte, de 18 a 37, y de 11 a 20. No ocurre, no obstante, en todos los casos. Entre los campesinos de Valencia se aprecia una remarcada estabilidad, en torno a las 10-12 piezas entre ambos grupos a lo largo del tiempo, mientras que en el sur, una vez más, el promedio de piezas se reduce de 7 a 11 entre los campesinos con animales, y hasta las 5 piezas entre el resto de individuos (Tabla 4.26, “Servicio”).

El aumento en el consumo doméstico de estos enseres, en definitiva, no puede atribuirse a un único sector del campesinado, sino que ambos fueron parte del proceso. La distinción por animales muestra que en la mayoría de regiones ambos grupos eran poseedores de una riqueza material más abundante en la primera mitad del siglo XV que cien años atrás. Ciertamente, la tabla anterior muestra que en el más corto plazo esto no fue algo lineal ni directo, sino que habría habido vaivenes entre los tres períodos de medio siglo. El intermedio, comprendido por la segunda mitad del siglo XIV, presenta frecuentemente cantidades más bajas que los otros dos, y en ocasiones también más altas, dependiendo de los bienes y la región. Aunque esto podría ser resultado de las distorsiones de algunas muestras más reducidas, es congruente con el proceso detectado en el capítulo anterior en los análisis por decenios. Estos mostraban una caída en el número de piezas hacia mediados del siglo XIV, y una rápida recuperación en las décadas posteriores, ya enlazando con el siglo XV. Por otra parte, hay que advertir que las diferencias en la abundancia de estos productos se mantuvieron generalmente a lo largo del tiempo, y que ambos grupos no se entremezclaron. Salvo en contados casos, los propietarios de animales tenían más enseres que los demás. Esto da un sentido a los niveles de desigualdad sugeridos por los coeficientes de Gini, que no solo se habrían mantenido generalmente bajos, sino que no experimentaron cambios significativos. Las mejoras en la cultura material de la alimentación se presentan, pues, como un fenómeno que habría afectado a amplios grupos del campesinado valenciano.

Tabla 4.26. Promedio de piezas de los enseres estudiados en campesinos con y sin animales de labor

	Almacenamiento				Cocina			
	<u>Con animales de labor</u>		<u>Sin animales de labor</u>		<u>Con animales de labor</u>		<u>Sin animales de labor</u>	
	Media	Mediana	Media	Mediana	Media	Mediana	Media	Mediana
Morvedre	27,8	23,0	14,5	11,5	14,8	13,0	9,4	7,0
Norte, 1280-1350			2,5	2,0			8,2	6,5
Norte, 1351-1400	11,8	12,0	9,5	4,0	12,2	8,0	15,4	14,0
Norte, 1401-1450	22,3	22,5	8,1	7,0	18,8	17,0	12,0	11,5
Sur, 1280-1350	8,8	5,5	8,9	7,0	4,6	4,0	8,8	8,0
Sur, 1351-1400	18,2	14,0	10,5	5,0	6,8	5,5	5,8	5,5
Sur, 1401-1450	11,5	10,5	9,4	6,5	7,4	7,0	5,5	5,0
Valencia, 1280-1350	16,5	16,5	5,0	3,0	7,5	7,0	6,7	8,0
Valencia, 1351-1400	16,3	15,5			7,3	3,5		
Valencia, 1401-1450	14,3	12,5	6,8	3,0	5,8	4,5	7,4	8,0
Huerta, 1280-1350	25,7	18,5	16,2	8,0	7,0	6,5	5,3	6,0
Huerta, 1351-1400	11,8	10,0	20,5	15,0	8,0	7,0	5,4	4,0
Huerta, 1401-1450	15,0	14,0	15,0	10,0	7,5	8,0	5,9	4,0

Fuente. Base de datos original

Tabla 4.26. Promedio de piezas de los enseres estudiados en campesinos con y sin animales de labor (continuación)

	Servicio				Todos			
	<u>Con animales de labor</u>		<u>Sin animales de labor</u>		<u>Con animales de labor</u>		<u>Sin animales de labor</u>	
	Media	Mediana	Media	Mediana	Media	Mediana	Media	Mediana
Morvedre	18,3	19,0	17,3	10,0	58,9	50,0	34,0	24,0
Norte, 1280-1350			11,0	8,0			21,7	22,5
Norte, 1351-1400	18,3	11,0	27,7	15,0	42,3	32,0	50,9	37,0
Norte, 1401-1450	37,0	35,0	20,7	16,5	78,0	84,0	38,7	33,0
Sur, 1280-1350	7,7	6,0	11,5	10,5	16,2	13,0	24,0	20,5
Sur, 1351-1400	12,3	4,0	9,0	8,0	33,6	25,0	19,5	17,0
Sur, 1401-1450	4,4	3,0	5,0	4,0	22,0	19,0	15,2	11,0
Valencia, 1280-1350	10,0	10,0	12,0	12,0	20,8	23,5	15,7	11,0
Valencia, 1351-1400	6,5	6,5			30,0	25,5		
Valencia, 1401-1450	11,3	10,0	9,7	9,0	28,5	30,0	21,5	20,0
Huerta, 1280-1350	10,4	10,0	6,6	4,0	41,1	35,0	23,8	25,0
Huerta, 1351-1400	3,0	3,0	8,0	5,0	22,0	19,5	31,7	30,0
Huerta, 1401-1450	13,1	9,0	8,8	7,0	32,2	30,0	26,2	22,0

Fuente. Base de datos original

Capítulo 5

La lógica del consumidor rural

La mejora del poder adquisitivo hacía posible que el campesinado medieval adquiriera más enseres o de mejor calidad. Una mayor capacidad de consumo, ciertamente, habría alentado adquirir más posesiones para disfrutar de un mayor confort doméstico. Esto, no obstante, no explica por sí mismo el por qué del interés por ciertos bienes frente a otros. Aunque no es nada fácil, hay que esforzarse por entender las preferencias del consumidor rural, la lógica detrás de los cambios en la demanda que dotan de sentido completo a la mejora de la cultura material. Este capítulo final busca ofrecer algunas respuestas. Primeramente se centrará en explicar cómo los historiadores han explicado tradicionalmente estos cambios, a través de la idea de la emulación social. Esta se discutirá en profundidad, sobre todo, a partir de la selección de inventarios de individuos urbanos, que se contrastarán con la muestra campesina. En segundo lugar, se plantean condicionantes alternativos, cuya importancia era transversal a todo el espectro social, como el oficio, el lugar de residencia y el género. El último apartado se centra en los aspectos culturales que podían definir el gusto hacia ciertos bienes, así como el rol de la moda y el desarrollo de nuevas formas de sociabilidad dentro de la vivienda campesina.

5.1. La emulación social

Desde el punto de vista de la teoría económica suele decirse que el consumidor es soberano. Cada persona tiene unas preferencias, asentadas en lo más profundo de su psicología personal, que le llevan a adquirir unos objetos frente a otros. A nivel individual resulta imposible determinar qué lleva a comprar una cosa de entre todas las variables existentes, sean económicas o culturales, estructurales o coyunturales³⁹⁰. Ahora bien, cuando se toma el punto de vista de un grupo de consumidores deben de haber motivaciones concretas, que en cierto momento resulten comunes a todos ellos. De lo contrario no podría explicarse que las pautas de consumo cambien en direcciones concretas y de manera transversal a diversos individuos. Y en el caso de los

³⁹⁰ A. Deaton, *Understanding consumption*, pp. 1-43.

campesinos, como en el de las clases populares en general, ha habido una tendencia a asumir que toda innovación venía inspirada por la voluntad de emular a los que no eran como ellos.

La idea de la emulación social ha sido la más recurrida a la hora de explicar el por qué de las mejoras en la cultura material del campesinado. Algunos de los trabajos más importantes en la historiografía sobre el tema han atribuido cualquier mejora material entre los sectores populares a la influencia de las ciudades o las élites. De manera muy significativa, Braudel definía a los centros urbanos como “transformadores eléctricos” del medio rural. Era en estos donde las novedades llegaban primero y las clases privilegiadas solían tener su residencia, pudiendo impulsar el cambio en los modos de vida en el campo, donde primaba la austeridad y la repulsión a las innovaciones³⁹¹. Años más tarde McKendrick dotaría de una centralidad aún mayor a la emulación social al situarla también dentro de la propia ciudad. Los cambios en el comportamiento de consumo de las clases bajas y medias se interpretaban como la búsqueda de la imitación de las élites, un proceso de relevancia mayúscula que habría catalizado la revolución de consumo del Setecientos³⁹². Los medievalistas tampoco han renunciado a tomar la idea de la emulación social. El mismo Dyer, por ejemplo, interpretó muchas de las mejoras en el vestido, en el mobiliario o el servicio de mesa durante el siglo XIV como cambios que emulaban el estilo de vida de la nobleza y de las ciudades³⁹³.

Que las clases populares anhelaran aproximarse a las formas de vida de las clases altas, en principio, no parece algo extraño ni particular a ningún período histórico concreto. Parece propio de la naturaleza humana desear lo que no se tiene, y es más fácil que esto sea así si lo deseado es poseído por personas que inspiran poder o respeto. Lo que hay que averiguar es, primero, si esa imitación del consumo existió en la realidad, y segundo, hasta qué punto fue un catalizador de las mejoras en la cultura material de la alimentación campesina.

³⁹¹ F. Braudel, *Capitalism and material life, 1400–1800*, London: Fontana/Collins, 1974, p. 373 (edición original en francés en Paris: Librairie Colin, 1967).

³⁹² N. McKendrick, J. Brewer y J. H. Plumb, *The birth of a consumer society*, pp. 1-13.

³⁹³ Ch. Dyer, *An age of transition?*, pp. 132-139; Ch. Dyer, “Furnishings of medieval English peasant houses: investment, consumption and life style”, en A. Furió y F. Garcia-Oliver (eds.), *Pautes de consum i nivells de vida al món rural medieval*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, en prensa.

La condena de los moralistas y las normativas suntuarias. Algunas ideas coetáneas

Durante el período bajomedieval proliferaron toda una serie de críticas contra los fenómenos que la irrupción del mercado había traído consigo, como el crédito, los intercambios o la misma idea de riqueza y lucro personal³⁹⁴. Estas condenas son rastreables en multitud de autores de la Europa de los últimos siglos medievales, y también pueden hallarse entre los escritores más destacados de la moralística en lengua catalana. Para alguno de estos no había ninguna duda: las clases populares imitaban a los grupos privilegiados. Así lo atestiguan personajes que vivieron en diferentes momentos del período bajomedieval, como Ramon Llull (1232-1315/16), Francesc Eiximenis (1330-1409) o Vicent Ferrer (1350-1419), a través de sus arduos comentarios hacia las diversas manifestaciones de estos comportamientos.

En los escritos de estos autores la imitación del estilo de vida de las clases acomodadas se entendía como algo moralmente reprochable, de entrada, por su relación con la misma idea la ostentación, la riqueza y lo superfluo. Esto era una actitud pecaminosa porque lo que ellos reivindicaban era todo lo contrario, la austeridad y la humildad personal, virtudes que habían caracterizado la vida de Jesús de Nazaret. Lo deseable y lo que había que anhelar era la pobreza, y no la riqueza. “Les riques no les devem molt desigar”, puede leerse en los sermones de Vicent Ferrer³⁹⁵. Y así, en lo que a bienes materiales se refiere, no había que aspirar a tener muchos, sino pocos. Lo venerable era tener una “vida aspra”, mesurada, casta y pobre, la cual podía indentificarse en los aspectos que estos autores identificaban como signos fundamentales de riqueza personal: el comer, el vestir y el dormir (“aspres viandes, aspre llit, aspres vestiments”).

Es evidente que la alimentación se concebía ya en la época como un ámbito de distinción, al nivel de la apariencia física que transmitían el vestido, los completos y las joyas, así como el del confort que proporcionaba un buen descanso. Esto no solo se plasmaba en poder adquirir alimentos caros y exclusivos. La forma de prepararlos era

³⁹⁴ Giacomo Todeschini ha sido de los que más se han preocupado por estudiar la cultura económica del período bajomedieval, y la condena a estas nuevas realidades sociales fruto de un sistema que producía mayores riquezas. Véase, por ejemplo, G. Todeschini, “La riflessione etica sulle attività economiche”, en R. Greci, G. Pinto y G. Todeschini, *Economie urbane ed etica economica nell'Italia medievale*, Roma: Laterza, 2005, pp. 151-230. Véanse también las reflexiones en M. Howell, *Commerce before capitalism in Europe, 1300–1600*, Cambridge: Cambridge University Press, 2010, pp. 1-48.

³⁹⁵ V. Ferrer, *Sermons*, vol. VI, p. 103.

tan importante como que el producto fuera bueno o que su presentación fuera opulenta. Eiximenis, por ejemplo, criticaba la “cuyna de fumositats e de superfluitats” como un pecado derivado de la gula, al igual que al “rich hom aquell que menjava delicadament e vestia porpra e draps preciosos”. Para ello recomendaba la abstinencia y la templanza, tratando de reducir la “superfluitat en menjar, beure, dormir, veure e oir”³⁹⁶. De hecho, el franciscano aberraba abiertamente de los banquetes de los reyes de la cristiandad, que se prolongaban durante días enteros porque su fin último, en efecto, no era solo comer. Allí se realizaba un despliegue vistoso de succulentos manjares y objetos singulares, que buscaban exhibir el prestigio y honor del anfitrión:

Per aquest peccat són huy desnostades moltes cases de prínceps en lo món, la taula dels quals era tan excesiva en quantitat e en multitut de molts me[n]jars e en qualitat de curiosos aparellaments que era abhominació a nostre senyor Déu, car despenien, après una missa que hagueren hoÿda, quaix tot lo jorn a estar en taula més a ensenyar lur magnificiència e a dilatar lur honor e preu e fama que no per neguna altra cosa”³⁹⁷.

Buscar la distinción a través de la comida no era algo solo de reyes. Comer en comunidad, rodeado de familiares, amigos y otros invitados es un ritual presente en todas las culturas, actuales y pasadas. Los *food events*, como afirman los antropólogos del consumo, son instrumentos de diplomacia social, que cumplen una función de representación atractiva a todas las clases sociales³⁹⁸. Eiximenis era bien consciente de ello, y por ello criticaba en sus obras a quienes buscaban distinguirse de sus iguales creando nuevos sabores, cambiando el proceso de elaboración de los alimentos, y a quienes presentaban los platos de formas originales con el único fin de destacar sobre los demás. Para él, todo ello era una actitud inmoral, que derivaba del pecado de la gula:

³⁹⁶ F. Eiximenis, *Terç del crestià* (edición de M. de Barcelona i F. de Tarragona), Barcino: Barcelona, 1932, vol. IV, pp. 175, 234-235.

³⁹⁷ F. Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el “Terç del Crestià”* (edición de J. García), Barcelona: Curial, 1983, p. 87.

³⁹⁸ M. Douglas y S. Isherwood, *The world of goods. Towards and anthropology of consumption*. Nueva York: Basic books, 1979, pp. 88-89.

La quarta mala circumstància del peccat de gola sí és, apparellar la vianda massa curiosament e massa preciosa, axí com fan aquells qui ço que menjen no·u volen menjar axí com los altres ho menjen comunament, mas tostemp hi volen qualche specialitat en quinya que manera; car si los altres ho menjen en olla, ells ho volen en ast o en pa, o en caçola o en altra manera, e ço que los altres acostumen menjar ab una sabor, ells n' i volen quatre si fer-se pot.³⁹⁹

No·ls basta beure molt vy e bo, ans encara estudien que lo vexell ab què·l beuen sia bell e curiós e preciós qui·ls provocho a més beure. E per tal diu aquí (...), car són alguns qui volen beure en argent per honor, e volen que la taça sia daurada per tal que l'aur reta lo vy pus bell segons l'esguart⁴⁰⁰.

En efecto, tan importante era la presentación de la comida como la sensación gustativa que producía al paladar. Esto era lo que conseguía elevarla por encima de los sabores del día a día, que el pueblo llano lograba de manera ordinaria, la “cuyna comuna”⁴⁰¹. De hecho, los libros de cocina que proliferaron desde el siglo XIV en la Corona de Aragón no solo presentan una preocupación por crear platos sorprendentes y lujosos, sino también explícitamente por el sabor. Muchas recetas sugieren técnicas y algunos trucos para evitar que los platos tuvieran ciertos regustos que, cabe sospechar, recordaran al sabor habitual que de la comida cotidiana característica de las clases populares. Por ejemplo, no deja de ser sorprendente la frecuencia con la que se recomienda emplear ollas, cazuelas o paellas que fueran nuevas y estuvieran bien limpias, lo que se hacía para evitar que los guisos se impregnaran de un sabor metálico. El *Llibre del coch* sugiere en la preparación de membrillos hervidos (“codonys bollits”) que la “cassola o piñata sia nova, perquè no prenga altra sabor la vianda”⁴⁰². De manera similar, en la receta sobre el “menjar blanc” se propone que este se prepare en una olla

³⁹⁹ F. Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*, p. 84.

⁴⁰⁰ F. Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*, p. 60.

⁴⁰¹ Este es un término que aparece mencionado en F. Eiximenis, *Terç del crestià*, vol. IV, pp. 234-235: “E deus ací saber que consellava un dels Pares antichs als vers abstinents, que si volien attènyer perfetament esta virtut, que ells se devien abstenir de tota superfluïtat en menjar, beure, dormir, veure e oir, en no usar de neguna cosa supèrflua e no necessària a la persona; e per tal, deya que <a> ver abstinente, que tingua vida comuna, basta que en son menjar hus d'aço que li és necessari comunament a son viure, axí com és pa, vy, cuyna comuna e companatge comú e temprat”.

⁴⁰² R. de Nola, *Llibre del coch. Tractat de cuina medieval*, p. 95. Las menciones a recipientes limpios y nuevos son constantes en estos libros. Para realizar croquetas (*resoles*), el *Llibre de Sent Soví* recomienda tomar grasa de cerdo “e mit en una bella paella ben neta” (*Llibre de Sent Soví* (edición de J. Santanach), Barcelona: Barcino, 2014, p. 216). El *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* y el *Llibre de totes maneres de confits* lo recomiendan en la preparación de caldos de ave y berenjenas, así como en la elaboración de dulces como el *ordiat* o la *llet al forn*, en ollas, sartenes y cazuelas limpias y nuevas (*Llibre de Sent Soví; Llibre de totes maneres de potatges de menjar* (edición de R. Grewe, revisada por A. Soberanas y J. Santanach)/*Llibre de totes maneres de confits* (edición de J. Santanach), pp. 153, 181, 183, 185, 199, 201, 290).

que “no sia de coure ni stannyada de nou, sinó prendria la sabor del estany”. Y en el caso de que nada de esto fuera posible aún se sugerían pequeños trucos para preservar ese sabor immaculado de los alimentos, como hervir agua en la olla con miga de pan, de manera que esta absorviera el gusto del metal antes de cocinar otra cosa⁴⁰³.

En otras ocasiones la preocupación de estas recetas es con el recuerdo “ahumado” de los alimentos. Esto era inevitable en un modelo de cocina que desconocía recursos que parecerían ordinarios a una persona actual, como el gas natural o la vitrocerámica, y cuyo combustible era sobre todo la leña. Suavizar el gusto aportado por la combustión de esta última podía lograrse recurriendo al carbón, un producto que debía de estar más extendido entre las clases acomodadas⁴⁰⁴. Los libros de cocina apuntan en muchas ocasiones en esa dirección, recomendando la utilización de las pequeñas ollas y cazuelas de barro, que permitían una cocción más delicada y progresiva al horno, sobre brasas o en artilugios especializados como el *foguer* o *bresquet*, un fogón que funcionaba precisamente a base de carbón. En el *Llibre totes maneres de potatges* aparece referido en diversas recetas relacionadas con el arroz, instando al cocinero a vigilar “que cogue’s a foc menys de ffum, so és, sobre bon bresquet o quarbó”⁴⁰⁵.

Aun siendo enseres rutinarios y necesarios en todas las viviendas, no cabe duda de que los utensilios de cocina y de servicio podían convertirse en medios para hacer de la comida un elemento de decoro, en la presentación y sabor de los alimentos. De esto eran conscientes los sectores populares, que podían reproducir algunas de estas actitudes. Así se aprecia claramente en los escritos, una vez más, de Eiximenis. Este dedica un capítulo entero del tercer volumen de *Lo crestià* a “com usar bé de beure a de menjar”, y dentro de este, se incluye un apartado sobre “aquells qui són pobres e volen viure e menjar curiosament”. Desde su perspectiva, tal actitud era una vileza (“viltat”). Los pobres debían comportarse como tales, y no de otra manera, para poder ser identificados en su lugar dentro de la jerarquía social. Eiximenis justificaba esto desde una óptica casi condescendiente, argumentando que, de no ser así, las clases altas desconfiarían de ellos, conteniéndose de darles limosnas y caridades:

⁴⁰³ “E, si és estanyada de frech, fareu-la bullir ab molt pa e estubar-la heu molt bé, e açò, perquè la sabor del estany hisca de fora”. R. de Nola, *Llibre del coch. Tractat de cuina medieval*, p. 40.

⁴⁰⁴ Véase J. V. García Marsilla, *La jerarquía de la mesa*, pp. 147-148.

⁴⁰⁵ *Llibre de Sent Soví; Llibre de totes maneres de potatges de menjar* (edición de R. Grewe, revisada por A. Soberanas y J. Santanach)/*Llibre de totes maneres de confits* (edición de J. Santanach), pp. 154-155, 157.

Lavors, ensenya l'om que és copiosament golafre cant ve que és pobre, e encara vol viure curiosament, e fa son poder de usar en son menjar e beure de les millors coses que troba, ne que pot haver. Aquesta és un[a] tan gran viltat que provoca [a] aquells qui-u ven de negar-los almoyna e tot benifet⁴⁰⁶.

La imitación de las clases altas era perniciosa porque atentaba contra el orden natural de las cosas, y no permitía distinguir al rico del pobre. En la sociedad medieval, uno y otro debía actuar como tal, y ambas condiciones no debían confundirse. Eiximenis iba más allá y lo explicaba con el ejemplo de quienes se iniciaban en la profesión clerical, concretamente, del campesino que lo había hecho con el fin de tener una vida más cómoda, para tener “bons menjars e fin vestir, e belles claustres e grans honors”. Estas personas subvertían el orden social, y Eiximenis abominaba de ellas porque habían “enganat lo món”, y también a sí mismos, porque una vez alcanzado el estrato alcanzado el pasado se ignoraba:

Yo, pobre e rustical, en casa de mon pare amvides podia umplir lo ventre famolent de pa de mill; jamás no-y beguí quaix sinó aygua; lo meu lit era la pallaça sola; la mia companyia eren los bous e les ovelles; los meus negocis eran parlar e tractar de laurar e de cavar, de plantar e de regar, e de fems e de basses. Ara, despuys que só ecclesiàstich, no puch trovar sabor en negun pa fort; pochés són los vins qui-m plàcien; mos vestirs són preciosos e mon lit emperial; disput de diversitats de menjars de carns e de peys, de salses e de fruytes; los reys condempne, los bisbes jutge, [e] los cavallers tinch per pajeses. De pajès no faç menció⁴⁰⁷.

La estrecha vinculación entre emulación y promoción social no era genuina del pensamiento de Eiximenis. Casi un siglo antes Ramon Llull ya entendía la imitación del estilo de vida de las élites como un acto perverso y, literalmente, diabólico. El mallorquín lo ejemplificaba con la historia de Satanás, quien había sido un ángel que, en lugar de sentirse complacido con su condición, se sentía superior al resto de su clase. Este sentimiento fatal era el que le había llevado a tratar de ascender hasta el nivel de su creador, ambición ilegítima que acabó condenándolo a ser el señor de los infiernos. Llull extrapolaba esta historia para atacar la figura de los “pobres orgullosos”. Estos eran aquellos personajes humildes que poseían la ambición de dejar su condición, algo que consideraba indigno, que desmontaba la jerarquía social porque la voluntad de ascenso nunca tenía fin:

⁴⁰⁶ F. Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*, pp. 92-93.

⁴⁰⁷ F. Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*, p. 69.

En aquest món home ergullós seguex la manera que-ls dimonis agueren con foren creats àngels; cor l'ome pobre ergullós desija ésser equal al rich home en riquesa e en honrament, e con és puyat a aquella riquesa e aquell honrament, mensprea aquell qui li és equal, e vol ésser sobre él en nobilitat e en riquesa, e desiga ésser equal a altre home qui li és desús en riquesa e en honrament; e enaxí no està en àls mas en voler puyar e en menysprear son equal. E per açò aytals hòmens són semblants als demoniis, qui menysprearen los àngels benignes en so que volgren ésser pus nobles que éls, en quant volgren ésser semblantz a Déu⁴⁰⁸.

Amable fill, si és ergullós e és sabater, tu volràs ésser draper; e con seràs draper, volràs ésser burguès; e con seràs burgès, volràs ésser cavalier; e de cavalier volràs ésser comte; e de comte a rey, e de rey a emperador. e si més podies pugar, més volrries puyar⁴⁰⁹.

La mayor parte del trabajo de Llull y Eiximenis, no obstante, fue escrito para las élites, la nobleza y la burguesía urbana. La condena a estos individuos humildes que se comportaban de manera acomodada podía ser dura y rotunda, puesto que no eran la audiencia de estos textos, y es raro pensar que llegaran a leerlos. Vicent Ferrer, un fraile dominico famoso por sus sermones, tuvo una participación mucho más activa con el pueblo llano. Siendo el mismo objetivo de estas críticas no es de extrañar que el mensaje se reajustara de una manera más instructiva. En sus sermones puede observarse cómo estos temas se aproximan desde un tono más cándido y afable. En lugar de condenar al infierno a estos pobres orgullosos, sencillamente, los disuadía amablemente de sus intenciones. Esto podía lograrlo recurriendo a la imagen del Cristo pobre, como era habitual entre los moralistas medievales, considerando la imitación de los ricos como una tentación cercana al pecado:

Axí com aquell que diu: “O, tan ben vestit va aquell, ¿e yo no só fill de rich hom, que puch anar axí com aquell?” Açò és temptació. Ara, com ne escaparàs? Met la una orella sobre Jesuchrist. Pensa que ere pobre: “E yo deyg ésser pobre axí com aquell e per amor d’ell”. Avet ací la prudència⁴¹⁰.

El mensaje, que iba directo a los protagonistas del proceso, hacía de la pobreza algo moral y religiosamente deseable, instando a la conformidad y desalentando imitar a aquellos que vivían materialmente mejor. Lo mejor de los sermones del santo son los ejemplos protagonizados por labradores, quienes se presentan como seres inocentes y, a

⁴⁰⁸ R. Llull, *Doctrina pueril* (edición de G. Schib), Barcelona: Barcino, 1972, p. 151.

⁴⁰⁹ R. Llull, *Doctrina pueril*, p. 152.

⁴¹⁰ V. Ferrer, *Sermons*, vol. III, p. 57.

la vez, inquietos y envidiosos por naturaleza. Estos no parecían conformarse fácilmente con lo que tenían, lo que, según Ferrer, era resultado de su propia falta de fe. Para ejemplificarlo, ponía el caso de un labrador que anhelaba ser como un zapatero. El primero tenía buenas tierras, animales y propiedades, pero no tenía hijos, y por mucho que trabajaba y se esforzaba no tenía buenas cosechas. El zapatero, por el contrario, no tenía propiedades y vivía a jornal, pero tenía descendencia y no le faltaba de nada (“tots diez enrique”). La alusión a la descendencia, cabe suponer, es utilizada como un indicador de prosperidad y futuro para la unidad familiar. Cierta día el campesino le expresa cómo se maravilla de la buena vida que lleva, a lo que el zapatero le confiesa que todo se debe a un secreto personal. El artesano afirma que conoce el paradero de un “tesoro en hun camp”, que frecuenta con regularidad y le provee de lo que necesita. El campesino no puede refrenar su interés por verlo, y el zapatero accede a enseñárselo. De camino, paran delante de una iglesia y el zapatero le insta a escuchar la misa. “Oo, massa estarem”, responde el campesino, priorizando sus ansias materiales a las espirituales, pero el artesano insiste en escucharla antes de ir a por el tesoro. Al final, la misa se prolonga, se hace tarde y deciden dejar la expedición para el día siguiente. Lo interesante es que este periplo se repite tres días seguidos, en los que van en la búsqueda del tesoro pero nunca llegan, porque se entretienen en la iglesia, anochece y dejan el asunto para el día siguiente. Finalmente, el zapatero acaba confesando que su tesoro no constituía algo físico, sino que era ni más ni menos aquello que habían estado haciendo durante tres días: acudir a la casa de Dios a escuchar su palabra:

“Sapiats que aquest és lo camp del tresor, que quiscun dia yo·y vinch, e per açò he ço que he mester. Mas vós haveu aquexes possessions e bestiars qui us ocupen, e lexau lo serví de Déu, e per ço no podeu avançar res.” E d’aquí avant lo laurador hoí missa cada dia, e abundà en riqueses⁴¹¹.

La fórmula del progreso y el bienestar no estaba en el trabajo duro del campesino, sino en la fe del zapatero. Este tipo de lecciones, que disuaden al campesino de buscar el lucro personal y ascender en la escala social, no son para nada infrecuentes entre los sermones de Ferrer. El esfuerzo de los labradores debía centrarse en su misión en el mundo, que era el trabajo agrícola, porque era el sustento de la sociedad. En otro

⁴¹¹ V. Ferrer, *Sermons*, vol. III, pp. 103-104.

pasaje, el santo realiza un listado de lo que ha de amarse en el mundo y el orden en el que hacerlo: primero Dios, luego el alma, luego al prójimo, luego la salud y, por último, los “béns mundanals”. Estos deben amarse “axí com fa lo obrer los sturments a son offici. Lo notari ama la ploma, lo tinter, lo paper; lo laurador ame los bous, lo aradre, lo càvech; lo fuster, l’axa, la serra, lo escarpe, etc.; car sens aquells no porien obrar”⁴¹². Las clases populares, en definitiva, solamente deberían desear los bienes materiales en tanto que fueran útiles para desempeñar su función en el sistema feudal. En otras palabras, lo mejor que podía hacer en su vida un campesino, como el individuo de cualquier otro oficio, era no dejar de serlo nunca.

Podría pensarse que los escritos de estos autores constituían teorizaciones sin mayor trascendencia social, pero podían llegar a ser muy influyentes entre las élites, como ya lo eran estos mismos personajes. Eiximenis, por ejemplo, tuvo una relación estrecha con las autoridades municipales de la ciudad de Valencia. A ellos les dedicó el *Regiment de la cosa pública*, una obra de la que se disponía una copia en la sala de reuniones del *consell* y los *jurats* para su consulta, atada a una mesa con cadenas⁴¹³. Vicent Ferrer fue una figura pública de gran influencia, que tendría un papel fundamental en episodios clave de la política de la Corona de Aragón como el Compromiso de Caspe de 1412. El pensamiento de estos y otros autores podía llegar a inspirar actuaciones prácticas, que se volvieron necesarias cuando las clases populares comenzaron a desarrollar estos comportamientos de manera más acusada. El caso más claro es el de las normativas suntuarias, las leyes que trataban de limitar el acceso a ciertos bienes y su ostentación por parte de las clases populares. Aunque la conexión entre esta escuela de pensamiento y estas normativas es un asunto del que cabría investigar en profundidad, el preámbulo de estas bebe de muchas de estas ideas. La primera que puede localizarse en los *Manuals de Consells* de la ciudad de Valencia corresponde al año 1345, y se justificaba porque “les gents, per sugestió e engan del demoni e per mal ús, facen moltes vanitats e sobrefluitats, les quals desplaen a Déu e no-s fan a honor sua ne a profit del proisme”. En el caso de una normativa de 1372, se

⁴¹² V. Ferrer, *Sermons*, vol. III, pp. 190-191.

⁴¹³ J. V. García Marsilla, “Ordenando el lujo. Ideología y normativa suntuaria en las ciudades valencianas (siglos XIV y XV)”, en S. Brouquet y J. V. García Marsilla (eds.), *Mercados del lujo, mercados del arte. El gusto de las élites mediterráneas en los siglos XIV y XV*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2015, p. 575.

especificaba como finalidad “esquivar moltes supérflues e vanes messions e altres coses mal acostumades”⁴¹⁴.

Estas leyes tenían el fin explícito de disuadir a las clases populares de las actitudes que podían implicar algún tipo de exhibición del lujo o la riqueza, asociadas a los grupos privilegiados. Algunas afectaban a la longitud de ciertos atuendos, como faldas, gonelas y gramallas, así como bordados, forros y otros adornos del vestido. Muchas se circunscribían a eventos concretos que tenían lugar en el espacio público, como las ceremonias de luto o los banquetes de bodas y cofradías, limitando el tipo de alimentos, el número de invitados y piezas de vajillas de plata e incluso los regalos de los padrinos. Este tipo de normativas pueden rastrearse desde el siglo XIII, y su existencia se prolongó durante buena parte de la Edad Moderna. Sin embargo, se hicieron especialmente recurrentes por toda la geografía europea durante la segunda mitad del siglo XIV, coincidiendo pues con los primeros signos de mejora en el consumo y los niveles de vida⁴¹⁵.

Aunque algunas normativas suntuarias emanaron de autoridades eclesiásticas o de la misma monarquía, las más repetidas y mejor conocidas son las de ámbito municipal. En la ciudad de Valencia, aquellas que pueden hallarse en los *manuals de consells* se acumulan sobre todo entre los años 1370 y 1380, cuando se decretaron hasta siete diferentes (en 1372, 1373, 1375, 1376, 1383, 1385 y 1387). No es, en efecto, una casualidad, sino que coincide con el momento más destacado de aumento del consumo doméstico explicado en capítulos anteriores. De hecho, la opinión de Juan Vicente García Marsilla, quien ha podido estudiarlas en profundidad, es que esta concentración respondía entre otras cosas a que “el nivel de vida de una parte importante de la

⁴¹⁴ J. V. García Marsilla, “Ordenando el lujo”, pp. 572-573.

⁴¹⁵ J. V. García Marsilla, “Ordenando el lujo”, véase especialmente la contextualización europea en pp. 561-565; M. G. Muzzarelli: *La Legislazione suntuaria: secoli XIII-XVI: Emilia-Romagna*, Roma: Ministero per i beni e le attività culturale, 2002; M. G. Muzzarelli y A. Campanini (eds.), *Disciplinare il lusso: la legislazione suntuaria in Italia e in Europa tra Medioevo ed età moderna*, Roma: Carocci, 2003; M. A. Ceppari Ridolfi y P. Turrini: *Il mulino delle vanità. Lusso e cerimonie nella Siena medievale, con l'edizione dello statuto del Donnaio (1343)*, Siena: Il Leccio, 1993; D. Owen Hugues, “Sumptuary law and social relations in Renaissance Italy”, en J. Bossy (ed.), *Disputes and settlements. Law and human relations in the West*, Cambridge: Cambridge University Press, 1983, pp. 66-99; A. Hunt, *Governance of the consuming passions: a history of sumptuary law*, Nueva York: Saint-Martin Press, 1996; C. Kovesi Killerby, *Sumptuary law in Italy 1200-1500*, Oxford: The Clarendon Press, 2002; S. Mosher Stuard, *Gilding the market: luxury and fashion in fourteenth century Italy*, Filadelfia: University of Pennsylvania Press, 2005; É. Crouzet-Pavan, *Renaissances italiennes (1380-1500)*, París: Albin Michel, 2007.

población mejora a partir de esos momentos, aumentando y diversificándose los elementos que aparecen en los inventarios de bienes”⁴¹⁶.

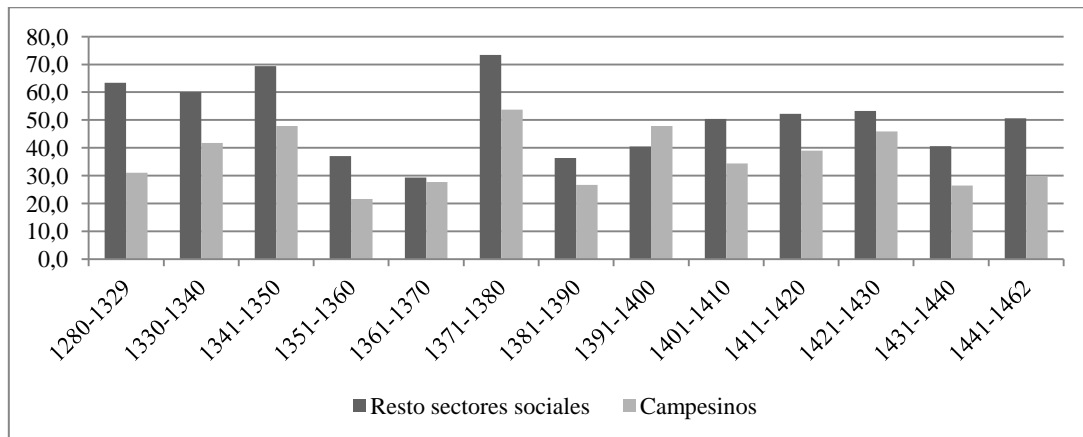
Desde el punto de vista de los coetáneos no cabía duda de que las clases populares aspiraban a imitar a los grupos privilegiados. Lo que hay que averiguar ahora es hasta qué punto esta actitud pudo estar extendida y fue un motor efectivo de los cambios en la demanda entre los campesinos. De haber habido una imitación, las innovaciones hubieron de venir inspiradas por una cultura material ya existente en esos individuos a ser imitados. Los propios inventarios pueden ayudar a este respecto. Es el momento de recurrir a la muestra “no campesina”, seleccionada con idénticos criterios y preocupaciones, para realizar las comparaciones oportunas.

Rastreado la emulación en los inventarios: los campesinos en comparación con otros sectores sociales

Lo primero que hay que decir es que la tendencia a la acumulación de enseres no fue algo que ocurriera solo en la vivienda campesina. Los otros sectores sociales también experimentaron procesos de mejora material, similares a los de los campesinos en magnitudes y cronología. La tendencia, de hecho, es idéntica: un largo período de acumulación de bienes interrumpido durante el tercer tercio del siglo XIV (Figura 5.1). Entre finales del siglo XIII y mediados del XIV, la media de piezas por inventario pasó de 63 a 70, un proceso al alza repetido en la muestra de campesinos con cerca de la mitad de enseres. Entre 1350 y 1370 las cantidades se hundieron prácticamente a la mitad en ambos grupos de difuntos, para pasar a acumular cantidades cada vez mayores. Si en la década de 1361-1370 podía haber 30 de los utensilios aquí tratados en los hogares de estos sectores no rurales, en 1441-1460 estos se contarían ya en unos 50. En el caso de los campesinos el punto más bajo lo representaba 1351-1360, con 20 objetos, que llegarían hasta los 45 en 1421-1430.

⁴¹⁶ J. V. García Marsilla, “Ordenando el lujo”, p. 574. Véase la recopilación de normativas de Valencia, la villa de Alzira y las cortes del reino al final del artículo, pp. 590-591.

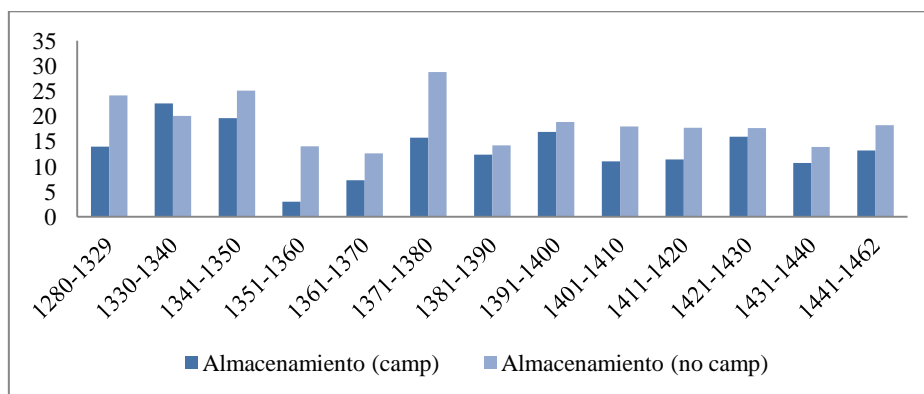
Figura 5.1. Promedio de objetos relacionados con la alimentación en la “muestra campesina” en comparación con otros sectores sociales



Fuente. Apéndice 3.1 y 5.1.

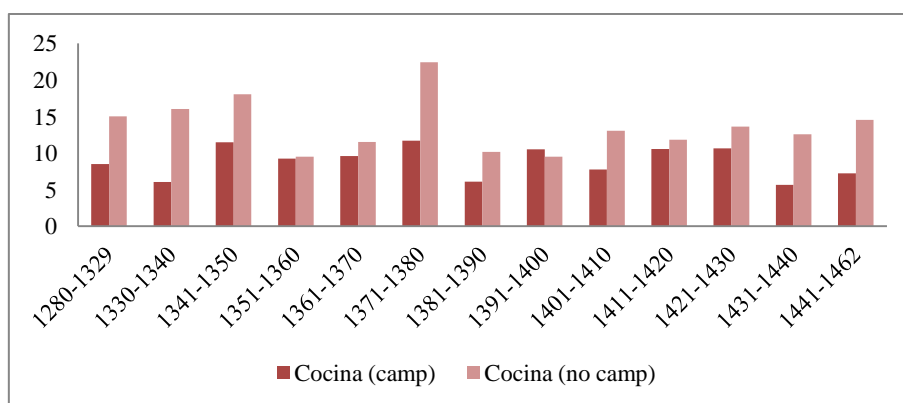
Como ocurría con el campesinado, estas tendencias se reproducen entre las tres grandes tipologías de objetos estudiados, con diferencias que deben de deberse a la utilidad concreta de los mismos. Por ejemplo, la media de objetos de cocina apenas osciló entre los 10-15 ejemplares durante todo el período. Antes de 1350 el promedio era de 15 piezas, descendiendo hasta las 10, para ascender de nuevo hasta los 15 a finales del período. La misma dinámica la siguieron los otros utensilios, aunque con oscilaciones más acentuadas. Los de almacenamiento pasaron de 25 a 12 piezas, y de ahí a 18. El servicio descendió de 25 a 5, llegando a los 18 al final del período. No solo son, pues, las mismas tendencias que las observadas entre los campesinos, sino que la cantidad de enseres poseída por estos otros difuntos es casi siempre superior. Esto es del todo lógico teniendo en cuenta que este grupo está formado por miembros del patriciado urbano, mercaderes y ciudadanos, aunque también por algunos nobles y bastantes artesanos de la ciudad de Valencia. Se trata, pues, de individuos con niveles de renta presumiblemente más altos (Figuras 5.2, 5.3 y 5.4).

Figura 5.2. Promedio de utensilios de almacenamiento en la “muestra campesina” en comparación con otros sectores sociales



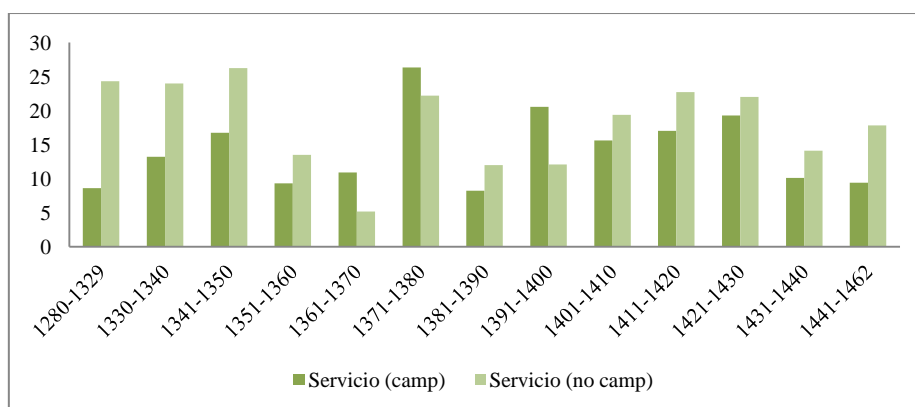
Fuente. Apéndice 3.1 y 5.1.

Figura 5.3. Promedio de utensilios de cocina en la “muestra campesina” en comparación con otros sectores sociales



Fuente. Apéndice 3.1 y 5.1.

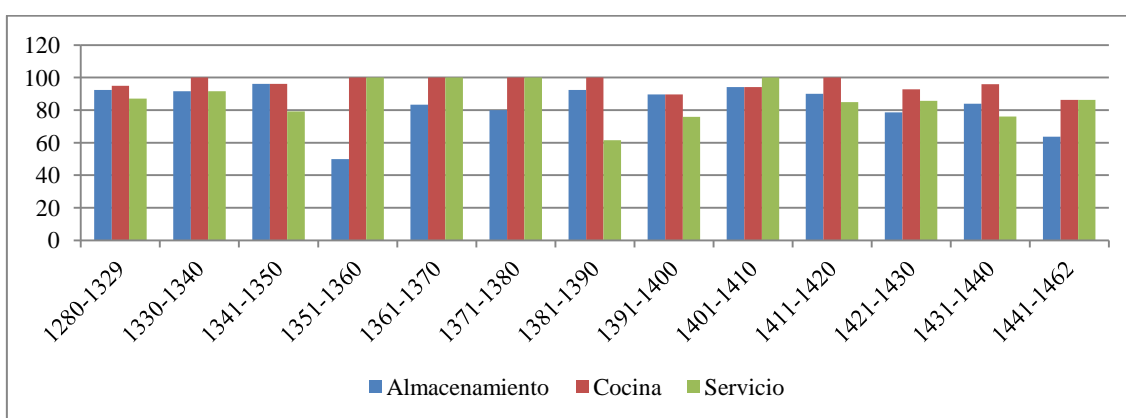
Figura 5.4. Promedio de enseres relacionados con el servicio de mesa en la “muestra campesina” en comparación con otros sectores sociales



Fuente. Apéndice 3.1 y 5.1.

La difusión de estos bienes, no obstante, es relativamente similar en cuanto a los utensilios de almacenamiento y cocina, que aparecen prácticamente en todos los inventarios (90%) durante casi todo el período. Esto lleva de nuevo a la idea del carácter básico de muchos de estos objetos, más que el de los propios enseres de servicio. De hecho, estos parecen haber estado significativamente más difundidos en esta muestra que entre los campesinos, situándose en cerca del 85% (Figura 5.5).

Figura 5.5. Difusión de objetos de almacenamiento, cocina y mesa entre los otros sectores socioprofesionales



Fuente. Apéndice 3.1 y 5.1.

¿Qué había entre estos sectores sociales que no hubiera en la vivienda del campesinado? No parece que la posesión de utensilios de almacenamiento, por ejemplo, presentara grandes diferencias. Es del todo lógico porque la mayor parte de ellos eran enseres puramente funcionales. En el caso de las tinajas, por ejemplo, la difusión se sitúa en cerca del 60% de los inventarios hacia principios del período, y casi llega hasta el 90% en vísperas de 1350. De ahí descienden hasta el 50%, para subir hasta el 80% hacia 1420, siguiendo pues la misma dinámica que la de los campesinos. Los enseres de mimbre y fibras vegetales tampoco presentan grandes diferencias entre ambos grupos de difuntos, dado que se difunden conjuntamente desde finales del siglo XIV, complementando a las tinajas. En esta otra muestra, las *cistelles* aparecen hasta en 3 veces más casas si se compara el final (5%) con el principio del período (18%), mientras que los capazos se duplican, pasando del 20% al 40%, al igual que los *paners* (del 12 al

30%). El auge de la cestería medieval, pues, no fue un fenómeno únicamente atribuible al mundo rural (Tabla 5.1).

Es difícil pensar que los objetos de almacenamiento fueran utensilios “deseados”, que pudieran expresar connotaciones de riqueza o distinción. Un saco o una tinaja no eran más que recipientes en los que guardar vino o cereal, con lo que raramente podían tener algún significado social más elevado. Es entre los objetos de cocina y mesa donde pueden encontrarse mayores diferencias entre ambas muestras, que sí que parecen sugerir una posible emulación en el uso de ciertos bienes. En lo que respecta a los enseres de cocina básicos, por ejemplo, las cantidades por propietario podían ser muy similares, y no variar a lo largo de los años. El número de *asts*, calderas, *cassoles*, *graelles*, y paellas se habría mantenido entre 1 y 3, 5 en el caso de las ollas. La difusión de estos objetos, no obstante, es muy superior entre los difuntos de extracción no rural, sobre todo en lo que respecta a pequeños enseres de barro como las ollas. Cabe recordar que estas se suelen relacionar con la elaboración de salsas y platos más delicados, que requerían una cocción más lenta, aunque algunas podían estar destinadas a la conservación de la miel. Con todo, el caso más sugerente es el de las parrillas (*graelles*). Estas pasaron a formar parte del set de cocina campesino solo desde 1380, hasta cuando eran instrumentos prácticamente desconocidos. Sin embargo, estos objetos ya habían estado muy presentes entre estos otros sectores sociales. Una vez empezaron a popularizarse en la vivienda rural estos se difundieron a la par entre los otros sectores sociales, aunque a una enorme distancia. Si entre los campesinos estos objetos llegaron a constituirse como un enser presente en un 10% de los inventarios, entre otros sectores sociales lo hizo en más del 40% (Tabla 5.2).

Entre las vajillas de mesa puede apreciarse un proceso similar. Con utensilios como las *escudelles* y *greals* había grandes diferencias entre ambas muestras antes de 1380. Por ejemplo, los campesinos poseían cerca de la mitad de escudillas que otros sectores sociales (6 frente a 12), entre los que la difusión también era más alta, del orden del 10%. En cuanto a los *talladors* no parece que existieran grandes diferencias con respecto a su difusión, pero sí en cuanto a las cantidades poseídas, que eran del orden del doble. Las diferencias entre estos enseres, no obstante, se suavizan durante el resto de la cronología, dando lugar a medias por inventario y a niveles de difusión muy similares. Mención aparte merecen las cucharas. Su posesión muestra grandes diferencias entre ambos grupos de difuntos, tanto por lo que respecta a las versiones en madera como a las de plata, estas últimas una rareza en los inventarios de los

campesinos hasta 1380. Ambas se popularizan en ambos grupos desde finales del siglo XIV, lo que podría interpretarse como una progresiva aceptación de su uso como utensilio básico e individual, y el rechazo a beber directamente de la escudilla, práctica que seguramente no desaparecería del todo (Tablas 5.3 y 5.4).

¿Puede decirse entonces que el servicio de mesa acabó siendo similar entre ambos grupos de consumidores? En realidad no, porque existieron muchos utensilios que, sin llegar a tener una enorme difusión social, sí que tuvieron una presencia sensiblemente mayor entre estos difuntos que entre los campesinos. Se trata sobre todo de utensilios relacionados con la bebida, como las copas, *pitxers*, *tasses* y *terrassos*, que se documentan entre estos sectores desde las cronologías más remotas, y además crecen en popularidad a lo largo del período. Hacia mediados del siglo XV el *pitxer* aparece entre un 16-20% de los inventarios de estos individuos, y la copa en casi el 20%. También los había relacionados con el servicio, como los *plats*, cuyas cantidades se multiplican exponencialmente desde la década de 1430, llegando a las 6 piezas hacia mediados del siglo XV, estando presentes en un tercio de los inventarios de estos individuos. Esto por no hablar de los vasos (*gots*) y las salseras (*salseres*), objetos muy marginales pero que de constar en los inventarios lo hacen fundamentalmente entre individuos de extracción urbana. Todos estos utensilios son extraordinariamente raros entre los campesinos, de los que puede encontrarse un ejemplar como mucho en algún inventario ocasional ya durante el siglo XV (Tablas 5.5 y 5.6).

Tabla 5.1. Comparación de la difusión de algunos utensilios de almacenamiento entre ambas muestras de inventarios

		1280- 1329	1330- 1340	1341- 1350	1351- 1360	1361- 1370	1371- 1380	1381- 1390	1391- 1400	1401- 1410	1411- 1420	1421- 1430	1431- 1440	1441- 1462
<i>Cànter</i>	Resto sectores	15,4	16,7	9,4	50	50	40	7,7	6,9	35,3	35	21,4	16	31,8
	Campesinos	0	16,7	6,4	22,2	20	25	8,3	14,3	17,9	44,4	20	23,1	10
<i>Gerra</i>	Resto sectores	59	87,5	86,8	50	66,7	60	76,9	79,3	70,6	80	50	64	40,9
	Campesinos	65	94,4	84,6	11,1	30	45,8	75	71,4	57,1	55,6	73,3	88,5	80
<i>Cabàs</i>	Resto sectores	17,9	20,8	34	0	33,3	20	30,8	13,8	35,3	20	21,4	40	36,4
	Campesinos	20	22,2	21,8	0	30	33,3	8,3	23,8	32,1	37	26,7	7,7	20
<i>Canasta</i>	Resto sectores	0	0	11,3	50	16,7	0	0	6,9	11,8	5	7,1	0	0
	Campesinos	5	0	16,7	11,1	10	37,5	0	23,8	28,6	29,6	13,3	0	6,7
<i>Cistella</i>	Resto sectores	5,1	12,5	9,4	0	16,7	40	0	13,8	23,5	20	14,3	16	18,2
	Campesinos	0	22,2	11,5	0	20	29,2	16,7	14,3	32,1	40,7	26,7	11,5	16,7
<i>Paner/ Panistre</i>	Resto sectores	12,8	29,2	20,8	0	33,3	40	23,1	17,2	29,4	15	21,4	32	9,1
	Campesinos	20	38,9	11,5	22,2	20	12,5	25	9,5	25	33,3	23,3	19,2	16,7

Fuente: Apéndice 3.1 y 5.1.

Tabla 5.2. Comparación de la difusión de algunos utensilios de cocina entre ambas muestras de inventarios

		1280- 1329	1330- 1340	1341- 1350	1351- 1360	1361- 1370	1371- 1380	1381- 1390	1391- 1400	1401- 1410	1411- 1420	1421- 1430	1431- 1440	1441- 1462
<i>Ast</i>	Resto sectores	79,5	83,3	66	100	66,7	100	84,6	62,1	58,8	65	50	44	72,7
	Campesinos	55	61,1	76,9	66,7	60	45,8	58,3	52,4	50	55,6	63,3	46,2	70
<i>Caldera</i>	Resto sectores	46,2	54,2	45,3	0	66,7	80	69,2	51,7	58,8	45	64,3	68	72,7
	Campesinos	55	38,9	56,4	22,2	50	62,5	66,7	71,4	64,3	70,4	66,7	61,5	66,7
<i>Cassola</i>	Resto sectores	7,7	12,5	1,9	0	0	40	0	3,4	5,9	15	7,1	8	4,5
	Campesinos	0	0	1,3	11,1	0	12,5	0	4,8	3,6	3,7	3,3	0	0
<i>Graelles</i>	Resto sectores	33,3	37,5	30,2	0	33,3	40	46,2	58,6	41,2	45	35,7	36	40,9
	Campesinos	0	0	9	0	10	0	8,3	9,5	7,1	14,8	13,3	7,7	13,3
<i>Olla</i>	Resto sectores	10,3	25	13,2	0	33,3	60	30,8	6,9	35,3	40	35,7	40	27,3
	Campesinos	15		3,8	22,2	30	41,7	0	38,1	25	40,7	23,3	7,7	6,7
<i>Paella</i>	Resto sectores	61,5	75	79,2	50	100	100	92,3	41,4	58,8	80	64,3	68	77,3
	Campesinos	65	72,2	75,6	33,3	30	45,8	41,7	61,9	60,7	63	66,7	65,4	63,3

Fuente: Apéndice 3.1 y 5.1.

Tabla 5.3. Comparación del promedio de *escudelles*, *greal*, *plats* y *talladors* entre ambas muestras de inventarios

		1280- 1329	1330- 1340	1341- 1350	1351- 1360	1361- 1370	1371- 1380	1381- 1390	1391- 1400	1401- 1410	1411- 1420	1421- 1430	1431- 1440	1441- 1462
<i>Escudella</i>	Resto sectores	15	14,1	15,4	5	5	9,6	5	5,8	13,8	9,7	16	7,4	9,1
	Campesinos	6,4	6	12,2	7	10,6	16,6	5,3	12,6	13,3	9,9	13,2	8,2	8,8
<i>Greal</i>	Resto sectores	3,8	2,7	4	0	5	4,3	9	2	4	2,8	2	4,8	3,7
	Campesinos	1	0	2,8	1	2	7,3	1	3,6	2	3	5,2	2,7	6,5
<i>Plat</i>	Resto sectores	0	0	0	0	0	0	0	0	6	2	14	6,7	6,6
	Campesinos	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1
<i>Tallador</i>	Resto sectores	7,6	5,4	10,6	6,5	2,5	6,6	6,5	7,2	8,5	8,1	4,4	6,2	5,9
	Campesinos	3	3,4	6,4	3,4	3	5,5	4	5,8	4,1	5,3	5,4	4,1	3,3

Fuente: Apéndice 3.1 y 5.1.

Tabla 5.4. Comparación de la difusión de *escudelles*, *greal*, *plats* y *talladors* entre ambas muestras de inventarios

		1280- 1329	1330- 1340	1341- 1350	1351- 1360	1361- 1370	1371- 1380	1381- 1390	1391- 1400	1401- 1410	1411- 1420	1421- 1430	1431- 1440	1441- 1462
<i>Escudella</i>	Resto sectores	71,8	75	60,4	100	16,7	100	15,4	31	52,9	65	42,9	28	54,5
	Campesinos	70	61,1	53,8	55,6	70	66,7	33,3	61,9	42,9	77,8	53,3	42,3	16,7
<i>Greal</i>	Resto sectores	10,3	12,5	9,4	0	16,7	60	7,7	3,4	11,8	20	7,1	24	27,3
	Campesinos	5	0	7,7	11,1	10	16,7	8,3	23,8	17,9	37	30	11,5	20
<i>Plat</i>	Resto sectores	0	0	0	0	0	0	0	0	5,9	5	14,3	12	31,8
	Campesinos	0	0	1,3	0	0	0	0	0	0	0	0	3,8	3,3
<i>Tallador</i>	Resto sectores	64,1	75	60,4	100	33,3	100	30,8	62,1	76,5	75	50	52	59,1
	Campesinos	65	77,8	57,7	55,6	90	79,2	58,3	76,2	64,3	77,8	80	53,8	40

Fuente: Apéndice 3.1 y 5.1.

Tabla 5.5. Comparación de la difusión de copas, vasos, tazas y jarrones entre ambas muestras de inventarios

		1280- 1329	1330- 1340	1341- 1350	1351- 1360	1361- 1370	1371- 1380	1381- 1390	1391- 1400	1401- 1410	1411- 1420	1421- 1430	1431- 1440	1441- 1462
<i>Copa</i>	Resto sectores	15,4	4,2	3,8	0	0	0	7,7	6,9	11,8	5	21,4	12	4,5
	Campeños	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3,7	3,3	0	6,7
<i>Got</i>	Resto sectores	2,6	0	3,8	0	0	0	0	0	5,9	0	0	4	4,5
	Campeños	0	0	0	0	0	4,2	0	0	0	0	3,3	0	0
<i>Pitxer</i>	Resto sectores	2,6	0	7,5	0	0	0	15,4	10,3	11,8	0	21,4	16	4,5
	Campeños	0	0	0	0	0	0	8,3	0	0	0	3,3	0	3,3
<i>Tassa</i>	Resto sectores	28,2	33,3	34	0	50	40	30,8	10,3	11,8	25	21,4	20	13,6
	Campeños	15	16,7	35,9	0	10	16,7	16,7	28,6	17,9	11,1	16,7	3,8	3,3
<i>Terràs</i>	Resto sectores	12,8	12,5	3,8	50	66,7	40	0	10,3	29,4	20	21,4	20	18,2
	Campeños	5	16,7	5,1	0	10	29,2	16,7	4,8	25	25,9	16,7	0	10

Fuente: Apéndice 3.1 y 5.1.

Tabla 5.6. Comparación de la difusión de cubiertos y saleros entre ambas muestras de inventarios

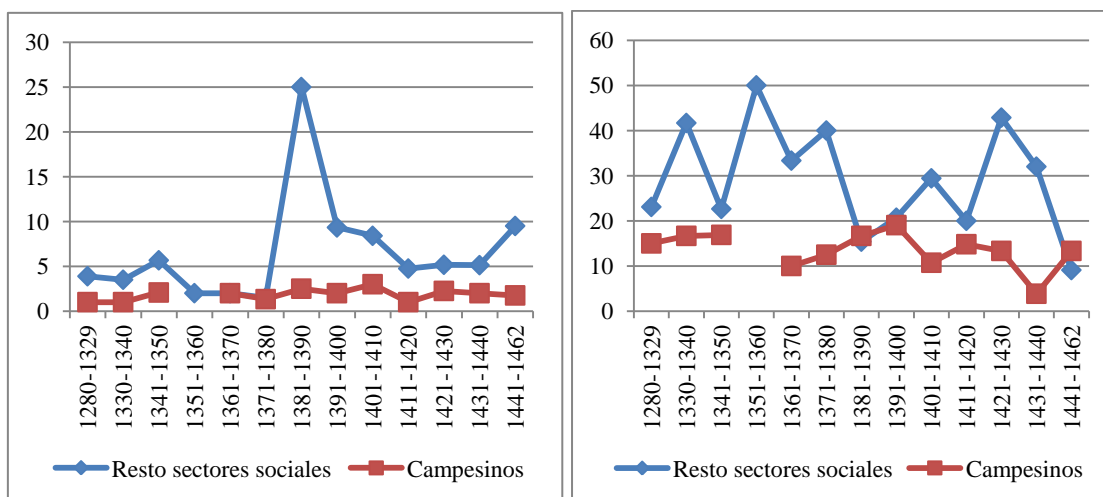
		1280- 1329	1330- 1340	1341- 1350	1351- 1360	1361- 1370	1371- 1380	1381- 1390	1391- 1400	1401- 1410	1411- 1420	1421- 1430	1431- 1440	1441- 1462
<i>Coltell</i>	Resto sectores	2,6	12,5	15,1	0	16,7	20	0	6,9	0	0	7,1	4	4,5
	Campesinos	0	0	21,8	0	0	0	8,3	4,8	0	0	0	7,7	0
<i>Cullera</i>	Resto sectores	10,3	12,5	13,2	0	16,7	20	0	6,9	35,3	30	7,1	12	27,3
	Campesinos	0	11,1	15,4	11,1	10	29,2	0	14,3	10,7	22,2	20	15,4	20
<i>Cullera d'argent</i>	Resto sectores	7,7	12,5	9,4	50	16,7	0	7,7	17,2	17,6	10	28,6	16	9,1
	Campesinos	0	0	2,6	0	0	0	8,3	4,8	3,6	0	3,3	3,8	3,3
<i>Saler</i>	Resto sectores	12,8	16,7	3,8	0	0	0	15,4	3,4	11,8	5	14,3	12	4,5
	Campesinos	5	0	10,3	11,1	0	25	0	9,5	7,1	3,7	6,7	0	3,3
<i>Salsera</i>	Resto sectores	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,1	0	9,1
	Campesinos	0	0	0	0	0	4,2	0	4,8	0	3,7	0	0	0

Fuente: Apéndice 3.1 y 5.1.

Nuevos y viejos materiales: un proceso socialmente transversal

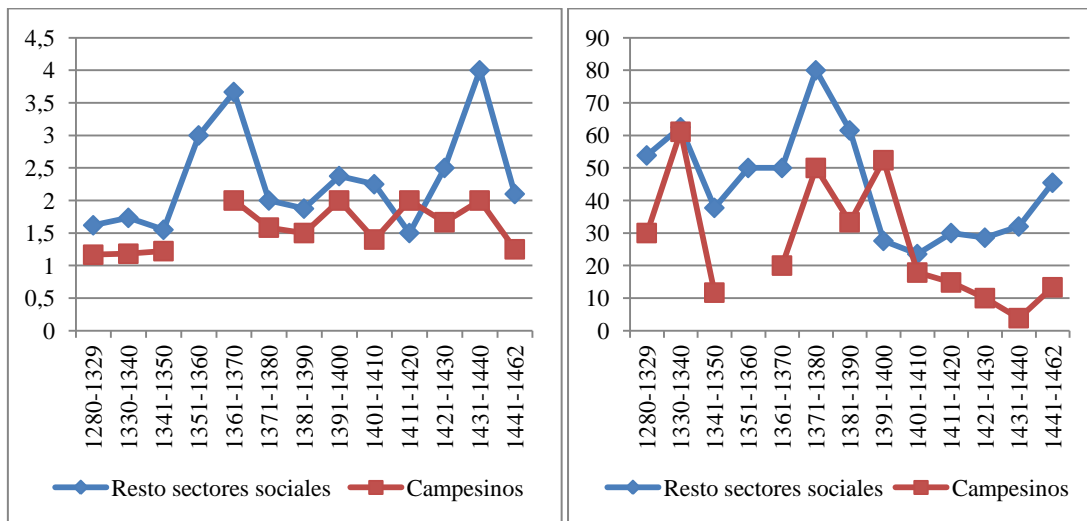
De manera nada sorprendente, los cambios en el consumo de estos difuntos tuvieron mucho que ver con los materiales de los que estaban fabricados los enseres. La posesión de metales como la plata y el cobre se habría mantenido dentro de una remarcable estabilidad, aunque con una mayor presencia entre los individuos de extracción no rural. Por ejemplo, la difusión de objetos de plata oscila entre el 20-40% de los inventarios, con cantidades que raramente bajan de las 5 piezas, llegando hasta las 10. Mientras, en la muestra campesina cerca de un 10% de los inventarios muestra 1 o 2 piezas de plata. El cobre también es mucho más abundante y frecuente entre los inventarios estos difuntos, si bien ambas muestras sugieren una menor difusión de los productos de este material a lo largo del tiempo (Figura 5.6 y 5.7).

Figura 5.6. Comparación del promedio (izquierda) y difusión (derecha) de piezas de plata entre ambas muestras de inventarios



Fuente. Base de datos original

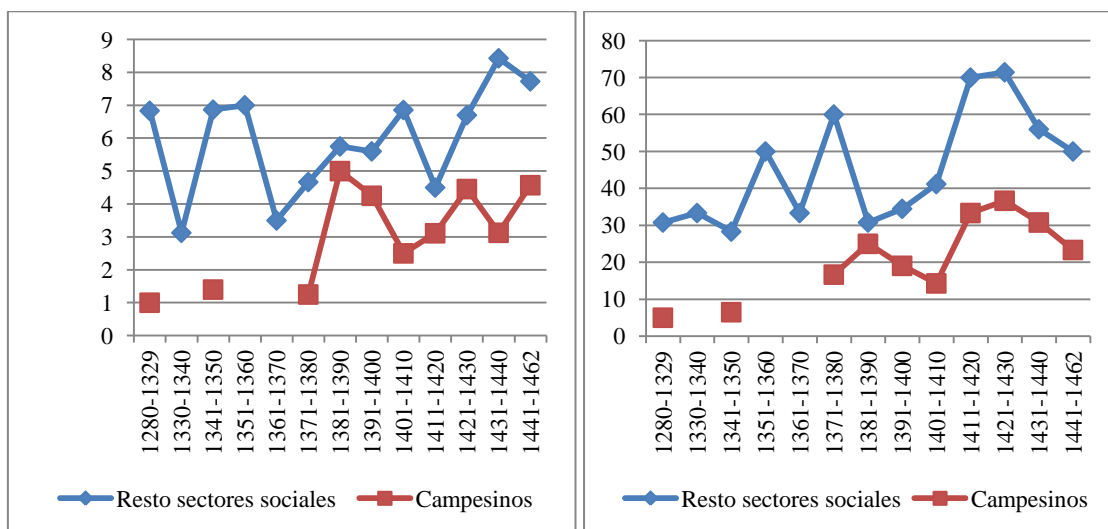
Figura 5.7. Comparación del promedio (izquierda) y difusión (derecha) de piezas de cobre entre ambas muestras de inventarios



Fuente. Base de datos original

¿Qué ocurrió con los materiales que emergieron con fuerza desde finales del siglo XIV, el vidrio y la cerámica? ¿Fue su creciente presencia algo propio de las pautas de consumo campesinas o, por el contrario, un fenómeno de amplio alcance social? Parece que el segundo supuesto es el correcto: ambos materiales se extendieron a más casas y en mayores cantidades también entre los difuntos de extracción más urbana. No obstante, hay que destacar que aquí no irrumpieron como una realidad novedosa. Al contrario que en el caso campesino, estos materiales eran mucho más corrientes en estas viviendas ya desde finales del siglo XIII. En el caso del vidrio, antes de 1380 cerca de un 30% de los individuos de esta otra muestra poseía de 3 a 7 piezas, cuando prácticamente eran enseres desconocidos entre los individuos de extracción rural. Ahora bien, cuando el vidrio emerge en la vivienda campesina a partir de esa década su posesión aumenta en esta otra muestra. El consumo de vidrio hubo de aumentar exponencialmente, porque en ambos grupos de individuos puede hallarse más difuntos poseyendo también más piezas. Entre 1380 y 1420-1440, cuando se documentan los niveles de posesión más altos, las cantidades medias y la difusión de este material se habrían duplicado en ambas muestras. Las diferencias entre consumidores, no obstante, se mantuvieron. Hacia 1450 la mitad de estos difuntos podían poseer cerca de 8 piezas de vidrio, mientras que entre los campesinos solo un cuarto aparece con más de 4 (Figura 5.8).

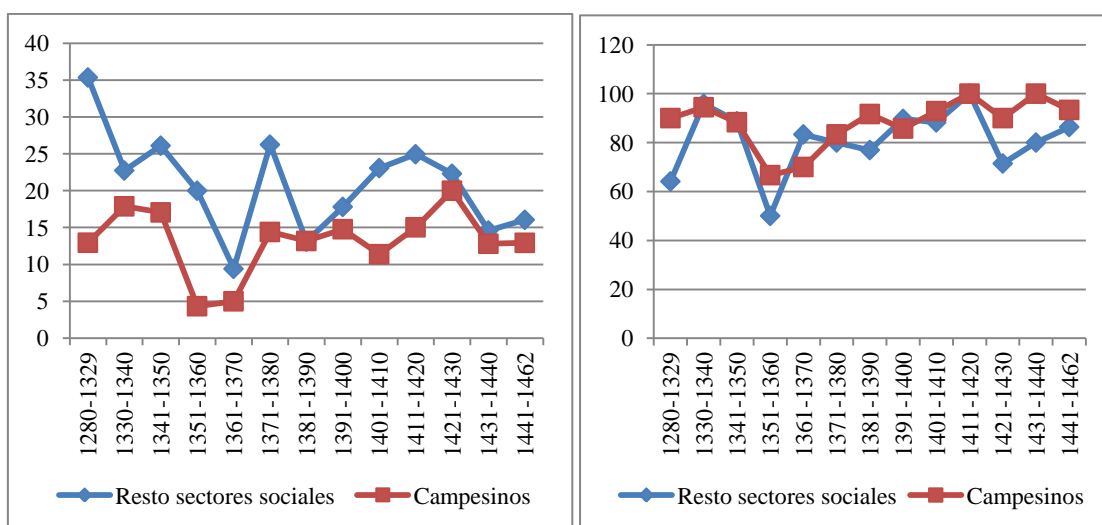
Figura 5.8. Comparación del promedio (izquierda) y difusión (derecha) de piezas de vidrio entre ambas muestras de inventarios



Fuente. Base de datos original

Pero fue la cerámica el producto cuyo consumo experimentó los cambios más espectaculares. A nivel general, sin distinguir tipologías de bienes, la difusión de la cerámica se mantuvo muy alta a lo largo del tiempo, al menos en un 80% de inventarios de cada década sin grandes diferencias entre muestras. Durante el tercer cuarto del Trescientos su difusión descendió hasta cerca del 60%, para crecer ininterrumpidamente desde entonces hasta al 90%. Las tendencias en las medias por inventario replican esta tendencia, aunque aquí se aprecia más claramente que los campesinos poseían menos enseres de este material, entre 5 y 10 piezas (Figura 5.9). Pero al contrario que el vidrio, el barro cocido podía constituir una variedad de productos mucho más diversos, que daba lugar a enseres muy variados dentro de la cultura material de la alimentación, que podían seguir lógicas diferentes. Ya ha podido observarse cómo en el caso de los campesinos el despegue de la cerámica hay que atribuirlo fundamentalmente a los nuevos enseres de cocina y sobre todo de mesa.

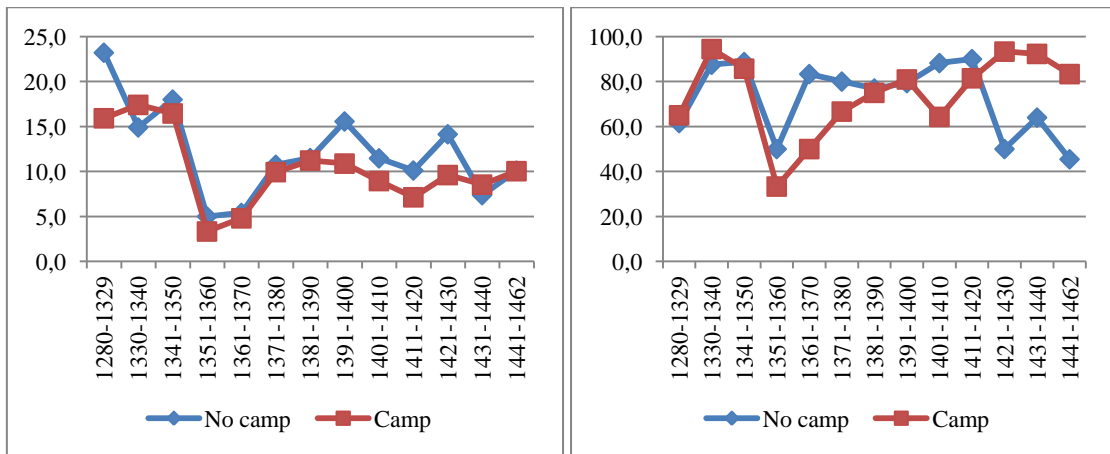
Figura 5.9. Comparación del promedio (izquierda) y difusión (derecha) de piezas de cerámica entre ambas muestras de inventarios



Fuente. Apéndice 3.2 y 5.2.

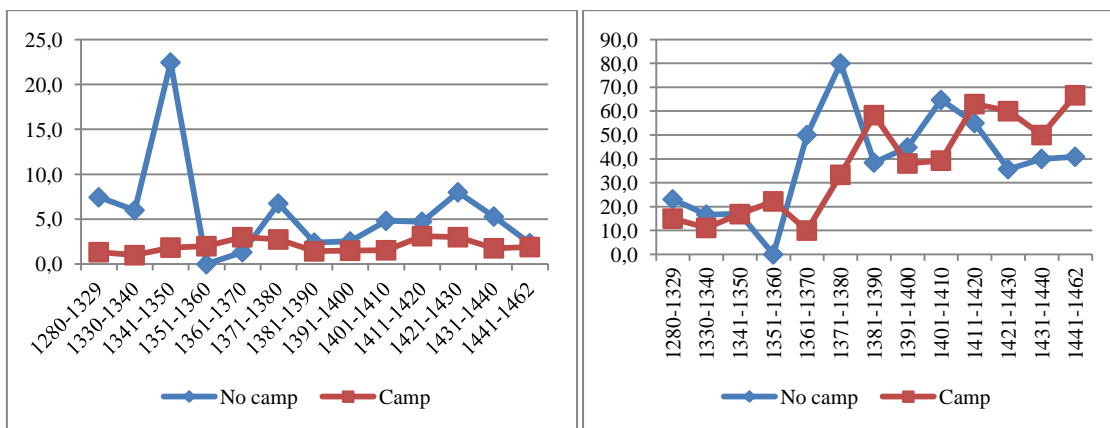
¿Ocurrió lo mismo en el caso de estos otros sectores sociales? Esto no solo fue así, sino que las dinámicas del consumo de cerámica fueron idénticas entre ambos grupos de consumidores, con independencia de la tipología del producto. Como ocurría con los campesinos, la mayor parte de la cerámica de esta otra muestra se concentraba en las grandes tinajas de almacenamiento antes de 1370-80. Ambos grupos podían poseer entre 15 y 20 piezas, una situación presente en cerca del 90% de los inventarios. La familiaridad que estos difuntos podían tener con enseres de cocina y mesa de este material, no obstante, era mayor que entre los campesinos. Estos productos aparecen en un 10% más de inventarios, y en cantidades mucho mayores: 7 veces más las piezas de cocina, 3 más las del servicio. Desde 1370-80, no obstante, la cerámica de cocina y mesa se hace recurrente en ambas muestras, manteniendo las distancias. La presencia de ollas y cazuelas de barro es similar entre ambos grupos, duplicándose además entre ambos extremos de la cronología, pasando de cerca del 20% al 50% de inventarios. Pero entre estos difuntos las cantidades eran mucho más altas, del orden de 6-7 piezas de media durante toda la cronología, sustancialmente más que entre los campesinos, que habrían tenido 1 o 2. Las vajillas cerámicas experimentaron los cambios más sorprendentes. En ambos sectores, la presencia y la cantidad de piezas en 1450 es del orden del doble que en 1370 (Figuras 5.10, 5.11, 5.12).

Figura 5.10. Comparación del promedio (izquierda) y difusión (derecha) de cerámica de almacenamiento entre ambas muestras de inventarios



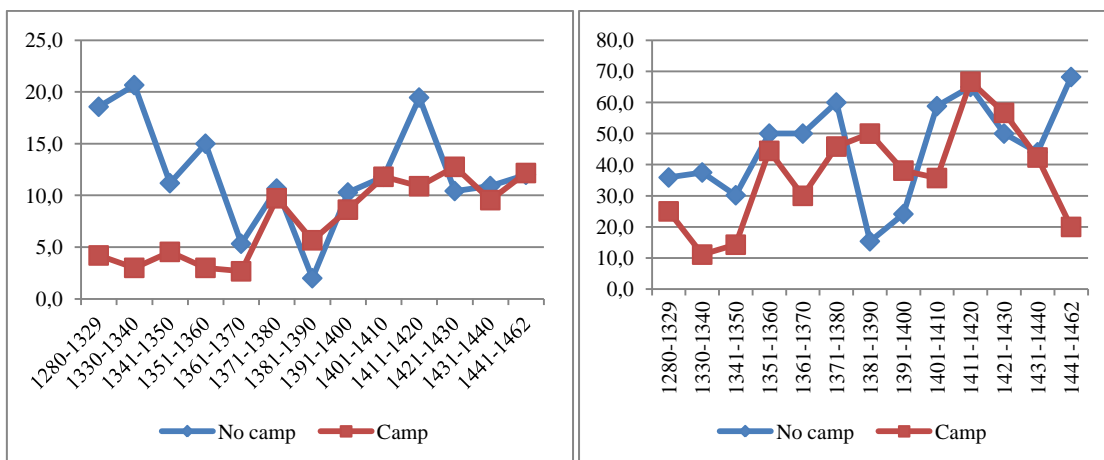
Fuente. Apéndice 3.2 y 5.2.

Figura 5.11. Comparación del promedio (izquierda) y difusión (derecha) de cerámica de cocina entre ambas muestras de inventarios



Fuente. Apéndice 3.2 y 5.2.

Figura 5.12. Comparación del promedio (izquierda) y difusión (derecha) de cerámica de mesa entre ambas muestras de inventarios



Fuente. Apéndice 3.2 y 5.2.

Las referencias a estilos decorativos y a piezas importadas, aunque escasas, apuntan en la misma dirección en lo que concierne a la cerámica. El caso más claro es el de la conocida *obra de Màlica*, la cerámica de reflejo metálico que, de hecho, es la única “obra” que aparece recogida de manera sistemática en los inventarios, seguramente porque los notarios las percibían con un valor algo superior. Parece claro que esta estaba más difundida y se poseía más abundantemente entre los grupos sociales urbanos (Tabla 5.7). Con todo, los campesinos accedieron poco a poco a más de estas piezas, aunque no todos. Solo una minoría del 5-7% acumulaba una media de 3 piezas. Entre los otros sectores sociales no solo eran más abundantes y estaban más extendidas, sino que este hecho se acentuó durante el período bajomedieval. Entre ambos extremos de la cronología, la cantidad de inventarios en los que aparece al menos una de estas piezas se multiplicó por dos, pasando del 9% en 1280-1350 al 17% en 1401-1450. En la segunda mitad del siglo XIV el número de piezas por inventario se sitúa en 5, 9 en la primera mitad del siglo XV. La enorme cantidad de piezas del primer período, anteriores a 1350, deben de explicarse en buena medida por la acumulación de los inventarios de Morvedre en el año 1348.

Tabla 5.7. Comparación del promedio y difusión de *obra de màlica* entre ambas muestras de inventarios

	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Media de piezas por inventario (n.)			
Resto sectores sociales	16,9	5,6	8,8
Campeños	0	3,6	3,6
Presencia en inventarios (%)			
Resto sectores sociales	9,4	16,3	17,5
Campeños	0	7,8	5,6

Fuente. Base de datos original

La *obra de Màlica* se documenta, pues, primero entre los sectores sociales de rasgos más urbanos, y luego entre los campesinos. No es algo único de este tipo de cerámica, sino que también se hace evidente con las escasas referencias a otros estilos que pueden encontrarse en los inventarios estudiados. La Tabla 5.8 ilustra este hecho recogiendo las referencias más antiguas para cada tipología de pieza de todos los estilos decorativos. Con contadas excepciones, puede apreciarse cómo las más antiguas aparecen documentadas primero entre los sectores no rurales, en tipologías de enseres también más variadas. Las primeras referencias a la *obra de Màlica*, por ejemplo, tienen lugar hacia 1320, en la forma de *escudelles*, *talladors* y *terrasos* entre fundamentalmente miembros del patriciado urbano de la ciudad de Valencia, y solo hacia 1350 entre los difuntos de la muestra de campesinos⁴¹⁷. Lo mismo ocurre si reparamos en estilos más infrecuentes que remiten directamente a importaciones, de Terol, de Sant Cantí de Mediona o incluso de Damasco. Las referencias a colores comienzan a documentarse igualmente entre estos sectores más urbanos, incluso la genérica palabra “pintat”, en un repertorio de piezas más amplio.

⁴¹⁷ Recurriendo a una muestra más reducida, ya se planteó la idea de que el patriciado de la ciudad de Valencia constituyó el primer grueso de consumidores de estas piezas. Véase L. Almenar Fernández, “Consumir la obra de terra. Los orígenes de la cerámica valenciana por el lado de la demanda”, *Hispania. Revista Española de Historia*, 78/258, 2018, pp. 69-101.

Tabla 5.8. Referencias más antiguas a estilos decorativos y colores de piezas de cerámica en ambas muestras de inventarios

Estilo/procedencia	Campesinos	Otros sectores sociales
<i>Alhaur</i>		Gerra (1390)
<i>Barcelona</i>	Escudelles (1298)	
<i>Domàs</i>		Brocal (1342), Escudella (1342)
<i>Màlica/Manises</i>	Escudella (1348), Greal (1348), Terràs (1348), Safa (1409)	Escudelles y talladors (1319), Terràs (1319), Greal (1348), Setra (1348), Canterelleta (1351), Taça o Escudella (1385), Tabac (1410), Olla (1414), Terràs o Pitxer (1438), Plat (1439).
<i>Paterna</i>	Gerra (1400)	
<i>Rugat</i>	Gerra (1400)	Gerra (1381)
<i>Sant Cantí</i>		Olla (1319)
<i>Terol</i>	Terràs (1406)	Escudelles y talladors (1319)
<i>Valencia</i>		Gerra (1390)

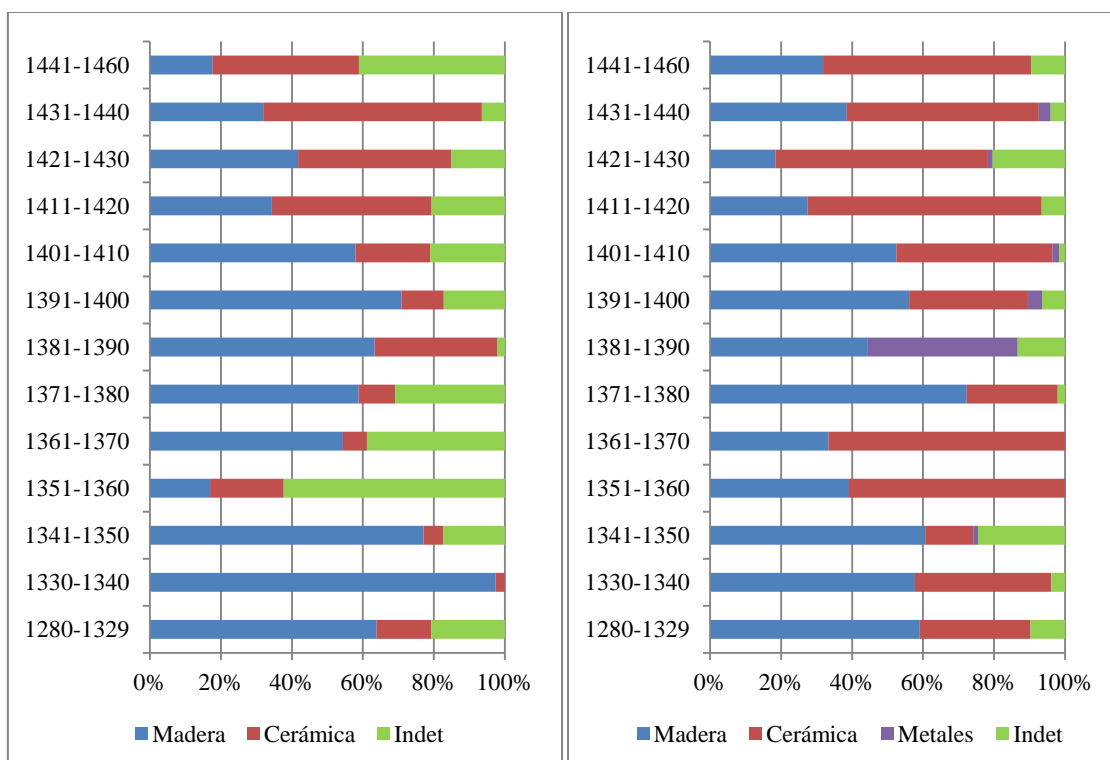
Color	Campesinos	Otros sectores sociales
<i>Blanc</i>	Terràs (1349)	Gerra (1329), Taça (1348), Terràs (1348), Olla (1426)
<i>Blau</i>		
<i>Groc</i>		Escudella (1410)
<i>Morisc</i>		Terràs (1439)
<i>Pintat</i>	Escudella (1370), Gerra (1381), Terràs (1415), Tabaquet (1427)	Escudella (1283), Tabac (1319), Escudella (1328), Greal (1328), Tallador (1328), Terràs (1332), Pot (1380), Llibrell de pastar (1429)
<i>Verd</i>	Safa (1409), Terràs (1419)	Gerra (1342), Taça (1348), Terràs (1348), Llibrell (1396), Cànter (1429), Tallador (1451)

Fuente. Base de datos original

Fuera cual fuera la calidad, la popularización de las vajillas cerámicas también comportó una progresiva sustitución de las fabricadas de madera entre los difuntos no campesinos. Ahora bien, hay que partir de que la cerámica de mesa ocupaba entre estos una parte mucho mayor del instrumental de servicio que entre los campesinos (Figura 5.13). Antes de 1350 la cerámica podía representar ya el 30-40% de las diversas tipologías de platos, del orden del doble que entre los campesinos (15%). Desde las décadas finales del siglo XIV y principios del XV la cerámica empieza a equipararse con la madera, y desde 1420-30 ya habría habido más piezas de cerámica que de madera en las casas de ambos grupos de difuntos. Es cierto que la madera nunca llegó a

desaparecer del todo en ninguna muestra, pero la incidencia de la cerámica es mayor entre estos difuntos de manera sistemática, cerca de un 15% más cada década. Además, estos inventarios incluyen ocasionalmente algunas vajillas de metales, como el hierro y sobre todo el estaño (*estany*). Este último, un producto ajeno a la cultura material de la alimentación campesina, aparece en esta otra muestra de difuntos, con una cronología llamativa. Antes de 1350 aparece de manera bastante consistente, en un 10% de inventarios con cerca de dos piezas de media en su momento más álgido. Después desaparece completamente de los listados notariales, y solo vuelve a aparecer en las primeras décadas del siglo XV, en cantidades medias y niveles de difusión ya más altos. No parece, pues, que el estaño protagonizara cambios tan significativos como los que se suele atribuir al peltre inglés en el tránsito a la Edad Moderna, ni siquiera entre estos sectores sociales presumiblemente más adinerados⁴¹⁸.

Figura 5.13. Comparación de los materiales de las vajillas de mesa entre ambas muestras de inventarios: campesinos (izquierda), y otros difuntos (derecha)



Fuente. Apéndice 3.4 y 5.3.

⁴¹⁸ Ch. Dyer, *An age of transition?*, pp. 140-141. El peltre sería predominante sobre la cerámica hasta mediados del siglo XVII en lugares del norte de Europa como Inglaterra y Holanda. Véase J. de Vries, *The industriuous revolution*, p. 132.

Muchos de los cambios que experimentó la cultura material de la alimentación campesina tienen su precedente, por tanto, en las posesiones de otros sectores sociales. De hecho, una mirada más cercana a los inventarios permite rastrear más de cerca la difusión de estos productos, y ciertamente, reflejan que muchas innovaciones aparecieron primero entre los sectores sociales más acomodados, y antes en la ciudad que en el campo. Las primeras piezas de vidrio, por ejemplo, se documentan en los primeros años del siglo XIV. Hasta mediados de siglo la práctica totalidad de estos objetos aparecen en difuntos pertenecientes al patriciado urbano y a sectores profesionales no artesanos. Se trata de las tipologías más conocidas, que se repiten constantemente a lo largo del período bajomedieval, las *ampolles* y *almarraixes*, seguidas por algunos *brocals* y otras piezas testimoniales, como *barrals*, *carabasses* y *gots de vidre*. Desde 1340, no obstante, ya pueden encontrarse de manera consistente en difuntos de extracción artesanal, y desde 1370-1380 aparecen algunas piezas ocasionales entre los campesinos. Para dar una idea de la marginalidad de este material hasta entonces, de las 159 piezas registradas desde 1300 hasta 1380, 71 aparecen entre difuntos vinculados a actividades artesanales, 49 entre miembros del patriciado, 38 entre otras profesiones, y solo 7 entre agricultores. La cantidad de inventarios por grupo, en efecto, no es la misma. Si se dividen estas cifras por el número de listados (12, 8, 7 y 5) puede verse cómo la mayoría de estos grupos de difuntos habrían poseído unas 6 piezas de vidrio de media, solo 1 en el caso de los campesinos.

Este patrón, en el que el vidrio comienza siendo algo del patriciado, luego de los grupos medios, los artesanos y finalmente los campesinos, aparece igualmente si se toman los inventarios por sectores ocupacionales. Esto permite remontar la irrupción del vidrio un poco más atrás entre las clases populares, a la década de 1370 para los individuos del sector primario, y a la de 1320 para los del secundario. Ahora bien, la difusión se retrasa mucho más si se toma un punto de vista geográfico: los primeros campesinos en utilizar estas piezas fueron los de las grandes villas y, en concreto, los de la ciudad de Valencia. Hasta 1370 prácticamente todas las piezas provienen de aquí y de los inventarios de Morvedre de 1348-1349. En la década de 1370 se documenta algún caso en las aldeas de Morella, y desde 1400 en Vilafranca de forma continua. El vidrio en el “medio rural”, fuera de las grandes villas, no aparece de manera frecuente hasta el siglo XV. En los inventarios de la huerta norte, por ejemplo, sólo empiezan a documentarse en la década de 1420.

Si la historia del vidrio se presenta como un caso sugerente de *trickle-down*, de “goteo” de las pautas de consumo desde las clases más acomodadas a las más humildes, el de la cerámica no lo es menos. Los primeros *greals de terra*, por ejemplo, solo se documentan en Valencia y Morvedre antes de 1350. Desde 1360-70 aparecen entre los difuntos de las aldeas de Morella y Vilafranca, y hasta mediados del siglo XV no aparece ninguno en Alcoi o la huerta norte. La *olla de terra*, por su parte, puede encontrarse hasta la segunda mitad del XIV solo en la ciudad de Valencia. La primera y única mención de Alcoi es de 1356. Desde 1370 aparece frecuentemente en el norte, en Vilafranca y las aldeas de Morella, y en la huerta norte solo hay una mención de 1420. Además, las pocas *ollas de terra* documentadas antes de 1370 están siempre en manos del patriciado y profesiones no artesanales. Desde los 1370 y sobre todo los 1380 aparecen ya entre campesinos y artesanos a la vez. Es un caso similar al de las *escudelles de terra*. Las primeras fuera de la capital empiezan a documentarse hacia los años 1340 en la huerta y Alcoi, también entre los agricultores de Morvedre. En las aldeas de Morella y Vilafranca aparecen desde los años 1370. Hasta entonces aparecen únicamente entre miembros del patriciado y otros grupos profesionales, cuando comienzan a encontrarse entre difuntos campesinos y artesanos.

Se tome el ejemplo que se tome, la idea de una transmisión vertical y descendiente de las pautas de consumo parece irresistible. Algunas de las innovaciones más destacadas, como la emergencia de la cerámica y el vidrio, comienzan a tener lugar primero entre los sectores sociales más adinerados, y también en el medio urbano. Conocemos el proceso, pero no sus motivos, que no pueden deducirse del mismo. La voluntad de emular debió de existir, y quizás fue más relevante en los momentos posteriores a 1370, cuando las clases populares adquirieron enseres que antes no tenían, seguramente estimulados por el hecho de que eran objetos hasta entonces confinados a grupos urbanos o más acomodados. Pasado este momento, estos otros sectores sociales adquirieron a su vez más posesiones, las mismas que los propios campesinos, cuyo ejemplo más notable fue la difusión de los nuevos bienes semiduraderos. Esto es de notar. McKendrick argumentaba que una vez las élites eran imitadas estas adquirirían nuevos enseres con el fin de distinguirse de ellos, de manera que la “distinción”, y no solo la “emulación”, actuaba como un motor demanda⁴¹⁹. Sin embargo, aquí se observa que los enseres que protagonizaron los grandes cambios fueron adquiridos por ambos

⁴¹⁹ N. McKendrick, J. Brewer y J. H. Plumb, *The birth of a consumer society*, pp. 1-13.

grupos de difuntos, y además, compartiendo ritmos y cronología, sin dejar de romper las diferencias materiales entre ellos. Desde la perspectiva de estos enseres, el aumento del consumo doméstico se presenta como un proceso socialmente transversal, común al conjunto de la sociedad valenciana, del que los campesinos también formaron parte. Debía de haber, pues, otros condicionantes que afectaran a todos los sectores sociales en tanto que consumidores.

Tabla 5.9. Comparación del promedio de objetos de vidrio, cerámica, cobre, estaño y plata entre ambas muestras de inventarios

		1280- 1329	1330- 1340	1341- 1350	1351- 1360	1361- 1370	1371- 1380	1381- 1390	1391- 1400	1401- 1410	1411- 1420	1421- 1430	1431- 1440	1441- 1462
<i>Argent</i>	Resto sectores	3,9	3,5	5,7	2	2	1,5	25	9,3	8,4	4,8	5,2	5,1	9,5
	Campesinos	1	1	2,1	0	2	1,3	2,5	2	3	1	2,3	2	1,8
<i>Courea/ Aram</i>	Resto sectores	1,6	1,7	1,6	3	3,7	2	1,9	2,4	2,3	1,5	2,5	4	2,1
	Campesinos	1,2	1,2	1,2	0	2	1,6	1,5	2	1,4	2	1,7	2	1,3
<i>Estany</i>	Resto sectores	2	2	2,2	0	0	0	3	0	0	11	6,3	1,5	6
	Campesinos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	1
<i>Terra</i>	Resto sectores	35,4	22,7	26,1	20	9,4	26,3	13,1	17,8	23,1	25	22,3	14,6	16,1
	Campesinos	12,9	17,9	17,1	4,3	5	14,4	13,2	14,8	11,4	15	20	12,8	12,9
<i>Vidre</i>	Resto sectores	6,8	3,1	6,9	7	3,5	4,7	5,8	5,6	6,9	4,5	6,7	8,4	7,7
	Campesinos	1	0	1,4	0	0	1,3	5	4,3	2,5	3,1	4,5	3,1	4,6

Fuente. Base de datos original.

Tabla 5.10. Comparación de la difusión de objetos de vidrio, cerámica, cobre, estaño y plata entre ambas muestras de inventarios

		1280- 1329	1330- 1340	1341- 1350	1351- 1360	1361- 1370	1371- 1380	1381- 1390	1391- 1400	1401- 1410	1411- 1420	1421- 1430	1431- 1440	1441- 1462
<i>Argent</i>	Resto sectores	23,1	41,7	22,6	50	33,3	40	15,4	20,7	29,4	20	42,9	32	9,1
	Campeños	15	16,7	16,9	0	10	12,5	16,7	19	10,7	14,8	13,3	3,8	13,3
<i>Coure/ Aram</i>	Resto sectores	53,8	62,5	37,7	50	50	80	61,5	27,6	23,5	30	28,6	32	45,5
	Campeños	30	61,1	11,7	0	20	50	33,3	52,4	17,9	14,8	10	3,8	13,3
<i>Estany</i>	Resto sectores	2,6	4,2	9,4	0	0	0	7,7	0	0	5	21,4	8	9,1
	Campeños	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0,1
<i>Terra</i>	Resto sectores	64,1	95,8	88,7	50	83,3	80	76,9	89,7	88,2	100	71,4	80	86,4
	Campeños	90	94,4	88,3	66,7	70	83,3	91,7	85,7	92,9	100	90	100	93,3
<i>Vidre</i>	Resto sectores	30,8	33,3	28,3	50	33,3	60	30,8	34,5	41,2	70	71,4	56	50
	Campeños	5	0	6,5	0	0	16,7	25	19	14,3	33,3	36,7	30,8	23,3

Fuente. Base de datos original.

5.2. Más allá de la emulación: los grandes condicionantes de las pautas de consumo

Al margen de la emulación social, podían existir condicionantes decisivos que estimulaban poseer más o mejores enseres entre los individuos de ambas muestras. No son aspectos desconocidos, y su importancia ha sido reivindicada en repetidas ocasiones desde la historiografía de época moderna. Algunos incluso han recurrido a recursos estadísticos “básicos”, como las regresiones estadísticas, para determinar qué aspecto era más determinante⁴²⁰. Tales análisis parecen difíciles de llevar a cabo con la muestra recogida, pero pueden estudiarse de manera más rudimentaria.

La ocupación socioprofesional

El oficio era, como lo es en la actualidad, un primer aspecto básico que definía las pautas de consumo. No solo porque comportara ciertos niveles de ingresos, sino porque afectaba a las prácticas cotidianas y creaba un estilo de vida particular. Es este mismo principio el que lleva a tomar a los “campesinos” como un sector social cohesionado, a pesar de que sepamos que había muchos estratos dentro de él, al igual que ocurre con la muestra no campesina. Es posible reagrupar ambas muestras en grupos más específicos y compararlos con difuntos cuyos inventarios especificaban concretamente ser *llauradors*. Por cuestiones de representatividad, la reordenación imposibilita el análisis por decenios, llevando a analizar las muestras en períodos de medio siglo, como en capítulos anteriores. Esto se debe también a la gran cantidad de difuntos cuya extracción social no queda especificada en el inventario. Por ello, y a modo de contraste, esta clasificación puede complementarse redistribuyendo esos difuntos sin sector socioprofesional atendiendo a lo establecido en el Capítulo 1, estudiándolos por sectores más genéricos (primario, secundario y terciario).

Las Tablas 5.11 y 5.12 muestran la media de enseres poseídas a partir de estas dos clasificaciones. Puede apreciarse una clara jerarquía, repetida a través de los diferentes períodos, en la que los miembros del patriciado y los sectores profesionales no artesanales acumulan las cantidades más grandes. Los menestrales se hallan entre los que menos, en cantidades ligeramente superiores a las de los agricultores. Desde el

⁴²⁰ M. Overton, *Production and consumption in English households*, pp. 137-169.

punto de vista de los sectores ocupacionales, los difuntos agrupables en el sector terciario acumulaban más bienes que el secundario, y estos a su vez más que el primario. La escala se repite entre los diversos tipos de bienes. En cuanto a los utensilios de almacenamiento, por ejemplo, apenas existían diferencias entre labradores, artesanos y otros profesionales. Solo los miembros del patriciado parecen acumular unas cantidades sustancialmente mayores, entre 10 y 20 piezas más con respecto a los otros grupos. Visto por sectores ocupacionales, el terciario acumulaba de 5 a 15 ejemplares más que los otros dos. Más claras son las desigualdades en los objetos de cocina y mesa. Tanto en el período anterior a 1350 como en el posterior a 1400, los labradores poseían cerca de la mitad de utensilios de cocina y mesa que el patriciado urbano y los otros profesionales. Estos dos grupos apenas se distinguían por unas pocas piezas, casi siempre a favor del patriciado. Los artesanos, por su parte, también poseían algunas pocas más que los campesinos, pero como estos, estaban muy lejos de las cantidades de las élites.

Tabla 5.11. Promedio de objetos de almacenamiento, cocina y servicio entre difuntos agricultores, artesanos, miembros del patriciado urbano y otros profesionales

	Almacenamiento			Cocina			Servicio		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Patriciado	41,4	17,7	23,5	22	9,6	16,1	35,1	14,6	22,4
Otros prof..	23,3	15,3	14,1	24	10,6	15,2	32,7	17,5	18,7
Artesanos	21,4	15,2	16	19,3	10,7	11,5	26,2	11,2	13,6
Agricultores	22,5	17,8	14,3	10,6	8,3	7,4	14,8	12,1	10,5

Fuente: Apéndice 3.1 y 5.1, reagrupados por períodos de aproximadamente medio siglo.

Notas: Las cantidades de inventarios, respectivamente para cada período cronológico, son las siguientes: Patriciado urbano, 21, 8, 28; Otros profesionales: 12, 5, 16; Artesanos: 37, 23, 29; Agricultores: 87, 32, 80. Total: 377 inventarios.

Tabla 5.12. Promedio de objetos de almacenamiento, cocina y servicio por sectores ocupacionales (primario, secundario, terciario)

	Almacenamiento			Cocina			Servicio		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Primario	19,3	13	12,5	9,9	9,9	8,4	14	16,9	13,8
Secundario	20,4	14,7	15,2	18,6	10,4	11,1	25,5	11,2	12,9
Secundario (con deduc)	18,7	15,4	13,7	14,3	10,3	10,6	20,5	10,4	16,4
Terciario	34	18,8	20,1	22,2	13,5	15,3	34,5	16,8	20,9

Fuente: Apéndice 3.1 y 5.1, reagrupados por períodos de aproximadamente medio siglo.

Notas: Las cantidades de inventarios, respectivamente para cada período cronológico, son las siguientes: Sector primario, 115, 75, 142; Sector secundario: 39, 24, 34; Sector secundario (con deducidos): 81, 37, 48; Sector terciario: 34, 16, 46. Total: 594 inventarios (525 sin los deducidos).

Las tablas muestran así una remarcable cohesión en cuanto a riqueza material en los sectores sociales estudiados. Esto no quiere decir que cada grupo sea monolítico, ni que no hubieran existido labradores poseyendo cantidades de enseres mayores que artesanos o incluso que mercaderes. Pero estos no debieron de constituir una mayoría, al menos no en estas muestras. De lo contrario, las cantidades poseídas de grupos diferentes se solaparían y coincidirían con mayor frecuencia. Esta situación, además, no dejó de ser así en buena parte de la baja edad media, porque esta jerarquía se repite en la mayor parte del período estudiado. La excepción la constituye la segunda mitad del siglo XIV, cuando parece observarse un momento de reducción de las desigualdades entre sectores. De una manera más simple que la que permitía observar el análisis por decenios, las tablas muestran con claridad una tendencia en “V”, con la caída del promedio de piezas en el período inmediatamente posterior a 1350, y un incremento posterior a 1400. Todos los grupos siguen las mismas tendencias, prueba de que el proceso de cambio en la cultura material es transversal a todo el espectro social. La segunda mitad del siglo XIV, por tanto, destaca como un período en el que las diferencias entre grupos sociales se matizaron a la vez que el consumo descendía y la cultura material se simplificaba. La diferencia en la posesión de utensilios de almacenamiento y cocina era entonces insignificante, y en el caso del servicio de mesa

se reducía hasta 2-3 piezas entre sectores. Pero esto parece haber sido algo pasajero, que desaparece en la primera mitad del siglo XV.

Los niveles de difusión de estos utensilios remiten una vez más al carácter básico, prácticamente irrenunciable que debían de tener para todos los sectores sociales (Tablas 5.13 y 5.14). Los utensilios de cocina aparecen prácticamente en todos los inventarios, con independencia del período, la época o el sector socioprofesional. Los de almacenamiento presentan una situación similar, aunque aparecen algo más difundidos entre el sector primario y aquellos difuntos calificados como *llauradors*, lo que tiene sentido dado que eran quienes debían de generar una mayor cantidad de reservas por la propia actividad del trabajo agrícola. Las diferencias más claras están en el servicio. Mientras que entre el patriciado prácticamente no hay inventario que no tenga un utensilio de este tipo, esto se hace más raro entre otros grupos sociales. Los campesinos, de hecho, están entre las difusiones más bajas dentro de su alta presencia, entre el 75 y 80% a lo largo de la cronología. Son los artesanos y otros profesionales los que experimentan una difusión más clara en el largo recorrido, aumentando entre un 5-10%.

Tabla 5.13. Difusión utensilios de almacenamiento, cocina y servicio estudiados entre difuntos agricultores, artesanos, miembros del patriciado urbano y otros profesionales

	Almacenamiento			Cocina			Servicio		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Patriciado	85,7	75	81,5	95,2	100	96,3	95,2	100	88,9
Otros prof.	100	80	81,3	100	100	93,8	83,3	40	93,8
Artesanos	94,6	87	82,8	100	100	89,7	81,1	87	86,2
Agricultores	95,4	96,9	95	100	96,9	95	75,9	81,3	73,8

Fuente: Apéndice 3.1 y 5.1, reagrupados por períodos de aproximadamente medio siglo, y clasificados por ocupación según los apéndices 1.1 y 1.2.

Notas: Las cantidades de inventarios son, respectivamente para cada período cronológico, las siguientes: Patriciado urbano, 21, 8, 28; Otros profesionales: 12, 5, 16; Artesanos: 37, 23, 29; Agricultores: 87, 32, 80. Total: 377 inventarios.

Tabla 5.14. Difusión de objetos de almacenamiento, cocina y servicio por sectores ocupacionales (primario, secundario, terciario)

	Almacenamiento			Cocina			Servicio		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Primario	92,2	92	95,1	98,3	98,7	96,5	75,7	84	76,8
Secundario	94,9	87,5	82,4	100	100	91,2	79,5	83,3	88,2
Secundario (con deduc)	91,4	89,2	83,3	98,8	97,3	91,7	82,7	75,7	83,3
Terciario	91,2	81,3	82,6	97,1	93,8	97,8	91,2	87,5	91,3

Fuente: Apéndice 3.1 y 5.1, reagrupados por períodos de aproximadamente medio siglo, y clasificados por ocupación según los apéndices 1.1 y 1.2.

Notas: Las cantidades de inventarios son, respectivamente para cada período cronológico, las siguientes: Sector primario, 115, 75, 142; Sector secundario: 39, 24, 34; Sector secundario (con deducidos): 81, 37, 48; Sector terciario: 34, 16, 46. Total: 594 inventarios (525 sin los deducidos).

El lugar de residencia

Muchos de quienes han trabajado con inventarios han podido documentar que los difuntos de las ciudades acumulaban más posesiones⁴²¹. En principio esto es lógico. Existían campesinos que residían en poblaciones alejadas de montaña, mientras que otros lo hacían en la huerta de la capital o incluso dentro de sus propios muros. De igual manera algunos artesanos y mercaderes podían residir lejos de las grandes villas, y centrar sus negocios y actividad laboral en el ámbito local o regional. El contexto importa porque las oportunidades de compra y las constricciones de la vida urbana no eran las mismas que las del campo. Además los círculos sociales eran más reducidos porque todo el mundo se conocía, mientras que en la ciudad el anonimato podía estimular la voluntad de aparentar de cara a los demás⁴²².

El material estudiado permite valorar esta cuestión desde el punto de vista de algunas localidades o grupos de localidades mejor documentadas: Valencia y Morvedre como dos grandes villas de rasgos urbanos, Alcoi y Vilafranca como centros intermedios, y dos grupos de comunidades rurales, la huerta al norte de la ciudad de

⁴²¹ Véase, por ejemplo, B. Moreno, “Lugar de residencia y pautas de consumo. El Penedés y Barcelona, 1770-1790”, *Revista de historia industrial*, 31, 2006, pp. 139-168.

⁴²² M. Overton *et al.*, *Production and consumption in English households*, p. 168.

Valencia y un conjunto de aldeas y *masos* cercanos a Morella⁴²³. Esto permite observar contrastes entre áreas con niveles diversos de urbanización. Por ejemplo, las diferencias en los objetos de almacenamiento pueden apreciarse en la mayor parte de períodos entre el centro y la periferia del reino. Entre los difuntos anteriores a 1350, en grandes urbes como Valencia, Morvedre o la propia huerta norte se contaba con unas 20-25 piezas por inventario. En Alcoi y Vilafranca la media es inferior a las 10 piezas. Es destacable la alta presencia de estos utensilios en las comunidades de la huerta al norte de la capital, superior a las de Alcoi y Vilafranca. Esto podría revelar el impacto, ya desde esta época, de la ciudad de Valencia sobre su hinterland inmediato, y el alto grado de comercialización de la zona.

Tabla 5.15. Promedio de objetos de almacenamiento, cocina y servicio en poblaciones concretas

	Almacenamiento			Cocina			Servicio		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Alcoi	9,4	8,5	9,6	7,4	5,5	6,5	10,6	7	1,5
Aldeas Morella		7,4	17		14,9	16,6		20,5	16,4
Horta Nord	21	17	16,5	6,2	8	6	9,5	4,8	9,5
Morvedre	22,2			12,2			17,7		
Valencia	25,8	16,3	15	18,4	11	11,4	27,1	12,1	16,7
Vilafranca	2,5	14,6	10,8	8,3	14,5	13,2	11	32,3	30,3

Fuente: Apéndice 3.1 y 5.1, reagrupados por períodos de aproximadamente medio siglo, y clasificados por los lugares de residencia especificados en la tabla, según los apéndices 1.1 y 1.2.

Notas: Las cantidades de inventarios son, respectivamente para cada período cronológico, las siguientes: Alcoi: 20, 16, 11; Aldeas de Morella: 0, 19, 7; Horta Nord: 19, 5, 30; Morvedre: 75, 0, 0; Valencia: 91, 45, 93; Vilafranca: 4, 11, 26. Total: 472 inventarios. Las localidades de l’Horta Nord comprenden Albalat, Alboraià, Alfara, Alfafar, Almàssera, Benetússer, Burjassot, Campanar, El Puig, Foios, Godella, Massarajos, Massalfassar, Meliana, Montcada, Museros, Rafelbunyol, Beniferri, Saidia y Vinalesa. Las aldeas de Morella son Ballestar, Bel, Boixar, Castell de Cabres, Castellfort, Fredes, Pobla de Benifassà, Rossell, Sant Mateu, Serra d’En Galceran, Vallibona, Vistabella, y Ortells.

⁴²³ La discusión sobre la urbanidad/ruralidad de estos centros puede encontrarse en el capítulo 1.

Las diferencias entre grandes villas y las de rasgos más rurales estaban más marcadas en el ámbito de los objetos de cocina y mesa. Los difuntos de Valencia y Morvedre habrían poseído una media de 12-18 objetos de cocina, y 17-27 de mesa. Las cantidades en Alcoi, Vilafranca y la misma huerta norte eran muy similares entre ellas, y prácticamente representaban la mitad de las piezas de las grandes villas. Los difuntos de estas otras localidades muestran 6-8 objetos de cocina de media, y unos 10 de mesa. Los modos de preparación y disposición de los alimentos debían de ser marcadamente diferentes entre grandes villas y comunidades con rasgos más rurales. No es de extrañar, porque al fin y al cabo era aquí donde residían las grandes élites del reino. Lo revelador es que estas prácticas, en este período inicial, no permeaban de manera visible al entorno rural circundante, como ocurre, por ejemplo, en la propia huerta de Valencia. La influencia que la capital tenía sobre el campo, de existir, no parece haberse manifestado en estos otros objetos.

Durante los cincuenta años posteriores a 1350 las cantidades descienden y también las diferencias entre localidades. Respecto a los objetos de almacenamiento, los difuntos de Valencia, la huerta norte y Vilafranca habrían poseído entonces más piezas que Alcoi y las aldeas de Morella, del orden del doble (unas 16 frente a 8). Entre los utensilios de cocina, mientras tanto, las cantidades se equiparan entre villas y sus respectivas áreas periurbanas. Entre Valencia y la huerta norte, por ejemplo, la cantidad es de 10 piezas, y entre Vilafranca y las aldeas de Morella, 14. En el caso del servicio de mesa, la distancia parece no acortarse. Los difuntos de la ciudad de Valencia poseían del orden del doble de piezas que los de la huerta (10 frente a 5), y los de Vilafranca unas 10 piezas más que los de las aldeas de Morella (32 frente a 20). Los difuntos de Alcoi permanecen con las menores cantidades de piezas, 5 de cocina y 10 de mesa.

Ninguna de estas cantidades, en efecto, han de tomarse de manera precisa, ya que se exageran al alza o a la baja por muestras más frágiles. La tendencia, con todo, es a una mayor equiparación entre ambos grupos durante la segunda mitad del siglo XIV. Pero como se ha observado, la desigualdad en el consumo vuelve a aumentar en la primera mitad del Cuatrocientos, también en las diferencias entre ciudad y campo. Entre los objetos de cocina y mesa, Valencia y Vilafranca siguieron estando entre los lugares con mayores cantidades de utensilios, rondando el doble que los de la huerta y Alcoi. Los difuntos de las aldeas de Morella presentan en este momento cantidades altísimas de ambos tipos de bienes, que incluso superan a Valencia y Vilafranca.

En cuanto a la difusión, los objetos de cocina aparecen en la práctica totalidad de los inventarios y localidades. Los de almacenamiento aparecen en cantidades superiores al 80% de los inventarios, y parecen más difundidos por lo general en las zonas más rurales, como las aldeas de Morella y la huerta norte de la ciudad. Las mayores diferencias, una vez más, estaban en el servicio de mesa, en este caso entre ciudad y campo, donde parecen haber sido enseres más prescindibles. En la huerta al norte de Valencia y Alcoi, la difusión es menor que en la capital del reino. En el último período, de los mejor representados, puede situarse en torno al 60% en ambos lugares, frente al 83% que alcanzan en la ciudad de Valencia. Este último valor coincide con el de Morvedre. Son llamativos los niveles de difusión de Vilafranca y las aldeas de Morella, que alcanzan la plena totalidad de inventarios. En la práctica, cabe suponer, la difusión sería menor, dado que estos valores no se alcanzaban ni en la ciudad de Valencia, que seguramente se halle infrarrepresentada por una muestra de inventarios más pequeña. Se mire como se mire, los habitantes del medio urbano poseían mayoritariamente más objetos que los del medio rural, y esto no dejó de ser así en ningún momento del período bajomedieval.

Tabla 5.16. Difusión de objetos de almacenamiento, cocina y servicio en poblaciones concretas

	Almacenamiento			Cocina			Servicio		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Alcoi	80	75	100	100	100	100	65	68,8	54,5
Aldeas Morella		94,7	100		100	100		100	100
Horta Nord	94,7	100	96,7	94,7	80	93,3	84,2	80	66,7
Morvedre	98,7			98,7			81,3		
Valencia	87,9	86,7	83,9	98,9	97,8	97,8	84,6	82,2	82,8
Vilafranca	100	81,8	92,3	100	100	100	100	100	96,2

Fuente: Apéndice 3.1 y 5.1, reagrupados por períodos de aproximadamente medio siglo, y clasificados por los lugares de residencia especificados en la tabla, según los apéndices 1.1 y 1.2.

Notas: Las cantidades de inventarios son, respectivamente para cada período cronológico, las siguientes: Alcoi: 20, 16, 11; Aldeas de Morella: 0, 19, 7; Horta Nord: 19, 5, 30; Morvedre: 75, 0, 0; Valencia: 91, 45, 93; Vilafranca: 4, 11, 26. Total: 472 inventarios. Las localidades de l'Horta Nord comprenden Albalat, Alboraià, Alfara, Alfafar, Almàssera, Benetússer, Burjassot, Campanar, El Puig, Foios, Godella, Massarajos, Massalfasar, Meliana, Montcada, Museros, Rafelbunyol, Beniferri, Saidia y Vinalesa. Las aldeas de Morella son Ballestar, Bel, Boixar, Castell de Cabres, Castellfort, Fredes, Pobla de Benifassà, Rossell, Sant Mateu, Serra d'En Galceran, Vallibona, Vistabella, y Ortells.

El rol del género

¿Experimentaron hombres y mujeres los mismos cambios en las pautas de consumo? Esta es una pregunta muy sugerente que, sin embargo, ha recibido una reducidísima atención historiográfica, a pesar de su importancia. Perfilar las pautas de consumo de las mujeres ayudaría a entender su vinculación con el mercado y el rol que la identidad de género pudo haber perfilado en las mejoras de la cultura material. ¿Pudieron ser las diferencias de género un motor más de la demanda, y así, de los cambios descritos? ¿Desarrolló cada género actitudes diferentes en tanto que consumidores? Los estudios de inventarios de época moderna normalmente acaban concluyendo que, en época preindustrial, es difícil identificar pautas de consumo específicamente “femeninas”. Las diferencias entre inventarios masculinos y femeninos son sutiles, y en cualquier caso, solo extensibles a las clases altas o a grupos urbanos. Lorna Weatherill observó que entre los varones de la Inglaterra del siglo XVII era más habitual poseer relojes y libros que entre las mujeres, entre quienes los objetos de oro y plata, las joyas, cristalería, cuadros y espejos eran posesiones más comunes⁴²⁴. Para el caso de la Cataluña moderna, Belén Moreno y Julie Marfany concluyen que entre las clases populares las diferencias son prácticamente inexistentes, porque otras variables, como el estatus socioprofesional, el lugar de residencia o incluso la edad tendrían un peso mayor⁴²⁵.

La capacidad de interacción con el mercado que las mujeres podían tener en época preindustrial, por otro lado, debía de ser muy diferente a las actuales. Moreno y Marfany lo explican recurriendo a diversos conjuntos de subastas públicas del Penedés e Igualada. En ambos casos la mayor parte de los compradores eran varones, quienes también protagonizaban las compras por valores más altos. Sí puede apreciarse que ciertos enseres, como la ropa de hogar, el vestido, y los utensilios de cocina y mesa eran algo más adquiridos por las mujeres, aunque no en cantidades muy distintas⁴²⁶. Para explicar este fenómeno, Moreno destacaba el carácter restrictivo del sistema jurídico y legal catalán de época moderna, que hacía que las dotes tuvieran que estar administradas

⁴²⁴ L. Weatherill, “A possession of one’s own: Women and consumer behaviour in England, 1660-1740”, *Journal of British studies*, 25/2, p. 151.

⁴²⁵ B. Moreno, *Consum i condicions de vida a la Catalunya moderna*, p. 216; J. Marfany, *Land, proto-industry and population in Catalonia, c. 1680-1829: An alternative transition to capitalism?*, Farnham: Ashgate, 2012, pp. 166-171.

⁴²⁶ B. Moreno, *Consum i condicions de vida a la Catalunya moderna*, pp. 200-201; J. Marfany, *Land, proto-industry and population in Catalonia*, p. 170.

por el marido mientras este viviera. La independencia económica de la mujer quedaba así vulnerada, sin la cual era difícil que pudiera actuar independientemente como consumidora, satisfaciendo sus gustos y necesidades individuales⁴²⁷. Julie Marfany discute esta visión en su trabajo sobre Igualada y la hace extensible a otros lugares de la Europa moderna⁴²⁸. Sí que parece, no obstante, que la capacidad de las mujeres de actuar en el mercado habría sido más amplia en momentos específicos del ciclo vital, como a la hora de conformar las dotes antes del matrimonio, seleccionando ropa de hogar, el vestido de la novia y otros enseres. Los colores, tipologías o estilos de muchos de estos objetos debieron de ser una iniciativa femenina, como se ha esforzado en mostrar también Luis Miguel Rosado para el caso de la Valencia moderna⁴²⁹.

Los inventarios valencianos no son contradictorios con los hallazgos de época moderna. Como muestra la Tabla 5.17, las diferencias en la cantidad de piezas poseídas de enseres de almacenamiento, cocina y servicio se limitan por lo general a unas pocas piezas en cada período. Sí que pueden apreciarse algunas diferencias consistentes a lo largo del tiempo, aunque son muy ligeras. Los enseres de almacenamiento, por ejemplo, aparecen en cantidades algo mayores entre los varones, mientras que los de cocina y servicio lo hacen entre las mujeres.

Tabla 5.17. Promedio de objetos de almacenamiento, cocina y servicio según el género del difunto

	Almacenamiento			Cocina			Servicio		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Mujeres	17,5	12,7	11,2	15,8	12,7	10,1	20,5	29,5	15,2
Varones	24,1	15,4	15,5	13,6	9,9	10,7	19,9	11,2	15,5

Fuente: Apéndice 3.1 y 5.1, reagrupados por períodos de aproximadamente medio siglo, y clasificados por género, según los apéndices 1.1 y 1.2.

Notas: Las cantidades de inventarios son, respectivamente para cada período cronológico, las siguientes: Ambos cónyuges: 43, 20, 53; Mujeres: 34, 20, 53; Varones: 150, 91, 131. Total: 599 inventarios.

⁴²⁷ B. Moreno, *Consum i condicions de vida a la Catalunya moderna*, pp. 189-217.

⁴²⁸ J. Marfany, *Land, proto-industry and population in Catalonia*, pp. 166-167.

⁴²⁹ L. M. Rosado, *Consum familiar en la societat preindustrial valenciana. Contrastos entre el medi rural i urbà (Sueca-Xàtiva, 1700-1824)*, pp. 297-305.

Tabla 5.18. Difusión de objetos de almacenamiento, cocina y servicio según el género del difunto

	Almacenamiento			Cocina			Servicio		
	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450	1280-1350	1351-1400	1401-1450
Mujeres	82,4	90	83	94,1	90	96,2	79,4	55	66
Varones	94	89	92,4	99,3	96,7	95,4	83,3	84,6	86,3

Fuente: Apéndice 3.1 y 5.1, reagrupados por períodos de aproximadamente medio siglo, y clasificados por género, según los apéndices 1.1 y 1.2.

Notas: Las cantidades de inventarios son, respectivamente para cada período cronológico, las siguientes: Ambos cónyuges: 43, 20, 53; Mujeres: 34, 20, 53; Varones: 150, 91, 131. Total: 599 inventarios.

Un análisis más minucioso de algunos enseres clave, como algunos de los fabricados a partir de cerámica y vidrio, ayuda a perfilar estas diferencias con mayor claridad. La mejor manera de comprobarlo es a través del porcentaje de listados en los que ciertos objetos están presentes, antes y después de 1380, cuando arranca la difusión de muchos de ellos. Las *olles de terra*, por ejemplo, aparecen en un 14% de los inventarios de mujeres, y solo en un 5% de los hombres antes de 1380, pasando al 25% y 10% respectivamente en el período posterior. Lo mismo ocurre con las *escudelles de terra*, que pasan del 29% de los inventarios de mujeres y 16% de hombres al 48% y 32% respectivamente. En el caso del vidrio, la proporción de listados de mujeres con al menos una *ampolla* o *almarraixa* pasó del 24% al 41%, y del 13% al 30% entre los difuntos varones.

Puede decirse entonces que ciertos enseres sí que tienen una incidencia superior en estos listados, pero no que la difusión de estos materiales sea responsabilidad única de los inventarios femeninos, porque la proporción también aumenta en los listados de varones. De todas formas, no todos los bienes muestran estas diferencias tan claras. Otros de los enseres en pleno proceso de popularización tienen una presencia mayor en los inventarios masculinos. Las parrillas, por ejemplo, pasan del 19% al 31% de los listados de varones, y del 12% al 25% entre los de mujeres. Mientras, las calderas aparecen en un 31% de los inventarios de mujeres frente a un 57% de los de los varones,

pasando al 55% y 61% respectivamente⁴³⁰. Y finalmente, hay objetos entre los que no se aprecian diferencias en absoluto, como las paellas, que se mantienen entre el 60-70% en ambos grupos y períodos, o los objetos de plata, que lo hacen entre el 15-20%. En principio esto parece sugerir que los bienes semiduraderos, cerámica y vidrio, aparecen con mayor frecuencia entre las mujeres, mientras que los otros lo hacen entre los varones. Con todo, habría que tomar con cautela esta distinción, dado que hay enseres que no se ajustan a este modelo a pesar de tener una relevancia sonada en los cambios en el consumo. El *greal de terra*, un objeto también en creciente difusión al igual que el resto de la vajilla cerámica, puede hallarse antes de 1380 en un 6-7% de los inventarios de varones y mujeres, para pasar al 14-17% posteriormente, por lo que en este caso las diferencias parecen insignificantes.

Dentro de esta aparente ambigüedad, la mayor abundancia de ciertos utensilios entre las mujeres, aunque sutil, parece consecuente con el hecho de que fueran enseres básicos en la constitución las dotes, junto con la ropa de cama, la mantelería, el vestido y otros enseres domésticos. Es llamativo que esto ocurra de manera tan clara en estos inventarios. Los bienes dotales también eran incluidos en el inventario del marido al morir, y de hecho, el inventario solía cumplir la función de ayudar a la viuda a recuperarlos tras la muerte de este. Las dotes eran administradas por el marido hasta su muerte⁴³¹. Siendo así, donde debería haber más enseres por necesidad es entre los de los varones, aunque también es cierto que en los inventarios de las mujeres debían incluirse sus bienes parafernales, objetos personales adquiridos por sí mismas, que se añadían a sus posesiones personales. Es posible, pues, que las alteraciones económicas del siglo XIV llevaran igualmente a una mayor independencia económica de la mujer, que a su vez, le permitiera adquirir más objetos de manera directa.

Todo apunta a que las mujeres contribuyeron de manera activa a la proliferación de bienes del período bajomedieval, y en el caso de algunos objetos, podrían haberlo hecho más que los hombres. Que no existieran unas pautas de consumo decididamente “femeninas” parece lógico, porque en esta época debían de venir mucho más determinadas por las necesidades familiares que no por los gustos individuales. Pero esto no quiere decir que no tuvieran gustos y preferencias, y que estas no estén detrás,

⁴³⁰ La cantidad de inventarios de mujeres anteriores a 1380 es de 42, 65 a partir de esa fecha. Para los varones, las cantidades son de 192 y 180 respectivamente. Las cantidades que faltan hasta llegar a los 600 inventarios corresponden a inventarios de bienes de ambos cónyuges (54 y 66 antes y después de 1380).

⁴³¹ G. Colon y A. Garcia, *Furs de València*, vol. V, pp. 17, 30 y 63.

precisamente, de muchos de los cambios más decisivos mostrados en este trabajo. En realidad, esto no debería tomarse por sorpresa en absoluto. Al fin y al cabo, ellas eran quienes utilizarían los enseres de cocina y mesa, como ha sido siempre común en las sociedades patriarcales tradicionales. Con la excepción de las grandes casas de la nobleza, donde había cocineros masculinos profesionales, personajes de renombre que iban acompañados de pinches y ayudantes de cocina, eran las mujeres quienes cocinaban en las viviendas populares⁴³². Que los hombres manipularan y sirvieran la comida a la familia sobre una base diaria parece poco probable, y seguramente debía de ser impensable en la época. Es celeberrimo en este sentido el caso del testamento de la mujer de un hortelano de Barcelona, documentado hace tiempo por Teresa Maria Vinyoles. Preocupada porque la cocina y otras labores del hogar quedaran en manos de la madre de su esposo, ya de avanzada edad, la testadora hacía a su marido heredero con la condición de que se casara de nuevo o contratara a una sirvienta en el plazo de menos de un año⁴³³. Por otra parte, en la famosa tutela de Peret Reguart de Sueca, los tutores contrataron a una mujer para que cocinara para los jornaleros de las tierras del menor, prueba de que no lo harían ellos mismos⁴³⁴. Entre las familias que podían permitírselo la mujer podía dejar de realizar estas actividades ella misma y delegarlo en sirvientas (en femenino, de nuevo), pasando a cumplir funciones de organización de la casa⁴³⁵.

Parece, pues, que cualquier situación era aceptable mucho antes de la idea de que el marido tomara el delantal y la espátula por sí mismo. Siendo las mujeres quienes usaban estos bienes a diario, no cabe duda de que sabrían distinguir y apreciar sus cualidades. Como afirma la gran historiadora de la cocina inglesa Sarah Pennell, el uso de estos objetos implicaba un conocimiento técnico nada simple, regulando el fuego,

⁴³² Algunos de estos cocineros profesionales eran tan afamados que se trasladaban desde otros países para trabajar para los nobles de la época, como Bartart de Reims, personaje que trabajaba como *coch* de la corte de Alfonso el Joven en Gandía. J. V. García Marsilla, *La taula del senyor duc*, p. 134. Véase también J. V. García Marsilla, *La jerarquía de la mesa*, p. 153.

⁴³³ T. M^a Vinyoles, “L’esdevenir quotidià. Treball y lleure de les dones medievals”, en M. Nash, *Més enllà del silenci. Les dones a la història de Catalunya*, Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1988, p. 76-77.

⁴³⁴ E. Guinot y A. Furió, “Un exemple d’economia domèstica de principis del XV. L’administració d’una tutela, Sueca 1412-27”, p. 22.

⁴³⁵ Recurrir a sirvientas no solo se debía a una mejor posición económica, sino también a la necesidad. Las viudas que podían permitírselo podían pagar a otras mujeres para cocinar de manera diaria y llevar las tareas del hogar, sobre todo si eran ya mayores o no tenían familiares que las ayudaran. En uno de los libros del *justícia* de la ciudad de Valencia más antiguos conservados, de las últimas décadas del siglo XIII, se recoge un caso de envenenamiento en la casa de Toda Pérez, la viuda de Dalmau de Vilanova. Esta contaba con una criada musulmana llamada Fátima, quien preparaba las comidas en el hogar. E. Guinot, M. A. Diéguez y C. Ferragud, *Llibre de la cort del justícia de València: 1280-1282*, pp. 152-158.

añadiendo ingredientes o conservando alimentos, que las mujeres se transmitían generación tras generación⁴³⁶. Las ventajas que podía presentar para las necesidades familiares, por ejemplo, una caldera o una parrilla sobre una sartén, o una olla de cerámica sobre una de cobre, podrían haber sido así más evidentes para las mujeres que para los hombres. Los libros del *justícia* de la ciudad de Valencia recogen algunos casos de hurto de estos enseres, y es interesante comprobar que detrás de los ellos no faltan las mujeres. En octubre de 1287 una tal Na Pasquala era denunciada por haber entrado en una casa ajena y haberse hecho con una caja llena de dinero, “II loces e I alquinal e Iª cubertora de ferre”, entre otras cosas, que luego vendió en la judería⁴³⁷. El mismo mes, dos mujeres eran condenadas por haber robado la caldera de una vivienda estimada en 2 *sous*. Ambas fueron condenadas a la amputación de sendas orejas derechas, práctica habitual en la época para marcar a los ladrones y hacerlos fácilmente identificables al resto de la sociedad. Y aún para acrecentar más la humillación, se las obligó a correr desnudas por las plazas de la ciudad, en presencia de los denunciantes⁴³⁸. En algunos de estos hurtos tampoco faltaban los varones. El caso mejor conocido, no obstante, es el de Rodrigo de Messa, un verdadero ladrón profesional de la Valencia del Cuatrocientos especializado en el robo de enseres domésticos para su venta en el mercado negro. Parte de sus hurtos incluían enseres de cocina y servicio, que se tomaban allanando sistemáticamente viviendas en compañía de un socio⁴³⁹. Estos sucesos muestran que estos enseres, incluso siendo de cocina o parecer triviales e insignificantes, podían ser deseados como cualquier otro, hasta el extremo de allanar viviendas ajenas y arriesgarse a ser castigados por la justicia.

⁴³⁶ S. Pennell, “Pots and pans history. The material culture of the kitchen in early modern England”, *Journal of Design History*, 11/3, 1998, pp. 211-212.

⁴³⁷ A. Silvestre, *Llibre de la cort del justícia de València: 1286-1288, 1298*, pp. 910-911, 3 de octubre de 1287.

⁴³⁸ A. Silvestre, *Llibre de la cort del justícia de València: 1286-1288, 1298*, pp. 937, 24 de octubre de 1287.

⁴³⁹ P. Viciano, “Contrapunt. Rere les passes d’un lladre ajusticiat a la València fosca del segle XV”, *Afers*, 46, 2003, pp. 619-661, especialmente pp. 624, 630, 635-637. El destino de Rodrigo no fue mejor. Una vez detenido se le cercionó una oreja y se le desterró a Cerdeña, de donde parece que regresó a Valencia años después, provocando se ejecución final en la horca.

¿Es útil seguir hablado de “emulación social”?

Es difícil poner en duda que la emulación social existió, y seguramente se acentuó hacia finales del siglo XIV, cuando sabemos que la cultura material de las clases populares empezó a mejorar. Los moralistas aberraban de ella porque era nociva para orden social y la jerarquía de valores de la época, y las leyes suntuarias las atacaron a conciencia. Muchos de los “nuevos” objetos que se popularizaron en la vivienda campesina desde entonces eran, en realidad, enseres que ya existían en las casas urbanas desde hacía tiempo. Con todo, la emulación por sí sola es insuficiente para explicar el por qué de las pautas de consumo, porque el oficio, la proximidad al mundo urbano o incluso el género eran condicionantes que afectaban a todos los sectores sociales, y que han de considerarse por lo menos con la misma relevancia. No hay que perder de vista que la cultura material de esas mismas personas “a imitar” también mejoró en el mismo período, adquiriendo más objetos de los que ya existían en sus casas, y que ahora disfrutaban también las clases populares. Aún pudiendo considerarse grupos de consumidores diferentes, la lógica de los cambios que experimentaron tiene mucho más en común de lo que tradicionalmente se ha considerado.

Poner la voluntad de consumir de los campesinos en querer ser como otros miembros de la sociedad medieval solo reproduce, en definitiva, el viejo prejuicio de verlos como un sector social pasivo, reacio al cambio y a la innovación. Como explicación global, la idea tiene límites evidentes. Para empezar, porque “emular” confunde la acción (imitar) con el fin (aspirar a ser como el imitado). La asociación entre ambas cosas bebe directamente de la sociología marxista, que conceptualizaba el consumo como un instrumento de poder y ostentación que reproducía las desigualdades sociales. En esta tradición cabría situar a sociólogos como Th. Veblen y su idea del “consumo ostentoso”, así como el concepto de “distinción” de P. Bourdieu, que inspiraron en buena medida a McKendrick⁴⁴⁰. Pero no bastaba con que los nuevos enseres fueran vistos, deseados o que incluso se asociaran al estilo de vida de clases sociales más acomodadas. Los antropólogos recuerdan que las adquisiciones de objetos ordinarios, lejos de ser triviales o sin sentido, son rituales de comunicación simbólica, que crean identidad y posibilitan las relaciones sociales dentro de comunidades

⁴⁴⁰ N. McKendrick, J. Brewer y J. H. Plumb, *The birth of a consumer society*, pp. 1-13.

concretas⁴⁴¹. Es mucho más útil, pues, trasladar la atención de la *emulación*, aun habiendo existido, a la de *asimilación*, a tratar de explicar cómo y por qué los campesinos adaptaron los nuevos bienes a su propio estilo y forma de vida.

⁴⁴¹ M. Douglas y S. Isherwood, *Towards and anthropology of consumption*.

5.3. Mensajes, modas y significados

El significado de las cosas

Existían elementos más difíciles de observar y entender, que son las razones socioculturales que pudieron motivar los cambios en la demanda, los elementos constituyentes del gusto por ciertos bienes. Son aspectos que no pueden cuantificarse ni medirse, pero que hubieron de tener un efecto poderoso sobre las decisiones del consumidor. Pueden parecer cuestiones imprevisibles o subjetivas, y esto es muy comprensible. Atisbar los oscuros e irracionales principios que mueven a los consumidores parece sobrepasar las posibilidades de las fuentes, e incluso, exceder los límites de la historia económica convencional. Pero su relevancia es indiscutible, y así lo han reconocido muchos de los historiadores que han trabajado con inventarios de manera cuantitativa, aún reconociendo la dificultad de estudiar estos procesos. Lorna Weatherill ya reconocía, por ejemplo, que “there were many reasons why people wanted to own material goods, some practical, some financial, some psychological”. Unos años después Porter participaba del debate sobre la revolución de consumo explicando que “we must not think of the consumer society simply in terms of the licence to acquire more. It was, perhaps more crucially, the development of new values which helped people to transcend the very licence to acquire more”⁴⁴².

Es necesario aspirar primero a entender las atribuciones culturales que podía tenerse en la época de ciertos objetos, que los volviera deseables para las clases populares. Pueden detectarse algunas de estas en la literatura de la época, una vez más, entre algunas de las obras de la moralística mencionadas con anterioridad. Estas aportan algunas ideas nada despreciables, dado que aleccionaban sobre lo que estaba bien y mal recurriendo a anécdotas entre las que no faltan enseres cotidianos. En este sentido, es evidente que la materia de la que estaban fabricados debía de definir en buena medida su consideración. De manera nada sorprendente, las vajillas de plata y oro aparecen en estas obras asociadas a dueños de alta alcurnia, a los que se les asocia inmediatamente con una alta dignidad. En un pasaje de *Evast e Blanquerna*, Ramon Llull describe la casa de un “burgès molt ric e molt honrat”, en cuyo “alberch” “no hac nulla cambra ni nulla casa a qui defallís nulla cosa”:

⁴⁴² L. Weatherill, *Consumer behaviour and material culture in Britain*, p. 200; R. Porter, “Consumption: disease of the consumer society?”, en J. Brewer y R. Porter (eds.), *Consumption and the world of goods*, London y New York: Routledge, 1993, p. 71.

Car en la cambra havia molts llits e molts rics draps, e en lo palau hac moltes armes e moltes taules, e moltes bèsties hac en l'estable, e en la cuina molts arreaments; en lo corral hac moltes gallines, oques, llenya, e en l'hort molts arbres; en los graners hac molt blat, e en la despensa molt pa e farina, e en l'armari moltes copes d'argent, e en les perxes moltes vestedures, e en les caixes molts diners⁴⁴³.

Ese armario lleno de copas de plata actúa en la descripción como un indicador más de la riqueza del individuo. Es por este motivo que estos metales preciosos son habitualmente el centro de críticas a la ostentación, como una actitud perniciosa que estimulaba multitud de pecados. En los sermones de Vicent Ferrer, por ejemplo se vinculaba la avaricia con la voluntad de “sostener honors, ben mengar, ben beure, bona cavalcadura, vexella d'argent”. En otra ocasión, el mismo autor condenaba la vanidad de los altos cargos eclesiásticos por su vida de gastos desenfrenados, describiendo una casa donde “tant són los encontinaments e los cavalls e mules e vexella d'argent e de or, e vestís e forradures, que la renda no·y baste”⁴⁴⁴. Siguiendo críticas similares Ramon Llull consideraba estos enseres directamente a la altura de las joyas, por ejemplo, cuando refería al modo de vida de los nobles, al hacer referencia a sus “copes d'aur e d'argent e les altres joies de què ornen lus taules e umplen llurs caixes”⁴⁴⁵. La sociedad sabía reconocer con rapidez a sus propietarios como personalidades por encima del común, y era la búsqueda intencionada de reconocimiento social a través del lujo lo que criticaban estos autores, porque a su parecer, se convertía en una forma más suave de idolatría. El mismo Llull narra una anécdota en la que un cardenal se arrodilló a adorar a una mujer “tota ornada d'aur e d'argent e de pedres precioses”, diciendo que lo hacía porque “era semblant a ídola”, causándole una gran vergüenza⁴⁴⁶. En una de sus recurrentes metáforas Vicent Ferrer también hablaba sobre la plata y sus atribuciones. En esta explicaba que este material estaba a medio camino entre el plomo y el oro, materiales de los que a menudo se hacían los “calzes e taces”, de manera que podía considerarse que recibía una virtud de cada uno: “del plom sofisticació, e de l'or dignitat”⁴⁴⁷.

⁴⁴³ R. Llull, *Llibre d'Evast e Blanquerna* (edición de S. Galmés), Barcelona: Edicions 62, 1982, pp. 185-186.

⁴⁴⁴ V. Ferrer, *Sermons*, vol. IV, p. 74; vol. V, p. 147.

⁴⁴⁵ R. Llull, *Llibre d'Evast e Blanquerna*, pp. 239-240.

⁴⁴⁶ R. Llull, *Llibre d'Evast e Blanquerna*, p. 239.

⁴⁴⁷ “En los elements: veus que la aygua està entre l'ayre e la terra. Ara, l'aygua què pren de la terra? Que rep la sutzura e corrupción, e de l'ayre rep claritat e purificació. Vet donchs que major dignitat rep per la subjectió que ha de son superior, que per la prehemipencia que ha a son inferior. Ítem, en les coses

¿Qué hay del resto de utensilios? Las referencias a otros de los objetos estudiados no son tan frecuentes como en el caso de estos enseres lujosos. No es que sea extraño encontrar muchas de las palabras de los inventarios en parábolas bíblicas o ejemplos moralizantes. Las referencias a ollas, calderas, parrillas, copas, platos, cántaros, cestas o tinajas no faltan en estas obras, pero encontrar atribuciones claras sobre su significado se muestra mucho más complicado. Las vajillas de madera, no obstante, eran claramente percibidas como un signo de pobreza y humildad. Esto puede observarse en una curiosa metáfora de Sant Vicent Ferrer, en la que utiliza como ejemplo ni más ni menos que *talladors* de diferentes materiales. En ella trata de argumentar que Dios intenta sacar lo mejor de todas las personas, pero no todas son igualmente receptivas a su mensaje. Esto lo ejemplifica a través del caso de los materiales de cuatro *talladors*, fabricados a partir de oro, plata, estaño y madera. Estos, debido al material, no pueden reflejar la luz del sol con la misma calidad a pesar de estar expuestos a ella de igual manera. La intensidad del reflejo, en efecto, se incrementa a medida que lo hace la nobleza del material.

“Veus que en lo món no·y ha sinó hun sol, e aquell il·lumene lo món. Donchs, si vós prenieu hun tallador de fust, altre de estany, altre d’or, altre d’argent, e·ls posàveu al sol, axí davant, veus que·l sol no és sinó hu, mas una és la claritat del tallador de fust, altra del stany, altra de l’argent, altra de l’or. Ara veus ací per la differència.”⁴⁴⁸

En realidad, y por mucho que se aluda a la plata y al oro como los materiales propios de las comidas de la nobleza, esto no debía de tener una base diaria, sino que se reservaba para momentos en los que era verdaderamente necesario mostrar el honor familiar. Prueba de ello es que estas vajillas, extraordinariamente caras, eran empeñadas de manera recurrente cuando no iban a utilizarse y la casa estaba en apuros financieros, con lo que se recuperaban solo cuando era necesario. Se trata de una práctica común entre la nobleza bajomedieval europea, apreciable en las casas de personajes valencianos de alta alcurnia como los duques de Gandía o el mismo rey Alfonso el

elementades: veues que l’argent és entre l’or e lo plom; e l’argent, què rep? Del plom sofisticació, e de l’or dignitat. E per ço daure hom los calzes e taces”. V. Ferrer, *Sermons*, vol. V, p. 151.

⁴⁴⁸ V. Ferrer, *Sermons*, vol. IV. pp. 109-110.

Magnánimo⁴⁴⁹. Lo que se ha abordado menos es que, precisamente por estar estas piezas fuera de la casa, el servicio de mesa cotidiano solía realizarse con otros materiales, como la propia madera. En una carta de Pere el Cerimoniós, publicada hace más de cincuenta años por Marçal Olivar, el rey solicitaba urgentemente que se recuperara la vajilla de plata empeñada con motivo de la comida de Navidad. La razón era que a esta iban a asistir personalidades destacadas del reino de Francia, explicando “que en altra manera en grant vergonya poríem venir”, muestra de que no era la opción más deseable⁴⁵⁰.

La madera se percibía, pues, como un material indigno para las grandes ocasiones, o por lo menos, para las grandes personalidades. En un evento tan importante como el banquete de la coronación de Martín el Humano en 1399 se encargaron 20.000 *escudelles* y 16.000 *talladors* de madera⁴⁵¹. Es difícil pensar que estos los utilizara el mismo rey o las grandes celebridades invitadas, sino que lo más probable es que fueran destinados a los sirvientes, acompañantes y comensales de rango más modesto. Unos años después, en los libros de cuentas de una serie de viajes que hubo de realizar en 1403 su esposa, Maria de Luna, se registraba la compra de *talladors grans de fust*, concretando que se habían adquirido “per servir en palau les dones e donzelles”⁴⁵². Por tanto, y aunque pudiera utilizarse sobre una base cotidiana entre las clases altas, el material expresaba una informalidad propia de las clases populares, que debía de remitir a ideas de pobreza y humildad. Así se muestra en algunos de los sermones de Vicent

⁴⁴⁹ J. V. García Marsilla, *La taula del senyor duc*, p. 153; J. V. García Marsilla, “El poder visible: demanda y funciones del arte en la corte de Alfonso el Magnánimo”, *Ars longa: cuadernos de arte*, 7-8, 1996-1997, pp. 33-47. Véase también R. Conde, “Orfebrería impignorada por Alfonso el Magnánimo en Nápoles en 1421”, *Aragón en la Edad Media*, 16, 2000, pp. 185-196.

⁴⁵⁰ *Obra dispersa: llibre en homenatge al seu 90 aniversari*, Barcelona: Biblioteca de Catalunya, 1991, p. 172, n. 16 (originariamente en M. Olivar, *La vajilla de madera y la cerámica de uso en Valencia y en Cataluña durante el siglo XIV (según los inventarios de la época)*). La carta original proviene del ACA, Reg. 1.123, f. 648. Reproducimos el documento completo a continuación, tal y como lo transcribió M. Olivar: “Lo rey d’Aragó. Manam vos expressament sots pena de la nostra mercé que tot aquell argent o vexella nostra que és empenyora en poder d’En Jaume Oliver o de qualsevol altres persones tràscats e quitets, e aquells nos tramétats de continent, per tal manera que l’hajam per a festa sens faylla o triga, que en altra manera en grant vergonya poríem venir, que entre altres coses nos fallen tayladors d’argent, que no n’avem si no-l nostre. E quant convidam null hom de recapte han li a portar la vianda en tallador de fust. E com nos siam en loch on nos venen fer reverència molts del Regne de Ffrança, per ço-u volem ne sofferriem que per mal recapte vostre en les dites festes de les dites coses fossem envergonyits.”

⁴⁵¹ *Obra dispersa: llibre en homenatge al seu 90 aniversari*, p. 173 (originariamente en M. Olivar, *La vajilla de madera y la cerámica de uso en Valencia y en Cataluña durante el siglo XIV (según los inventarios de la época)*, Valencia: Patronato José María Quadrado, 1950).

⁴⁵² J. V. García Marsilla, “Food in the accounts of a travelling lady: Maria de Luna, Queen of Aragon (1403)”, en prensa.

Ferrer al hablar de San Valero, quien renunció a ser obispo para tener una vida exenta de lujos y así poder acercarse al pueblo. La austeridad de su vida quedaba reflejada en la manera en la que comía, descrita por Ferrer de la siguiente manera: “quan se dinave a sa taula, no·y tenie argent, sinó una cullera chiqua, mas terra o fusta” (...). O, quinya humilitat!”⁴⁵³.

A la cerámica se le atribuye en este pasaje, pues, una condición equiparable a la de la madera. Al fin y al cabo, y tal y como reflejan los precios de las almonedas, era un material que constaba entre los más asequibles. Debía de ser esta la razón por la que Francesc Eiximenis incluía las producciones de reflejo metálico de Manises entre las maravillas más destacadas del reino de Valencia, en su conocido pasaje introductorio del *Regiment de la cosa pública*. En sus propias palabras, “lo papa e los cardenals, e los prínceps del món (...) stant marvellats que de terra se puixa fer obra axí excel·lent e noble”.⁴⁵⁴ Lo llamativo no era tanto la belleza del objeto, sino que se lograra hacer un producto con la dignidad suficiente para entrar en los ambientes de las élites con algo fabricado “de terra”. La cerámica no era, pues, un material digno de las clases altas *per se*, pero podía elaborarse tanto y causar un efecto tan sorprendente que era capaz de atraer su atención y llevarlas a adquirir sus propios juegos. En palabras de Richard Goldthwaite, era la “craftsmanship”, la destreza en el trabajo artesanal detrás de estos productos, lo que los convertía en enseres atractivos y novedosos⁴⁵⁵.

Un caso aparte son los objetos de vidrio. Las referencias a este producto en la literatura medieval suelen remitir a objetos relacionados con la bebida, concretamente a copas. Sobre estos se suele destacar su transparencia como una virtud, una condición que muy pocos materiales podían lograr en el período medieval. Esto era algo muy apreciado porque permitía ayudar a conocer la calidad de la bebida antes de degustarla, que fundamentalmente era el vino. Eiximenis, por ejemplo, hace una brevísima mención a este material al hablar de los vinos en mal estado, que podían confundirse con los vinos blancos y dulces porque amarilleaban en los vasos.

⁴⁵³ V. Ferrer, *Sermons*, vol. III, p. 154.

⁴⁵⁴ F. Eiximenis, *Regiment de la cosa pública* (edición de D. de Molins de Rei), Barcelona: Barcino, 1927, pp. 32-33.

⁴⁵⁵ R. Goldthwaite, “The economic and social world of Italian Renaissance maiolica”, pp. 1-32.

No t'esguarts lo vy cant tot grogueja en la taça daurada, o cant veuràs la sua color respandir en lo bell e net vidre, car deus pensar que lo vy que axí està és un gran traïdor, car fa bella cara defora e appar tot blan e dolç cant entra dins, mas a la fi, cant dins sia, ell te morderà axí com a serp mortal e enveninada fins a la mort de la tua ànima, e encara de ton cors e de ta fama, axí com damunt és largament dit⁴⁵⁶.

Obviando la exageración de estas palabras, poder percibir el tono y color de las bebidas debía de resultar muy atractivo sobre todo si lo que se pretendía era captar la atención de los otros comensales. A principios del siglo XVI, el Mestre Robert afirmaba en el *Llibre del coch* que esta posibilidad había atraído tanto a los nobles que el vidrio se había convertido en una opción predilecta frente a la plata. Al dar indicaciones sobre cómo servir la bebida de manera apropiada, este expresaba abiertamente que “realment crech que qualsevol senyor deu mas amar beure ab vidre que no ab argent, perquè lo vidre, majorment aquell que és de selicorn, no se·n porie e·nenguna manera emmetginar”, es decir, que no se le podía añadir veneno (“metgines”) a la bebida. “E vet así la rahó perquè los grans senyors amen més beure en vidre que no e·nenguna altra cosa”⁴⁵⁷.

La sociedad medieval debía de reconocer con rapidez las connotaciones de dignidad y humildad, de pobreza y riqueza, que podían expresar todos estos materiales. No son atribuciones muy diferentes a las actuales, y podría parecer innecesario recurrir a la literatura de la época para llegar a una conclusión tan lógica. De todo lo anterior, no obstante, llama la atención el caso de la cerámica y el vidrio, en definitiva, de los bienes semiduraderos que están detrás de los cambios más destacados en la cultura material. El valor de estos objetos podía ser bajo, pero eso no los convertía en enseres indeseables. Al contrario, esto hacía que se apreciaran por encima de su valor intrínseco, que su destreza compensara sobradamente la asequibilidad del material, y gracias a los inventarios sabemos que esto atraía tanto a las clases altas como las bajas. De todos los enseres, es previsible que fuera hacia estos hacia los que se desarrollara un gusto especial, que residía en su enorme potencial estético, en su gran capacidad expresiva, que transmitía mensajes de significados muy diversos en conexión con las preferencias cambiantes de los consumidores.

⁴⁵⁶ F. Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*, p. 61.

⁴⁵⁷ R. de Nola, *Llibre del coch. Tractat de cuina medieval*, p. 31.

La moda como catalizador del consumo: el caso de la cerámica

Que las preferencias de los consumidores cambien con rapidez es algo que vemos con naturalidad en la sociedad capitalista actual. Esto, sin embargo, no siempre ha sido así, y es un fenómeno que tiene su propia historia. Los cambios bruscos en los gustos y el consumo solo podían tener lugar en una sociedad en la que el mercado ya había emergido como una institución sólida, algo que de hecho era consustancial a la existencia del propio feudalismo⁴⁵⁸. Las personas que vivieron en la sociedad medieval se enfrentaban así más y más al problema de la elección, de escoger entre una creciente gama de bienes de consumo. Y el aumento del poder adquisitivo, en efecto, solo pudo haber acentuado esta realidad, favoreciendo la proliferación de las modas –y “la moda”, en singular, como fenómeno social y sociológico. De hecho, muchos estudiosos del tema se han esforzado por demostrar que sus orígenes inmediatos cabe situarlos en los siglos XIII y XIV, como parte de una sociedad más comercial y urbanizada que en épocas inmediatamente anteriores, estimulado por una alta y renovada movilidad social⁴⁵⁹.

Aunque existen muchas maneras de entender la moda y de identificar las modas, los historiadores suelen centrarse casi exclusivamente en un conjunto de objetos concreto, que son las prendas de vestir. No es de extrañar, porque la industria textil está entre las mejor documentadas de la época, y ha sido tradicionalmente también la más trabajada. El vestido tenía una presencia evidente en el espacio público, se adaptaba a niveles de riqueza diversos y representaba una forma de expresión de cara a los demás⁴⁶⁰. Sin embargo, la importancia de la moda trascendía al vestido. Debía de haber modas en muchos otros bienes de consumo que pudieran transmitir mensajes y

⁴⁵⁸ La reivindicación del mercado como una institución central al sistema feudal ha venido reivindicada historiográficamente desde los años 1990. Véase G. Bois, *La revolución del año mil. Lournand, aldea del Mâconnais, de la Antigüedad al feudalismo*, Barcelona: Crítica, 2000; G. Bois, *La gran depresión medieval. El precedente de una crisis sistémica*, Madrid y Valencia: Biblioteca Nueva, Publicacions de la Universitat de València, 2009; R. Britnell, *The commercialisation of English society, 1000-1500*, Cambridge: Cambridge University Press, 1993.

⁴⁵⁹ Entre quienes han sugerido los orígenes medievales de la moda destacan S. G. Heller, “The birth of fashion”, en G. Riell y P. McNeill (eds.), *The Fashion history reader. Global perspectives*, Londres y Nueva York: Routledge, 2010, pp. 25-39; S. G. Heller, *Fashion in Medieval France*, Cambridge: D. S. Brewer, 2007; F. Piponnier y P. Mane, *Se vestir au Moyen Âge*, París: Adam Biro, 1995.

⁴⁶⁰ Quien más ha estudiado la moda en el vestido en el ámbito de la Corona de Aragón en los últimos años ha sido Juan Vicente García Marsilla. Véase uno de sus últimos trabajos, en los que sintetiza muchos de los hallazgos y reflexiones que ha desarrollado durante los años 2010: J. V. García Marsilla, “La moda no es capricho. Mensajes y funciones del vestido en la Edad Media”, pp. 71-88.

significados a un observador. De entre todos los enseres aquí estudiados solo hay un grupo de enseres en los que puedan identificarse modas con claridad, y este es la cerámica de mesa.

Durante la baja edad media la técnica de producción cerámica dio un paso fundamental para conectar con los gustos del consumidor, gracias a la difusión de los vidriados (coloquialmente conocidos como barnices) basados en el estaño. Esto tuvo lugar en diversas áreas de la Europa del siglo XIII, y suponía la posibilidad de decorar ricamente las piezas. Hasta entonces estos vidriados se componían esencialmente de plomo, lo que resultaba en un esmalte verdoso traslúcido sobre el que solo se aplicaban decoraciones muy simples. El esmalte estannífero, por el contrario, cubría la pieza cerámica de una superficie blanca absolutamente opaca, sobre la cual podían aplicarse todo tipo de colores que resaltaban sobre un fondo uniforme⁴⁶¹. El sistema se desarrolló durante todo el período bajomedieval, sobre todo en las regiones mediterráneas, hasta hacer de este uno de los iconos de las mejoras en la cultura material del momento.

El aumento en el consumo de cerámica de mesa, detectable tanto en las familias campesinas como entre otros sectores de la sociedad valenciana, tuvo lugar en este contexto, y lo más seguro es que haya una relación entre ambas cosas. ¿Podemos conocer cómo eran las vajillas cerámicas de los individuos estudiados, sus colores, estilos y motivos de moda? De no ser por el registro material podría pensarse que la cerámica de mesa que aparece en los listados notariales no estaba decorada, dado que las referencias a estilos son escasas. No obstante, gracias al trabajo de los arqueólogos es sabido que prácticamente toda la cerámica de esta época llevaba algún tipo de decoración. Los ejemplares extraídos en los centros de producción permiten conocer el repertorio cerámico a través del estudio de los grandes testares donde se desechaban las piezas defectuosas. Los estudios del ajuar cerámico, sobre contextos cerrados como fosos y basureros, permiten aproximar algo mejor el lado de la demanda⁴⁶².

⁴⁶¹ C. Laliena, “Grano y cerámicas. La comercialización de algunos productos indispensables en la coyuntura de 1300 en Aragón y Valencia”, en D. Boisseuil *et al.* (eds.), *Écritures de l'espace social. Mélanges d'histoire médiévale offerts à Monique Bourin*, Paris: Publications de la Sorbone, 2010, pp. 508-509. Véase también M. Ajmar, “Talking pots. Strategies for producing novelty and the consumption of painted pottery in Renaissance Italy”, pp. 55-64.

⁴⁶² El ajuar cerámico valenciano aún debe estudiarse en profundidad desde el punto de vista de la arqueología, que se ha centrado sobre todo en el *repertorio* cerámico, es decir, en las piezas documentadas en los centros de producción, y no en contextos que refieran al consumo. No se han emprendido aún trabajos similares para el ámbito rural valenciano, a pesar de la cantidad de material arqueológico recuperado del hinterland de la ciudad de Valencia desde los años 1960, y de manera aún

Desde la conquista cristiana hasta mediados del siglo XIV, la vajilla cerámica más difundida era la denominada verde-manganeso. El óxido de manganeso producía colores morados intensos, a veces prácticamente negros, que se utilizaban para perfilar las figuras, mientras que el verde las rellenaba o resaltaba los trazos en morado. Estos eran los colores presentes en las cerámicas de los propios musulmanes anteriores a la conquista cristiana, y de hecho, hay indicios de que los conquistadores continuaron usándolas en las primeras décadas posteriores a su llegada⁴⁶³. Debió de ser entre finales del siglo XIII y principios del siglo XIV cuando los cristianos empezaron a fabricarlas en centros como Paterna, y a adquirirlas en la propia capital del reino. De hecho, ésta era la vajilla cerámica más difundida y popular en la ciudad de Valencia antes de la Peste Negra. En el registro del excepcional yacimiento del Vall Vell, un foso utilizado como basurero hasta al menos mediados del siglo XIV, el 85% de la cerámica recuperada era precisamente de este tipo⁴⁶⁴.

Desde las décadas centrales del siglo XIV, no obstante, fueron fabricándose piezas en azul y blanco, que sustituyeron por completo a las verde-negras. Estas, no obstante, tenían un carácter muy diferente. Se trata de un estilo que se ha considerado destinado al consumo popular, de difusión masiva y producción a gran escala, como muestra la proliferación de centros de producción en la huerta de Valencia. La morfología de las piezas, fundamentalmente, *escudelles*, *talladors* y *grecals*, se simplificó para producirse con mayor rapidez, engordando los bordes de las piezas y aplanando las peanas, mientras que los motivos decorativos se volvían mucho más esquemáticos⁴⁶⁵. Dado que su proliferación tuvo lugar durante la segunda mitad del Trecentos, no es descabellado pensar que este estilo sea el responsable fundamental detrás la proliferación de vajillas cerámicas observada en los inventarios post mortem.

Existía un tercer estilo, que convivió con los otros dos durante el período bajomedieval. Si a la cerámica estannífera se le añadía un esmalte adicional, compuesto de óxido de cobre y otros metales como el oro y la plata, su reducción a baja temperatura podía conseguir que la cerámica brillara como el propio oro. Esta técnica contaba con una larga tradición en el mundo islámico, incluyendo los talleres

más clara, desde principios de los 2000, con la construcción de las vías de circunvalación de la capital. Muchos fondos permanecen sin estudiar, a la espera de un trabajo exhaustivo.

⁴⁶³ M. Roselló y J. V. Lerma, "El Vall Vell de Valencia. Un registro cerámico excepcional de los siglos XII-XIV", *Arqueología y territorio medieval*, 6, 1999, p. 305.

⁴⁶⁴ M. Roselló y J. V. Lerma, "El Vall Vell de Valencia", p. 307.

⁴⁶⁵ J. Coll, *La cerámica valenciana*, pp. 76-77.

malagueños del reino nazarí de Granada, lo cual hizo que entre la sociedad valenciana esta cerámica se conociera como *obra de Màlica*. Los alfareros de la villa de Manises lograron dominar la técnica del dorado en la década de 1330, hasta el punto de que la *obra de Manises* se convirtió en sinónimo de calidad, y los artesanos locales se denominaban *mestres d'obra de Màlica*⁴⁶⁶. La técnica del reflejo metálico proveyó a la sociedad medieval de objetos exóticos y distinguidos de bajo coste. Los campesinos podían aspirar a comprar un producto que imitaba las carísimas vajillas de oro y plata de la nobleza, o quizás, como ha recordado recientemente Jaume Coll, la propia cerámica islámica dorada que se utilizaba en las cortes andaluzas⁴⁶⁷. En cualquier caso, y como afirma Marta Aymar, fue esa combinación de novedad y familiaridad la que llevó a estas “Mayólicas”, como se conocía a los ejemplares valencianos que llegaban a Italia reexportados desde Mallorca (de ahí el nombre), a conquistar el extremo barato del mercado del lujo en el siglo XV⁴⁶⁸.

Es evidente que estas cualidades permitían que la cerámica expresara una multiplicidad de motivos y colores, y con ello, mensajes y significados ¿Puede irse un paso más allá y conocer los temas “de moda”, es decir, los más comunes en cada estilo decorativo? Aunque en principio no existe una relación directa entre series decorativas y motivos, sí que pueden identificarse algunos temas más recurrentes en ciertos estilos. En la cerámica verde-negra, por ejemplo, los temas más de moda pudieron haber sido los naturalistas, sintiendo predilección por la representación de animales de todo tipo, como ciervos, conejos, perros, peces, caballos, leones y hasta dragones. El tema más popular eran las aves, que están presentes en la mayoría de las piezas de tema zoomorfo excavados en Paterna, y además son el único animal encontrado en el registro del Vall Vell⁴⁶⁹. Otros temas estaban en consonancia con los valores feudales y guerreros del momento, como las torres, que suelen aparecer rodeadas de piñas y otros adornos vegetales, o el interesante caso de los escudetes pseudoheráldicos. Se trata de un tema popular normalmente en los *talladors*, en los que en el centro de la pieza aparece un triángulo invertido u ovoide a manera de blasón. En él se incluyen trazos que parecen imitar al escudo de la casa real de Aragón. Eso sí, las barras aceptaban las más diversas

⁴⁶⁶ J. Coll, *La cerámica valenciana*, pp. 56-57.

⁴⁶⁷ J. Coll, “Técnica, áulica y distinción social en la cerámica medieval”, *Anales de historia del arte*, 24, 2014, pp. 96-97.

⁴⁶⁸ M. Aymar, “Talking pots. Strategies for producing novelty and the consumption of painted pottery in Renaissance Italy”, p. 56.

⁴⁶⁹ J. Pascual y J. Martí, *La cerámica verde-manganeso bajomedieval valenciana*, Valencia: Ajuntament de València, 1986, p. 122; M. Roselló y J. V. Lerma, “El Vall Vell de Valencia”, p. 307.

e imaginativas formas, hasta el punto de hacer este escudo absolutamente irreconocible⁴⁷⁰.

Los escudetes se convirtieron en uno de los motivos predominantes, no obstante, en la cerámica blanca y azul. Al menos es lo que sugiere las excavaciones en los hornos de Paterna, cuando el tema ya despuntaba como mayoritario durante la primera mitad del siglo XIV. Normalmente estos iban acompañados de elementos que ornamentaban a los escudos, sobre todo trazos verticales, zigzags, flechas, puntos y decoraciones geométricas sencillas como rombos. Después de estos temas, abundaban sobre todo los vegetales (sobre todo las medias hojas, en forma de aspas molino), mientras que los animales escasean⁴⁷¹. Los arqueólogos han identificado hasta 4 series decorativas, en función de su grado de elaboración. Solo la más elaborada, denominada “gótico naturalista” podría haber sido destinada a un público más reducido, e incluían figuras humanas, jabalíes y aves. Las más comunes, la “compleja” y la “esquemática”, estaban intensamente inspiradas en la cerámica de reflejo metálico, y constituían “producciones auténticamente masivas”⁴⁷². La popularidad de estas piezas se ha atribuido al hecho de que fueran realizadas por encargo, lo que permitía a los consumidores combinar una gama infinita de motivos de manera personalizada⁴⁷³.

Pero no todos los temas estaban inspirados por la tradición occidental. La sociedad medieval valenciana, a pesar de ser fundamentalmente cristiana y haberse construido sobre la destrucción de la sociedad andalusí, podía sentir un profundo respecto por las manifestaciones artísticas propias del islam. Es muy posible que la sociedad feudal admirara hasta cierto punto lo andalusí, como algo distinguido, exótico y oriental⁴⁷⁴. Es lo que explica la existencia de otros temas contraídos directamente de la

⁴⁷⁰ M. Mesquida, *La vajilla azul en la cerámica de Paterna*, pp. 43-111; J. Coll, *La cerámica valenciana*, pp. 71-72.

⁴⁷¹ M. Mesquida, *La vajilla azul en la cerámica de Paterna*, pp. 12, 43-44.

⁴⁷² J. Coll, *La cerámica valenciana*, p. 75; J. V. Lerma *et al.*, *La loza gótico-mudéjar en la ciudad de Valencia*, Madrid/Valencia: Dirección General de Bellas Artes y Archivos/Museo Nacional de Cerámica y de las Artes Suntuarias González Martí, 1992, pp. 103-104.

⁴⁷³ J. Coll, “La producción cerámica medieval. Un balance entre el mundo islámico y el feudal. El caso del área valenciana”, p. 211.

⁴⁷⁴ J. Martí, “El gusto por lo exótico. La percepción del lujo a través del registro arqueológico de la Valencia medieval”, en S. Brouquet y J. V. García Marsilla (eds.), *Mercados del lujo, mercados del arte. El gusto de las élites mediterráneas en los siglos XIV y XV*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2015, pp. 435-448; A. Serra, “Convivencia, asimilación y rechazo. El arte islámico en el reino de Valencia desde la conquista cristiana hasta las Germanías (circa 1230-circa 1520)”, en L. Arciniega (coord.), *Memoria y significado: uso y recepción de los vestigios del pasado*, Valencia: Universitat de València, Departament d’història de l’art, 2013, pp. 33-60.

cerámica islámica, como las estrellas de seis y ocho puntas, o las manos de Fátima, propias de las cerámicas norteafricanas del siglo XII; o el *hom* o árbol de la vida, un tema de origen persa que se hizo recurrente hacia mediados del siglo XIV. Esto sin olvidar la existencia de las llamadas pseudoalafias, trazos que pretendían reproducir la caligrafía propia de las alafias islámicas –el lema “Alá es grande”–, o las decoraciones geométricas de clara inspiración almohade⁴⁷⁵.

No cabe duda de que los cambios en las modas hubieron de ser una fuerza conductora clave detrás del aumento del consumo de cerámica, que atrajo a amplios consumidores. A nivel general es evidente que los temas fueron evolucionando en un sentido en el que hasta la cerámica más común trataba de imitar a las series más destacadas, las de reflejo metálico, prueba de que hacia estas se desarrolló un gusto especial. Este convivía al mismo tiempo con otros, motivos mayoritarios y marginales, que respondían a los gustos de todo el mundo. Es esto, al fin y al cabo, lo que explica su éxito como producto de consumo.

Exhibiendo el gusto. Hacia una nueva cultura doméstica

¿Para qué querían los campesinos tener acceso a todo este repertorio de iconos y mensajes? ¿Qué fin cumplía dentro de la vivienda campesina? Los antropólogos del consumo han insistido desde hace mucho en que los objetos forman parte de redes de significado, y que tienen una “vida social”, que solo cobra sentido en contextos sociales determinados⁴⁷⁶. Cuando los historiadores del consumo han interpretado la difusión de cerámica en época moderna han tendido a relacionarla, de hecho, con el desarrollo de nuevas formas de sociabilidad dentro de la vivienda. La proliferación de instrumental para el te y el café en época moderna, por ejemplo, es consecuente con las nuevas modas de consumo que implicaba quedar a tomar estos productos⁴⁷⁷. Ya hemos visto cómo los inventarios valencianos no sugieren una proliferación destacada de enseres de

⁴⁷⁵ J. Coll, *La cerámica valenciana*, pp. 71-72; I. Pérez Guillén, “El árbol de la vida. De sus orígenes órficos a la difusión desde Paterna al ámbito del quattrocento italiano”, en M. Mesquida (dir.), *La cerámica de Paterna: reflejos del Mediterráneo*, Valencia: Generalitat Valenciana, 2002, pp. 92-105; J. V. Lerma et al., *La loza gótico-mudéjar en la ciudad de Valencia*, pp. 52-54.

⁴⁷⁶ A. Appadurai, *The social life of things. Commodities in cultural perspective*, Cambridge: Cambridge University Press, 1988.

⁴⁷⁷ C. Shammas, *The pre-industrial consumer in England and America*, pp. 219-223; L. Weatherill, *Consumer behaviour and material culture in Britain*, 157-159.

bebida, que ni siquiera respaldarían la idea de una nueva *drinking culture* alrededor de los productos alcohólicos. Sin embargo, las formas de uso de la cerámica en la vivienda campesina sugieren, por lo menos, una voluntad por exhibir el gusto por estos objetos.

En un mundo mucho menos acostumbrado a la imagen que el nuestro, con una cultura visual más restringida, estos enseres no podían causar sino sorpresa. De hecho, y dado lo comunes que llegaron a hacerse, podían constituir una de las pocas formas de acceso a las imágenes en el espacio privado. Es cierto que los cuadros y otros enseres decorativos parecen popularizarse en las viviendas urbanas de la ciudad de Valencia desde finales del siglo XIV⁴⁷⁸. Pero la cerámica debía de ser la punta de lanza de este proceso, ya que constituía el medio más accesible para acceder a símbolos, iconos e imágenes. Todo ello con una vinculación clara a los alimentos, que hace suponer la búsqueda de prácticas más refinadas en los rituales a la mesa. Al mismo tiempo que se comía se descubrían los motivos de los platos, de manera que aportaban conversación y sorpresa.

Pero aún más, algunas piezas podían convertirse en objetos de exposición por sí solas. Estas pueden hallarse en muebles que cabría calificar abiertamente de “expositores”, porque su función no solo era almacenar objetos, sino hacerlos visibles. De hecho, es posible que estos mismos sistemas de exposición fueran un desarrollo lógico de los primeros, de los de almacenaje. En las viviendas medievales, sobre todo en las campesinas, los platos, cucharas, morteros y otros instrumentos cotidianos de todo tipo se almacenaban en cestas, baúles o cajas⁴⁷⁹. Algunos de ellos permanecían apartados para su futuro uso pero de manera que quedaban a la vista. Esto solía llevarse a cabo de dos formas. La primera y la más sencilla era exponiéndolos sobre baldas de madera o *posts*. Sobre estas se colocaban escudillas, aunque también morteros, ollas de

⁴⁷⁸ J. V. García Marsilla, “Imatges a la llar. Cultura material i cultura visual a la València dels segles XIV i XV”, pp. 163-194.

⁴⁷⁹ Las referencias son constantes: “Ítem, un panistre gran de vergua, en lo qual havie I servidor de vergua, I rall de ferre, II culleres de fust, I arpa de ferre, II loçes, I cobertora de ferre, I bacieta de fust, III talladrets migancers” (Inventario de los bienes de Bernat Vidal, realizado en Ballestar, AHM, Arnau Dalós, 1369, 6 de enero de 1372); “Una cistella de canyes ab iii talladrets de fust e ab scudelles de fust e ab i box de fust” (Inventario de los bienes de Mateua, viuda de Ramon Llop, realizado en Alzira, AMAIz, Bernat Llorens, 040/5, 22 de octubre de 1380); “Una canasta ab scudelles e ab taladors” (Inventario de los bienes de Llorens Mallol, vecino de Morvedre, AMV, Domingo Joan, I-1, 20 de agosto de 1348); Ítem, una artibanch de plega, pintat, dins lo qual havia diverses fras[ques] de poqua valor et III scudelles de fust (Inventario de los bienes de Domènec Villalba, habitante de la Alcúdia, AMAIz, Bernat Llorens, 040/3, 14 de agosto de 1371); “Una cistella chiqua ab VIII scudelles de fust” (Inventario de los bienes de Bertomeu Bonfill y su mujer Gença, realizado en Vilafranca, AHNM, Antoni Esquerdo, 102, 1427, 23 de enero x 7 de febrero de 1428).

barro y otros enseres cotidianos⁴⁸⁰. No parece que fueran solo estanterías donde guardar enseres, porque las había muy especializadas, sobre todo en exhibir escudillas, lo que llevaba a estas baldas a recibir el nombre de *escudellers*. Estos podían derivar en una especie de armarios-expositores, a juzgar por algunas menciones en inventarios catalanes, como en un ejemplar de Lleida, en el que se recoge “un scudeller petit, axí com armarieret dolent”⁴⁸¹. Jaume Badina, un vecino de Sedaví, poseía diez *escudelles de terra* situadas en la *entrada* de su casa⁴⁸². En el norte del reino estos objetos eran denominados *taules* o *tauletes*, y casi siempre aparecen relacionados con la exposición de escudillas de cerámica, que incluso podían ir acompañadas de estuches de mimbre o textiles diversos⁴⁸³. Berenguer Palau, un habitante de Vilafranca, disponía de “unes tauletes de fust ab terra ab son stoig”⁴⁸⁴. Estos estuches, no obstante, eran más comunes entre grupos urbanos, entre los que se pueden encontrar ejemplares de cuero para enseres diversos de plata y vidrio, como *almarraixes*, *taces* y *escudelles*⁴⁸⁵.

Un segundo sistema de exposición eran los armarios y otros muebles similares. En la Edad Media existía un repertorio enorme de este tipo de mobiliario, o al menos, es lo que se deduce de la gran cantidad de términos que recogen los propios inventarios. Los más habituales en Valencia eran los *marfans*, palabra que convivía con otras como *armaris*, *tenidors*, *dreçadors*, *taulens*, *tinells* o *ferraços*, enseres difíciles de distinguir entre ellos en la práctica, que los notarios hacen sinónimos en todo tipo de

⁴⁸⁰ Inventario de los bienes de Domènec Eroles, *llaurador* de Foios, y su mujer Guillamona (APCCV, Bertomeu Matoses, 25.310, 27 de febrero de 1420); Inventario de los bienes de Maria, mujer de Jaume Centelles, habitante de Vilafranca (AHNM, Andreu Navarro, 41, 7 de marzo de 1373).

⁴⁸¹ Así lo considera Imma Sànchez-Boira (*Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida*). Véanse las referencias que aporta en el vol. I, p. 489 y las imágenes de las páginas siguientes. En época contemporánea, no obstante, se ha conservado la palabra *escudeller* para referir lo que podría ser el heredero del *tinell* del Renacimiento, cuya función en este caso sería dejar que los platos se escurran después de lavarlos (Ibidem, vol. I, p. 465).

⁴⁸² APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 28 de enero de 1438.

⁴⁸³ Inventario de los bienes de Pere Saborit y Marquesa, realizado en Vilafranca (AHNM, Antoni Esquerdo, 68, 1393, 23 de enero de 1394); Partición de los bienes de Bertomeu Vadonis y Dolceta, realizado en Vilafranca (AHNM, Antoni Esquerdo, 95, 1421, 10 de abril de 1421); Inventario de los bienes de Guillem Vadernes y Mèlia, realizado en Vilafranca (AHNM, Lluís de la Guerola, 154, 1418-1423, 30 de septiembre de 1420).

⁴⁸⁴ AHNM, Antoni Esquerdo, 77, 1397, 1 de octubre de 1397.

⁴⁸⁵ Parece ser que podían ser de cuero o incluso de mimbre: “estoig de cuir per a escudelles d'argent” (Inventario de los bienes de Guillem Constantí, *argenter* de Valencia, AMV, Apèndix de notals, z-2, 9 de febrero de 1348). “Estoig de almarraixes” (Inventario de los bienes de Francesca, mujer de *sabater* de Valencia, ARV, Domènec Molner, 2.759, 6 de febrero de 1370). “Estoig de verga per a tenir taçes” (Inventario de los bienes de Jaume Benagues, realizado en Valencia, ARV, Domènec Molner, 2.923, 23 de agosto de 1341).

combinaciones⁴⁸⁶. Evidentemente no todos eran iguales. El *tinell*, por ejemplo, es un caso emblemático de un puro expositor, mientras que los *armaris* podían utilizarse solo para guardar bienes, y no solo exponerlos, como ropa, libros y demás. Con diferentes grados de especialización, todos ellos debían de ser susceptibles de usarse para mostrar su contenido, y ello hacía que su forma y estructura fuera muy variable. Algunos estaban compuestos de cajones, mientras que otros lo estaban de puertas, poseían varios pisos y podían ir equipados con cerraduras y candados⁴⁸⁷. La excelente recopilación iconográfica realizada por Imma Sànchez-Boira muestra una gran pluralidad de estos enseres y las formas en las que la cerámica podía exponerse en ellos. En algunos casos las piezas se colocaban de manera vertical sobre algunos de estos armarios, mientras que en otros casos se trataba de estructuras de madera sin puertas, en cuyo interior las piezas quedaban directamente a la vista⁴⁸⁸. Algunos inventarios de campesinos identifican la cerámica en estos muebles, como el de Vicent Palop, un habitante de Castellfort que tenía un *marfanet* de madera con seis escudillas, tres *greals* y dos morteros de cerámica⁴⁸⁹. La funcionalidad de estos objetos aparece más concretada entre otros sectores sociales, en los que existía una alta especialización en exhibir *escudelles de terra y ampolles de vidre*⁴⁹⁰.

⁴⁸⁶ Imma Sànchez-Boira ha hecho un gran esfuerzo por distinguir estos términos a través de fuentes escritas e iconográficas, aunque reconoce la dificultad de esto y las arbitrariedades en las descripciones notariales (I. Sànchez-Boida, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida*, vol. I, pp. 439-492). La palabra *marfà*, por su parte, parece haber sido característica del catalán del reino de Valencia, ya que es difícil encontrar referentes en los inventarios publicados de otras zonas catalanoparlantes de la Corona de Aragón. No aparece, por lo menos, en los inventarios y almonedas de Cataluña, Aragón ni Mallorca de los mencionados trabajos de Jordi Bolòs, Imma Sànchez-Boira, Pere Benito, Germán Navarro, Concepción Villanueva ni Maria Barceló. Parece ser una palabra tomada del árabe, que según el DCVB, significa sencillamente “armario”. De hecho, el inventario de Bertomeu Bonet, un notario de Valencia, recoge un “armari o marfà gran” (AMV, Jaume Desplà, n-12, 12 de noviembre de 1401)

⁴⁸⁷ “Un marfà ab son forrellat e tanquadura” (Inventario de los bienes de Vicent Palop, realizado en Castellfort (AHM, Pere Sans, 1440-1443, 7 de marzo de 1441). “Un marfà de tres caxons”, inventario de los bienes de Domingo Roures, *hostaler* de Valencia (APCCV, Lluís Llopis, 58, 17 de marzo de 1378). “Un marfà de fust ab ses portes” (Inventario de los bienes de Rodrigo Serrano, *sabater* de Valencia, APCCV, Joan de Vera, 1.444, 28 de octubre de 1385).

⁴⁸⁸ I. Sànchez-Boira, *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida*, pp. 448-457.

⁴⁸⁹ Inventario de los bienes de Vicent Palop, realizado en Castellfort (AHM, Pere Sans, 1440-1443, 7 de marzo de 1441).

⁴⁹⁰ Los ejemplos son constantes: *Armari o tenidor d'ampolles, armari o tenidor d'escudelles, dreçador o tenidor d'ampolles, dreçador o tingel per tenir taces e ampolles, marfà ab ampolles de vidre e almarraxes, taulen o deçador per tenir ampolles, estatge d'ampolles*, etc. Véase los diversos casos recogidos en la base de datos original.

¿Se llevaban a cabo estas prácticas de la misma manera entre todo el espectro social? En principio parece que los expositores son menos frecuentes entre los campesinos que entre los otros sectores sociales. Mientras que 45 de los 268 inventarios (17%) de la muestra no campesina recoge alguno de estos enseres, solo aparecen en 9 de los 332 de la otra (3%). No son muebles, pues, con una alta presencia en los inventarios, lo que no quiere decir que estas prácticas no pudieran haberse desarrollado en otros utensilios no especializados, lo cual normalmente escaparía a las descripciones de los inventarios. Aún así, la menor presencia de estas prácticas en el mundo rural lleva a preguntarse si su inspiración procedía de la ciudad. La cronología ciertamente lo sugiere. Las referencias más antiguas a *marfans* como expositores de cerámica se remontan a la década de 1310, en inventarios de miembros del patriciado urbano de la ciudad de Valencia, y en menor medida entre artesanos. La primera vez que pueden atribuirse a individuos con un perfil más rural es desde la década de 1370. Por otra parte, solo ha podido encontrarse una referencia a un *tinell o ferraç ab tres cercols de ferre*, de un habitante de Vallibona fallecido en 1375. Si hasta entonces se habían utilizado alguna de las *posts* tan referidas en los inventarios como expositores, por lo menos, no ha quedado reflejado en ninguno de los listados estudiados de la base trabajada.

Es evidente que en la vivienda rural también podían llevarse a cabo prácticas de exhibición similares a las de los grupos sociales más urbanos. Aunque estas pudieran haber encontrado su inspiración en la ciudad, los campesinos podían adquirirlas y adaptarlas a su estilo de vida y necesidades. Como se ha esforzado en reivindicar Christopher Dyer, “peasants showed a degree of self-confidence, adopted their own way of life, and developed their own culture”⁴⁹¹. Uno no puede evitar estar tentado de ver algo de esto en una práctica documentada sobre todo en el medio rural, que es la de colgar piezas de cerámica directamente de las paredes. En estos casos no cabe duda de que quedaban desvinculadas de su uso cotidiano, convirtiéndose en objetos para ser admirados. El inventario de Domingo Bernat, un labrador de Cataroja, recoge “sis creals de terra penjats en la parets (*sic*)”, algo parecido al de Bernat Mulet, el hijo de un labrador de la ciudad de Valencia, que tenía 5 *talladors* de cerámica también colgados

⁴⁹¹ Ch. Dyer, *An age of transition?*, p. 37.

de la pared⁴⁹². Aunque parezca sorprendente, únicamente se han podido encontrar estas prácticas en el caso de dos individuos de otros sectores socioprofesionales. Uno de ellos es el del *taverner* Domingo Pérez, quien tenía ni más ni menos que 46 piezas de cerámica en la pared, aunque vivía en Mislata, en la huerta inmediata a la ciudad. La otra es la de un carpintero, Joan Esteve, que tenía tres *greams de terra* también en la pared⁴⁹³.

La razón por la que los campesinos colocaban estos platos en las paredes, pues, podría ser no más diferente que la que llevaba a los mercaderes o burgueses a colocarlos en sofisticados armarios o expositores. Prueba de ello es el espacio que ocupaban estos objetos dentro del hogar. La mayor parte de estas referencias aluden a un espacio concreto de la vivienda campesina, que era la *entrada*. El inventario de bienes de Guerau, un vecino de Vinalesa, muestra 8 *greams* en la pared de esta estancia. Mientras, el de Vicent Lleopart, un labrador de Russafa, es todavía más explícito al detallar que las piezas se hallaban “en la entrada (...), en la paret, sobre lo portal de la cambra”, siendo concretamente “xiiii greals e tabachs de terra penjats”. En la vivienda rural, esta era la habitación en la que tenía lugar la mayor parte de la actividad doméstica, dado que las casas tenían únicamente un par de estancias (la entrada y el dormitorio o *cambra*). Era aquí donde la mayor parte de los campesinos cocinaban, comían, pasaban el rato e incluso dormían⁴⁹⁴. Es posible que esta área hubiera representado así un lugar de sociabilidad, un espacio semiprivado en el que crear una buena impresión a las visitas, fuera por amistad o, quizás, por futuros acuerdos en los que se viera involucrada la explotación familiar. En la vivienda urbana el equivalente a este espacio era el comedor (*menjador*), una estancia que parece exigua a la vivienda rural. De hecho, se identifican muy pocos casos de labradores con esta estancia, y normalmente suelen residir en la propia ciudad de Valencia, lo cual podría no ser una casualidad⁴⁹⁵. En la otra muestra, no obstante, puede encontrarse en 20 de los 268 ejemplares. Es en estos

⁴⁹² APCCV, Jaume Vinader, 9.529, 9 de septiembre de 1434; APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 6 de julio de 1450; APCCV, Bertomeu Martí, 27.273, 18 de septiembre de 1410; ARV, Joan Campos senior, 4.348, 26 de agosto de 1450.

⁴⁹³ Inventario de los bienes de Joan Esteve, *fuster* de Valencia (APCCV, Bertomeu Martí, 72, 21 de junio de 1401); Inventario de los bienes de Domingo Pérez, *taverner* de Mislata, y su mujer Dolça (APCCV, Domènec Barreda, 6.420, 17 de mayo de 1418).

⁴⁹⁴ M. Barceló, *Elements materials de la vida quotidiana a la Mallorca baixmedieval (part forana)*, pp. 17-20.

⁴⁹⁵ En el inventario de Miquel Serrans, un *llaurador* residente en Valencia, consta *entrada, celler, sostre, menjador y terrat*, aunque no *cambra* ni *cuina*. ARV, Andreu Julià, 2.605, 15 de septiembre de 1407.

menjadors de las clases urbanas en donde aparecen las *ampolles*, *almarraixes* y *barrals* de vidre, así como las piezas de plata y la vajilla de cerámica dorada⁴⁹⁶.

El desarrollo de estas prácticas podría haber ido a la par con una mayor definición del espacio privado en estancias concretas. Los inventarios anteriores a las últimas décadas del siglo XIV prácticamente no dan referencias a habitaciones, y de darlas, estas se hallan fundamentalmente en inventarios urbanos. Únicamente a partir de la década de 1340 comienzan a emerger entre estos inventarios, y solo desde 1370 entre los campesinos. Es evidente que ya antes debían de existir áreas semi-especializadas, espacios constituidos alrededor de alguna funcionalidad concreta de manera rudimentaria, pero no tendrían la entidad física suficiente como para ser definidas en los inventarios. Su presencia, además, es mucho mayor entre difuntos de perfiles sociales urbanos y, sobre todo, acomodados, por lo que parece lógico atribuir fiabilidad a estas descripciones. De hecho, lo que sugieren es una tendencia a la proliferación de estancias especializadas tanto en el campo como en la ciudad. En el caso de los campesinos, *cambres*, *cuines*, *entrades* y algunos *cellers* se documentan desde el último tercio del siglo XIV. Entre los otros grupos sociales estas aparecen ya hacia 1350, junto con el *menjador*, y ya durante el XV fueron generalizándose los *estudis*, *sales*, *rebosts*, *porxes*, *pastadors*, y muchas otras, todas estas de presencia muy marginal en inventarios de campesinos.

⁴⁹⁶ Véase, por ejemplo, el inventario de Guillem Constantí, *argenter* de Valencia (AMV, Apèndix de notals, z-2, 9 de febrero de 1348) y el inventario de un difunto desconocido, realizado en Valencia (ARV, Bertomeu Molner, 2.976, 23 de enero de 1351).

Tabla 5.19. Localización de los objetos de almacenamiento, cocina y servicio en estancias de la vivienda, entre individuos de ambas muestras (cantidad de inventarios en los que aparece al menos un ejemplar)

	Almacenamiento		Cocina		Servicio	
	Campeños	Otros sectores sociales	Campeños	Otros sectores sociales	Campeños	Otros sectores sociales
<i>Cuina</i>	8	16	20	31	12	24
<i>Entrada</i>	14	16	15	14	11	10
<i>Cambra</i>	19	30	11	22	11	20
<i>Celler</i>	14	17	2		1	1
<i>Porxe</i>	2		2			
<i>Menjador</i>	1	16	2	12	2	10
<i>Corral</i>	4		1		1	
<i>Botiga</i>	1	3	1		1	
<i>Sostre</i>	1	4	1	1		
<i>Pastador</i>	1	2	1	2		
<i>Graner</i>	1	1	1	1		
<i>Estable</i>	2					
<i>Estudi</i>		1				1
<i>Obrador</i>		2				1
<i>Rebost/despensa</i>		1		1		1
<i>Sala</i>		1		1		2
<i>Terrat</i>		2		1		1

Fuente. Base de datos original

Aun así, la vivienda medieval tenía un amplio sentido de la multifuncionalidad, que no desapareció durante todo el período. Los objetos estudiados en este trabajo aparecen casi indistintamente entre las tres estancias más referidas, *cambres*, *entrades*, y *cuines* (Tabla 5.19). No es raro encontrar una copa de plata en una despensa, o una tinaja o una sartén en una *cambra*. Cierto es que hay pequeñas especializaciones lógicas, como la del *celler*, donde se concentran utensilios de almacenamiento en ambos grupos (sobre todo tinajas), pero esto no ocurre con otros enseres como los de cocina. Aunque estos aparecen con mayor frecuencia dentro de habitaciones referidas como *cuines*, pueden encontrarse de manera muy similar en *entrades* y *cambres* en ambas muestras de difuntos. Las mayores diferencias entre ambos grupos de difuntos las presenta el servicio de mesa. Entre los inventarios de campesinos pueden encontrarse sin práctica diferenciación distribuidos entre *entrades*, *cambres* y *cuines*, mientras que entre los otros sectores sociales se concentran sobre todo en *cuines* y *menjadors*.

El caso de la cerámica es, en definitiva, uno de los más ilustrativos de cómo las modas podían estimular el consumo de ciertos productos. Los cambios en las decoraciones y estilos, seguramente más rápidos de lo que podemos percibir, se adaptaba a una nueva cultura de la comensalidad y domesticidad, de los invitados y de las apariencias, y también a un sentido más elevado de confort, estética y refinamiento en la vivienda. Su popularización trascendía a todos los sectores sociales, y lo más importante es que fue algo que vino para quedarse. La práctica de poseer cerámica no representaba una moda en sí misma, porque no desapareció nunca (no se “pasó de moda”). Cuando un hábito se hace irreversible es porque se inserta dentro de un estilo de vida, de unas necesidades que hace un objeto indispensable. Puede rescatarse aquí el concepto de “respectability” utilizado por Woodruff Smith, como un límite cultural que marca aquello que es irrenunciable por encima de la mera subsistencia⁴⁹⁷. Puede decirse, pues, que la cerámica pasó a formar parte del conjunto de enseres que hacían respetable una vivienda, por sus connotaciones y cualidades, que embellecían el espacio doméstico hasta convertirse en un aspecto básico de la “dignidad” de una vivienda, rural o urbana.

La transmisión de las modas en el comer

Tomar alimentos sobre vajillas decoradas es solo un ejemplo de que debían de existir modas en el comer, de la misma manera que existían en el vestir. Si ciertos objetos relacionados con la producción y servicio de alimentos permeaban entre los diferentes grupos sociales debía existir un proceso de transmisión de las prácticas culinarias y de los modales a la mesa. Explicar cómo se difundían los ritos alimentarios es menos evidente, y mucho más difícil de explicar que en el caso del vestido. La ropa se llevaba en actos políticos e institucionales, en eventos como bodas o funerales, y todo el mundo podía observarla. Muchos de los objetos aquí estudiados, como las propias vajillas de mesa, se exhibían en el espacio privado o semiprivado, en las *entrades* campesinas o los *menjadors* de los grupos urbanos, lo que los hacía menos visibles. Y aún es más difícil de explicar cómo podían transmitirse técnicas que conciernen la elaboración de los alimentos, como preparar salsas en ollas de barro o asar pescado en parrillas. Con todo, existen diversas maneras mediante las que los campesinos podrían

⁴⁹⁷ W. Smith, *Consumption and the making of respectability, 1600-1800*, Londres: Routledge, 2002, pp. 238-239.

haber visto y deseado estos objetos. Los centros de mercado, como el de las propias almonedas, concentraban bienes que procedían de todo tipo de grupos sociales, quedando expuestos a la compra por cualquiera que pudiera pagarlos. Pero estos objetos no se mostraban en su estado de uso cotidiano, apareciendo desvinculados de su “vida social”. Debía de ser mucho más efectivo observarlos en su contexto doméstico, acudiendo como invitado a la mesa de otra persona.

En una época en la que no existían los restaurantes ni las cenas de empresa, los grandes asuntos de la vida, como la entrega de una hija en matrimonio, las amistades políticas o un simple acuerdo comercial, debían de zanjarse con una comida en la casa de uno de los interesados, en esos *food events* de los que se ha hablado con anterioridad. No por casualidad, Francesc Eiximenis recomendaba invitar a menudo a comer a casa a aquellos “on senyoria has, e, lla on no la has”. Esta parte de su obra, del tercer volumen de *Lo Crestià*, ha de entenderse en sí misma como un manual de instrucciones para asegurar una comensalidad propicia a los objetivos deseados, como muestra de la extremada preocupación con el buen trato a estos invitados a quienes había que causar una buena sensación. Por ejemplo, Eiximenis recomendaba compartir el *tallador* con ellos, que era el utensilio común por excelencia, lo que debía de suponer un gesto de amistad y cercanía muy intensa. De hecho, esta cualidad del *tallador* hacía que el franciscano recomendara a los maridos compartirlos con sus mujeres, pero no con los hijos, para crear una relación respetuosa con las primeras, y para evitar que los segundos pensarán que estaban al mismo nivel que sus padres⁴⁹⁸. Ser invitado a comer en el hogar, en cualquier caso, debía de ser más común entre los sectores populares, incluso entre los diferentes estratos que pudieran existir entre ellos. Vicent Ferrer ilustra uno de sus sermones con el caso de un hombre agotado, que desfallecía de hambre y sed después de un largo viaje, que finalmente encuentra auxilio en “casa de hun rich llaurador”. “E dix-li: “Sènyer, donau-me a mengar!” “En bon hora”, e p[a]rà-li taula e donà-li carn”, lo que da a entender que le dejó entrar dentro de la vivienda⁴⁹⁹.

Pero debía de haber otras vías de admiración de estos enseres más allá de compartir mesa. Los sirvientes de los privilegiados y las clases más altas conocían sobradamente estos objetos, que servían, limpiaban y guardaban. En la corte de los

⁴⁹⁸ “Tostemps serva honor a ta muller que meng ab tu en un tallador, e la convida del millor si és fembre de bé, car tostemos te’n amarà e te’n prearà més. Null temps mengs en un tallador ab tos infants ne ab ton servent, mas ten-los en humiltat e sots tu matex axí que t’hajen en reverència”. F. Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*, p. 108.

⁴⁹⁹ V. Ferrer, *Sermons*, vol. IV, pp. 232-233.

duques de Gandia existía un hombre encargado especialmente de la custodia de la vajilla fina, llamado en *guardià de les escudelles*⁵⁰⁰. Por su parte, Vicent Ferrer menciona en un sermón que tras los banquetes los sirvientes acudían a la mesa a recoger las sobras de la comida (“cantells”) para comérselas ellos mismos, al mismo tiempo que debían de recoger la mesa para retirar los platos⁵⁰¹. Pero los pobres y humildes sin relación directa con estos personajes también podían conocer la gastronomía de las élites, cuando pedían las sobras de los banquetes en las puertas de sus palacios y grandes casas. Era recomendable que los mismos privilegiados buscaran esta práctica para la purga de su alma de cara a la vida próxima. Eiximenis aconsejaba, por ejemplo, que las primeras porciones que salieran de ollas y espetos fueran directamente a los que pedían limosna⁵⁰². En una de sus recurridas críticas a la glotonería, también disuadía al lector de ingerir y lamer hasta la última sobra de las escudillas, porque era preferible dejar las sobras para los más necesitados⁵⁰³. Las clases populares podían conocer así la elaboración y apariencia de los manjares de los ricos, sin necesidad de entrar en la vivienda. Los alimentos seguramente se les proporcionarían de cualquier manera ya fuera, y cada uno las cogería con sus propias manos o, quizás, los depositarían en sus propios platos traídos de casa. En *Evast e Blanquerna*, Ramon Llull describe esta práctica al narrar la boda que un *draper* rico había organizado para desposar a su hija con un caballero. A la puerta de la casa se agolpaban “molts pobres qui esperaven que hom los faés almoina del romanent de ço qui roman a la taula”. Cada uno llevaba su propia escudilla y su copa para el vino.

⁵⁰⁰ J. V. García Marsilla, *La taula del senyor duc*, p. 154.

⁵⁰¹ “En aquest sermó he pensat que tenga la manera que tenen pobres servidors en casa de algun senyor on servexen, que quan lo senyor ha mengat e finit lo dinar, vénen los pobres servidors e prenen los cantells de les taules, cerque què puxen mengar”. V. Ferrer, *Sermons*, vol. VI, p. 159.

⁵⁰² “Tantost com sies en taula te n’aja lo cor que la primera cosa que hix de l’ast o de la olla sia partida axí que la primera porció baja a Déu, ço és, als pobres, e majorment e amagadament als vergonyats, e aquí sia tota la tura cura e jamás no vendrás a menys”. F. Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*, p. 106.

⁵⁰³ “Nuyl temps no entres tan pregon en la escudella que vingues a fregar-la per res del món, ans ne lexa queucom per amor de Déu e dels pobres e per bon nodriment”. F. Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*, p. 122.

Con fo hora e temps que tots aquells de l'alberg hagren menjat, aportà hom lo relleu de la taula als pobres. Cascun pobre hac sa escudella, son anap, on reebés ço que hom li donava per amor de Déu. Evast no hac en què reebés les cols que hom li volia donar, ni no hac anap ni selló en què metés lo vi, e pregà un pobre que, per amor de Déu, li plagués que en la sua escudella e en lo seu anap reebés la seua part (...). Molt foren lo draper e tots los altres meravellats de la humilitat d'Evast⁵⁰⁴.

Acceder al espacio privado de las clases altas o interactuando con él de diferentes maneras podía actuar como vehículo de transmisión de las modas en el comer, en los alimentos y en los ritos a la mesa. Con todo, esto son solo algunas ideas. Estamos muy lejos de conocer la importancia real que estos fenómenos de carácter cultural, mucho más difíciles de identificar y comprender, pudieron tener en la práctica a la hora de establecer las pautas de consumo de la sociedad medieval. Lo más importante es no perder de vista, tal y como se ha defendido a lo largo de este apartado, que nadie obligó a los campesinos a adquirir estos objetos. Fuera por asimilación de otros grupos sociales o no, cualquier mejora en la cultura material del campesinado fue, antes que nada, un logro y éxito propio de este grupo social.

⁵⁰⁴ R. Lull, *Llibre d'Evast e Blanquerna*, p. 60.

Conclusion

Valencian villagers witnessed a significant enhancement in the way they stored, cooked and served their meals. This was not an anecdotal experience, but the manifestation of a major transformation that took place across the whole Valencian society, which ties in with improvements of other material possessions. The Golden Age of the kingdom was not only a productive phenomenon: it resulted in better living conditions for its inhabitants.

Applying basic quantitative analysis on medieval probate inventories is possible and raises convincing results. Contrasting a few inventories of separate periods of time may be revealing and fruitful, but tells little about how consumption developed over time. Creating a large and reliable sample of inventories is a major need: trends are in need of being traced and discussed, as well as compared to other places and epochs. The larger the sample of inventories the less likely the incidence of potential biases will be. Valencian inventories are in fact subject to problems that are similar to those of their European early modern counterparts. They may not be as abundant as in later periods, which is logical given that medieval records are simply not as well preserved as those ones. Yet Valencian inventories, just like those from other areas of the Crown of Aragon, are extraordinarily rich compared to other late medieval European inventories, and they still overcome difficulties found in early modern lists of goods from other countries –e.g. systematic recording of land and low-value items. They also cover a good cross-section of medieval society. An analysis of the relationship between social occupations and the reason for their ordering suggests they are subject to a wealth bias, as has commonly been claimed for this type of document. Yet the legal obligation to order inventories in some cases, as exerted by the constitutional law of the kingdom (*Furs*), ensured that all social ranks had access to this practice, as well as the existence of maximum tariffs established on notaries. This aspect has facilitated the abundance of inventories from villagers and ordinary social ranks. All this has allowed a sample that is representative of our current understanding of the occupational structure of the

kingdom. The absence of goods' appraisals is certainly an issue, but public auctions and other documents have allowed to offset this inescapable downside to medieval inventories.

The material culture of food depicted in villagers' inventories was diverse. A significant spirit of multifunctionality existed and was present in most types of goods. Flagons could well be used both for storing and drinking. Large amphorae could store agricultural produce for the household and the market. Wicker baskets were used as a tool in the countryside to collect fruits and vegetables, but then they became a storage container within the house. Metal cauldrons were one of the most distinctive cooking items, as well as being an ideal utensil for doing laundry. Bowls were used to serve and eat soup, as well as for mixing cooking ingredients and drinking water and wine. Glass bottles kept wine, but aromatic waters too. This all did not imply the absence of specialised items to keep honey, grill sardines or roast pork. Mortars, salt-cellars and cheese graters are also remarkable examples of a concern with the flavour and sensorial experience of villagers' meals. Their everyday foodstuff might have been monotonous, but they could enrich the way they had it by turning to these simple objects. In fact, silver spoons and mugs, as well as decorated glazed wares and glass, prove villagers could also wish to embellish dining practices. None of these objects and practices were unknown by scholars of the Crown of Aragon, but had been mostly identified and attributed to other social ranks. Traditional and groundless prejudices against the material culture of food among ordinary people can now be dismissed, as shown by the significant presence of items such as iron spits and earthen pots for sauces. The material culture of food in the villager's house was not inextricably different from that of the rest of medieval society.

The quantification of inventoried items shows a progressive and smooth accumulation of items in the course of the late middle ages, at least, up to the mid-fifteenth century. Their abundance altogether generally increased from 1280 to 1450, with a temporary stop between 1350 and 1370, when the number of pieces per inventory decreases. The possession of these goods did not rise immediately after the Black Death (1348), as traditionally suspected, but from the 1370s, and this pattern can be seen in most objects. It was after then when traditional storage and kitchen equipment, such as wicker baskets, cauldrons, iron spits and grills, expanded to new houses. The emergence of new items also represented an important novelty after 1370s. Fragile, affordable, highly fashion-sensitive earthenware and glass made its way into the village house, in

the shape of bottles and bowls. It was the latter, though, which led to a complete redefinition of the domestic use of certain materials, particularly wood. It was also from the 1370s when woodenwares started their decline in inventories, ultimately resulting in the extinction of wooden bowls. These processes were of national dimensions, as they affected villagers of the entire kingdom regardless of the region in which they resided. Local differences existed, and they were particularly remarkable in the northern areas of the kingdom –e.g. cauldrons and wooden barrels were more widespread here than pans and amphorae, and earthenware took more time to reach these areas too. But the changes occurred everywhere, which tended to smooth local differences. Villagers' consumption patterns experienced, then, a common process that exceeded the local scope. The improvements in material conditions cannot be solely attributed to a particular area, and thus must be regarded as the improvement of this social group as a whole.

The improvements were consequent with changes in supply. The period between 1350 and 1370 was not particularly pleasant for consumption. The arrival of the Black Death in 1348 was preceded by the Union War (1347-1348), and followed by a second plague outbreak (1362) and the War with Castile (1356-1369). All this must have hampered regular commercial and industrial activity, as well as the ability of the villagers to interact with the market. Yet, once calm returned to the kingdom, trade and industries reorganised, resulting in new market goods. It is no coincidence that this period corresponds to the most significant reorganisation of Valencian industries. Wool production experienced then an important development, while silk took its first steps into the burgeoning industrial activity it would become in the fifteenth century. Ceramic and glass industries have been far less studied, but it seems reasonable to infer these also experienced significant changes in the period. The emergence of blue-wares, for instance, took place in the last decades of the fourteenth century. The first evidence of domestic glass production in the Crown of Aragon and Valencia appear around the same time. This all resulted in the new goods that could be found in the markets of the kingdom, which represented one of the most visible facets of the opulence and exuberance of a country that was reaching its Golden Century.

Demand, of course, was an inherent part of the process. Changes in consumption cannot be attributed to the trends in these goods' relative prices, since these kept remarkably stable during most of the period. This means the rise in mortality that the demographic shocks of the second half of the fourteenth century entailed did not imply

significant changes in Valencian industrial prices. Earl J. Hamilton's proposal of this distinctive price stability during the fifteenth century is clearly documented in public auction prices from the late fourteenth century, and this pattern can be dimly tracked as far back as the late thirteenth century. The value of the goods under exploration did not suffer from excessive change in the period, but the villagers acquired more of them and, in fact, they increased their investment in consumption. This is particularly clear in the case of cooking and table service items. The investment in them in the first half of the fifteenth century overall would have been 13% higher compared to the second half of the fourteenth. The most dramatic change took place, of course, between the first and the second half of the fourteenth century. The case of the *horta* and Valencia reveals consumption expenditure on these goods would have multiplied by two in the case of cooking chattels, and by three for table service ones.

It seems logical to infer then that villagers enjoyed rising disposable incomes during the period. Hamilton showed Valencian real wages kept stable during most of the fifteenth century (1420-1500), but Furió has recently proved these levels were far higher than decades earlier—in fact, they would have multiplied by two between 1370 and 1420. The decline in wheat prices, which can also be documented in other areas of the Crown of Aragon, underpinned this much more than rising nominal wages, although this also experienced an upward trend. Certainly real wages can hardly be representative of villagers' incomes, particularly in Valencia, where land property had a strong family character and there was not an extensive population of agricultural wage-earners. Yet the inventoried deceased explored in this work seem at least to have relied on larger holdings over the period, suggesting that one way or another they would have enjoyed higher purchasing power. The extra disposable income could be thus invested in satisfying basic needs, and when these were fulfilled, in acquiring more durable and semi-durable goods such as those that have been studied. Regardless, these were overall low-priced ones, and they required an investment far lower than other household expense on movable goods. In fact, they seem to have been subject to some sort of Engels Law, since they represented a higher proportion of the patrimony of those villagers with lower personal wealth. In extraordinary cases they represented 10% of total movable wealth, but in most they did not even reach 2%, despite their prominent presence in the household and how abundant they could be as compared to other objects such as clothing. With only a few extra *sous* villagers managed to substantially change the way they cooked and ate. Its real impact was much lower, since these goods must

have been purchased over years, since they were replaced on a basis of years depending on the object. The rising popularity of semi-durable goods, though, fostered villagers purchasing goods in the market more frequently, as shown by the rise in adjectives such as 'new' and 'good' in inventories.

Were changes driven by affluent villagers or were they representative of all of them as a social group, regardless of particular wealth strata? There does not seem to have been a relationship between a rise in inequality and that of these goods' consumption. The absence of wealth valuations in inventories has led to assess this issue through alternative indicators. Gini indexes remained stable overall in mean rates of 0,4. This means inequality in the possession of these goods was low overall, and that consumption did not rise as a result of a rising accumulation of goods in a particular group of villagers. There existed differences with regards to particular good types though. Inequalities were higher as to the possession of table service items, (0,6-0,7), which proves logical since these were not only entirely utilitarian, but could convey status in serving meals. Dividing the sample between individuals with working animals and those without leads to the same idea. The rise in consumption was experienced by both groups, although the first enjoyed a higher material abundance.

No change was unique to the villagers. The contrast of their consumption patterns with those of urban and more affluent social groups proves that the entire Valencian society experienced the same changes in a similar chronology. The expansion of earthenware and glass, for instance, is very evident among their inventories. Of course, consumption levels were higher among these individuals, and this never ceased to be so. It is striking that many 'novelties' in the rural house, yet, were owned by them well before the 1370s. For urban groups, things like grills, earthen pots and glass bottles were far more common chattels from the late thirteenth century. Is it arguable then that a trickle-down process was taking place, triggered by the villagers emulating upper social ranks? In other words, was it a lust for being like those individuals 'above them' what pushed villagers to behave differently as consumers? A social emulation admittedly existed. Contemporary writers perceived it as something threatening for the social order, and Christian morality and sumptuary laws proliferated during the second half of the fourteenth century in Valencia to persecute them. Yet emulation was not by far the only aspect fuelling the process. Things must have been harder to explain, since upper classes also acquired new items. Urban inventories show that the new items became more popular and more abundantly possessed among those deceased once they

started to reach the village house. Arguing that rural consumers were reproducing the urban consumption patterns is too simplistic, for both groups experienced the same processes of material change, and therefore they must have been sharing common interests.

There were aspects that were as influential as emulation, to say the least, which affected all echelons of society. Professional occupation and wealth must have been one of the most decisive, leading the urban elite to possess more goods than artisans, and these in turn more than villagers. The exposure and proximity to towns –that is, market centres and urban lifestyle– made some villagers more prone to acquire certain possessions than those living in remote, isolated areas. Gender had relevance too. Although inventories are problematic as to establishing individual consumption, there is a tendency for some goods to be consistently more possessed by female deceased. Earthenware bowls, whose consumption was in ascendance, is the most distinctive instance. Some of the most relevant changes in the material culture of food may well have been the result of women having a higher economic independence and interaction with markets during the second half of the fourteenth century. After all, cooking was an inherent female household chore among ordinary medieval families. Women were those who had the technical knowledge and expertise to recognise the advantages of some of these goods against others.

Emulation was, if anything, one side to the coin, since novelties in material culture had to be assimilated and fit within the lifestyle of the rural house. The ‘social life’ and context in which these objects were employed suggest the existence of new domestic needs. A new sense of refinement and decorum made its way into rural houses in the period, as seen in the proliferation of new semi-private spaces such as the *entrada*, where villagers embellished their meals with bowls depicting castles, animals, Arabic-inspired symbols and the coat of arms of their kings. In a world in which access to images was highly restricted to certain buildings and spaces, this must have provoked but admiration and surprise in guests. These were the same objects that could be hanged from walls and placed on wooden boards, an original practice that may have resulted from assimilating the urban practice of exhibiting these pieces in specialised furnishings. A new culture of commensality and domesticity might have silently developed and become established in the rural house in the period. It was cause and result of the process. More goods were acquired to fulfil this need, but as this happened they also became an indispensable part of a ‘respectable’ house. This is what explains

why novelties did not cease to be part of the house after their earlier acquisition. Purchasing them was thus not a fashion in itself, but it allowed some of them to express fashionable themes. That is again the case of earthen tableware, one of the products which experienced the most striking changes. An inexpensive, highly affordable good could unfold a number of meanings and adapt to ever changing motifs and tastes.

Is it still worth talking about the ‘consumer revolution’ or the ‘consumer society’? The experience of Valencian villagers demonstrates decisive shifts in consumer behaviour that are attributed to modern consumers originating in the fourteenth century. There were not ‘consumer revolutions’, in plural, just as there was not a ‘consumer revolution’, in singular. No in-depth analysis of inventories has ever shown changes of revolutionary dimensions, nor has this work either. As many European historians had suspected, material culture improved progressively since the fourteenth century, and for what we know, this may well have continued to the eve of the Industrial Revolution. The notion of ‘the consumer society’ is misleading for the same reason, for it implies there may have existed ‘non-consumer societies’. This might be true for historical periods in which markets did not exist or disposable incomes were not enough to overcome subsistence and the fulfilling of essential needs. Yet this was far from the case of the late medieval period. From the upper to the lower social ranks, European societies were highly commercialised ones by then, setting the market as the hub of economy, society and even politics. Although its logic and functioning was of course substantially different from modern ones, markets as well as consumers could exist before capitalism and industrialisation and still be a part of the feudal system. The existence of fashion is a clear by-product of this. Only by having a range of market choices in combination with substantial purchasing power could medieval ordinary people engage with this decision-making and act as consumers.

Late medieval changes in consumption therefore had a nature close to that of the early modern period, with the diversification of a material culture and a higher relevance of material obsolescence, taste and fashion. It is clear what did not happen: a skyrocketed, sustained increase in consumption, as a prequel of the characteristic consumerism of industrialised, capitalist societies. This would not have been possible in the medieval economic system, since neither technology nor production structures could generate large mass consumption, nor could ordinary peoples’ incomes sustain high levels of demand in the long term. Late medieval consumption could admittedly not have the same implications that took place in later epochs. But pre-industrial living

standards were not stuck in a secular continuum of scarcity and poverty. The medieval society was hardly trapped in a Malthusian trap; and even if this was so, it did not impede ordinary people from experiencing long-lasting improvement in their material possessions. These changes must not be underestimated. They came to stay and were the basis upon which an early modern material culture would develop further still. Yet, the first shift in the logic of consumption patterns is located in the fourteenth century, and the villagers were an inextricable part of it ever since the beginning.

It would be naive to think the ‘material culture of food’ represents the only set of goods that improved in the period. Just as there were suspicions of the changes of these everyday objects, we know others such as clothing, furnishings, art and private devotion items must have improved too. Demand is as important as supply in economic and social history. Although being trickier to study, measure and understand, demand is an inextricable part of any notion of economic growth, development, and crisis. Our full understanding of the Valencian Golden Century, as well as that of the development of the late medieval European economy, is in urgent need to be reconciled with evidence from the scope of consumption. This large-scale attempt of quantification of medieval inventories should leave little doubt about the potential of Southern European sources for this purpose. There is much research to do, and a mine of unpublished inventories in the notarial records from this part of the continent waiting to be serially analysed. By now, the feasibility of long-term studies means focusing on particular goods and consumers, and it often requires large research formats –e.g. doctoral research. Transcriptions would make everything easier. By the time these words are written, the systematic edition and publishing of medieval inventories from several areas of the Crown of Aragon and Southern France have begun, joining their Occitan and Sicilian counterparts. There will be a time, therefore, when historians will be capable of studying thousands of inventories considering all goods and consumers, exceeding the local level by turning to exemplars from the Crown altogether –and eventually, the Mediterranean as a whole.

Apéndice técnico

La mayor parte de las cifras escritas en este trabajo no se encuentran en ningún documento histórico. Son, en realidad, el resultado de un largo proceso de análisis mediante bases de datos, de “rescatar” de las coloridas descripciones de inventarios y almonedas aquello necesario para los objetivos de la investigación. De este proceso resulta el compendio de tablas y listados que se incluyen en este extenso Apéndice Técnico, en el que se fundamenta la mayor parte del material estadístico y cuantitativo presentado a lo largo de los capítulos de esta tesis. El objetivo es que pueda convertirse en una herramienta en sí misma, puesto que recoge información a un nivel mucho más específico. Los apéndices están numerados en correspondencia con cada uno de los cinco capítulos del trabajo. A través del Apéndice 1 puede verse el lugar de residencia de cada difunto y su estatus matrimonial, así como la causa de redacción de cada inventario. En el Apéndice 3, entre otras cosas, se encuentra el promedio de piezas y la difusión de los bienes estudiados al nivel de utensilios particulares. En el Apéndice 4 se hallará información relativa a los precios de los productos, estimaciones de gasto, las dimensiones de las heredades de los difuntos y los precios de sus animales de trabajo. El Apéndice 5 presenta datos similares aplicados a sectores sociales de extracción no campesina. No se incluye un Apéndice 2, dado que el Capítulo 2 es el único que aborda la documentación estudiada de manera completamente cualitativa. Son solo algunas de las muchas cosas que podrán encontrarse. Para cuestiones de más detalle pueden consultarse las bases de datos originales del CD Anexo, depositado junto a la versión física de esta tesis doctoral, que permitirá que el lector haga sus propias preguntas a estas fuentes, absolutamente irrenunciables para estudiar el consumo doméstico en época bajomedieval.

Apéndice 1.1. Listado de difuntos de la “muestra campesina”

Los documentos de los apéndices 1.1, 1.2 y 1.3 se han ordenado, respectivamente, por área, localidad y por año. De ahí se han numerado del 1 al 904. Véase el apartado “Referencias de archivo” para más detalles sobre su situación en protocolos notariales y registros judiciales concretos.

Leyenda

- M Morvedre
- N Norte
- S Sur
- VC Ciudad de Valencia
- VH Huerta de Valencia
- † Indica el difunto fallecido cuando los bienes son de ambos cónyuges
- Ref. Número de referencia del documento. Véase el apartado “Referencias de archivo”
- Sect. Ocup/
Sect.Ocup (deduc.) Sector ocupacional/Sector ocupacional (deducido)
- 1, 2, 3 Sector primario, secundario, terciario
- BI Beneficio de inventario

Àrea	Ref.	Propietario/a/os de los bienes	Año	Localización	Sector socioprofesional	Razón redacción inventario	Régimen matrimonio	Sect. ocup.	Sector ocup (deduc.)	Notas
M	1	Jaume Clavell	1348	Almardà	(llaurador), veí	BI	indet	1		
M	2	Joan Domènec	1348	Almardà	(llaurador)	indet	indet	1		
M	3	Vidal de Montlleó	1348	Almardà	veí	tutela	indet	indet	1	
M	4	Ferrer Aurer	1348	Almardà	(llaurador), habitant	tutela	indet	1		
M	5	Berenguer Tapioles	1348	Benicalaf	(llaurador), habitant	tutela dativa BI	indet	1		
M	6	Pere Canós	1348	Canet	(llaurador), veí	tutela	indet	1		
M	7	Guillamona (†) y Francesc Sòria	1349	Canet	(llaurador), habitant, viuda de	indet	germania	1		
M	8	Caterina (†) y Pere Bosc	1349	Canet	(llaurador), veí	indet	germania	1		
M	9	Guillem Reguard	1349	Canet	veí	curatela	indet	indet	1	
M	10	Bartomeu Filera	1348	Morvedre	(llaurador), veí	curatela dativa	indet	1		
M	11	Salvador Pérez	1348	Morvedre	(llaurador), veí	indet	indet	1		
M	12	Pere Ferrer	1348	Morvedre	(llaurador)	indet	indet	1		
M	13	Llorens Mallol	1348	Morvedre	(llaurador), veí	indet	indet	1		
M	14	Ramon Agüells	1348	Morvedre	(llaurador), veí	tutela	indet	1		
M	15	Domingo Palau	1348	Morvedre	(llaurador)	tutela	indet	1		
M	16	Bernat Claramunt	1348	Morvedre	(llaurador)	tutela	indet	1		
M	17	Joan Liminyà	1350	Morvedre	(llaurador), veí	indet	indet	1		
M	18	Dolça, mujer de Albert Joan	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador), veí, viuda de	indet	germania	1		

M	19	Soriana (†) y Martí Vidal	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador), mujer de	indet	germania	1
M	20	Guillem Fenoll (†) y Elisenda (†)	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	tutela	germania	1
M	21	Pasqual Radio	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	BI	indet	1
M	22	Pere Domingo	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador), veí	indet	indet	1
M	23	Bernat Cervelló	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador), veí	indet	indet	1
M	24	Miquel Balaguer	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	indet	indet	1
M	25	Domingo Pineda	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	indet	indet	1
M	26	Ferrer Despilles (†) y Elisenda (†)	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	indet	indet	1
M	27	Bonanat Martí	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	indet	indet	1
M	28	Francesc Ribes	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	indet	indet	1
M	29	Bernat Guich	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador), veí	indet	indet	1
M	30	Pasqual Aranda	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	indet	indet	1
M	31	Pere Bassella	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador), habitant	indet	indet	1
M	32	Arnau Majol	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	indet	indet	1
M	33	Domingo Gómez	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	indet	indet	1
M	34	Bernat Agüells	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	indet	indet	1
M	35	Bartomeu Armelles	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	indet	indet	1
M	36	Ramon Rovira	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	indet	indet	1
M	37	Jaume Domènec	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador), veí	tutela	indet	1
M	38	Bernat Punyerer	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	tutela	indet	1
M	39	Pere Ponç	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador), veí	tutela	indet	1

M	40	Asensi Adalil	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador), veí	tutela	indet	1	
M	41	Berenguer d'Ódena	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	tutela	indet	1	
M	42	Bonanat Fangars	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador), veí	tutela	indet	1	
M	43	Bernat Mercader	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	tutela	indet	1	
M	44	Bernat Ferrer	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	tutela BI	indet	1	
M	45	Guillem Constantí	1348	Morvedre (Raval)	(llaurador)	tutela dativa	indet	1	
M	46	Pere Roderic (†) y Tomasà	1349	Morvedre (Raval)	(llaurador)	indet	germania	1	
M	47	Guillem Buades	1349	Morvedre (Raval)	(llaurador)	tutela	indet	1	
M	48	Pere Estepa	1349	Morvedre (Vila y Raval)	(llaurador), veí	tutela BI	indet	1	
M	49	Jaume Aurer	1348	Morvedre (Vila)	(llaurador)	BI	indet	1	
M	50	Joan Berbegal	1348	Morvedre (Vila)	(llaurador), veí	indet	indet	1	
M	51	Pere B.	1348	Morvedre (Vila)	(llaurador)	indet	indet	1	
M	52	Bernat Bagués	1348	Morvedre (Vila)	(llaurador), veí	tutela	indet	1	
M	53	Francesc Nadal	1348	Morvedre (Vila)	(llaurador)	tutela dativa	indet	1	
M	54	Jaume Bonet	1349	Morvedre (Vila)	(llaurador), veí	BI	indet	1	intestado
M	55	Bernat Vidal	1349	Morvedre (Vila)	(llaurador)	tutela BI	indet	1	
M	56	Gil Monelles (†) y Andreuà	1349	Pompla?	(llaurador)	tutela	germania	1	
N	57	Bernat Vidal	1372	Ballestar	(llaurador)	tutela dativa	indet	1	
N	58	Pere Gargallo	1360- 1361	Bel	(llaurador/pastor)	tutela	indet	1	
N	59	Aparisi Granell	1368	Boixar	indet	curatela dativa	indet	indet	1

N	60	Bernat Riera	1373	Boixar	indet	tutela dativa	indet	indet	1	
N	61	Ferrer Isona	1369	Castell de Cabres	indet	tutela dativa	indet	indet	1	
N	62	Guillem Sabater	1370	Castell de Cabres	indet	tutela dativa	indet	indet	1	
N	63	Guillem Belsa	1372	Castell de Cabres	(llaurador)	tutela dativa	indet	1		
N	64	Miquel Sercós	1375	Castell de Cabres	indet	tutela dativa	indet	indet	1	
N	65	Ramon Agramunt	1399	Castell de Cabres	indet	indet	indet	indet	1	
N	66	Desconocido	1359	Castellfort	indet	indet	indet	indet	1	comanda
N	67	Vicent Palop	1441	Castellfort (Mas)	(llaurador)	indet	indet	1		
N	68	Joan Vadents	1443	Castellfort (Mas)	indet	indet	indet	indet	1	
N	69	Bartomeu Fluvià	1401	Cinctorres	veí	indet	indet	indet	1	
N	70	Gasca, mujer de Miquel Gaçulla	1419	Cinctorres	veí, mujer de	tutela	indet	indet	1	partición
N	71	Desconocido (†) y su mujer	1427	Cinctorres (Mas)	indet	tutela	germania	indet	1	partición
N	72	Bartomeu Miralles	1371	Fredes	indet	tutela dativa	indet	indet	1	
N	73	Pere Martí	1362	Pobla de Benifassà	indet	curatela dativa	indet	indet	1	inv doble
N	74	Pere Garcés	1370	Pobla de Benifassà	indet	tutela dativa	indet	indet	1	
N	75	Desconocido	1370	Rossell	(llaurador)	tutela dativa	indet	1		
N	76	Mujer de Tomàs Pelegrí	1374	Rossell	indet, mujer de	tutela dativa	indet	indet	1	
N	77	Pere Balaguer	1361	Sant Mateu	veí	tutela	indet	indet	1	
N	78	Maria Peydró, mujer de Simó Bonfill	1377	Serra d'En Galceran	indet, viuda de	BI	indet	indet	1	
N	79	Pere Gasch (†) y su	1375	Vallibona	indet	indet	germania	indet	1	

mujer										
N	80	Benet Debiem	1419	Vallibona	indet		curatela	indet	indet	1
N	81	Pere Prats	1375	Vallibona (Mas)	indet		curatela	indet	indet	1
N	82	Pere Sant Martí (†)	1307	Vilafranca	indet		tutela	germania	indet	1
y Berengaria										
N	83	Pere la Viuda	1307	Vilafranca	indet		indet	indet	indet	1
partición										
N	84	Joan Cardona	1319	Vilafranca	indet		tutela	indet	indet	1
N	85	Roger Boscà y su	1344	Vilafranca	veí		indet	indet	indet	1
partición										
mujer										
N	86	Maria, mujer de Jaume Centelles	1373	Vilafranca	habitador, mujer de		substució hereu	indet	indet	1
N	87	Maria, mujer de Bernat Martí	1375	Vilafranca	indet, mujer de		indet	indet	indet	1
N	88	Martí de la Viuda (†) y Marta	1378	Vilafranca	veí		tutela	germania	indet	1
partición										
N	89	Aparisi Montfort	1385	Vilafranca	indet		tutela	indet	indet	1
N	90	Pasqual Mateu	1389	Vilafranca	veí		indet	indet	indet	1
comanda										
N	91	Pere Saborit (†) y Marquesa	1394	Vilafranca	indet		indet	germania	indet	1
partición										
N	92	Tomàs Gartusa	1394	Vilafranca	veí		curatela	indet	indet	1
N	93	Pere Miró (†) y Estefania	1395	Vilafranca	(pastor)		tutela	germania	1	
N	94	Miquel Gil (†) y su mujer	1395	Vilafranca	(pastor)		tutela	germania	1	

N	95	Berenguer Palau	1397	Vilafranca	indet	indet	indet	indet	1	
N	96	Antoni Centelles	1400	Vilafranca	veí	indet	indet	indet	1	comanda
N	97	Antoni Bonet (†) y Maria	1402	Vilafranca	veí	tutela dativa	germania	indet	1	partición
N	98	Maria Coloma	1402	Vilafranca	indet	indet	indet	indet	1	
N	99	Maria Ortí, mujer de Domingo Cabanes	1402	Vilafranca	veí, viuda de	indet	indet	indet	1	
N	100	Domingo Miró (†) y Dolça	1403	Vilafranca	(pastor)	tutela dativa	germania	1		partición
N	101	Desconocido	1405	Vilafranca	indet	tutela	germania	indet	1	partición
N	102	Esteve Barrachina (†) y su mujer	1406	Vilafranca	indet	curatela dativa BI	germania	indet	1	
N	103	Joan Gòmiç (†) y su mujer	1406	Vilafranca	indet	tutela	germania	indet	1	partición
N	104	Antònia (†) y Bartomeu Salla	1409	Vilafranca	indet, mujer de	indet	germania	indet	1	partición
N	105	Miquel d'Íxer	1409	Vilafranca	veí	indet	indet	indet	1	comanda
N	106	Pere Carrasquell	1410	Vilafranca	indet	indet	indet	indet	1	
N	107	Jaume Solsona (†) y su mujer	1411	Vilafranca	indet	tutela dativa	germania	indet	1	partición
N	108	Bienes pastores	1411	Vilafranca	pastores	indet	indet	1		segrestació
N	109	Caterina (†) y Llorens Solsona	1411	Vilafranca	indet, mujer de	indet	germania	indet	1	partición
N	110	Pere Borreda	1415	Vilafranca	veí	tutela	indet	indet	1	

N	111	Andrés Ramon	1418	Vilafranca	veí	indet	indet	indet	1	partición
N	112	Guillem Vadernes (†) y Mèlia	1420	Vilafranca	indet	tutela	germania	indet	1	
N	113	Llorens Borreda (†) y su mujer	1420	Vilafranca	indet	tutela BI	germania	indet	1	
N	114	Pasqual Coloma	1420	Vilafranca	veí	tutela dativa	germania	indet	1	partición
N	115	Bartomeu Vadonis? (†) y Dolceta	1421	Vilafranca	indet	indet	germania	indet	1	partición
N	116	Bartomeu Valls	1422	Vilafranca	indet	indet	indet	indet	1	
N	117	Gepeu? Goach	1422	Vilafranca	indet	indet	indet	indet	1	
N	118	Domingo Mas	1425	Vilafranca	indet	indet	indet	indet	1	
N	119	Bartomeu Bonfill (†) y Gença (†)	1428	Vilafranca	indet	indet	indet	indet	1	partición
N	120	Desconocida	1432	Vilafranca	indet, mujer de	indet	indet	indet	1	
N	121	Joan Bonscha	1393	Vilafranca (Mas)	indet	indet	indet	indet	1	segrestació
N	122	Mujer de Garçia Ortí (†) y Garçia Ortí	1394	Vilafranca (Mas)	(llaurador/pastor)	indet	germania	1		partición
N	123	Simó Ortí	1410	Vilafranca (Mas)	indet	indet	indet	indet	1	segrestació
N	124	Pasqual de Nossa (†) y su mujer	1421	Vilafranca (Mas)	indet	tutela	germania	indet	1	
N	125	Antoni Gil	1423	Vilafranca (Mas)	indet	indet	indet	indet	1	
N	126	Llúcia (†) y Joan Martí	1429	Vistabella	llaurador, mujer de	indet	germania	1		

S	127	Maria, mujer de Domingo Siurana	1343	Alcoi	indet, mujer de	indet	indet	indet	1
S	128	Joan Terol	1347	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1
S	129	Berenguer Agre	1348	Alcoi	indet	indet	indet	indet	1
S	130	Joan Segrià (†) y Dolça (†)	1348	Alcoi	indet	tutela	indet	indet	1
S	131	Guillem Vilarich	1348	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1
S	132	Pere Moyà	1348	Alcoi	(llaurador)	tutela dativa	indet	1	
S	133	Bernat Domènec	1348	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1
S	134	Bartomeu Ivanyes	1348	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1
S	135	Pere Pallarés	1348	Alcoi	indet	curatela dativa	indet	indet	1
S	136	Domènec Molner	1348	Alcoi	(pastor)	curatela dativa	indet	1	
S	137	Eiximén Benmar	1348	Alcoi	(pastor)	tutela	indet	1	
S	138	Pere Guardiola	1348	Alcoi	indet	tutela	indet	indet	1
S	139	Guillem Burguera	1348	Alcoi	(llaurador)	tutela dativa	indet	1	
S	140	Ferrer Coragrossa	1348	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1
S	141	Pere Correger	1348	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1
S	142	Domènec Martí	1348	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1
S	143	Bernat Jener	1348	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1
S	144	Jaume Micó	1348	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1
S	145	Pasqual Voner?	1349	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1
S	146	Caterina	1356	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1
S	147	Antoni Salvador	1356	Alcoi	indet	curatela dativa	indet	indet	1
S	148	Bartomeu Picó	1356	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1

S	149	Pere Barberà	1356	Alcoi	indet	curatela dativa	indet	indet	1	
S	150	Antoni Navarro	1356	Alcoi	indet	curatela dativa	indet	indet	1	
S	151	Bernat Gassó	1356	Alcoi	indet	tutela	indet	indet	1	
S	152	Desconocido	1369	Alcoi	indet	indet	indet	indet	1	
S	153	Miquel Sentonge (†) y Geralda (†)	1370	Alcoi	indet	indet	indet	indet	1	
S	154	Pere Barberà	1370	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1	
S	155	Desconocido	1371	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1	
S	156	Bernat Antoni	1371	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1	
S	157	Miquel Mayino?	1372	Alcoi	indet	indet	indet	indet	1	
S	158	Desconocido	1376	Alcoi	indet	indet	indet	indet	1	
S	159	Ramon Correger	1377	Alcoi	indet	tutela dativa	indet	indet	1	
S	160	Bernat Martí	1377	Alcoi	(llaurador)	tutela dativa	indet	1		
S	161	Jaume Llorens	1446	Alcoi	indet	indet	indet	indet	1	
S	162	Flor, mujer de Joan Valls	1449	Alcoi	veí, mujer de	indet	indet	indet	1	partición
S	163	Pere Moltó (†) y Dolça	1449	Alcoi	llaurador	indet	germania	1		
S	164	Jeroni Reig (†) y Ursola	1449	Alcoi	indet	tutela dativa	germania	indet	1	partición
S	165	Pere Valls (†) y Iolanda	1450	Alcoi	llaurador	tutela	germania	1		
S	166	Joan Carrasco (†) y Caterina (†)	1451	Alcoi	(llaurador)	tutela dativa	indet	1		

S	167	Bartomeu Botella (†) y Violant	1452	Alcoi	veí	tutela	germania	indet	1	partición
S	168	Nadal Jordà	1452	Alcoi	indet	tutela dativa	germania	indet	1	partición
S	169	Bartomeu Albert	1452	Alcoi	indet	tutela dativa	germania	indet	1	partición
S	170	Jaume Miralles (†) y Constança	1452	Alcoi (raval)	veí	tutela dativa	germania	indet	1	partición
S	171	Domènec Villalba	1371	Alcúdia	(llaurador), habitador	BI	indet		1	
S	172	Joan Guxeriz	1418	Almuniça	(llaurador)	indet	indet		1	
S	173	Bartomeu Pujol	1403	Alzira	(llaurador)	indet	indet		1	
S	174	Bernat Fuster	1407	Alzira	veí	tutela	indet		indet	1
S	175	Margalida, mujer de Pere Barbastre	1422	Alzira	(llaurador), viuda de	indet	indet		1	
S	176	Desconocida	1384	Alzira	indet, mujer de (Alquenència)	indet	indet		indet	1
S	177	Bartomeu Goçalbo (†) y Joana	1408	Alzira (Alquenència)	habitant	indet	germania		indet	1
S	178	Pasqual Jaquès	1413	Alzira	habitant (Alquenència)	tutela dativa	germania		indet	1
S	179	Dolça	1403	Alzira (Raval de Baralbop)	habitant, viuda de	indet	germania		indet	1
S	180	Berenguer Amenller	1408	Alzira (Raval de Santa Maria)	(llaurador), habitant	indet	germania		1	
S	181	Mahomat Zacarja, musulmán	1402	Beniarjo	indet	indet	indet		1	secrestació

S	182	Micaela	1384	Carcaixent	habitant, viuda de	curatela dativa	indet	indet	1
S	183	Berenguer Albelda	1411	Carcaixent	(llaurador)	indet	indet	1	
S	184	Pere Dalmau	1411	Cogullada	(llaurador), habitant	tutela	indet	1	
S	185	Aparisi Garcia	1391	Gandia	(llaurador), veí	tutela	indet	1	
S	186	Domingo Ferra (†) y Micaela	1392	Gandia	(llaurador)	indet	germania	1	
S	187	Bartomeu Llavata (†) y su mujer	1394	Gandia	(llaurador), veí	indet	germania	1	
S	188	Joan d'Arcanyira (†) y Francesca	1397	Gandia	(llaurador), veí	indet	germania	1	
S	189	Antoni Terol	1399	Gandia	llaurador	indet	indet	1	
S	190	Pere Bagués	1405	Gandia	llaurador	indet	indet	1	
S	191	Miquel Torró	1424	Gandia	llaurador	BI	indet	1	
S	192	Alfons Olzina	1424	Gandia	llaurador	tutela	indet	1	
S	193	Desconocido	1397	Gandia (Alqueria de Rafalçayt)	(llaurador)	indet	indet	1	
S	194	Pasqual López, menor, (†) y Guillamona (†)	1421	Ontinyent	llaurador	tutela dativa	indet	1	
S	195	Berenguer Donat menor (†) y Jaumeta (†)	1422	Ontinyent	(llaurador), veí	tutela dativa	indet	1	
S	196	Bartomeu Desperandeu	1423	Ontinyent	(llaurador)	indet	indet	1	partición

S	197	Pero Sànxez	1424	Ontinyent	(llaurador)	tutela dativa	indet	1		
S	198	Antoni Rajadell	1414	Pego	(llaurador), habitant	indet	indet	1		
S	199	Miquel Segura (†) y Francesca	1391	Rafol de Valldigna	llaurador, habitant	indet	germania	1	intestado	
S	200	Desconocido	1412	Sueca	indet	tutela	indet	indet	1	
S	201	Ramon Sisteró	1438	Sueca	(llaurador)	curatela dativa	indet	1		
S	202	Andreu Avellà	1381	Ternils	habitant	indet	indet	indet	1	
S	203	Aznara	1381	Ternils	indet	indet	indet	indet	1	
S	204	Pasqual d'Argent	1400	Toio	habitant	indet	indet	indet	1	
S	205	Guillem Nebot	1375	Vallada	(pastor), habitant	tutela	indet	1		
S	206	Isabel, mujer de Domingo García, y otra mujer	1406	Valldigna	indet	indet	indet	indet	1	segrestació
S	207	Domingo Mora y Toda (amiga)	1406	Valldigna	indet	indet	indet	indet	1	segrestació
VC	208	Pere Oller (†) y Bartomeua	1326	Valencia	llaurador, veí	BI	germania	1		
VC	209	Pere Aninou	1328	Valencia	(llaurador), veí	indet	indet	1		
VC	210	Benvinguda, mujer de Arnau Serra	1343	Valencia	llaurador veí, mujer de	BI	indet	1		
VC	211	Miquel Guardiola	1381	Valencia	llaurador	BI	indet	1		
VC	212	Pere Pla	1399	Valencia	llaurador, veí	indet	indet	1		
VC	213	Miquel Serrans (†) y Guillamona	1407	Valencia	llaurador	indet	germania	1		

VC	214	Pasqual de la Faç	1423	Valencia	llaurador	tutela	indet	1	
VC	215	Maria, mujer de Ferrer Soler	1437	Valencia	llaurador, viuda de	indet	indet	1	
VC	216	Isabel, mujer de Domingo Arbó	1440	Valencia	llaurador, viuda de	indet	indet	1	
VC	217	Alfonso de Toledo (†) y Caterina	1450	Valencia	bracer, veí	indet	germania	1	
VC	218	Nicolau Am	1425	Valencia (Sant Andreu)	llaurador, veí	tutela	indet	1	
VC	219	Bartomeu Terol	1450	Valencia (Sant Andreu, partida dels pescadors)	pescador	indet	germania	1	
VC	220	Lorenç Pérez	1398	Valencia (Sant Andreu, trenc del trabuquet)	llaurador, commorant	indet	indet	1	
VC	221	Francesca, mujer de Pere Blanes	1326	Valencia (Sant Joan)	llaurador, viuda de	indet	germania	1	
VC	222	Benvinguda, mujer de Pere Oliver	1330	Valencia (Sant Joan)	llaurador veí, viuda de	indet	indet	1	
VC	223	Domingo Noguera (†) y Benvinguda	1374	Valencia (Sant Joan)	pastor, veí	indet	germania	1	partición
VC	224	Saurina (†), mujer de Pere Vidal	1381	Valencia (Sant Llorens)	llaurador veí, mujer de	indet	germania	1	
VC	225	Margarita, mujer de	1461	Valencia (Sant	llaurador, mujer de	indet	indet	1	

Antoni Pedrós				Llorens)				
VC	226	Pere Pich (†) y su mujer	1322	Valencia (Sant Martí)	llaurador	indet	germania	1
VC	227	Pere Alumba (†) y su mujer	1326	Valencia (Sant Martí)	pescador	indet	germania	1
VC	228	Francesc Julià (†) y Caterina	1404	Valencia (Sant Martí)	llaurador	indet	germania	1
VC	229	Bernat Mulet (†) y Geraldona	1410	Valencia (Sant Martí)	llaurador, hijo de	indet	germania	1
VC	230	Toda, mujer de Joan Marí	1417	Valencia (Sant Martí)	pastor, viuda de	indet	indet	1
VC	231	Miquel Garcia (†) y su mujer Bernarda	1423	Valencia (Sant Martí)	llaurador, veí	indet	germania	1
VC	232	Maria, mujer de Bernat Mas	1426	Valencia (Sant Martí)	llaurador, conmorant, viuda de	indet	indet	1
VC	233	Andreu Beneyto	1428	Valencia (Sant Martí)	llaurador, veí	tutela	indet	1
VC	234	Miquel Morella	1435	Valencia (Sant Martí)	llaurador, veí	tutela	indet	1
VH	235	Domènec Gil (†) y su mujer (†)	1307	Albal	(llaurador), veí	tutela dativa	germania	1
VH	236	Jaume Sobirats	1326	Albal	(llaurador), habitant	indet	indet	1
VH	237	Andreu Carbonell	1329	Albalat	habitant	indet	indet	indet 1
VH	238	Arnau Gassó (†) y	1330	Albalat	(llaurador), habitant	tutela	germania	1

Guillamona									
VH	239	Asensi Montagut (†) y su mujer Marca (†)	1330	Albalat	(llaurador)	indet	indet	1	
VH	240	Pere Llätzer	1399	Albalat	veí	tutela dativa	indet	indet	1
VH	241	Jaume Salzet	1406	Alboraia	llaurador	indet	indet	1	comanda
VH	242	Pereta de Aulezes (†) y su marido	1283	Alcúdia (Camí de Sant Julià)	(llaurador), mujer de	indet	germania	1	
VH	243	Eximén Llopis	1325	Alfagar	(llaurador), habitant	indet	indet	1	
VH	244	Francesca, mujer de Joan Carbó	1428	Alfagar	indet, mujer de	indet	indet	indet	1
VH	245	Jaume Llorens	1429	Alfagar	llaurador, veí	tutela	indet	1	
VH	246	Jaume Moliner (†) y su mujer	1332	Alfara	(llaurador)	indet	germania	1	
VH	247	Margalida, mujer de Pere Gomis	1431	Alfara	llaurador, mujer de	indet	indet	1	
VH	248	Francesca	1435	Almàssera	indet	indet	indet	indet	1
VH	249	Urraca, mujer de Miquel d'Alagó	1420	Andere, reino de Castilla	llaurador, mujer de	indet	germania	1	
VH	250	Pere Oliva (†) y Justa	1381	Benetússer	(llaurador), commorant	BI	germania	1	
VH	251	Marieta (†), mujer de Bonanat Brotons	1354	Burjassot	(llaurador), habitant, mujer de	indet	germania	1	
VH	252	Pere Moliner	1381	Burjassot	llaurador, veí	indet	indet	1	

VH	253	Miquel Tavio	1424	Campanar	llaurador, veí Valencia, commorant Campanar	BI	indet	1	
VH	254	Bernat Ballester	1443	Campanar	llaurador, conmorant	tutela	indet	1	
VH	255	Ramona (†) y Pere Roures	1307	Carraxet	llaurador, mujer de	tutela	germania	1	
VH	256	Domingo Bernat	1450	Cata-roja	llaurador	tutela	indet	1	
VH	257	Pere Balaguer	1409	El Puig	veí	tutela BI	indet	indet	1
VH	258	Mateu Boscà	1439	El Puig	llaurador	tutela	indet	1	
VH	259	Domènec Escolà (†) y Guillamona	1329	Foios	(llaurador)	indet	germania	1	
VH	260	Domènec Pere de Pedrola (†) y Maria Joana	1330	Foios	(llaurador)	indet	germania	1	
VH	261	Sancho Llopis (†) y su mujer	1330	Foios	(llaurador), habitant	indet	germania	1	
VH	262	Maria, mujer de Domènec Castellà	1330	Foios	llaurador, viuda de	tutela dativa	indet	1	
VH	263	Domènec Mateu (†) y su mujer Joana (†)	1330	Foios	(llaurador)	indet	indet	1	
VH	264	Sibí·lia, mujer de Domènec Vinyoles	1414	Foios	llaurador, mujer de	indet	indet	1	
VH	265	Domènec Eroles (†) y Guillamona	1420	Foios	llaurador	indet	germania	1	
VH	266	Miquel Llop (†) y su	1421	Foios	llaurador	indet	germania	1	intestado

mujer									
VH	267	Joana, mujer de Miquel Llop	1437	Foios	llaurador, viuda de	tutela	indet	1	
VH	268	Francesc Fort	1437	Foios	llaurador	indet	indet	1	
VH	269	Joan Fort	1437	Foios	llaurador	tutela	indet	1	
VH	270	Antoni Sànchez	1452	Godella	llaurador	tutela	indet	1	
VH	271	Miquel Fortanet	1332	Maçaros	(llaurador)	indet	indet	1	
VH	272	Sancho Roíz	1375	Manises	(llaurador), veí	indet	indet	1	
VH	273	Jaume Roíz	1375	Manises	(llaurador), veí	indet	indet	1	
VH	274	Andreu Casals	1422	Massalfassar	llaurador	tutela (deducido de la alm)	indet	1	
VH	275	Urraca, mujer de Pere Alleper	1448	Massalfassar	veina, viuda	indet	indet	indet	1
VH	276	Miquel Castelló	1459	Massalfassar	veí	BI	indet	indet	1
VH	277	Asensi Crespí (†) y su mujer (†)	1332	Massarrojos	(llaurador), habitant	tutela dativa	germania	1	
VH	278	Pere Guaytes	1332	Massarrojos	(llaurador), habitant	indet	indet	1	
VH	279	Domènec Almenar	1332	Massarrojos	(llaurador)	tutela dativa	indet	1	
VH	280	Arnau Garcia	1388	Massarrojos	llaurador, habitant	indet	indet	1	
VH	281	Bartomeua, mujer de Miquel Muntanyana	1330	Meliana	habitant, mujer de	tutela dativa	indet	indet	1
VH	282	Guillem Conques	1330	Meliana	(llaurador), habitant	indet	indet	1	
VH	283	Pere Llop	1330	Meliana	llaurador	indet	indet	1	intestado

VH	284	Bartomeu Muntanyana	1447	Meliana	llaurador	tutela BI	indet	1	
VH	285	Guillem Arnau	1450	Meliana	llaurador	indet	indet	1	
VH	286	Ferran Esperadera	1418	Mislata	veí	indet	indet	indet	1
VH	287	Guillem Perot	1420	Mislata	veí	tutela	indet	indet	1
VH	288	Bernat Cristià?	1332	Montcada	(llaurador)	indet	indet	1	
VH	289	Domènec Campos	1398	Montcada	(llaurador)	indet	indet	1	
VH	290	Jaume Monroig	1449	Montcada	llaurador	indet	indet	1	
VH	291	Macià Barbany	1407	Museros	veí	indet	indet	indet	1
VH	292	Gil Joan	1381	Patraix	llaurador	indet	indet	1	
VH	293	Antònia, mujer de Pere Desplà	1413	Patraix	llaurador, mujer de	indet	germania	1	
VH	294	Joan Llop (†) y Antònia (†)	1420	Patraix	veïns	tutela	indet	indet	1
VH	295	Pere Monyoç y su mujer (†)	1431	Patraix	indet	indet	(germania)	indet	1
VH	296	Vicent Vives	1431	Patraix	veí	indet	indet	indet	1
VH	297	Lucas de Estela	1435	Patraix	llaurador, veí	indet	indet	1	
VH	298	Andreu Corbera	1438	Patraix	llaurador	BI	indet	1	
VH	299	Antoni Pelegrí	1439	Patraix	llaurador	indet	indet	1	intestado
VH	300	Bernat Fermell?	1439	Patraix	veí de Valencia, conmorant en Patraix	tutela	indet	indet	1
VH	301	Jaume Navarro	1449	Pobla de Vallbona	llaurador, justícia de la Pobla	indet	indet	1	
VH	302	Mateu Portugal (†) y	1450	Pobla de Vallbona	llaurador	tutela	germania	1	

		su mujer								
VH	303	Sanxa, mujer de Martí Pi	1421	Quart	(llaurador), veí, viuda de	tutela	indet	1		
VH	304	Joan Vaquer	1435	Quart	llaurador, veí	tutela	indet	1		
VH	305	Joan Muntaner	1454	Rafelbuntol	llaurador	indet	indet	1		intestado
VH	306	Elisenda, mujer de Pere Tallada	1330	Rafelbunyol	habitant, viuda de	curatela	indet	indet	1	
VH	307	Pere Grifo	1439	Rafelbunyol	(llaurador)	indet	indet	1		intestado
VH	308	Bernat Rufès	1439	Rafelbunyol	llaurador	tutela	indet	1		
VH	309	Pere...	1420	Rafol Beniferri	veí	ilegible	ilegible	indet	1	
VH	310	Jauma mujer de Ferran Goçalbo	1420	Rafol Beniferri	indet, viuda de	BI	indet	indet	1	
VH	311	Pons de Ape (†) y su mujer Guillamona	1298	Russafa	habitant	indet	germania	indet	1	
VH	312	Jaume Rapacius	1298	Russafa	indet	tutela dativa	indet	indet	1	
VH	313	Martí Belluga	1322	Russafa	indet	indet	indet	indet	1	
VH	314	Martí Munyóç	1428	Russafa	llaurador, veí	BI	indet	1		
VH	315	Vicent Lleopart	1434	Russafa	llaurador, veí	tutela	indet	1		
VH	316	Pere Guerau	1439	Russafa	llaurador	indet	indet	1		
VH	317	Jaume Mojolí	1450	Russafa	llaurador	tutela	indet	1		
VH	318	Jaume Bardina	1438	Sedaví	(llaurador), veí	tutela	indet	1		
VH	319	Domènec de la Torre	1322	Soternes	llaurador, habitant	BI	indet	1		

VH	320	Ferran Peres junior	1410	Soternes	llaurador	tutela BI	indet	1	
VH	321	Sancho Cola	1375	Torrent	(llaurador), veí	indet	indet	1	
VH	322	Pere Guerau	1321	Valencia (Alqueria de Benibahari)	(llaurador), habitant	BI	indet	1	
VH	323	Pere Alguayra	1438	Valencia (Alqueria de Bernat Pedrós)	veí de Valencia, conmorant en l'alqueria de Bernat Pedrós (cerca del monasterio de Santa Maria de Jesús)	indet	indet	indet	1
VH	324	Pere Castellenes	1439	Valencia (Alqueria de Marxalena)	(llaurador)	indet	indet	1	intestado
VH	325	Mateu Rubió	1336	Valencia (Alqueria de Sant Jordi)	(llaurador), habitant	BI	indet	1	
VH	326	Jaume Marçà	1446	Valencia (monasterio de Saïdia)	llaurador	tutela	indet	1	
VH	327	Isabel (†) y Joan Roíz	1417	Valencia (Raval de Sant Guillem, cerca de Sant Julià)	llaurador, mujer de	indet	germania	1	
VH	328	Domingo Domínguez (†) y Úrsola	1430	Valencia (Raval de Sant Joan, cerca del Hospital d'En Clapers)	llaurador, veí	tutela BI	germania	1	
VH	329	Bernat Martí	1421	Valencia (Raval de Sant Julià)	llaurador, commorant	tutela	indet	1	

VH	330	Pasqual Buxolo	1439	Vinalesa	veí	tutela	indet	indet	1
VH	331	Jaume Guerau	1450	Vinalesa	(llaurador), veí	curatela dativa	indet	1	
VH	332	Miquel Guerau	1450	Vinalesa	(llaurador), veí	tutela	indet	1	

Apéndice 1.2. Listado de difuntos de otras ocupaciones socioprofesionales

Área	Ref.	Propietario/a/os de los bienes	Año	Localización	Sector socioprofesional	Razón redacción inventario	Régimen matrimonio	Sect.ocup.	Sector ocup (deduc.)	Notas
M	333	Llorença, mujer de Guillem Abellà	1348	Morvedre	indet, viuda de	indet	indet	indet	2	
M	334	Cathal Atara, judío	1348	Morvedre	indet	tutela	indet	2		
M	335	Luna, mujer de Martín Fernández	1348	Morvedre	indet, viuda de	indet	indet	indet	2	
M	336	Constança, mujer de Pere Conill	1348	Morvedre	indet, viuda de	indet	indet	indet	2	intestado
M	337	Bernarda, mujer de Pere Venrell	1348	Morvedre	indet, viuda de	indet	indet	indet	2	
M	338	Francesca, mujer de Martín Pastor	1348	Morvedre	indet, viuda de	indet	germania	indet	2	
M	339	Jaume Llätzer	1348	Morvedre	indet	tutela dativa	indet	indet	2	
M	340	Elisenda (†) y Bartomeu Tallada	1348	Morvedre	veí, mujer de	indet	germania	indet	2	
M	341	Martí Carbonell (†) y Mateua	1348	Morvedre (Raval)	(ferrer)	indet	germania	2		
M	342	Ebralde, mujer de Ferran Lligalbé	1348	Morvedre (Raval)	(artesano), viuda de	indet	indet	2		

M	343	Joan Navarro	1348	Morvedre (Raval)	(paraire)	indet	indet	2		
M	344	Andreu Paladella	1348	Morvedre (Raval)	(artesano)	tutela	indet	2		
M	345	Bartomeua (†) y su marido Jaume Gil	1348	Morvedre (Raval)	(artesano), veí, mujer de	tutela	germania	2		
M	346	Mateua, mujer de Martí Carbonell	1348	Morvedre (Raval)	(artesano), mujer de	tutela	germania	2		
M	347	Jaume Lledó (†) y Sança	1348	Morvedre (Raval)	(artesano)	indet	germania	2		
M	348	Pasquala, mujer de Pasqual Navalles	1348	Morvedre (Raval)	(artesano), viuda de	indet	indet	2		
M	349	Miquel Natalí (†) y Caterina (†)	1348	Morvedre (Raval)	(artesano)	tutela	germania	2		
M	350	Bernat Burger	1348	Morvedre (Raval)	indet	indet	indet	indet	2	ausente
M	351	Arnau Carrasco	1348	Morvedre (Raval)	veí	tutela dativa	indet	indet	2	
M	352	Pere Barber	1348	Morvedre (Raval)	sastre	tutela BI	indet	2		
M	353	Maria (†) y Miquel Torres	1348	Morvedre (Raval)	(artesano textil), mujer de	indet	germania	2		
M	354	Elisenda, mujer de Guillem Carbonell	1348	Morvedre (Raval)	indet, viuda de	indet	germania	indet	2	
M	355	Pasqual Camarassa	1348	Morvedre (Raval)	indet	indet	indet	indet	2	
M	356	Pasquala Radià, mujer de Joan Marranz	1348	Morvedre (Raval)	indet, mujer de	indet	indet	indet	2	
M	357	Ramona, mujer de	1348	Morvedre (Raval)	indet, viuda de	indet	indet	indet	2	

Berenguer Camarro										
M	358	Guillem Sabenc	1348	Morvedre (Raval)	habitant de Majorca	tutela dativa	indet	indet	2	
M	359	Sabilia, mujer de Guillem Puig	1349	Morvedre (Raval)	ferrer, viuda de	tutela	indet		2	
M	360	Guillem Botí	1348	Morvedre (Vila)	sastre	tutela dativa BI	indet		2	
M	361	Garcia Cèmia	1348	Morvedre (Vila)	indet	indet	indet	indet	2	
N	362	Mujer de Ramon Gall	1331	Morella	indet	tutela dativa	indet	indet	2	
N	363	Gilaberta, mujer de Pere Gilabert	1403	Morella	indet, viuda de	indet	indet	indet	2	
N	364	Domènec Serra	1408	Morella	veí	indet	indet	indet	2	comanda
N	365	Jaume Palma	1451	Morella	(notari)	indet	indet		3	partición
N	366	Guillem Martorell	1371	Ortells (alberch, on és dita abadia)	rector	indet	indet		3	
N	367	Antònia, mujer de Antoni Sancho	1414	Vilafranca	notari, viuda de	indet	indet		3	
N	368	Lluís de la Guerola (†) y su mujer	1426	Vilafranca	notari	indet	germania		3	partición
S	369	Guerau Borderia?	1348	Alcoi	canonge de Valencia y rector de la Iglesia de Santa Maria de Alcoi	indet	indet		3	
S	370	Domènec Çafont	1356	Alcoi	notari	tutela dativa	indet		3	
S	371	Bartomeu Llidó (†) y Lluïsa	1452	Alcoi	paraire	indet	germania		2	

S	372	Mateua, mujer de Ramon Llop	1380	Alzira	(artesano?), viuda de	indet	indet	2		
S	373	Benvinguda, mujer de Jaume Soler	1411	Alzira	corredor, viuda de	indet	indet	3		
S	374	Pere Costega	1422	Alzira	notari	tutela	indet	3		
S	375	Mateu Carbonell	1408	Alzira (Alquenència)	tintorer	BI	indet	2		
S	376	Lluís Fuster	1407	Alzira y Alquenència	tintorer	BI	indet	2		
S	377	Gabriel Goles?	1370	Cocentaina	prevere	indet	indet	3		
S	378	Isabel, mujer de Jaume Badia	1390	Gandia	veí de Sueca, viuda de	indet	indet	indet	2	
S	379	Caterina, viuda de Nicolau García	1390	Gandia	veí de Xàbia, viuda de	indet	indet	indet	2	
S	380	Bernat Torres	1391	Gandia	(notari), veí	indet	indet	3		
S	381	Miquel Dezcolomer	1392	Gandia	(artesano textil), veí	tutela dativa	indet	2	intestado	
S	382	Domingo Campanelles	1394	Gandia	(ferrer), veí	indet	indet	2		
S	383	Francesc Salou	1398	Gandia	veí	BI	indet	indet	2	
S	384	Francesc Oliver	1399	Gandia	paraire	indet	indet	2		
S	385	Domingo Tomàs (†) y Mariana	1401	Gandia	veí	indet	germania	indet	2	partición
S	386	Pere Guillem Català	1404	Gandia	majordom de la infanta i comptessa	indet	indet	3		
S	387	Mujer de Salvador Benet (†) y Salvador	1416	Gandia	piquer, mujer de	indet	germania	2		

Benet									
S	388	Aurici Apert	1417	Gandia	vidrier, commorant	tutela	indet	2	
S	389	Jaume Guimerà	1425	Gandia	jurista	tutela BI	indet	3	
S	390	Maria, mujer de Alfonso Beneyto	1434	Gandia	vef, mujer de	indet	indet	indet	2
S	391	Jaume Pérez de Culla	1452	Gandia	notari	tutela	indet	3	
S	392	Martí Escuder	1425	Oliva	escuder	tutela	indet	2	
S	393	Pere Darder	1390	Pego	notari	curatela dativa BI	indet	3	
S	394	Pere Dalmau	1381	Ternils	prevere	indet	indet	3	
S	395	Gabriel Císcar	1440	Vilajoiosa	mercader, conmorant	tutela	indet	3	
S	396	Berenguer Llançol	1398	Villalonga y Dénia	noble, senyor de la Vall de villalonga	indet	indet	nobleza	
VC	397	Berenguer Dezpere	1283	Valencia	indet	indet	indet	indet	2
VC	398	Ramon Sent Feliu	1295	Valencia	espaer	tutela	indet	2	
VC	399	Maria, mujer de Guillem Rubió	1295	Valencia	(ciudadà), viuda de	indet	indet	3	
VC	400	Bernat Morell (†) y Ermessenda	1296	Valencia	indet	curatela dativa, tutela testamentaria	germania	indet	2
VC	401	Pere Bretno? (†) y su mujer	1301	Valencia	habitant	indet	germania	indet	2
VC	402	Desconocido	1307	Valencia	indet	indet	indet	indet	2
VC	403	Domènec Sedaruy	1317	Valencia	prevere	indet	indet	3	

VC	404	Joan Montsoriu	1317	Valencia	ciudadà	indet	indet	3		
VC	405	Desconocido	1317	Valencia	indet	curatela dativa	indet	indet	2	
VC	406	Desconocido	1317	Valencia	indet	tutela	indet	indet	2	
VC	407	Pere Guitard (†) y Pasquala	1319	Valencia	ciudadà	indet	germania	3		
VC	408	Berenguer Vallebrega	1322	Valencia	veí	tutela dativa	indet	indet	2	
VC	409	Dolça, mujer de Jaume Rois	1326	Valencia	indet, viuda de	indet	indet	indet	2	intestado
VC	410	Guillamona, mujer de Arnau Guitard	1326	Valencia	veí, viuda de	indet	indet	indet	2	
VC	411	Pere Sescorts (†) y Estefania	1328	Valencia	carnicer	tutela dativa	germania	3		
VC	412	Pere	1328	Valencia	ciudadà	BI	indet	3		
VC	413	Arnau Salelles	1328	Valencia	ciudadà	indet (1º), tutela (2º)	indet	3	inv doble	
VC	414	Andreu Macià	1329	Valencia	(ciudadà)	indet	indet	3		
VC	415	Guillem Palma	1332	Valencia	carnicer	indet	indet	3		
VC	416	Maria, mujer de Bernat Caselles	1336	Valencia	cuiracer, viuda de	indet	indet	2		
VC	417	Guillem Estrany	1336	Valencia	seder	tutela dativa	indet	2		
VC	418	Joan Franch	1336	Valencia	fuster	BI	indet	2		
VC	419	Maria	1337	Valencia	costurera, viuda	BI	indet	2		
VC	420	Caterina	1337	Valencia	ciudadà, hija de	BI	indet	3		

VC	421	Ramona, mujer de Bernat Sesoliveres (†)	1339	Valencia	indet, viuda de	BI	indet	indet	2
VC	422	Dolça, mujer de Guillem Maçaneta	1339	Valencia	indet, mujer de	indet	indet	indet	2
VC	423	Pere Degrà	1339	Valencia	sastre	indet	indet	2	
VC	424	Pere Segarra	1339	Valencia	peller	indet	indet	3	
VC	425	Nicolaua, mujer de Pere Osona	1341	Valencia	indet, mujer de	tutela	indet	indet	2
VC	426	Bernarda (†) y Tomeu Castell	1341	Valencia	ferrer, mujer de	indet	germania	2	
VC	427	Antoni Morell	1342	Valencia	barber	tutela dativa	indet	3	intestado
VC	428	Jaume Benagues	1342	Valencia	(artesano textil)	tutela	indet	2	
VC	429	Alfons Martínez de Palma	1342	Valencia	(noble)	indet	indet	nobleza	
VC	430	Gerarda, mujer de Mateu P.	1342	Valencia	indet, mujer de	indet	indet	indet	2
VC	431	Pere Duran	1343	Valencia	patrón de coca	tutela dativa	indet	3	intestado
VC	432	Domènec Conca	1343	Valencia	sabater	indet	indet	2	
VC	433	Guillem Viver	1344	Valencia	peller	indet (1°), tutela dativa (2°)	indet	3	inv doble
VC	434	Maria, mujer de Joan Alegre	1348	Valencia	veí, mujer de	indet	indet	indet	2
VC	435	Pere Rasquera	1349	Valencia	indet	tutela dativa	indet	indet	2

VC	436	Ramon Dezpuig	1349	Valencia	ciudadà	tutela dativa	indet	3	
VC	437	Antoni Pelegrí	1349	Valencia	correger	tutela dativa	indet	2	
VC	438	Antoni Jordà (†) y Beneta	1376	Valencia	paraire	tutela (deducido de la alm)	germania	2	
VC	439	Pasquala, mujer de Joan Montsó	1378	Valencia	mercader, mujer de	indet	germania	3	
VC	440	Estefania, mujer de Bernat Bosch	1381	Valencia	veí, mujer de	indet	indet	indet	2
VC	441	Bartomeu Amenla	1381	Valencia	ciudadà	indet	indet	3	
VC	442	Bartomeu Segura	1384	Valencia	teixidor	BI	indet	2	
VC	443	Ferran Aragonès	1395	Valencia	indet	BI	indet	indet	2
VC	444	Joan Sarriga	1395	Valencia	paraire	BI	indet	2	
VC	445	Agnès, mujer de Miquel Rajadell	1398	Valencia	indet, mujer de	indet	germania	indet	2
VC	446	Joan Salamanca	1398	Valencia	juponer	BI	indet	2	
VC	447	Joan Linyà	1399	Valencia	corredor de coll	indet	indet	3	
VC	448	Mateu Martí	1400	Valencia	indet	indet	indet	indet	2
VC	449	Dominga, mujer de Joan Verdú	1400	Valencia	indet, viuda de	BI	indet	indet	2
VC	450	Clara, mujer de Joan Carba	1400	Valencia	matalafer, mujer de	indet	germania	2	
VC	451	Pasquala, mujer de Bartomeu Gil	1407	Valencia	cabacer, viuda de	indet	germania	2	intestado
VC	452	Cèlia, mujer de	1410	Valencia	indet, viuda de	BI	indet	indet	2

Martí Aparisi										
VC	453	Margarita, mujer de Ferran Peraç	1410	Valencia	paraire, mujer de	indet	indet	2		
VC	454	Jaume Pavia	1413	Valencia	indet	indet	indet	indet	2	intestado
VC	455	Eimeric Perberart	1413	Valencia	paraire	indet	indet	2		
VC	456	Bernat Andreu	1414	Valencia	ciudadà	indet (1º), tutela dativa consell civil (2º)	indet	3		inv doble
VC	457	Sanxa, mujer de Alfons Martí	1415	Valencia	veí, viuda de	indet	indet	indet	2	
VC	458	Dolça, mujer de Roderic Major	1419	Valencia	teixidor, mujer de	indet	indet	2		
VC	459	Francesca, mujer de Ramon Gamiçà	1419	Valencia	paraire, viuda de	indet	indet	2		
VC	460	Domènec Calaforra	1423	Valencia	teixidor	indet	indet	2		
VC	461	Joana, mujer de Tovià Morell	1423	Valencia	ciudadà, viuda de	indet	indet	3		
VC	462	Jaume Palau	1424	Valencia	prevere	indet	indet	3		
VC	463	Joan Daroca	1425	Valencia	indet	indet	indet	indet	2	
VC	464	Joana Pere	1427	Valencia	noble (donzella)	indet	indet	nobleza		
VC	465	Francesc Cavaller	1429	Valencia	notari	tutela	indet	3		
VC	466	Isabel Joan, mujer de Joan Senet Martí	1429	Valencia	ciudadà, viuda de	indet	indet	3		
VC	467	Isabel, mujer de Pere	1432	Valencia	indet, viuda de	BI	indet	indet	2	incluye

Monçò									estimación
VC	468	Maria, mujer de Pere Beneyto	1432	Valencia	operari, viuda de	indet	indet	2	
VC	469	Beatriz, mujer de Mateu Vidal	1432	Valencia	ciudadà, viuda de	indet	indet	3	
VC	470	Miquel Exarch	1435	Valencia	prevere	indet	indet	3	
VC	471	Jaume Bellprat	1438	Valencia	argenter	BI	indet	2	
VC	472	Berenguer Bellprat	1438	Valencia	fuster	indet	indet	2	
VC	473	Pere Cirera	1438	Valencia	ciudadà	indet	indet	3	
VC	474	Daniel Bassella, negre etíop	1439	Valencia	indet	indet	indet	2	
VC	475	Joana, mujer de Pere Sero	1439	Valencia	mercader, mujer de	indet	indet	3	
VC	476	Beatriu Almenara	1439	Valencia	religiosa del monestir de Sant Cristòfol	indet	indet	3	
VC	477	Salvador Vinader	1439	Valencia	mariner	indet	indet	3	
VC	478	Caterina, hija de Pere Nadal	1440	Valencia	teixidor, hija de	indet	indet	2	
VC	479	Desconocida, mujer de Andreu Parañós senior	1440	Valencia	mestra, mujer de ferrer	indet	indet	2	
VC	480	Antònia, mujer de Bernat Cavaller	1440	Valencia	notari, viuda de	indet	indet	3	
VC	481	Elionor Pérez del	1441	Valencia	indet, mujer de	tutela	indet	indet	2

		Castellar, mujer de Lope Ferrández de Cecina							
VC	482	Gaspar Valls	1445	Valencia	paraire	indet	indet	2	
VC	483	Joan Mas	1445	Valencia	clergue	indet	indet	3	
VC	484	Pere Lobet	1447	Valencia	paraire	indet	indet	2	intestado
VC	485	Climent Ros	1447	Valencia	ciudadà	indet	indet	3	
VC	486	Isabel, mujer de Bernat Munyoç	1450	Valencia	texidor de fustanys, mujer de	indet	indet	2	
VC	487	Elionor, mujer de Joan Mayans	1450	Valencia	mercader, viuda de	tutela (en addenda)	indet	3	
VC	488	Carles Asser	1450	Valencia	escrivent	indet	indet	2	
VC	489	Lluís Gallach	1450	Valencia	ciudadà	tutela	indet	3	
VC	490	Rodrigo Serrano	1385	Valencia (Hospital d'En Clapers)	sabater	indet	indet	2	
VC	491	Esteve Julià	1310	Valencia (Sant Andreu)	ciudadà	indet	indet	3	
VC	492	Gràcia (†) y Berenguer Torra	1317	Valencia (Sant Andreu)	(teixidor), mujer de	indet	germania	2	partición
VC	493	Maria, mujer de Joan Jenover	1400	Valencia (Sant Andreu)	mariner, viuda de	indet	indet	3	
VC	494	Marc Forna	1438	Valencia (Sant Andreu)	missatger de les corts	indet	indet	3	
VC	495	Isabel, viuda de	1450	Valencia (Sant Andreu)	pintor, viuda de	indet	indet	2	

		Tristany Bataller (q)		Andreu)					
VC	496	Gilabert de Pròixida	1405	Valencia (Sant Antoni)	noble	indet	indet	nobleza	
VC	497	Berenguer Fuster	1332	Valencia (Sant Bartomeu)	ciutadà	BI	indet	3	
VC	498	Vicent Roiç (†) y Marieta (†)	1362	Valencia (Sant Bartomeu)	tintorer	curatela dativa	indet	2	
VC	499	Jaume Navarro	1363	Valencia (Sant Bartomeu)	tintorer	tutela dativa	indet	2	
VC	500	Marieta, mujer de Joan Nicolau	1390	Valencia (Sant Bartomeu)	saig, viuda de	BI	indet	3	
VC	501	Bartomeu Bonet	1401	Valencia (Sant Bartomeu)	notari	BI	indet	3	
VC	502	Bernat Paganell	1418	Valencia (Sant Bartomeu)	prevere Albalat	BI	indet	3	
VC	503	Jaume Suau	1439	Valencia (Sant Bartomeu)	veí, negre de linatge de Etiops	indet	indet	indet	2
VC	504	Esteve Mediona	1299	Valencia (Sant Esteve)	notari	tutela	indet	3	
VC	505	Elisenda, mujer de Guillem Moncofa	1317	Valencia (Sant Esteve)	indet, viuda de	indet	indet	indet	2
VC	506	Ramona, mujer de Bartomeu Jerri	1317	Valencia (Sant Esteve)	indet, mujer de	indet	indet	indet	2
VC	507	Jaume Salvador	1317	Valencia (Sant)	(artesano)	indet	indet	2	

				Esteve)					
VC	508	Guillem Guitard	1326	Valencia (Sant Esteve)	ciudadà	BI	indet	3	
VC	509	Jaume Gener (†) y Pasquala	1336	Valencia (Sant Esteve)	saig	indet	germania	3	
VC	510	Alamanda, mujer de Arnau Pinosa	1336	Valencia (Sant Esteve)	ciudadà, viuda de	BI	indet	3	
VC	511	Maria Sánchez Alihori	1382	Valencia (Sant Esteve)	noble, viuda del señor de Navalles	BI	indet	nobleza	
VC	512	Joan Esteve	1436	Valencia (Sant Esteve)	(artesano)	indet	indet	2	
VC	513	Saurina, mujer de Bernat Savila	1439	Valencia (Sant Esteve)	mercader, viuda de	indet	indet	3	
VC	514	Joan Dalmau	1442	Valencia (Sant Esteve)	mestre	BI	indet	3	
VC	515	Joan Morós	1450	Valencia (Sant Esteve)	mestre	BI (en testamento)	indet	3	
VC	516	Ramon Eimeric (†) y Guillamona	1335	Valencia (Sant Joan Boatella)	correger	BI	germania	2	
VC	517	Guillamona, mujer de Bernat Carbonell	1335	Valencia (Sant Joan Boatella)	veí, viuda de	indet	indet	indet	2
VC	518	Alegret de Pujalt	1343	Valencia (Sant Joan Boatella)	(barber)	BI	indet	3	
VC	519	Guillem Joan (†) y	1326	Valencia (Sant Joan	fuster	indet	germania	2	intestado

		Asenda		de Boatella)						
VC	520	Bernat Bertrand	1346	Valencia (Sant Joan del Mercat)	mercader	indet	indet	3		
VC	521	Ramon Fabarzano	1346	Valencia (Sant Joan del Mercat)	menescal	BI	indet	3		
VC	522	Jaume Toledo (†) y Joana	1410	Valencia (Sant Joan del Mercat)	paraire	indet	germania	2		
VC	523	Francesc Pinós (†) y Caterina	1416	Valencia (Sant Joan del Mercat)	paraire	indet	germania	2		
VC	524	Joan Gomis	1431	Valencia (Sant Joan del Mercat)	notari	indet	indet	3		intestado
VC	525	Caterina, mujer de X D'Àgueda	1434	Valencia (Sant Joan del Mercat)	mestre d'obra de vila, viuda de	indet	indet	2		
VC	526	Ferran Pançolo	1450	Valencia (Sant Joan del Mercat)	candeler	indet	indet	2		
VC	527	Miquel Lloret	1319	Valencia (Sant Joan)	ciudadà	indet	indet	3		
VC	528	Pere Miró (†) y su mujer	1322	Valencia (Sant Joan)	veí	indet	germania	indet	2	
VC	529	Guillem Maçant	1325	Valencia (Sant Joan)	veí	BI	indet	indet	2	
VC	530	Maria (†) y Bernat Gotarra	1326	Valencia (Sant Joan)	fuster, mujer de	indet	germania	2		
VC	531	Martí Bassella	1326	Valencia (Sant Joan)	veí	indet	indet	indet	2	
VC	532	Ferrer Sesrises	1326	Valencia (Sant Joan)	ciudadà	BI	indet	3		
VC	533	Guillem Selrrany	1327	Valencia (Sant Joan)	assaunador	BI	indet	2		

VC	534	A. Castelló	1330	Valencia (Sant Joan)	aluder	indet	indet	2	
VC	535	Francesc Morellà	1333	Valencia (Sant Joan)	carnicer	curatela dativa	indet	3	ausente
VC	536	Marieta, mujer de Joan Exerita	1362	Valencia (Sant Joan)	(artesano), viuda de	tutela	indet	2	
VC	537	Domingo Roures	1378	Valencia (Sant Joan)	hostaler	indet	germania	3	
VC	538	Bernat Blanch	1401	Valencia (Sant Joan)	ciudadà	indet	indet	3	
VC	539	Miquel Tortosa	1410	Valencia (Sant Joan)	ciudadà	tutela dativa	indet	3	
VC	540	Bernat Dolit	1415	Valencia (Sant Joan)	ciudadà	BI	indet	3	
VC	541	Caterina, mujer de Pere...	1416	Valencia (Sant Joan)	indet, mujer de	curatela dativa	indet	indet	2
VC	542	Pere Reig	1438	Valencia (Sant Joan)	sastre	indet	indet	2	
VC	543	Berenguer Gener	1325	Valencia (Sant Martí)	(artesano)	indet	indet	2	
VC	544	Esclarmunda (†) y Esteve Muro	1332	Valencia (Sant Martí)	veí, mujer de	BI	germania	indet	2
VC	545	... de Vich	1332	Valencia (Sant Martí)	ciudadà	indet	indet	3	
VC	546	Benedet Vicent (†) y Tomasà	1335	Valencia (Sant Martí)	pellicer	BI	germania	2	
VC	547	Esteve Rubio	1336	Valencia (Sant Martí)	veí	indet	indet	indet	2
VC	548	Andrea (†) y Pere Castellà	1343	Valencia (Sant Martí)	ciudadà, mujer de	indet	germania	3	
VC	549	Guillamona, mujer de Pere Llorens	1343	Valencia (Sant Martí)	indet, viuda de	BI	indet	indet	2
VC	550	Sibíl·lia, mujer de Bernat X	1346	Valencia (Sant Martí)	(ceramista), viuda de	indet	indet	2	

VC	551	Desconocido	1351	Valencia (Sant Martí)	(correger)	indet	indet	2	
VC	552	Francesc Giner	1381	Valencia (Sant Martí)	algepser	BI	indet	2	
VC	553	Andreu Llopis	1395- 6	Valencia (Sant Martí)	mercader	indet (1°), tutela dativa (2°)	indet	3	inv doble
VC	554	Garcia Adam	1400	Valencia (Sant Martí)	veí	indet	indet	indet	2
VC	555	Berenguer Bonet	1400	Valencia (Sant Martí)	pellicer	indet	indet	2	
VC	556	Joan Esteve	1401	Valencia (Sant Martí)	fuster	BI	germania	2	
VC	557	Guillem Tallada	1401	Valencia (Sant Martí)	carnicer	BI	indet	3	
VC	558	Alfonso Gutiérrez	1441	Valencia (Sant Martí)	carnicer	indet	germania	3	
VC	559	Caterina, mujer de Bernat Bot	1442	Valencia (Sant Martí)	fuster, viuda de	BI	indet	2	
VC	560	Caterina, mujer de Jaume Marafí	1443	Valencia (Sant Martí)	ciudadà, viuda de	indet	indet	3	
VC	561	Bernat Martí	1450	Valencia (Sant Martí)	prevere	indet	indet	3	
VC	562	Bernat Ferrando	1397	Valencia (Sant Martí, camí de Sant Vicent)	indet	tutela dativa	indet	indet	2
VC	563	Joan de Medina	1410	Valencia (Sant Nicolau)	paraire	tutela	indet	2	
VC	564	Martí Salzagello	1418	Valencia (Sant Nicolau)	ciudadà	indet	indet	3	
VC	565	Bernat Ros	1418	Valencia (Sant Nicolau)	ciudadà	indet	indet	3	
VC	566	Benvinguda, mujer de Joan Macip	1420	Valencia (Sant Nicolau)	paraire, viuda de	BI	indet	2	

VC	567	Francesc Pelegrí	1424	Valencia (Sant Nicolau)	corredor d'orella	indet	indet	3
VC	568	Joan de Claramunt, olim apellat Bernat Vilarnau	1440	Valencia (Sant Nicolau)	noble (donzell, habitador)	tutela dativa	indet	nobleza
VC	569	Elisenda, mujer de Pere Manso	1304	Valencia (Sant Pere)	indet, viuda de	substució hereu	indet	indet 2
VC	570	Joan Foneç	1332	Valencia (Sant Pere)	calderer	curatela dativa	indet	2
VC	571	Bernat Boix	1400	Valencia (Sant Pere)	indet	BI	indet	indet 2
VC	572	Joan Pérez de Calatayud	1400	Valencia (Sant Pere)	(curtidor)	indet	indet	2
VC	573	Pere Castelló (†) y Geralda	1299	Valencia (Sant Salvador)	(fuster)	tutela dativa	germania	2
VC	574	Esteve Gil	1370	Valencia (Sant Salvador)	indet	indet	indet	indet 2
VC	575	Francesca	1370	Valencia (Sant Tomeu)	sabater, mujer de	indet	indet	2
VC	576	Domingo Daroca	1388	Valencia (Sant Tomeu)	lapicida	BI	indet	2
VC	577	Bernat Ferrer	1400	Valencia (Sant Tomeu)	argenter	BI	indet	2
VC	578	Bernat Caselles	1336	Valencia (Santa Caterina)	cuiracer	tutela	indet	2
VC	579	Bernat Vilardida	1343	Valencia (Santa)	ciudadà	BI	indet	3

				Caterina)						
VC	580	Guillem Constantí	1348	Valencia (Santa Caterina)	argenter	tutela dativa	indet	2		
VC	581	Contança, mujer de Bernat de Valldaura	1381	Valencia (Santa Caterina)	ciudadà, viuda de	BI	indet	3		
VC	582	Pere Garcia	1395	Valencia (Santa Caterina)	seller	tutela	indet	2		
VC	583	Jaume Candell	1396	Valencia (Santa Caterina)	teixidor	indet	indet	2		
VC	584	Benvinguda, mujer de Francesc Canals	1413	Valencia (Santa Caterina)	sastre, mujer de	indet	indet	2		
VC	585	Marieta, mujer de Joan Solanes	1434	Valencia (Santa Caterina)	indet, viuda de	BI	indet	indet	2	
VC	586	Llorens Paleres (†) y Ursola	1449	Valencia (Santa Caterina)	ciudadà	indet	germania	3		
VC	587	Pere Puig	1285	Valencia (Santa Creu)	moliner	indet	indet	2		
VC	588	Jaume Calbó	1348	Valencia (Santa Creu)	ciudadà	indet	indet	3		intestado
VC	589	Jaume Bagès	1393	Valencia (Santa Creu)	mercader	BI	indet	3		intestado
VC	590	Vicent Vilanova	1396	Valencia (Santa Creu)	indet	indet	indet	indet	2	
VC	591	Francesca, mujer de	1397	Valencia (Santa	sabater, mujer de	indet	germania	2		intestado

		Miquel Peres		Creu)					
VC	592	Llorens Gil	1400	Valencia (Santa Creu)	teixidor	BI	indet	2	
VC	593	Mujer de Garcia (†) y Garcia	1423	Valencia (Santa Creu)	indet	indet	germania	indet	2
VH	594	Beneguda (†) y Joan Arnau	1418	Alaquàs	alcait, mujer de	BI	germania	3	
VH	595	Domingo Pérez (†) y Dolça	1418	Mislata	taverner	indet	germania	3	
VH	596	Caterina mujer de Antoni Bardari	1430	Patraix	procurador fiscal del rey, viuda de	indet	indet	3	
VH	597	Menga, mujer de Domingo Pasqual	1393	Russafa	traginer de vi, viuda de	indet	indet	3	
VH	598	Domènec Blanch (†) y Geralda	1326	Valencia (Grau del Mar)	mercader	indet	germania	3	
VH	599	Arnau Montsoriu	1329	Valencia (Grau del Mar)	habitant	indet	indet	indet	2
VH	600	Pere d'Ódena	1344	Valencia (monasterio de Saïdia)	prevere	indet	indet	3	

Apéndice 1.3. Listado de documentos empleados para el estudio de los precios

Área	Ref.	Propietario/a/os de los bienes	Ocupación	Año	Tipo	Lugar venta/estimación
M	601	J. Aragonès y Antònia		1348	estimación por germanía	Morvedre
N	602	Pere Gargallo		1360	ventas post mortem	Ballestar
N	603	Bernat Vidal		1372	almoneda (notarial)	Ballestar
N	604	Pere Gargallo		1360	ventas post mortem	Bel
N	605	Aparisi Granell		1368	almoneda (notarial)	Boixar
N	606	Bernat Riera		1373	almoneda (notarial)	Boixar
N	607	Ferrer Isona		1369	almoneda (notarial)	Castell de Cabres
N	608	Guillem Sabater		1370	almoneda (notarial)	Castell de Cabres
N	609	Guillem Belsa		1372	estimación por partición	Castell de Cabres
N	610	Miquel Sercós		1375	estimación por partición	Castell de Cabres
N	611	Bartomeu Miralles		1370	almoneda (notarial)	Fredes
N	612	Jaume Palma		1451	estimación por partición	Morella
N	613	Jaume Palma		1451	almoneda (notarial)	Morella
N	614	Pere Martí		1361	ventas post mortem	Pobla de Benifassà
N	615	Pere Garcés		1370s	almoneda (notarial)	Pobla de Benifassà
N	616	Desconocido		1370	estimación en inventario	Rossell
N	617	Desconocido		1370s	almoneda (notarial)	Rossell
N	618	Mujer de Tomàs Pelegrí		1374	almoneda (notarial)	Rossell
N	619	Pere Balaguer	Vecino	1361	ventas post mortem	Sant Mateu
N	620	Desconocido		1410	ventas para pagar al peiter	Todolella

N	621	Domingo Ortí		1375	estimación por partición	Vilafranca
N	622	Pere Coll		1391	almoneda (notarial)	Vilafranca
N	623	Garcia Ortí y su mujer		1394	estimación por partición	Vilafranca
N	624	Pere Miró		1395	almoneda (notarial)	Vilafranca
N	625	Miquel Gil		1395	estimación por germanía	Vilafranca
N	626	Maria Coloma		1402	almoneda (notarial)	Vilafranca
N	627	Antoni Bonet		1402	estimación por partición	Vilafranca
N	628	Maria Ortí	Viuda de vecino	1402	almoneda (notarial)	Vilafranca
N	629	Domingo Miró		1403	estimación por partición	Vilafranca
N	630	Desconocido		1405	estimación por partición	Vilafranca
N	631	Joan Gómic		1406	estimación por partición	Vilafranca
N	632	Antònia		1409	estimacion por germanía	Vilafranca
N	633	Antònia		1409	almoneda (notarial)	Vilafranca
N	634	Pere Carrasquell		1410	estimación	Vilafranca
N	635	Caterina		1411	estimación por partición	Vilafranca
N	636	Antònia	Viuda de notario	1414	almoneda (notarial)	Vilafranca
N	637			1415	ventas para satisfacer deudas (execució)	Vilafranca
N	638	Pere Borreda	Vecino	1415	almoneda (notarial)	Vilafranca
N	639	Dolça		1416	estimación por partición	Vilafranca
N	640	Antoni Stariola		1417	penyora	Vilafranca
N	641	Andrés Ramon y su mujer	Vecinos	1418	estimación por partición	Vilafranca
N	642	Llorens Borreda		1420	almoneda (notarial)	Vilafranca
N	643	Bartomeu Vadonis?		1421	estimación por partición	Vilafranca

N	644	Pasqual Coloma	Vecino	1421	almoneda (notarial)	Vilafranca
N	645	Madre de Domingo Giner		1422	ventas post mortem	Vilafranca
N	646	Pasqual de Nossa		1422	almoneda (notarial)	Vilafranca
N	647	Gepeu? Goash		1422	almoneda (notarial)	Vilafranca
N	648	Domingo Mas		1425	estimación por partición	Vilafranca
N	649	Lluís de la Guerola	Notario	1426	almoneda (notarial)	Vilafranca
N	650	Desconocido		1426	almoneda (notarial)	Vilafranca
N	651	Bartomeu Bonfill		1428	almoneda (notarial)	Vilafranca
N	652	Gença		1428	almoneda (notarial)	Vilafranca
N	653	Desconocida		1432	estimación en inventario	Vilafranca
N	654	Desconocida		1432	almoneda (notarial)	Vilafranca
S	655	Desconocido		1348	almoneda (notarial)	Alcoi
S	656	Antoni Navarro		1356	almoneda (notarial)	Alcoi
S	657	Desconocido		1371	ventas	Alcoi
S	658	Flor	Mujer de vecino	1449	estimación por partición	Alcoi
S	659	Bartomeu Llidó y su mujer Lluïsa	Paraire	1452	estimación por partición	Alcoi
S	660	Bernat Fuster	Vecino	1407	estimación por partición	Alzira
S	661	Margalida		1422	almoneda (notarial)	Alzira
S	662	Pere Navarro		1397	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	663	Guillem Castells		1401	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	664	Pasqual Gomis		1402	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	665	Pasqual Gomis		1402	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	666	Herederero de Guillem Serra		1402	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	667	Jaume Martí y de su mujer		1410	almoneda (judicial)	Cocentaina

S	668			1422	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	669	Miquel Berga		1423	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	670	Maria, viuda de Pere Tallada		1435	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	671	Llorens Coll		1435	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	672	Joan Sanxo		1435	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	673	Antoni Margalit		1435	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	674	Bartomeu Arpello		1443	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	675			1445	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	676			1446	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	677	Pasqual Margalit y su mujer		1447	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	678	Guillem Marroquí y su mujer		1448	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	679	Guillem Marroquí y su mujer		1449	almoneda (judicial)	Cocentaina
S	680	Caterina	Viuda de vecino de Xàbia	1390	almoneda (notarial)	Gandia
S	681	Bernat Torres		1391	almoneda (notarial)	Gandia
S	682	Miquel Dezcolomer	Vecino	1392	almoneda (notarial)	Gandia
S	683	Martín Eiximénez Romeu	Habitante	1399	estimación para venta	Gandia
S	684	Domingo Tomàs y Mariana	Vecino	1401	estimación en inventario	Gandia
S	685	Desconocido		1404	almoneda (notarial)	Gandia
S	686	Jaumeta	Viuda de vecino	1440	ventas	Gandia
S	687	Pere Rafart		1450	estimación por restitución dote	Gandia
S	688	Bartomeu Desperandeu		1423	estimación por partición	Ontinyent
S	689	Pero Sànxez		1424	ventas post mortem	Ontinyent

VC	690	Miquel Senata		1282	venta post penyora	Valencia
VC	691	Maria, mujer de Bernat de Narbona		1282	penyora	Valencia
VC	692	Jaume Ramon de Cervera		1282	almoneda (judicial)	Valencia
VC	693	Miquel Sanxes		1282	venta post penyora	Valencia
VC	694	Na Modolona		1282	almoneda (judicial)	Valencia
VC	695	Na Elisenda		1282	penyora	Valencia
VC	696	Pere Ramon		1283	venta post penyora	Valencia
VC	697	Ser Simó		1283	venta post penyora	Valencia
VC	698	Na Maria	Tavernera	1283	venta post penyora	Valencia
VC	699	Na Ragadela		1283	venta post penyora	Valencia
VC	700	Na Ermessenda Llàtzera		1283	venta post penyora	Valencia
VC	701	Berenguer de Monfalcó		1283	almoneda (judicial)	Valencia
VC	702			1283	venta post penyora	Valencia
VC	703	Elisenda Rajadela		1284	venta para satisfacer deuda	Valencia
VC	704	Na Boneta, mujer d'En Bonet		1287	ventas de bienes robados	Valencia
VC	705			1287	estimación de bienes robados	Valencia
VC	706			1289	estimación	Valencia
VC	707	Bernat Castelló		1295	estimación en inventario	Valencia
VC	708			1312	almoneda (judicial)	Valencia
VC	709			1312	almoneda (judicial)	Valencia
VC	710			1312	almoneda (judicial)	Valencia
VC	711			1312	almoneda (judicial)	Valencia
VC	712			1312	almoneda (judicial)	Valencia

VC	713			1312	almoneda (judicial)	Valencia
VC	714			1312	almoneda (judicial)	Valencia
VC	715			1318	almoneda (judicial)	Valencia
VC	716			1318	almoneda (judicial)	Valencia
VC	717			1318	almoneda (judicial)	Valencia
VC	718			1318	almoneda (judicial)	Valencia
VC	719			1319	almoneda (judicial)	Valencia
VC	720			1319	almoneda (judicial)	Valencia
VC	721			1319	estimación por corredor para venta post penyora	Valencia
VC	722			1319	almoneda (judicial)	Valencia
VC	723			1319	almoneda (judicial)	Valencia
VC	724	Antoni Gascó		1349	almoneda (notarial)	Valencia
VC	725	Vicent Salelles		1349	almoneda (judicial)	Valencia
VC	726	Francesc Roig		1349	almoneda (judicial)	Valencia
VC	727	Bernat Alegret		1352	almoneda (judicial)	Valencia
VC	728			1352	almoneda (judicial)	Valencia
VC	729	Jaume Navarro	Tintorer	1363	estimación en inventario	Valencia
VC	730	Domingo Noguera	Pastor	1374	estimación por germanía	Valencia
VC	731	Jaume Esteve		1375	almoneda (notarial)	Xàtiva
VC	732			1375	almoneda (judicial)	Valencia
VC	733	Antoni Jordà	Paraire	1376	almoneda (notarial)	Valencia
VC	734	Pere Vilanova		1377	almoneda (judicial)	Valencia
VC	735	Domingo Roures y su mujer		1378	almoneda (notarial)	Valencia

VC	736			1380	almoneda (judicial)	Valencia
VC	737	Gil Joan	Llaurador	1381	estimación en inventario	Valencia
VC	738	Lluís d'Alcal		1381	almoneda (judicial)	Valencia
VC	739			1386	almoneda (judicial)	Valencia
VC	740	Miquel Albalat	Corder	1387	almoneda (judicial)	Valencia
VC	741	Pere Armengol (celebrada davant la porta del Monestir de San Francesc de Valencia)		1387	almoneda (judicial)	Valencia
VC	742			1387	almoneda (judicial)	Valencia
VC	743	Desconocido	Flaquer	1387	almoneda (judicial)	Valencia
VC	744			1387	almoneda (judicial)	Valencia
VC	745			1387	almoneda (judicial)	Valencia
VC	746			1387	almoneda (judicial)	Valencia
VC	747	Joan de França y su mujer	Habitants del Grau	1387	almoneda (judicial)	Valencia
VC	748			1387	almoneda (judicial)	Valencia
VC	749			1388	almoneda (judicial)	Valencia
VC	750			1388	almoneda (judicial)	Valencia
VC	751			1388	almoneda (judicial)	Valencia
VC	752			1388	almoneda (judicial)	Valencia
VC	753			1388	almoneda (judicial)	Valencia
VC	754			1389	almoneda (judicial)	Valencia
VC	755	Clara	Mujer de notario	1389	estimación	Valencia
VC	756	Pere Muntanyana	Peller	1390	almoneda (judicial)	Valencia

VC	757	Martí Garcia		1392	almoneda (judicial)	Valencia
VC	758			1393	almoneda (judicial)	Valencia
VC	759	Berenguer Provent?	Llaurador	1393	almoneda (judicial)	Valencia
VC	760			1393	almoneda (judicial)	Valencia
VC	761	Gregori Rossell		1394	almoneda (judicial)	Valencia
VC	762			1394	almoneda (judicial)	Valencia
VC	763	Bernat Marzen		1394	almoneda (judicial)	Valencia
VC	764	Mujer de Pere Martí		1394	almoneda (judicial)	Valencia
VC	765	Antoni de la Barba		1394	almoneda (judicial)	Valencia
VC	766			1394	almoneda (judicial)	Valencia
VC	767			1394	almoneda (judicial)	Valencia
VC	768	Joan Gallart	Mercer	1395	almoneda (judicial)	Valencia
VC	769			1395	almoneda (judicial)	Valencia
VC	770	Arnau Alegre		1395	almoneda (judicial)	Valencia
VC	771			1395	almoneda (judicial)	Valencia
VC	772	Nicolau Ros		1396	almoneda (judicial)	Valencia
VC	773	Martí Domínguez		1396	almoneda (judicial)	Valencia
VC	774	Bernat Torner	Paraire	1396	almoneda (judicial)	Valencia
VC	775	Berenguer Alamany		1397	almoneda (judicial)	Valencia
VC	776	Benito Campos		1397	almoneda (judicial)	Valencia
VC	777	Bernat Alamany		1397	almoneda (judicial)	Valencia
VC	778	Ramon de Remolins		1397	almoneda (judicial)	Valencia
VC	779			1397	almoneda (judicial)	Valencia
VC	780	Llàtzer Corbera		1397	almoneda (judicial)	Valencia

VC	781	Llorens Peres	Llaurador	1398	almoneda (notarial)	Valencia
VC	782			1398	almoneda (judicial)	Valencia
VC	783	Bernat Cebrià		1398	almoneda (judicial)	Valencia
VC	784			1399	almoneda (judicial)	Valencia
VC	785			1399	almoneda (judicial)	Valencia
VC	786	Bernat Ferrer	Argenter	1400	estimación en inventario	Valencia
VC	787	Petriço Moreno		1400	almoneda (judicial)	Valencia
VC	788	Joan de la Torre		1400	almoneda (judicial)	Valencia
VC	789	Bartomeu Esteve		1400	almoneda (judicial)	Valencia
VC	790	Miquel Eroles	Assaunador	1405	almoneda (notarial)	Valencia
VC	791	Martí Cellès	Percador	1405	almoneda (notarial)	Valencia
VC	792	Caterina	Mujer de marinero	1405	almoneda (notarial)	Valencia
VC	793	Isabel, mujer de Joan Navarro	Viuda de pellicer	1406	almoneda (notarial)	Valencia
VC	794	Guillamona, mujer de Miquel Dragó	Viuda de pellicer	1406	almoneda (notarial)	Valencia
VC	795	Joan de Medina	Paraire	1410-1	almoneda (notarial)	Valencia
VC	796	Miquel Tortosa	Ciudadà	1411	almoneda (notarial)	Valencia
VC	797	Jaume Toledo	Paraire	1411	almoneda (notarial)	Valencia
VC	798	Constança		1411	almoneda (notarial)	Valencia
VC	799	Pere Sanxo	Llaurador	1413	almoneda (notarial)	Valencia
VC	800	Guillamona	Viuda de mercader	1414	almoneda (notarial)	Valencia
VC	801	Vicent Nadal	Mercader	1414	almoneda (notarial)	Valencia
VC	802	Guillamona, mujer de Joan Peres	Mujer de juponer	1415	almoneda (notarial)	Valencia

VC	803	Francesc Pinós (†) y Caterina	Paraire	1416	estimación en inventario	Valencia
VC	804	Francesc Pinós	Paraire	1416	almoneda (notarial)	Valencia
VC	805	Mossén Joan Mateu	Noble	1416	almoneda (notarial)	Valencia
VC	806	Antònia, mujer de Guillem Joan		1417	estimación en inventario	Valencia
VC	807	Bernat Ros	Ciudadà	1418	almoneda (notarial)	Valencia
VC	808	Francesca, muller d'en Pere Gassó	Mujer de teixidor	1418	almoneda (notarial)	Valencia
VC	809	Simon Calder	Corredor	1418	almoneda (notarial)	Valencia
VC	810	Maria	Viuda de notario	1418	almoneda (notarial)	Valencia
VC	811	Joan Gostemps	Ciudadà	1418	almoneda (notarial)	Valencia
VC	812	Jaume Eroles	Ciudadà	1420	almoneda (notarial)	Valencia
VC	813	Sancha		1421	almoneda (notarial)	Valencia
VC	814	Pere Andreu	Paraire	1421	almoneda (notarial)	Valencia
VC	815	Joana	Viuda de paraire	1421	almoneda (notarial)	Valencia
VC	816	Desconocida	Mujer de ciudatà de Valencia	1423	almoneda (notarial)	Valencia
VC	817	Desconocido		1423	almoneda (notarial)	Valencia
VC	818	Desconocido		1423	almoneda (notarial)	Valencia
VC	819	Francesc Peregrí	Corredor d'orella	1424	almoneda (notarial)	Valencia
VC	820	Jaume Palau	Prevere	1424	almoneda (notarial)	Valencia
VC	821	Francesc Cardona Balaguer	Ciudadà	1424	almoneda (notarial)	Valencia
VC	822	Pere Negre (al 'Pedraç')	Ciudadà	1425	almoneda (notarial)	Valencia
VC	823	Joana		1425	almoneda (notarial)	Valencia
VC	824	Nicolau Am	Llaurador	1425	almoneda (notarial)	Valencia

VC	825	Andreu Beneyto	Llaurador	1428	almoneda (notarial)	Valencia
VC	826	Francesc Cavaller	Notario	1429	almoneda (notarial)	Valencia
VC	827	Melcior de Tous	Sastre	1429	almoneda (notarial)	Valencia
VC	828	Blai Gombau	Blanquer	1429	almoneda (notarial)	Valencia
VC	829	Caterina	Viuda de procurador fiscal del rey	1430	almoneda (notarial)	Valencia
VC	830	Domingo Domínguez	Llaurador	1430	almoneda (notarial)	Valencia
VC	831	Bernat Andreu	Ciudadà	1430	almoneda (notarial)	Valencia
VC	832	Vicent Vives	Vecino	1431	almoneda (notarial)	Valencia
VC	833	Margalida	Mujer de llaurador	1431	almoneda (notarial)	Valencia
VC	834	Pere Vives		1431	almoneda (notarial)	Valencia
VC	835	Maria, mujer de Pere Beneyto	Operari	1432	estimación en inventario	Valencia
VC	836	Isabel, mujer de Pere Monçò		1432	estimación en inventario	Valencia
VC	837	Penyoras parroquianos Sant Martí		1433	almoneda (notarial)	Valencia
VC	838	Simó Aparisi y Caterina		1434	almoneda (notarial)	Valencia
VC	839	Marieta		1434	almoneda (notarial)	Valencia
VC	840	Caterina	Viuda de mestre d'obra de vila	1434	almoneda (notarial)	Valencia
VC	841	Vicent Lleopart	Llaurador	1434	almoneda (notarial)	Valencia
VC	842	Simó Aparisi y Caterina		1435	almoneda (notarial)	Valencia
VC	843	Miquel Morella	Llaurador	1435	almoneda (notarial)	Valencia
VC	844	Miquel Exarch	Prevere	1435	almoneda (notarial)	Valencia

VC	845	Pasqual Camanyes	Flaquer	1435	almoneda (notarial)	Valencia
VC	846	Caterina	Mujer de vecino	1435	almoneda (notarial)	Valencia
VC	847	Joan Esteve		1436	almoneda (notarial)	Valencia
VC	848	Tomàs Ferràndiz		1436	almoneda (notarial)	Valencia
VC	849	Maria	Viuda de llaurador	1437	almoneda (notarial)	Valencia
VC	850	Pere Cirera	Ciudadà	1438	almoneda (notarial)	Valencia
VC	851	Peret Rech	Sastre	1438	almoneda (notarial)	Valencia
VC	852	Jaume Bellprat	Argenter	1438	almoneda (notarial)	Valencia
VC	853	Marc Forma	Missatger de les corts	1438	almoneda (notarial)	Valencia
VC	854	Berenguer Bellprat	Fuster	1438	almoneda (notarial)	Valencia
VC	855	Daniel Bassella		1439	almoneda (notarial)	Valencia
VC	856	Jaume Suau	Vecino	1439	almoneda (notarial)	Valencia
VC	857	Saurina	Viuda de mercader	1439	almoneda (notarial)	Valencia
VC	858	Joan Serrano	Llaurador	1439	almoneda (notarial)	Valencia
VC	859	Mateu Boscà	Llaurador	1439	almoneda (notarial)	Valencia
VC	860	Miquel Camanyes	Notari	1440	almoneda (notarial)	Valencia
VC	861	Aldonça	Mercader	1440	almoneda (notarial)	Valencia
VC	862	Alfonso Gutèriz	Carnicer	1441	almoneda (notarial)	Valencia
VC	863	Domingo Blasco	Paraire	1441	almoneda (notarial)	Valencia
VC	864	Resplandia	Mujer de ciudadà	1442	almoneda (notarial)	Valencia
VC	865	Caterina	Viuda de fuster	1442	almoneda (notarial)	Valencia

VC	866	Teresa	hija de vecino de Yxar (reino de Aragón)	1442	almoneda (notarial)	Valencia
VC	867	Caterina	Viuda de ciutadà	1443	almoneda (notarial)	Valencia
VC	868	Úrsula	Mujer de ferrer	1443	almoneda (notarial)	Valencia
VC	869	Ylana	Mujer de llaurador, posteriormente de vecino	1443	almoneda (notarial)	Valencia
VC	870	Miquel Rupper	Ciutadà	1444	almoneda (notarial)	Valencia
VC	871	Gaspar Valls	Paraire	1445	almoneda (notarial)	Valencia
VC	872	Jaume Marçà	Llaurador	1446	almoneda (notarial)	Valencia
VC	873	Margarita	Mujer de manyà	1446	almoneda (notarial)	Valencia
VC	874	Climent Ros	Ciutadà	1447	almoneda (notarial)	Valencia
VC	875	Joan Salamanca	Argenter	1447	almoneda (notarial)	Valencia
VC	876	Bartomeu Muntanyana	Llaurador	1447	almoneda (notarial)	Valencia
VC	877	Llúcia	Viuda de notario	1449	almoneda (notarial)	Valencia
VC	878	Bernat Claverol	Escritor <i>litere formate</i>	1449	almoneda (notarial)	Valencia
VC	879	Mateu Corona	Mercader	1449	almoneda (notarial)	Valencia
VC	880	Joan Almenara		1449	estimación por restitución dote	Valencia
VC	881	Pero Sànxez	Prevere	1450	almoneda (notarial)	Valencia
VC	882	Bernat Martí	Prevere	1450	almoneda (notarial)	Valencia

VC	883	Ferran Pançolo	Candeler	1450	almoneda (notarial)	Valencia
VC	884	Elionor	Viuda de mercader	1450	almoneda (notarial)	Valencia
VC	885	Úrsula	Viuda de argenter y corredor	1450	almoneda (notarial)	Valencia
VC	886	Joan Candel		1450	almoneda (notarial)	Valencia
VC	887	Alfonso García	Ferrer	1450	almoneda (notarial)	Valencia
VC	888	Miquel Candel		1450	almoneda (notarial)	Valencia
VC	889	Vicent Feliu	Manyà	1450	almoneda (notarial)	Valencia
VC	890	Gabriel Ferrando	Especier	1450	almoneda (notarial)	Valencia
VC	891	Joan Alegre	Llaurador	1450	almoneda (notarial)	Valencia
VC	892	Lluís Gallach	Ciudadà	1450	estimación en inventario para devolución dote	Valencia
VC	893	Caterina, viuda de Jaume Madriz	Viuda de tintorer	1450	almoneda (notarial)	Valencia
VC	894	Jaume Pellicer	Corredor de Coll	1461	almoneda (notarial)	Valencia
VC	895	Gabriel Císcar	Mercader	1440	estimación en inventario	Vilajoiosa
VH	896	Antoni Falcó	Fuster	1437	almoneda (notarial)	Foios
VH	897	Andreu Casals	Llaurador	1422	almoneda (notarial)	Massalfassar
VH	898	Urraca, mujer de Pere Alleper		1448	almoneda (notarial)	Massalfassar
VH	899	Miquel Castelló	Vecino	1459	almoneda (notarial)	Massalfassar
VH	900	Lucas de Estela	Llaurador	1435	estimación por restitución dote	Patraix
VH	901	Bernat Rufes	Vecino	1442	almoneda (notarial)	Rafelbunyol
VH	902	Aparisi del Castellar		1448	almoneda (notarial)	Rafelbunyol

VH	903	Esperança, mujer de Aparisi del Castellar		1450	almoneda (notarial)	Rafelbunyol
VH	904	Joan Muntaner	Llaurador	1454	almoneda (notarial)	Rafelbunyol/Valencia

Apéndice 3.1. Promedio y difusión de todos los enseres estudiados en la muestra campesina

	1280-1329 (20 inv)	1330-1340 (18 inv)	1341-1350 (77 inv)	1351-1360 (9 inv)	1361-1370 (10 inv)	1371-1380 (24 inv)	1381-1390 (12 inv)	1391-1400 (21 inv)	1401-1410 (28 inv)	1411-1420 (27 inv)	1421-1430 (30 inv)	1431-1440 (26 inv)	1441-1462 (30 inv)
Almacén.	265	360	1391	24	58	330	148	337	287	297	445	256	396
<i>almarraixa</i>							13	15	4	20	27	20	23
<i>ampolla</i>	1		5			1	1	1	4	6	15	3	7
<i>barcella</i>		2	20	1		12	1	3	1	1	4		2
<i>barral</i>	1					4			2	3	8		1
<i>barrila</i>			1										
<i>borratxa</i>			3			1			1	1			
<i>bòta</i>	18	7	9		3			2					1
<i>brocal</i>			1										
<i>cabàs</i>	8	13	31		3	20	2	13	14	25	18	2	12
<i>canada</i>		1	9	1	1	4							
<i>canasta</i>	2		18	1	1	19		14	15	11	6		6
<i>cànter/ canterell</i>		4	16	2	3	36	2	9	10	27	12	11	5
<i>carabassa</i>	5	5	16	2		7		4		1	13	2	12
<i>cistella</i>		5	17		4	12	2	3	15	16	14	4	8
<i>civadera</i>			4										
<i>collitor</i>		1					1						6
<i>conca</i>	2		3										1
<i>cove</i>		1	6		1	4	2	1	3	2			3
<i>cub/cuba/cu bell</i>	1	1	11			10	3	16	13	7	10	2	8
<i>dobler</i>			3										

<i>esporta</i>		1	2											
<i>ferrada</i>			2	1	7	16		4	6	3	1	1	1	
<i>flasc</i>								1						
<i>gerra/alfàbia /alcolla</i>	208	290	1071	8	19	118	101	174	151	125	253	191	246	
<i>orça</i>			2			2	1		1		2			
<i>oró</i>	3	2	36	1		6	3	19	7	5	8	1	5	
<i>paner/ panistre</i>	6	10	12	2	2	7	4	7	10	12	15	10	5	
<i>sac/saca</i>	2	4	8			2	2	2	1				1	
<i>sàrria</i>								1		1				
<i>senalla</i>				1		1							2	
<i>tabaira</i>		1				1		2	1					
<i>taleca</i>	8	12	85	4	12	47	10	44	28	27	37	9	41	
<i>topí</i>					2			2		4	2			
Cocina	161	103	883	74	96	281	67	210	209	285	309	130	217	
<i>ast</i>	18	14	130	11	9	29	12	29	23	29	37	22	46	
<i>boix</i>	8	6	50	7	16	16	1	20	6	21	20	5	7	
<i>caldera</i>	13	9	69	2	11	22	13	28	26	28	37	22	31	
<i>cassola</i>			4	1		3		2	1	1	1			
<i>cobertora</i>	28	5	84	6	9	25	7	9	17	12	15	6	4	
<i>culler/ cutxaró</i>	2	1	2	2	2	5		9	3	5				
<i>esbromadora</i>			8	1		4			3	1	3		4	
<i>ferres de cuinar/foc</i>	14	13	62	5	9	7	5	12	10	8	21	10	21	
<i>foguer</i>								1		1	2	1	1	
<i>giradora</i>	6	6	3	2		1	1	5	3	7	8	2	6	
<i>graelles</i>			8		1		1	2	3	4	4	2	4	

<i>llibrell</i>	2	2	11			3	9	3	7	12	12	15	25
<i>llossa</i>	18	9	95	15	10	52	2	18	26	27	26	3	13
<i>mà</i>	1		1			2		2	2				
<i>morter</i>	10	5	55	3	7	23	2	19	14	28	28	7	7
<i>olla</i>	3		7	4	6	19		14	10	41	23	3	8
<i>paella</i>	15	13	74	4	4	13	5	16	17	21	26	19	22
<i>pastera/ pastador/ artesa</i>	7	9	45	4	4	12	3	9	4	3	3		4
<i>post</i>	2		7			8		1	6	9	9	5	6
<i>post de portar pa al forn</i>	2	1	14				1			2	4		
<i>post/taulell de pastar</i>			4						4	5	3	5	1
<i>rall</i>	9	8	37	2	5	12	1	4	7	7	9	2	2
<i>raora</i>	2	1	48			6	2	3	5	5	3		2
<i>setra</i>			63			3			2		5		
<i>setrill</i>				5	2	7	2	2	5	6	10		3
<i>tornell</i>	1	1	2		1	9		2	5	2		1	
Servicio	138	185	954	56	109	526	74	349	343	409	463	182	188
<i>anap</i>		1			1	1			1	1			1
<i>cadufa</i>			1										
<i>coltell</i>			22				1	2				2	
<i>copa</i>										1	1		2
<i>cullera</i>		2	18	1	1	13		3	12	11	9	5	8
<i>culleretes d'argent</i>			12				3	4	6		4	2	4
<i>escudella</i>	90	66	511	35	74	266	21	164	159	207	211	90	44

<i>escudella + greal</i>			8			17		11					36
<i>escudella + greal + terràs</i>										27			
<i>escudella + tallador</i>						21							
<i>got</i>						1					1		
<i>greal</i>	1		17	1	2	29	1	18	10	30	47	8	39
<i>greal + tabac</i>												14	
<i>obra de terra</i>			60			36	12		42		33		
<i>pitxer</i>							1				1		2
<i>plat</i>			1									2	1
<i>porró</i>				1		1						1	
<i>safa</i>									3				
<i>saler</i>	1		9	1		7		4	2	1	3		1
<i>salsera</i>						1		2		1			
<i>servidor/ servidora</i>	1	1	4			2		2	2				
<i>tabac</i>	1	1	19		1	4		6		4	4		1
<i>tassa</i>	4	3	40		2	5	3	15	5	2	6	1	1
<i>tassa + greal</i>										5			
<i>tassa + greal + altres</i>								23					
<i>tallador</i>	39	48	288	17	27	105	28	92	73	112	130	57	39
<i>tallador + bacina</i>										2			
<i>terràs</i>	1	3	4		1	17	4	3	21	12	13		9
Expositores					1	4		1	1	5	1		2

<i>marfà</i>	1	1	1	2
<i>post de tenir olles</i>		2		1
<i>post/taula per tenir escudelles</i>			1	4 1
<i>tinell</i>		1		

b) Número de inventarios en los que aparece

	1280-1329 (20 inv)	1330-1340 (18 inv)	1341-1350 (77 inv)	1351-1360 (9 inv)	1361-1370 (10 inv)	1371-1380 (24 inv)	1381-1390 (12 inv)	1391-1400 (21 inv)	1401-1410 (28 inv)	1411-1420 (27 inv)	1421-1430 (30 inv)	1431-1440 (26 inv)	1441-1462 (30 inv)
Almacen.	19	16	71	8	8	21	12	20	26	26	28	24	30
<i>almarraixa</i>							3	2	1	6	6	6	6
<i>ampolla</i>	1		3			1	1	1	2	5	7	2	4
<i>barcella</i>		2	15	1		8	1	3	1	1	4		2
<i>barral</i>	1					2			2	2	2		1
<i>barrila</i>			1										
<i>borratxa</i>			3			1			1	1			
<i>bòta</i>	6	4	6		1			1					1
<i>brocal</i>			1										
<i>cabàs</i>	4	4	17		3	8	1	5	9	10	8	2	6
<i>canada</i>		1	9	1	1	4							
<i>canasta</i>	1		13	1	1	9		5	8	8	4		2
<i>cànter/ canterell</i>		3	5	2	2	6	1	3	5	12	6	6	3
<i>carabassa</i>	2	2	10	2		3		1		1	6	2	3
<i>cistella</i>		4	9		2	7	2	3	9	11	8	3	5
<i>civadera</i>			4										
<i>collitor</i>		1					1						1
<i>conca</i>	1		3										1
<i>cove</i>		1	5		1	4	1	1	2	2			3
<i>cub/cuba/ cubell</i>	1	1	9			5	2	7	6	5	5	1	2
<i>dobler</i>			4										
<i>esporta</i>		1	2										
<i>ferrada</i>			2	1	2	7		3	5	3	1	1	1

<i>flasc</i>									1					
<i>gerra/alfàbia</i>	13	17	66	1	3	11	9	15	16	15	22	23	24	
<i>/alcolla</i>														
<i>orça</i>			1			2	1		1		2			
<i>oró</i>	2	2	19	1		1	2	4	2	1	3	1	3	
<i>paner/</i>	4	7	9	2	2	3	3	2	7	9	7	5	5	
<i>panistre</i>														
<i>sac/saca</i>	2	2	5			1	2	2	1				1	
<i>sàrria</i>								1		1				
<i>senalla</i>				1		1							1	
<i>tabaira</i>		1				1			1					
<i>taleca</i>	4	6	29	2	2	12	5	10	10	13	8	6	13	
<i>topí</i>					1			1		2	1			
Cocina	19	17	77	8	10	24	11	20	27	27	29	23	30	
<i>ast</i>	11	11	60	6	6	11	7	11	14	15	19	12	21	
<i>boix</i>	6	4	24	2	4	11	1	10	3	13	11	4	3	
<i>caldera</i>	11	7	44	2	5	15	8	15	18	19	20	16	20	
<i>cassola</i>			1	1		3		1	1	1	1			
<i>cobertora</i>	5	3	31	6	6	8	2	5	6	7	5	2	2	
<i>culler/</i>	1	1	2	2	2	4		2	3	5				
<i>cutxaró</i>														
<i>esbromadora</i>			6	1		3			3	1	3		4	
<i>ferres de</i>	11	13	43	5	5	7	5	10	8	8	16	8	15	
<i>cuinar/foc</i>														
<i>foguer</i>								1		1	1	1	1	
<i>giradora</i>	6	6	3	2		1	1	3	3	6	7	2	6	
<i>graelles</i>			7		1		1	2	2	4	4	2	4	
<i>llibrell</i>	1	2	8			1	7	3	7	9	10	12	17	
<i>llossa</i>	12	7	43	5	5	15	2	7	10	8	9	1	4	

<i>mà</i>	1		1			2		2	2				
<i>morter</i>	9	3	27	2	5	12	2	11	10	17	14	4	3
<i>olla</i>	3		3	2	3	10		8	7	11	7	2	2
<i>paella</i>	13	13	59	3	3	11	5	13	17	17	20	17	19
<i>Pastera/ pastador/ artesa</i>	7	9	41	3	4	10	2	6	4	4	2		3
<i>post</i>	1		4			3		1	2	1	3	1	3
<i>post de portar pa al forn</i>	1	1	9				1			2	2		
<i>post/taulell de pastar</i>			4						2	3	3	3	1
<i>rall</i>	9	8	30	2	4	10	1	4	6	6	8	2	2
<i>raora/rasora/ raedora</i>	2	1	34			5	2	3	5	4	2		2
<i>setra</i>			20			1			3		1		
<i>setrill</i>				2	2	4	2	2	3	3	6		1
<i>tornell</i>	1	1	2		1	8		1	3	2		1	
Servicio	16	14	57	6	10	20	9	17	22	24	24	18	20
<i>anap</i>		1			1	1			1	1			1
<i>cadufa</i>			1										
<i>coltell</i>			17				1	1				2	
<i>copa</i>										1	1		2
<i>cullera</i>		2	12	1	1	7		3	3	6	6	4	6
<i>culleretes d'argent</i>			2				1	1	1		1	1	1
<i>escudella</i>	14	11	42	5	7	16	4	13	12	21	16	11	5
<i>escudella + greal</i>			1			2		1					1
<i>escudella + greal + terràs</i>										1			

<i>escudella + tallador</i>						1							
<i>got</i>						1					1		
<i>greal</i>	1		6	1	1	4	1	5	5	10	9	3	6
<i>greal + tabac</i>												1	
<i>obra de terra</i>		1			1	1	1	1	6	1	2		
<i>pitxer</i>							1				1		1
<i>plat</i>			1									1	1
<i>porró</i>				1		1						1	
<i>safa</i>									1				
<i>saler</i>	1		8	1		6		2	2	1	2		1
<i>salsera</i>						1		1		1			
<i>servidor/ servidora</i>	1	1	3			2		1	1				
<i>tabac</i>	1	1	11		1	3		5		2	2		1
<i>tassa</i>	3	3	28		1	4	2	6	5	3	5	1	1
<i>tassa + greal</i>									1				
<i>tassa + greal + altres</i>								1					
<i>tallador</i>	13	14	45	5	9	19	7	16	18	21	24	14	12
<i>tallador + bacina</i>								1	1				
<i>terràs</i>	1	3	4		1	7	2	1	7	7	5		3
Expositores					1	2		1		2	1		2
<i>marfà</i>					1	1			1				1
<i>post de tenir olles</i>						1				1			
<i>post/taula per tenir escudelles</i>								1		2	1		
<i>tinell</i>						1							

escudella + morter
+ cullera + boix

1

olla + cassola +
escudella + greal

1

c) Promedio (cantidad por inventario)

	1280-1329 (20 inv)	1330-1340 (18 inv)	1341-1350 (77 inv)	1351-1360 (9 inv)	1361-1370 (10 inv)	1371-1380 (24 inv)	1381-1390 (12 inv)	1391-1400 (21 inv)	1401-1410 (28 inv)	1411-1420 (27 inv)	1421-1430 (30 inv)	1431-1440 (26 inv)	1441-1462 (30 inv)
Almacen.	13,9	22,5	19,6	3	7,3	15,7	12,3	16,9	11	11,4	15,9	10,7	13,2
<i>almarraixa</i>							4,3	7,5	4	3,3	4,5	3,3	3,8
<i>ampolla</i>	1		1,7			1	1	1	2	1,2	2,1	1,5	1,8
<i>barcella</i>		1	1,3	1		1,5	1	1	1	1	1		1
<i>barral</i>	1					2			1	1,5	4		1
<i>barrila</i>			1										
<i>borratxa</i>			1			1			1	1			
<i>bòta</i>	3	1,8	1,5		3			2					1
<i>brocal</i>			1										
<i>cabàs</i>	2	3,3	1,8		1	2,5	2	2,6	1,6	2,5	2,3	1	2
<i>canada</i>		1	1	1	1	1							
<i>canasta</i>	2		1,4	1	1	2,1		2,8	1,9	1,4	1,5		3
<i>cànter/ canterell</i>		1,3	3,2	1	1,5	6	2	3	2	2,3	2	1,8	1,7
<i>carabassa</i>	2,5	2,5	1,6	1		2,3		4		1	2,2	1	4
<i>cistella</i>		1,3	1,9		2	1,7	1	1	1,7	1,5	1,8	1,3	1,6
<i>civadera</i>			1										
<i>collitor</i>		1					1						6
<i>conca</i>	2		1										1
<i>cove</i>		1	1,2		1	1	2	1	1,5	1			1
<i>cub/cuba/ cubell</i>	1	1	1,2			2	1,5	2,3	2,2	1,4	2	2	4
<i>dobler</i>			1										
<i>esporta</i>		1	1										
<i>ferrada</i>			1	1	3,5	2,3		1,3	1,2	1	1	1	1

<i>flasc</i>								1						
<i>gerra/alfàbia/ alcolla</i>	16	17,1	16,2	8	6,3	10,7	11,2	11,6	9,4	8,3	11,5	8,3	10,3	
<i>orça</i>			2				1	1		1		1		
<i>oró</i>	1,5	1	1,9	1			6	1,5	4,8	3,5	5	2,7	1	1,7
<i>paner/ panistre</i>	1,5	1,4	1,3	1	1	2,3	1,3	3,5	1,4	1,3	2,1	2	1	
<i>sac/saca</i>	1	2	1,6				2	1	1	1			1	
<i>sàrria</i>								1		1				
<i>senalla</i>				1			1						2	
<i>tabaira</i>		1					1			1				
<i>taleca</i>	2	2	2,9	2	6	3,9	2	4,4	2,8	2,1	4,6	1,5	3,2	
<i>topí</i>					2			2		2	2			
Cocina	8,5	6,1	11,5	9,3	9,6	11,7	6,1	10,5	7,7	10,6	10,7	5,7	7,2	
<i>ast</i>	1,6	1,3	2,2	1,8	1,5	2,6	1,7	2,6	1,6	1,9	1,9	1,8	2,2	
<i>boix</i>	1,3	1,5	2,1	3,5	4	1,5	1	2	2	1,6	1,8	1,3	2,3	
<i>caldera</i>	1,2	1,3	1,6	1	2,2	1,5	1,6	1,9	1,4	1,5	1,9	1,4	1,6	
<i>cassola</i>			4	1			1	2	1	1	1			
<i>cobertora</i>	5,6	1,7	2,7	1	1,5	3,1	3,5	1,8	2,8	1,7	3	3	2	
<i>culler/ cutxaró</i>	2	1	1	1	1	1,3		4,5	1	1				
<i>esbromadora</i>			1,3	1			1,3		1	1	1		1	
<i>ferres de cuinar/foc</i>	1,3	1	1,4	1	1,8	1	1	1,2	1,3	1	1,3	1,3	1,4	
<i>foguer</i>								1		1	2	1	1	
<i>giradora</i>	1	1	1	1			1	1,7	1	1,2	1,1	1	1	
<i>graelles</i>			1,1		1		1	1	1,5	1	1	1	1	
<i>llibrell</i>	2	1	1,4				3	1,3	1	1,3	1,2	1,3	1,5	
<i>llossa</i>	1,5	1,3	2,2	3	2	3,5	1	2,6	2,6	3,4	2,9	3	3,3	

<i>mà</i>	1		1			1		1	1	1			
<i>morter</i>	1,1	1,7	2	1,5	1,4	1,9	1	1,7	1,4	1,6	2	1,8	2,3
<i>olla</i>	1		2,3	2	2	1,9		1,8	1,4	3,7	3,3	1,5	4
<i>paella</i>	1,2	1	1,3	1,3	1,3	1,2	1	1,2	1	1,2	1,3	1,1	1,2
<i>pastera/ pastador/ artesa</i>	1	1	1,1	1,3	1	1,2	1,5	1,5	1	1	1,5		1,3
<i>post</i>	2		1,8			2,7		1	3	9	3	5	2
<i>post de portar pa al forn</i>	2	1	1,6				1			1	2		
<i>post/taulell de pastar</i>			1						2	1,7	1	1,7	1
<i>rall</i>	1	1	1,2	1	1,3	1,2	1	1	1,2	1,2	1,1	1	1
<i>raora</i>	1	1	1,4			1,2	1	1	1	1,3	1,5		1
<i>setra</i>			3,2			3			0,7		5		
<i>setrill</i>				2,5	1	1,8	1	1	1,7	2	1,7		3
<i>tornell</i>	1	1	1		1	1,1		2	1,7	1		1	
Servicio	8,6	13,2	16,7	9,3	10,9	26,3	8,2	20,5	15,6	17	19,3	10,1	9,4
<i>anap</i>		1			1	1			1	1			1
<i>cadufa</i>			1										
<i>coltell</i>			1,3				1	2				1	
<i>copa</i>										1	1		1
<i>cullera</i>		1	1,5	1	1	1,9		1	4	1,8	1,5	1,3	1,3
<i>culleretes d'argent</i>			6				3	4	6		4	2	4
<i>escudella</i>	6,4	6	12,2	7	10,6	16,6	5,3	12,6	13,3	9,9	13,2	8,2	8,8
<i>escudella + greal</i>			8			8,5		11					36
<i>escudella + greal + terràs</i>										27			
<i>escudella +</i>						21							

<i>tallador</i>																	
<i>got</i>												1	1				
<i>greal</i>	1		2,8	1	2	7,3	1	3,6	2	3	5,2	2,7	6,5				
<i>greal + tabac</i>													14				
<i>obra de terra</i>	60													36	12	7	16,5
<i>pitxer</i>												1		1	2		
<i>plat</i>												1			2	1	
<i>porró</i>				1			1						1				
<i>safa</i>											3						
<i>saler</i>	1		1,1	1			1,2	2	1	1	1,5						
<i>salsera</i>						1	2			1							
<i>servidor/ servidora</i>	1	1	1,3			1	2	2									
<i>tabac</i>	1	1	1,7			1	1,3	1,2			2	2	1				
<i>tassa</i>	1,3	1	1,4			2	1,3	1,5	2,5	1	1	1,2	1				
<i>tassa + greal</i>											5						
<i>tassa + greal + altres</i>										23							
<i>tallador</i>	3	3,4	6,4	3,4	3	5,5	4	5,8	4,1	5,3	5,4	4,1	3,3				
<i>tallador + bacina</i>												2					
<i>terràs</i>	1	1	1			1	2,4	2	3	3	1,7	2,6	3				
TOTAL	31	41,8	47,8	21,6	27,8	53,7	26,6	47,9	34,4	39	45,8	26,4	29,8				
Expositores						1	2			1	2,5	1	1				
<i>marfà</i>					1	1				1							
<i>post de tenir olles</i>								2			1						
<i>post/taula per tenir escudelles</i>										1	2	1					
<i>tinell</i>								1									

d) Difusión (porcentaje sobre el total de inventarios)

	1280-1329 (20 inv)	1330-1340 (18 inv)	1341-1350 (77 inv)	1351-1360 (9 inv)	1361-1370 (10 inv)	1371-1380 (24 inv)	1381-1390 (12 inv)	1391-1400 (21 inv)	1401-1410 (28 inv)	1411-1420 (27 inv)	1421-1430 (30 inv)	1431-1440 (26 inv)	1441-1462 (30 inv)
Almacen.	95	88,9	91	88,9	80	87,5	100	95,2	92,9	96,3	93,3	92,3	100
<i>almarraixa</i>							25	9,5	3,6	22,2	20	23,1	20
<i>ampolla</i>	5		3,8			4,2	8,3	4,8	7,1	18,5	23,3	7,7	13,3
<i>barcella</i>		11,1	19,2	11,1		33,3	8,3	14,3	3,6	3,7	13,3		6,7
<i>barral</i>	5					8,3			7,1	7,4	6,7		3,3
<i>barrila</i>			1,3										
<i>borratxa</i>			3,8			4,2			3,6	3,7			
<i>bòta</i>	30	22,2	7,7		10			4,8					3,3
<i>brocal</i>			1,3										
<i>cabàs</i>	20	22,2	21,8		30	33,3	8,3	23,8	32,1	37	26,7	7,7	20
<i>canada</i>		5,6	11,5	11,1	10	16,7							
<i>canasta</i>	5		16,7	11,1	10	37,5		23,8	28,6	29,6	13,3		6,7
<i>cànter/ canterell</i>		16,7	6,4	22,2	20	25	8,3	14,3	17,9	44,4	20	23,1	10
<i>carabassa</i>	10	11,1	12,8	22,2		12,5		4,8		3,7	20	7,7	10
<i>cistella</i>		22,2	11,5		20	29,2	16,7	14,3	32,1	40,7	26,7	11,5	16,7
<i>civadera</i>			5,1										
<i>collitor</i>		5,6					8,3						3,3
<i>conca</i>	5		3,8										3,3
<i>cove</i>		5,6	6,4		10	16,7	8,3	4,8	7,1	7,4			10
<i>cub/cuba/ cubell</i>	5	5,6	11,5			20,8	16,7	33,3	21,4	18,5	16,7	3,8	6,7
<i>dobler</i>			5,1										
<i>esporta</i>		5,6	2,6										
<i>ferrada</i>			2,6	11,1	20	29,2		14,3	17,9	11,1	3,3	3,8	3,3

<i>flasc</i>									4,8					
<i>gerra/alfàbia/ alcolla</i>	65	94,4	84,6	11,1	30	45,8	75	71,4	57,1	55,6	73,3	88,5	80	
<i>orça</i>			1,3			8,3	8,3		3,6		6,7			
<i>oró</i>	10	11,1	24,4	11,1		4,2	16,7	19	7,1	3,7	10	3,8	10	
<i>paner/panistre</i>	20	38,9	11,5	22,2	20	12,5	25	9,5	25	33,3	23,3	19,2	16,7	
<i>sac/saca</i>	10	11,1	6,4			4,2	16,7	9,5	3,6				3,3	
<i>sàrria</i>								4,8		3,7				
<i>senalla</i>				11,1		4,2							3,3	
<i>tabaira</i>		5,6				4,2			3,6					
<i>taleca</i>	20	33,3	37,2	22,2	20	50	41,7	47,6	35,7	48,1	26,7	23,1	43,3	
<i>topí</i>					10			4,8		7,4	3,3			
Cocina	95	94,4	98,7	88,9	100	100	91,7	95,2	96,4	100	96,7	88,5	100	
<i>ast</i>	55	61,1	76,9	66,7	60	45,8	58,3	52,4	50	55,6	63,3	46,2	70	
<i>boix</i>	30	22,2	30,8	22,2	40	45,8	8,3	47,6	10,7	48,1	36,7	15,4	10	
<i>caldera</i>	55	38,9	56,4	22,2	50	62,5	66,7	71,4	64,3	70,4	66,7	61,5	66,7	
<i>cassola</i>			1,3	11,1		12,5		4,8	3,6	3,7	3,3			
<i>cobertora</i>	25	16,7	39,7	66,7	60	33,3	16,7	23,8	21,4	25,9	16,7	7,7	6,7	
<i>culler/ cutxaró</i>	5	5,6	2,6	22,2	20	16,7		9,5	10,7	18,5				
<i>esbromadora</i>			7,7	11,1		12,5			10,7	3,7	10		13,3	
<i>ferres de cuinar/foc</i>	55	72,2	55,1	55,6	50	29,2	41,7	47,6	28,6	29,6	53,3	30,8	50	
<i>foguer</i>								4,8		3,7	3,3	3,8	3,3	
<i>giradora</i>	30	33,3	3,8	22,2		4,2	8,3	14,3	10,7	22,2	23,3	7,7	20	
<i>graelles</i>			9		10		8,3	9,5	7,1	14,8	13,3	7,7	13,3	
<i>llibrell</i>	5	11,1	10,3			4,2	58,3	14,3	25	33,3	33,3	46,2	56,7	
<i>llossa</i>	60	38,9	55,1	55,6	50	62,5	16,7	33,3	35,7	29,6	30	3,8	13,3	

<i>mà</i>	5		1,3			8,3		9,5	7,1				
<i>morter</i>	45	16,7	34,6	22,2	50	50	16,7	52,4	35,7	63	46,7	15,4	10
<i>olla</i>	15		3,8	22,2	30	41,7		38,1	25	40,7	23,3	7,7	6,7
<i>paella</i>	65	72,2	75,6	33,3	30	45,8	41,7	61,9	60,7	63	66,7	65,4	63,3
<i>pastera/ pastador/ artesa</i>	35	50	52,6	33,3	40	41,7	16,7	28,6	14,3	14,8	6,7		10
<i>post</i>	5		5,1			12,5		4,8	7,1	3,7	10	3,8	10
<i>post de portar pa al forn</i>	5	5,6	11,5				8,3			7,4	6,7		
<i>post/taulell de pastar</i>			5,1						7,1	11,1	10	11,5	3,3
<i>rall</i>	45	44,4	38,5	22,2	40	41,7	8,3	19	21,4	22,2	26,7	7,7	6,7
<i>raora/rasora/ raedora</i>	10	5,6	43,6			20,8	16,7	14,3	17,9	14,8	6,7		6,7
<i>setra</i>			25,6			4,2			10,7		3,3		
<i>setrill</i>				22,2	20	16,7	16,7	9,5	10,7	11,1	20		3,3
<i>tornell</i>	5	5,6	2,6		10	33,3		4,8	10,7	7,4		3,8	
Servicio	80	77,8	73,1	66,7	100	83,3	75	81	78,6	88,9	80	69,2	66,7
<i>anap</i>		5,6			10	4,2			3,6	3,7			3,3
<i>cadufa</i>			1,3										
<i>coltell</i>			21,8				8,3	4,8				7,7	
<i>copa</i>										3,7	3,3		6,7
<i>cullera</i>		11,1	15,4	11,1	10	29,2		14,3	10,7	22,2	20	15,4	20
<i>culleretes d'argent</i>			2,6				8,3	4,8	3,6		3,3	3,8	3,3
<i>escudella</i>	70	61,1	53,8	55,6	70	66,7	33,3	61,9	42,9	77,8	53,3	42,3	16,7
<i>escudella + greal</i>			1,3			8,3		4,8					3,3
<i>escudella + greal + terràs</i>										3,7			
<i>escudella + tallador</i>						4,2							

<i>got</i>						4,2					3,3		
<i>greal</i>	5		7,7	11,1	10	16,7	8,3	23,8	17,9	37	30	11,5	20
<i>greal + tabac</i>												3,8	
<i>obra de terra</i>		5,6			10	4,2	8,3	4,8	21,4	3,7	6,7		
<i>pitxer</i>							8,3				3,3		3,3
<i>plat</i>			1,3									3,8	3,3
<i>porró</i>				11,1		4,2						3,8	
<i>safa</i>										3,6			
<i>saler</i>	5		10,3	11,1		25		9,5	7,1	3,7	6,7		3,3
<i>salsera</i>						4,2		4,8		3,7			
<i>servidor/ servidora</i>	5	5,6	3,8			8,3		4,8	3,6				
<i>tabac</i>	5	5,6	14,1		10	12,5		23,8		7,4	6,7		3,3
<i>tassa</i>	15	16,7	35,9		10	16,7	16,7	28,6	17,9	11,1	16,7	3,8	3,3
<i>tassa + greal</i>											3,6		
<i>tassa + greal + altres</i>								4,8					
<i>tallador</i>	65	77,8	57,7	55,6	90	79,2	58,3	76,2	64,3	77,8	80	53,8	40
<i>tallador + bacina</i>								4,8	3,6				
<i>terràs</i>	5	16,7	5,1		10	29,2	16,7	4,8	25	25,9	16,7		10
Expositores					10	8,3		4,8		7,4	3,3		6,7
<i>marfà</i>					10	4,2			3,6				3,3
<i>post de tenir olles</i>						4,2				3,7			
<i>post/taula per tenir escudelles</i>								4,8		7,4	3,3		
<i>tinell</i>						4,2							
<i>escudella + morter + cullera + boix</i>												3,8	
<i>olla + cassola + escudella + greal</i>												3,8	

Apéndice 3.2. Promedio y difusión de enseres de cerámica en la muestra campesina

a) Cantidad total de piezas													
	1280-1329 (20 inv)	1330-1340 (18 inv)	1341-1350 (77 inv)	1351-1360 (9 inv)	1361-1370 (10 inv)	1371-1380 (24 inv)	1381-1390 (12 inv)	1391-1400 (21 inv)	1401-1410 (28 inv)	1411-1420 (27 inv)	1421-1430 (30 inv)	1431-1440 (26 inv)	1441-1462 (30 inv)
Almacén.	207	296	1086	10	24	159	101	185	161	157	269	205	251
<i>barral</i>						2							
<i>cànter</i>		4	16	2	3	36		9	10	27	12	11	5
<i>cobertora</i>										1		3	
<i>gerra</i>	207	291	1070	8	19	118	101	174	151	125	253	191	246
<i>orça</i>						2					2		
<i>tabaira</i>		1				1							
<i>topí</i>					2			2		4	2		
Cocina	4	2	24	4	3	22	10	12	17	53	54	23	38
<i>cassola</i>			4	1		1			1	1			
<i>foguer</i>													1
<i>llibrell</i>	2	1	11			3	9	3	7	12	12	15	25
<i>morter</i>	2	1	9	1		4		4	5	17	15	5	4
<i>olla</i>				2	2	11		5	3	21	21	3	8
<i>setra</i>									1				
<i>setrill</i>					1	3	1			2	6		
Servicio	21	6	50	12	8	107	34	69	118	196	217	105	73
<i>escudella</i>	20	3	22	10	5	33	11	13	42	132	139	82	41
<i>escudella + greal</i>			8			17		11					
<i>escudella + greal + terrassos</i>										27			

<i>greal</i>			10			2		5	1	10	5	13	28	5	24
<i>greal + tabac</i>														14	
<i>porró</i>						1								1	
<i>safa</i>												3			
<i>tabac</i>													4		
<i>tallador</i>			6	1					6		5	12		3	
<i>tassa</i>										3					
<i>tassa + greal</i> <i>+ altres</i>										23					
<i>tassa o</i> <i>escudella</i>										6					
<i>terràs</i>	1	3	4			1	16	4	3		21	12	13		8
<i>obra de terra</i>							36	12			42		33		

b) Número de inventarios en los que aparece

	1280- 1329 (20 inv)	1330- 1340 (18 inv)	1341- 1350 (77 inv)	1351- 1360 (9 inv)	1361- 1370 (10 inv)	1371- 1380 (24 inv)	1381- 1390 (12 inv)	1391- 1400 (21 inv)	1401- 1410 (28 inv)	1411- 1420 (27 inv)	1421- 1430 (30 inv)	1431- 1440 (26 inv)	1441- 1462 (30 inv)
Almacén.	13	17	66	3	5	16	9	17	18	22	28	24	25
<i>barral</i>						1							
<i>cànter</i>		3	5	2	2	6		3	7	22	7	6	3
<i>cobertora</i>										1		1	
<i>gerra/alco- lla/alfàbia</i>	13	17	66	1	3	11	9	15	16	15	22	23	25
<i>orça</i>						1					2		
<i>tabaira</i>		1				1							
<i>topí</i>					1			1		2	1		
Cocina	3	2	13	2	1	8	7	8	11	17	18	13	20
<i>cassola</i>			1	1		1			1	1			
<i>foguer</i>													1
<i>llibrell</i>	1	2	8			1	7	3	7	9	10	12	17
<i>morter</i>	2	1	7	1		3		4	4	10	10	3	3
<i>olla</i>				1	1	6		3	2	5	7	2	2
<i>setra</i>									1				
<i>setrill</i>					1	2	1			1	4		
Servicio	5	2	11	4	3	11	6	8	10	18	17	11	6
<i>escudella</i>	4	1	5	3	4	7	3	5	6	16	13	11	4
<i>escudella + greal</i>			1			2		1					
<i>escudella + greal + terrassos</i>										1			
<i>greal</i>			3		1	1	1	3	3	5	8	3	4
<i>greal + tabac</i>													
<i>porró</i>				1								1	

<i>safa</i>									1				
<i>tabac</i>												2	
<i>tallador</i>		3	1		1			1	2			1	
<i>tassa</i>								2	1				
<i>tassa + greal + altres</i>								1					
<i>tassa o escudella</i>													
<i>terràs</i>	1	2	4		1	6	2	1	7	7	6		3
<i>obra de terra</i>					1	1	1	1	6	1	2		
<i>olles, escudelles, talladors e morter de cuina</i>									1				

c) Promedio (cantidad por inventario)

	1280-1329 (20 inv)	1330-1340 (18 inv)	1341-1350 (77 inv)	1351-1360 (9 inv)	1361-1370 (10 inv)	1371-1380 (24 inv)	1381-1390 (12 inv)	1391-1400 (21 inv)	1401-1410 (28 inv)	1411-1420 (27 inv)	1421-1430 (30 inv)	1431-1440 (26 inv)	1441-1462 (30 inv)
Almacén.	15,9	17,4	16,5	3,3	4,8	9,9	11,2	10,9	8,9	7,1	9,6	8,5	10
<i>barral</i>						2							
<i>cànter</i>		1,3	3,2	1	1,5	6		3	1,4	1,2	1,7	1,8	1,7
<i>cobertora</i>										1		3	
<i>gerra</i>	15,9	17,1	16,2	8	6,3	10,7	11,2	11,6	9,4	8,3	11,5	8,3	9,8
<i>orça</i>						2					1		
<i>tabaira</i>		1				1							
<i>topí</i>					2			2		2	2		
Cocina	1,3	1	1,8	2	3	2,8	1,4	1,5	1,5	3,1	3	1,8	1,9
<i>cassola</i>			4	1		1			1	1			
<i>foguer</i>													1
<i>llibrell</i>	2	0,5	1,4			3	1,3	1	1	1,3	1,2	1,3	1,5
<i>morter</i>	1	1	1,3	1		1,3		1	1,3	1,7	1,5	1,7	1,3
<i>olla</i>				2	2	1,8		1,7	1,5	4,2	3	1,5	4
<i>setra</i>									1				
<i>setrill</i>					1	1,5	1		#¡DIV/0!	2	1,5		
Servicio	4,2	3	4,5	3	2,7	9,7	5,7	8,6	11,8	10,9	12,8	9,5	12,2
<i>escudella</i>	5	3	4,4	3,3	1,3	4,7	3,7	2,6	7	8,3	10,7	7,5	10,3
<i>escudella</i>			8			8,5		11					
<i>+ greal</i>													
<i>escudella</i>										27			
<i>+ greal</i>													
<i>+ terrassos</i>													
<i>greal</i>			3,3		2	5	1	3,3	1,7	2,6	3,5	1,7	6
<i>greal + tabac</i>												#¡DIV/0!	

d) Difusión (porcentaje sobre el total de inventarios)

	1280-1329 (20 inv)	1330-1340 (18 inv)	1341-1350 (77 inv)	1351-1360 (9 inv)	1361-1370 (10 inv)	1371-1380 (24 inv)	1381-1390 (12 inv)	1391-1400 (21 inv)	1401-1410 (28 inv)	1411-1420 (27 inv)	1421-1430 (30 inv)	1431-1440 (26 inv)	1441-1462 (30 inv)
Almac.	65	94,4	85,7	33,3	50	66,7	75	81	64,3	81,5	93,3	92,3	83,3
<i>barral</i>						4,2							
<i>cànter</i>		16,7	6,5	22,2	20	25		14,3	25	81,5	23,3	23,1	10
<i>cobertora</i>										3,7		3,8	
<i>gerra</i>	65	94,4	85,7	11,1	30	45,8	75	71,4	57,1	55,6	73,3	88,5	83,3
<i>orça</i>						4,2					6,7		
<i>tabaira</i>		5,6				4,2							
<i>topí</i>					10			4,8		7,4	3,3		
Cocina	15	11,1	16,9	22,2	10	33,3	58,3	38,1	39,3	63	60	50	66,7
<i>cassola</i>			1,3	11,1		4,2			3,6	3,7			
<i>foguer</i>													3,3
<i>llibrell</i>	5	11,1	10,4			4,2	58,3	14,3	25	33,3	33,3	46,2	56,7
<i>morter</i>	10	5,6	9,1	11,1		12,5		19	14,3	37	33,3	11,5	10
<i>olla</i>				11,1	10	25		14,3	7,1	18,5	23,3	7,7	6,7
<i>setra</i>									3,6				
<i>setrill</i>					10	8,3	8,3			3,7	13,3		
Servicio	25	11,1	14,3	44,4	30	45,8	50	38,1	35,7	66,7	56,7	42,3	20
<i>escudella</i>	20	5,6	6,5	33,3	40	29,2	25	23,8	21,4	59,3	43,3	42,3	13,3
<i>escudella + greal</i>			1,3			8,3		4,8					
<i>escudella + greal + terrassos</i>										3,7			
<i>greal</i>			3,9		10	4,2	8,3	14,3	10,7	18,5	26,7	11,5	13,3
<i>greal + tabac</i>													

<i>porró</i>			11,1								3,8
<i>safa</i>								3,6			
<i>tabac</i>										6,7	
<i>tallador</i>		3,9	11,1		8,3		3,6	7,4			3,8
<i>tassa</i>							9,5		3,7		
<i>tassa</i> + <i>greal</i> + <i>altres</i>							4,8				
<i>tassa o</i> <i>escudella</i>											
<i>terràs</i>	5	11,1	5,2	10	25	16,7	4,8	25	25,9	20	10
<i>obra de terra</i>				10	4,2	8,3	4,8	21,4	3,7	6,7	

Apéndice 3.3. Promedio y difusión de enseres de vidrio, cobre, madera, cerámica y plata en la muestra campesina

	1280- 1329 (20 inv)	1330- 1340 (18 inv)	1341- 1350 (77 inv)	1351- 1360 (9 inv)	1361- 1370 (10 inv)	1371- 1380 (24 inv)	1381- 1390 (12 inv)	1391- 1400 (21 inv)	1401- 1410 (28 inv)	1411- 1420 (27 inv)	1421- 1430 (30 inv)	1431- 1440 (26 inv)	1441- 1462 (30 inv)
Vidrio													
Cantidad	1		7			5	15	17	10	28	49	25	32
NºInvs	1		5			4	3	4	4	9	11	8	7
Piezas/propietario	1		1,4			1,3	5	4,3	2,5	3,1	4,5	3,1	4,6
Porcentaje inventarios	5		6,5			16,7	25	19	14,3	33,3	36,7	30,8	23,3
Cobre													
Cantidad	7	13	11		4	19	6	22	7	8	5	2	5
NºInvs	6	11	9		2	12	4	11	5	4	3	1	4
Piezas/propietario	1,2	1,2	1,2		2	1,6	1,5	2	1,4	2	1,7	2	1,3
Porcentaje inventarios	30	61,1	11,7		20	50	33,3	52,4	17,9	14,8	10	3,8	13,3
Madera													
Cantidad	111	135	748	12	61	302	32	232	180	159	198	71	42
NºInvs	10	15	50	4	7	19	7	18	22	24	23	15	14
Piezas/propietario	11,1	9	15	3	8,7	15,9	4,6	12,9	8,2	6,6	8,6	4,7	3
Porcentaje inventarios	50	83,3	64,9	44,4	70	79,2	58,3	85,7	78,6	88,9	76,7	57,7	46,7
Cerámica													
Cantidad	233	304	1160	26	35	288	145	266	296	406	540	333	362
NºInvs	18	17	68	6	7	20	11	18	26	27	27	26	28
Piezas/propietario	12,9	17,9	17,1	4,3	5	14,4	13,2	14,8	11,4	15	20	12,8	12,9
Porcentaje inventarios	90	94,4	88,3	66,7	70	83,3	91,7	85,7	92,9	100	90	100	93,3

Plata												
Cantidad	3	3	27	2	4	5	8	9	4	9	2	7
N° Inventarios	3	3	13	1	3	2	4	3	4	4	1	4
N° Piezas por inventario	1	1	2,1	2	1,3	2,5	2	3	1	2,3	2	1,8
Porcentaje inventarios	15	16,7	16,9	10	12,5	16,7	19	10,7	14,8	13,3	3,8	13,3

Apéndice 3.4. Materiales de las vajillas de mesa década a década

1280-1329	Madera	Cerámica	Indet.	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	51	20	19	56,7	22,2	21,1	90	69,2
<i>tallador</i>	32		7	82,1		17,9	39	30
<i>greal</i>			1	0		100	1	0,8
Total	83	20	27	63,8	15,4	20,8	130	100
1330-1340	Madera	Cerámica	Indet.	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	63	3		95,5	4,5		66	57,9
<i>tallador</i>	48			100			48	42,1
<i>greal</i>								
Total	111	3		97,4	2,6		114	100
1341-1350	Madera	Cerámica	Indet.	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	418	22	71	81,8	4,3	13,9	511	62
<i>tallador</i>	216	6	66	75	2,1	22,9	288	35
<i>greal</i>	1	10	6	5,9	58,8	35,3	17	2,1
<i>escudella + greal</i>		8			100		8	1
Total	635	46	143	77,1	5,6	17,4	824	100
1351-1360	Madera	Cerámica	Indet.	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	1	10	24	2,9	28,6	68,6	35	66
<i>tallador</i>	8	1	8	47,1	5,9	47,1	17	32,1
<i>greal</i>			1			100	1	1,9
Total	9	11	33	17	20,8	62,3	53	100

1361-1370	Madera	Cerámica	Indet.	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	41	5	28	55,4	6,8	37,8	74	71,8
<i>tallador</i>	15		12	55,6		44,4	27	26,2
<i>greal</i>		2			100		2	1,9
Total	56	7	40	54,4	6,8	38,8	103	100
1371-1380	Madera	Cerámica	Indet.	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	177	22	56	69,4	8,6	22	255	59,7
<i>tallador</i>	73		32	69,5		30,5	105	24,6
<i>greal</i>	1	5	23	3,4	17,2	79,3	29	6,8
<i>escudella + tallador</i>			21			100	21	4,9
<i>escudella + greal</i>		17			100		17	4
Total	251	44	132	58,8	10,3	30,9	427	100
1381-1390	Madera	Cerámica	Indet.	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	10	11		47,6	52,4		21	42,9
<i>tallador</i>	21	6	1	75	21,4	3,6	28	57,1
<i>greal</i>								
Total	31	17	1	63,3	34,7	2	49	100
1391-1400	Madera	Cerámica	Indet.	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	151	13		92,1	7,9		164	57,5
<i>tallador</i>	51		41	55,4		44,6	92	32,3
<i>greal</i>		10	8		55,6	44,4	18	6,3
<i>escudella + greal</i>		11			100		11	3,9
Total	202	34	49	70,9	11,9	17,2	285	100

1401-1410	Madera	Cerámica	Indet.	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	96	42	21	60,4	26,4	13,2	159	64,4
<i>tallador</i>	45	5	23	61,6	6,8	31,5	73	29,6
<i>greal</i>	2	5	3	20	50	30	10	4
<i>greal + tassa</i>			5			100	5	2
Total	143	52	52	57,9	21,1	21,1	247	100
1411-1420	Madera	Cerámica	Indet.	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	60	132	15	29	63,8	7,2	207	59,3
<i>tallador</i>	54	12	46	48,2	10,7	41,1	112	32,1
<i>greal</i>	6	13	11	20	43,3	36,7	30	8,6
Total	120	157	72	34,4	45	20,6	349	100
1421-1430	Madera	Cerámica	Indet.	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	60	139	12	28,4	65,9	5,7	211	54,3
<i>tallador</i>	101		29	77,7		22,3	130	33,5
<i>greal</i>		28	17		59,6	36,2	47	12,1
Total	161	167	58	41,5	43	14,9	388	100
1431-1440	Madera	Cerámica	Indet.	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>		82	8	0	91,1	8,9	90	53,3
<i>tallador</i>	54	3		94,7	5,3	0	57	33,7
<i>greal</i>		5	3	0	62,5	37,5	8	4,7
<i>greal + tabac</i>		14			100		14	8,3
Total	54	104	11	32	61,5	6,5	169	100

1441-1460	Madera	Cerámica	Indet.	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>		41	3		93,2	6,8	44	27,8
<i>tallador</i>	28		11	71,8		28,2	39	24,7
<i>greal</i>		24	15		61,5	38,5	39	24,7
<i>escudella + greal</i>			36			100	36	22,8
Total	28	65	65	17,7	41,1	41,1	158	100

Nota. En el período 1421-1420 también hay 2 *greal*s de estany, que hacen 4,3% de los *greal*s, y un 0,5% de todas las piezas del período. De ahí que el total de *greal*s sea 47.

Apéndice 3.5. Promedio y difusión de los enseres estudiados por regiones

a) Cantidad total de piezas															
	Morvedre			Norte			Sur			Valencia			Huerta		
	1280- 1350 (56 inv)	1351- 1400	1401- 1450	1280- 1350 (4 inv)	1351- 1400 (32 inv)	1401- 1450 (34 inv)	1280- 1350 (19 inv)	1351- 1400 (29 inv)	1401- 1450 (33 inv)	1280- 1350 (7 inv)	1351- 1400 (5 inv)	1401- 1450 (15 inv)	1280- 1350 (29 inv)	1351- 1400 (10 inv)	1401- 1450 (59 inv)
Almacenamiento	1256			10	286	373	133	364	311	48	77	127	569	170	870
<i>almarraixa</i>						6		11			8	15		9	73
<i>ampolla</i>	5			1	1	7		1				7		1	21
<i>barcella</i>	19				8	3	1	6	3		2		2	1	2
<i>barral</i>					4	12			1	1					1
<i>barrila</i>	1														
<i>borratxa</i>	3				1	1									1
<i>bòta</i>	6				3		3			2	2		23		1
<i>brocal</i>	1														
<i>cabàs</i>	30				32	35	1	4	19	1	2	1	20		16
<i>canada</i>	7				2		2	3					1	1	
<i>canasta</i>	10			2	33	37	8	2	1						
<i>cànter/canterell</i>	15				10	20	1	33	8			8	4	9	29
<i>carabassa</i>	14				1	2	2	8		2	4	2	8		24
<i>cistella</i>	14				18	32	3	3	7			9	5		9
<i>civadera</i>	4														
<i>collitor</i>											1		1		6
<i>conca</i>	2						1						2		1
<i>cove</i>	6				4	1		4	5			1	1		1
<i>cub/cuba/cubell</i>	9			2	27	40		2					2		

<i>dobler</i>	3												
<i>esporta</i>	2										1		
<i>ferrada</i>	2		28	12									
<i>flasc</i>									1				
<i>gerra/alfàbia/ alcolla</i>	988		5	48	83	233	219	42	43	76	456	139	623
<i>orça</i>			3	3	2								
<i>oró</i>	28				8	23	19				5	6	7
<i>paner/panistre</i>	10	1	17	18	2	2	1		2	7	15	1	26
<i>sac/saca</i>	8		1	1		2	1		2		6	1	
<i>sàrria</i>			1				1						
<i>senalla</i>			2										2
<i>tabaira</i>						3	1				1		
<i>taleca</i>	69	4	81	89	16	24	25		10	1	16	2	27
<i>topí</i>			4	6									
Cocina	728	33	463	462	146	172	196	50	35	105	190	58	387
<i>ast</i>	108	3	38	29	21	32	39	11	6	15	19	14	74
<i>boix</i>	40		51	27	10	8	3	3		10	11	1	19
<i>caldera</i>	53	3	38	55	16	23	30	1	5	8	18	10	51
<i>cassola</i>	4		2	1		4	1			1			
<i>cobertora</i>	66	8	48	48	14	7				1	29	1	5
<i>culler/cutxaró</i>	1		18	8	1						3		
<i>esbromadora</i>	8		4	6		1	2			1			2
<i>ferres de cuinar/foc</i>	52	2	13	19	10	16	21	4	3	7	21	6	23
<i>foguer</i>				1		1				3			1
<i>giradora</i>	2		2	2		3	5	5	3	6	8	1	13
<i>graelles</i>	8			1		2	4		1	5		1	7

<i>llibrell</i>	7			2	4	10	19		2	5	4	3	45
<i>llossa</i>	76	10	84	85	17	11	6	6		3	13	2	1
<i>mà</i>	1			1		1	1		1		1	2	
<i>morter</i>	41	2	36	41	14	12	8	1	3	9	12	3	26
<i>olla</i>	6	1	35	43	1	5	6	1	2	8	1	1	28
<i>paella</i>	59		11	16	14	17	29	6	6	13	23	8	47
<i>pastera/pastador/ artesa</i>	39		26	11	6	3	3	4	1		12	2	
<i>post</i>	5		8	10	2	1	3	2		2			20
<i>post de portar pa al forn</i>	14					1	4	3		2			4
<i>post/taulell de pastar</i>	4			1			3			3			7
<i>rall</i>	29	3	16	13	8	6	2	3		3	11	2	9
<i>raora</i>	40		2	9	8	7	6		1		3	1	
<i>setra</i>	63		3	7									
<i>setrill</i>			16	19		1	1		1				4
<i>tornell</i>	2	1	12	7							1		1
Servicio	795	44	853	868	138	185	89	92	26	122	208	50	506
<i>anap</i>			2	1							1		2
<i>cadufa</i>	1												
<i>coltell</i>	22								2	1		1	1
<i>copa</i>				1			3						
<i>cullera</i>	12		9	17	6	8	5			3	2	1	20
<i>culleretes d'argent</i>	4			6	8	4	6					3	4
<i>escudella</i>	419	34	449	417	74	93	30	20		52	120	18	212
<i>escudella + greal</i>	8		28										36
<i>escudella + greal + terràs</i>				27									

<i>escudella + tallador</i>			21											
<i>got</i>			1							1				
<i>greal</i>	17		47	72		4	4			17	1			41
<i>greal + tabac</i>														14
<i>obra de terra</i>			48	75					60					
<i>pitxer</i>				1								1		2
<i>plat</i>	1			1										2
<i>porró</i>						2								1
<i>safa</i>				3										
<i>saler</i>	9		12	7							1			
<i>salsera</i>			3	1										
<i>servidor/servidora</i>	4		4	2							2			
<i>tabac</i>	19		6	1		2		1	3	3	1			5
<i>tassa</i>	35	2	16	10	5	3	3		5		5	1		2
<i>tassa + greal</i>				5										
<i>tassa + greal + altres</i>				23										
<i>tallador</i>	240	8	164	171	45	68	37	11	14	45	71	23		158
<i>tallador + bacina</i>				2										
<i>terràs</i>	4		20	48		1	1		2		4	2		6
Expositores			5	7		1	1							1
<i>marfà</i>			1	2		1	1							
<i>post de tenir olles</i>			2											1
<i>post/taula per tenir escudelles</i>			1	5										
<i>tinell</i>			1											

b) Número de inventarios en los que aparece

	Morvedre			Norte			Sur			Valencia			Huerta		
	1280- 1350 (56 inv)	1351- 1400	1401- 1450	1280- 1350 (4 inv)	1351- 1400 (32 inv)	1401- 1450 (34 inv)	1280- 1350 (19 inv)	1351- 1400 (29 inv)	1401- 1450 (33 inv)	1280- 1350 (7 inv)	1351- 1400 (5 inv)	1401- 1450 (15 inv)	1280- 1350 (29 inv)	1351- 1400 (10 inv)	1401- 1450 (59 inv)
Almacenamiento	56			4	28	32	15	26	30	5	4	14	27	10	58
<i>almarraixa</i>						1		1			2	4		2	20
<i>ampolla</i>	3			1	1	5		1				3		1	12
<i>barcella</i>	14				4	3	1	6	3		2		2	1	2
<i>barral</i>					2	5			1	1					1
<i>barrila</i>	1														
<i>borratxa</i>	3				1	1									1
<i>bòta</i>	5				1		1			1	1		9		1
<i>brocal</i>	1														
<i>cabàs</i>	16				14	18	1	2	5	1	1	1	7		12
<i>canada</i>	7				2		2	3					1	1	
<i>canasta</i>	8			1	14	21	5	2	1						
<i>cànter/canterell</i>	4				7	10	1	5	4			4	3	2	14
<i>carabassa</i>	7				1	2	2	4		1	1	1	3		9
<i>cistella</i>	7				11	20	2	3	6			5	4		5
<i>civadera</i>	4														
<i>collitor</i>											1		1		1
<i>conca</i>	2						1						1		1
<i>cove</i>	5				4	1		3	4			1	1		1
<i>cub/cuba/cubell</i>	8			1	12	19		2					2		
<i>dobler</i>	4														
<i>esporta</i>	2												1		
<i>ferrada</i>	2				13	11									

<i>flasc</i>									1				
<i>gerra/alfàbia/ alcolla</i>	54		5	8	12	20	27	4	5	10	26	9	55
<i>orça</i>			3	3	1								
<i>oró</i>	15				4	6	8				4	1	5
<i>paner/panistre</i>	7	1	10	12	2	2	1		1	4	10	1	16
<i>sac/saca</i>	5		1	1		1	1		2		4	1	
<i>sàrria</i>			1				1						
<i>senalla</i>			2										1
<i>tabaira</i>						3	1				1		
<i>taleca</i>	21	2	16	21	8	9	12		4	1	8	2	16
<i>topí</i>			2	3									
Cocina	56	4	32	34	19	28	31	7	5	15	27	9	56
<i>ast</i>	44	2	19	17	14	16	20	6	3	9	15	9	34
<i>boix</i>	17		20	12	7	7	2	2		6	8	1	14
<i>caldera</i>	33	2	19	26	11	17	21	1	2	8	15	7	38
<i>cassola</i>	1		2	1		3	1			1			
<i>cobertora</i>	19	3	20	20	11	7				1	7	1	1
<i>culler/cutxaró</i>	1		10	8	1						2		
<i>esbromadora</i>	6		3	5		1	2			1			2
<i>ferres de cuinar/foc</i>	35	2	13	15	8	11	15	4	2	6	18	6	20
<i>foguer</i>				1		1				2			1
<i>giradora</i>	2		2	2		3	4	4	1	6	8	1	9
<i>graelles</i>	7			1		2	4		1	4		1	7
<i>llibrell</i>	4			1	4	7	14		2	5	3	2	35
<i>llossa</i>	34	4	23	26	10	8	4	5		1	11	2	1
<i>mà</i>	1			1		1	1		1		1	2	

<i>morter</i>	19	2	19	23	8	8	5	1	2	5	9	3	15
<i>olla</i>	2	1	17	15	1	4	2	1	1	3	1	1	8
<i>paella</i>	46		10	14	12	13	24	5	5	12	21	8	40
<i>pastera/pastador/ artesa</i>	36		19	11	6	3	2	4	1		12	2	
<i>post</i>	3		4	3	1	1	2	1					6
<i>post de portar pa al forn</i>	9						1	2	2		1		3
<i>post/taulell de pastar</i>	4			1				2			3		4
<i>rall</i>	23	3	13	12	7	6	2	3		3	11	2	8
<i>raora/rasora/ raedora</i>	27		2	9	6	6	6		1		3	1	
<i>setra</i>	20		1	4									
<i>setrill</i>			10	10			1	1		1			2
<i>tornell</i>	2	1	10	5									1
Servicio	43	4	31	33	13	18	19	3	5	12	24	8	44
<i>anap</i>			2	1							1		2
<i>cadufa</i>	1												
<i>coltell</i>	17									1	1	1	1
<i>copa</i>				1			3						
<i>cullera</i>			4	6	3	7	4			3	2	1	15
<i>culleretes d'argent</i>				2	1	1	1					1	2
<i>escudella</i>	30	4	29	30	11	13	6	3		8	19	3	21
<i>escudella + greal</i>	1		3										1
<i>escudella + greal + terràs</i>				1									
<i>escudella + tallador</i>			1										
<i>got</i>			1							1			
<i>greal</i>	6		10	20		2	2			4	1		7

<i>greal + tabac</i>														1
<i>obra de terra</i>		3	9			1			1					
<i>pitxer</i>			1										1	1
<i>plat</i>	1		1											1
<i>porró</i>						2								1
<i>safa</i>			1											
<i>saler</i>	8		8	6									1	
<i>salsera</i>			2	1										
<i>servidor/servidora</i>	3		3	1									2	
<i>tabac</i>	11		5	1		2		1	2	1	1			3
<i>tassa</i>	25	1	6	10	3	2	3		4		5	1		2
<i>tassa + greal</i>				1										
<i>tassa + greal + altres</i>			1											
<i>tallador</i>	33	4	30	31	11	17	14	3	3	9	21	6		37
<i>tallador + bacina</i>			1	1										
<i>terràs</i>	4		8	18		1	1		1		3	1		3
Expositores			3	3		1	1							1
<i>marfà</i>			1	1		1	1							
<i>post de tenir olles</i>			1											1
<i>post/taula per tenir escudelles</i>			1	3										
<i>tinell</i>			1											
<i>escudella + morter</i>														1
<i>+ cullera + boix</i>														
<i>olla + cassola</i>														1
<i>+ escudella + greal</i>														
<i>olla + escudella</i>									1					
<i>+ tallador + morter</i>														

c) Promedio (cantidad por inventario)

	Morvedre			Norte			Sur			Valencia			Huerta		
	1280- 1350 (56 inv)	1351- 1400	1401- 1450	1280- 1350 (4 inv)	1351- 1400 (32 inv)	1401- 1450 (34 inv)	1280- 1350 (19 inv)	1351- 1400 (29 inv)	1401- 1450 (33 inv)	1280- 1350 (7 inv)	1351- 1400 (5 inv)	1401- 1450 (15 inv)	1280- 1350 (29 inv)	1351- 1400 (10 inv)	1401- 1450 (59 inv)
Almacenamiento	22,4			2,5	10,2	11,7	8,9	14	10,4	9,6	19,3	9,1	21,1	17	15
<i>almarraixa</i>						6		11			4	3,8		4,5	3,7
<i>ampolla</i>	1,7			1	1	1,4		1				2,3		1	1,8
<i>barcella</i>	1,4					2	1	1	1		1		1	1	1
<i>barral</i>					2	2,4				1	1				1
<i>barrila</i>	1														
<i>borratxa</i>	1				1	1									1
<i>bòta</i>	1,2				3		3			2	2		2,6		1
<i>brocal</i>	1														
<i>cabàs</i>	1,9				2,3	1,9	1	2	3,8	1	2	1	2,9		1,3
<i>canada</i>	1				1		1	1					1	1	
<i>canasta</i>	1,3			2	2,4	1,8	1,6	1	1						
<i>cànter/canterell</i>	3,8				1,4	2	1	6,6	2			2	1,3	4,5	2,1
<i>carabassa</i>	2				1	1	1	2		2	4	2	2,7		2,7
<i>cistella</i>	2				1,6	1,6	1,5	1	1,2			1,8	1,3		1,8
<i>civadera</i>	1														
<i>collitor</i>											1		1		6
<i>conca</i>	1						1						2		1
<i>cove</i>	1,2				1	1		1,3	1,3			1	1		1
<i>cub/cuba/cubell</i>	1,1			2	2,3	2,1		1					1		
<i>dobler</i>	1														
<i>esporta</i>	1												1		
<i>ferrada</i>	1				2,2	1,1									

<i>flasc</i>									1				
<i>gerra/alfàbia/ alcolla</i>	18,3		1	6	6,9	11,7	8,1	10,5	8,6	7,6	17,5	15,4	11,3
<i>orça</i>			1	1	2								
<i>oró</i>	1,9				2	3,8	2,4				1,3	6	1,4
<i>paner/panistre</i>	1,4		1	1,7	1,5	1	1	1		2	1,8	1,5	1
<i>sac/saca</i>	1,6			1	1		2	1		1		1,5	1
<i>sàrria</i>			1					1					
<i>senalla</i>			1										2
<i>tabaira</i>						1	1				1		
<i>taleca</i>	3,3		2	5,1	4,2	2	2,7	2,1		2,5	1	2	1
<i>topí</i>			2	2									
Cocina	13		8,3	14,5	13,6	7,7	6,1	6,3	7,1	7	7	7	6,4
<i>ast</i>	2,5		1,5	2	1,7	1,5	2	2	1,8	2	1,7	1,3	1,6
<i>boix</i>	2,4			2,6	2,3	1,4	1,1	1,5	1,5		1,7	1,4	1
<i>caldera</i>	1,6		1,5	2	2,1	1,5	1,4	1,4	1	2,5	1	1,2	1,4
<i>cassola</i>	4			1	1		1,3	1			1		
<i>cobertora</i>	3,5		2,7	2,4	2,4	1,3	1				1	4,1	1
<i>culler/cutxaró</i>	1			1,8	1	1						1,5	
<i>esbromadora</i>	1,3			1,3	1,2		1	1			1		1
<i>ferres de cuinar/foc</i>	1,5		1	1	1,3	1,3	1,5	1,4	1	1,5	1,2	1,2	1
<i>foguer</i>					1		1				1,5		1
<i>giradora</i>	1			1	1		1	1,3	1,3	3	1	1	1
<i>graelles</i>	1,1				1		1	1		1	1,3		1
<i>llibrell</i>	1,8				2	1	1,4	1,4		1	1	1,3	1,5
<i>llossa</i>	2,2		2,5	3,7	3,3	1,7	1,4	1,5	1,2		3	1,2	1
<i>mà</i>	1				1		1	1		1		1	1
<i>morter</i>	2,2		1	1,9	1,8	1,8	1,5	1,6	1	1,5	1,8	1,3	1

<i>olla</i>	3	1	2,1	2,9	1	1,3	3	1	2	2,7	1	1	3,5
<i>paella</i>	1,3		1,1	1,1	1,2	1,3	1,2	1,2	1,2	1,1	1,1	1	1,2
<i>pastera/pastador/a rtesa</i>	1,1		1,4	1	1	1	1,5	1	1		1	1	
<i>post</i>	1,7		2	3,3	2	1	1,5	2					3,3
<i>post de portar pa al forn</i>	1,6					1	2	1,5		2			1,3
<i>post/taulell de pastar</i>	1			1			1,5			1			1,8
<i>rall</i>	1,3	1	1,2	1,1	1,1	1	1	1		1	1	1	1,1
<i>raora</i>	1,5		1	1	1,3	1,2	1		1		1	1	
<i>setra</i>	3,2		3	1,8									
<i>setrill</i>			1,6	1,9		1	1		1				2
<i>tornell</i>	1	1	1,2	1,4									1
Servicio	18,5	11	27,5	26,3	10,6	10,3	4,7	30,7	5,2	10,2	8,7	6,3	11,5
<i>anap</i>			1	1							1		1
<i>cadufa</i>	1												
<i>coltell</i>	1,3								2	1		1	1
<i>copa</i>				1			1						
<i>cullera</i>			2,3	2,8	2	1,1	1,3			1	1	1	1,3
<i>culleretes d'argent</i>				3	8	4	6					3	2
<i>escudella</i>	14	8,5	15,5	13,9	6,7	7,2	5	6,7		6,5	6,3	6	10,1
<i>escudella + greal</i>	8		9,3										36
<i>escudella + greal + terràs</i>				27									
<i>escudella + tallador</i>			21										
<i>got</i>			1							1			
<i>greal</i>	2,8		4,7	3,6		2	2			4,3	1		5,9
<i>greal + tabac</i>													14
<i>obra de terra</i>			16	8,3		1		60					

<i>pitxer</i>				1							1		2
<i>plat</i>	1			1									2
<i>porró</i>							1						1
<i>safa</i>				3									
<i>saler</i>	1,1		1,5	1,2							1		
<i>salsera</i>			1,5	1									
<i>servidor/servidora</i>	1,3		1,3	2							1		
<i>tabac</i>	1,7		1,2	1		1		1	1,5	3	1		1,7
<i>tassa</i>	1,4	2	2,7	1	1,7	1,5	1		1,3		1	1	1
<i>tassa + greal</i>				5									
<i>tassa + greal + altres</i>			23										
<i>tallador</i>	7,3	2	5,5	5,5	4,1	4	2,6	3,7	4,7	5	3,4	3,8	4,3
<i>tallador + bacina</i>			2	2									
<i>terràs</i>	1		2,5	2,7		1	1		2		1,3	2	2
Expositores			1,7	2,3		1	1						1
<i>marfà</i>			1	2		1	1						
<i>post de tenir olles</i>			2										1
<i>post/taula per tenir escudelles</i>			1	1,7									
<i>tinell</i>			1										

d) Difusión (porcentaje sobre el total de inventarios)

	Morvedre			Norte			Sur			Valencia			Huerta		
	1280- 1350 (56 inv)	1351- 1400	1401- 1450	1280- 1350 (4 inv)	1351- 1400 (32 inv)	1401- 1450 (34 inv)	1280- 1350 (19 inv)	1351- 1400 (29 inv)	1401- 1450 (33 inv)	1280- 1350 (7 inv)	1351- 1400 (5 inv)	1401- 1450 (15 inv)	1280- 1350 (29 inv)	1351- 1400 (10 inv)	1401- 1450 (59 inv)
Almacenamiento	100			100	87,5	94,1	78,9	89,7	90,9	71,4	80	93,3	93,1	100	98,3
<i>almarraixa</i>							2,9	3,4			40	26,7		20	33,9
<i>ampolla</i>	5,4			25	3,1	14,7		3,4				20		10	20,3
<i>barcella</i>	25				12,5	8,8	5,3	20,7	9,1		40		6,9	10	3,4
<i>barral</i>					6,3	14,7			3	14,3					1,7
<i>barrila</i>	1,8														
<i>borratxa</i>	5,4				3,1	2,9									1,7
<i>bòta</i>	8,9				3,1		5,3			14,3	20		31		1,7
<i>brocal</i>	1,8														
<i>cabàs</i>	28,6				43,8	52,9	5,3	6,9	15,2	14,3	20	6,7	24,1		20,3
<i>canada</i>	12,5				6,3		10,5	10,3					3,4	10	
<i>canasta</i>	14,3			25	43,8	61,8	26,3	6,9	3						
<i>cànter/canterell</i>	7,1				21,9	29,4	5,3	17,2	12,1			26,7	10,3	20	23,7
<i>carabassa</i>	12,5				3,1	5,9	10,5	13,8		14,3	20	6,7	10,3		15,3
<i>cistella</i>	12,5				34,4	58,8	10,5	10,3	18,2			33,3	13,8		8,5
<i>civadera</i>	7,1														
<i>collitor</i>											20		3,4		1,7
<i>conca</i>	3,6						5,3						3,4		1,7
<i>cove</i>	8,9				12,5	2,9		10,3	12,1			6,7	3,4		1,7
<i>cub/cuba/cubell</i>	14,3			25	37,5	55,9		6,9					6,9		
<i>dobler</i>	7,1														
<i>esporta</i>	3,6												3,4		
<i>ferrada</i>	3,6				40,6	32,4									

<i>flasc</i>									20				
<i>gerra/alfàbia/ alcolla</i>	96,4		15,6	23,5	63,2	69	81,8	57,1	100	66,7	89,7	90	93,2
<i>orça</i>			9,4	8,8	5,3								
<i>oró</i>	26,8				21,1	20,7	24,2				13,8	10	8,5
<i>paner/panistre</i>	12,5	25	31,3	35,3	10,5	6,9	3		20	26,7	34,5	10	27,1
<i>sac/saca</i>	8,9		3,1	2,9		3,4	3		40		13,8	10	
<i>sàrria</i>			3,1				3						
<i>senalla</i>			6,3										1,7
<i>tabaira</i>						10,3	3				3,4		
<i>taleca</i>	37,5	50	50	61,8	42,1	31	36,4		80	6,7	27,6	20	27,1
<i>topí</i>			6,3	8,8									
Cocina	100	100	100	100	100	96,6	93,9	100	100	100	93,1	90	94,9
<i>ast</i>	78,6	50	59,4	50	73,7	55,2	60,6	85,7	60	60	51,7	90	57,6
<i>boix</i>	30,4		62,5	35,3	36,8	24,1	6,1	28,6		40	27,6	10	23,7
<i>caldera</i>	58,9	50	59,4	76,5	57,9	58,6	63,6	14,3	40	53,3	51,7	70	64,4
<i>cassola</i>	1,8		6,3	2,9		10,3	3			6,7			
<i>cobertora</i>	33,9	75	62,5	58,8	57,9	24,1				6,7	24,1	10	1,7
<i>culler/cutxaró</i>	1,8		31,3	23,5	5,3						6,9		
<i>esbromadora</i>	10,7		9,4	14,7		3,4	6,1			6,7			3,4
<i>ferres de cuinar/foc</i>	62,5	50	40,6	44,1	42,1	37,9	45,5	57,1	40	40	62,1	60	33,9
<i>foguer</i>				2,9		3,4				13,3			1,7
<i>giradora</i>	3,6		6,3	5,9		10,3	12,1	57,1	20	40	27,6	10	15,3
<i>graelles</i>	12,5			2,9		6,9	12,1		20	26,7		10	11,9
<i>llibrell</i>	7,1			2,9	21,1	24,1	42,4		40	33,3	10,3	20	59,3
<i>llossa</i>	60,7	100	71,9	76,5	52,6	27,6	12,1	71,4		6,7	37,9	20	1,7
<i>mà</i>	1,8			2,9		3,4	3		20		3,4	20	

<i>morter</i>	33,9	50	59,4	67,6	42,1	27,6	15,2	14,3	40	33,3	31	30	25,4
<i>olla</i>	3,6	25	53,1	44,1	5,3	13,8	6,1	14,3	20	20	3,4	10	13,6
<i>paella</i>	82,1		31,3	41,2	63,2	44,8	72,7	71,4	100	80	72,4	80	67,8
<i>pastera/pastador/a rtesa</i>	64,3		59,4	32,4	31,6	10,3	6,1	57,1	20		41,4	20	
<i>post</i>	5,4		12,5	8,8	5,3	3,4	6,1	14,3					10,2
<i>post de portar pa al forn</i>	16,1					3,4	6,1	28,6		6,7			5,1
<i>post/taulell de pastar</i>	7,1			2,9			6,1			20			6,8
<i>rall</i>	41,1	75	40,6	35,3	36,8	20,7	6,1	42,9		20	37,9	20	13,6
<i>raora/rasora/ raedora</i>	48,2		6,3	26,5	31,6	20,7	18,2		20		10,3	10	
<i>setra</i>	35,7		3,1	11,8									
<i>setrill</i>			31,3	29,4		3,4	3		20				3,4
<i>tornell</i>	3,6	25	31,3	14,7									1,7
Servicio	76,8	100	96,9	97,1	68,4	62,1	57,6	42,9	100	80	82,8	80	74,6
<i>anap</i>			6,3	2,9							3,4		3,4
<i>cadufa</i>	1,8												
<i>coltell</i>	30,4								20	6,7		10	1,7
<i>copa</i>				2,9			9,1						
<i>cullera</i>			12,5	17,6	15,8	24,1	12,1			20	6,9	10	25,4
<i>culleretes d'argent</i>				5,9	5,3	3,4	3					10	3,4
<i>escudella</i>	53,6	100	90,6	88,2	57,9	44,8	18,2	42,9		53,3	65,5	30	35,6
<i>escudella + greal</i>	1,8		9,4										1,7
<i>escudella + greal + terràs</i>				2,9									
<i>escudella + tallador</i>			3,1										
<i>got</i>			3,1							6,7			

<i>greal</i>	10,7	31,3	58,8	6,9	6,1	26,7	3,4	11,9
<i>greal + tabac</i>								1,7
<i>obra de terra</i>		9,4	26,5	3,4	14,3			
<i>pitxer</i>			2,9				10	1,7
<i>plat</i>	1,8		2,9					1,7
<i>porró</i>				6,9				1,7
<i>safa</i>			2,9					
<i>saler</i>	14,3	25	17,6				3,4	
<i>salsera</i>		6,3	2,9				0	
<i>servidor/servidora</i>	5,4	9,4	2,9				6,9	
<i>tabac</i>	19,6	15,6	2,9	6,9	14,3	40	6,7	3,4
<i>tassa</i>	44,6	25	18,8	29,4	15,8	6,9	9,1	80
<i>tassa + greal</i>			2,9					17,2
<i>tassa + greal + altres</i>			3,1					10
<i>tallador</i>	58,9	100	93,8	91,2	57,9	58,6	42,4	42,9
<i>tallador + bacina</i>			3,1	2,9				60
<i>terràs</i>	7,1	25	52,9	3,4	3	20	10,3	10
Expositores		9,4	8,8	3,4	3			
<i>marfà</i>		3,1	2,9	3,4	3			
<i>post de tenir olles</i>			3,1					1,7
<i>post/taula per tenir escudelles</i>			3,1	8,8				
<i>tinell</i>			3,1					
<i>escudella + morter + cullera + boix</i>								1,7
<i>olla + cassola + escudella + greal</i>								1,7
<i>olla + escudella + tallador + morter</i>						3		

Apéndice 3.6. Promedio y difusión de enseres de cerámica por regiones

a) Cantidad total de piezas															
	Morvedre			Norte			Sur			Valencia			Huerta		
	1280- 1350 (56 inv)	1351- 1400	1401- 1450	1280- 1350 (4 inv)	1351- 1400 (32 inv)	1401- 1450 (34 inv)	1280- 1350 (19 inv)	1351- 1400 (29 inv)	1401- 1450 (33 inv)	1280- 1350 (7 inv)	1351- 1400 (5 inv)	1401- 1450 (15 inv)	1280- 1350 (29 inv)	1351- 1400 (10 inv)	1401- 1450 (59 inv)
Almacén.	1002			23	77	84	267	227	42	43	84	461	146	655	
<i>barral</i>				2											
<i>cànter</i>	15			10	20	1	33	8			8	4	7	29	
<i>cobertora</i>						1								3	
<i>gerra/alcolla/ alfàbia</i>	987			5	48	83	233	219	42	43	76	456	139	623	
<i>orça</i>				2	2										
<i>tabaira</i>							1					1			
<i>topí</i>				4	6										
Cocina	14			24	45	9	20	29	1	3	20	6	4	91	
<i>cassola</i>	4			1			1	1			1				
<i>foguer</i>											1				
<i>llibrell</i>	6				2	4	10	19		2	5	4	3	45	
<i>morter</i>	4			3	19	5	5	5	1		5	2	1	17	
<i>olla</i>				16	19		4	4			8			25	
<i>setra</i>				2	1										
<i>setrill</i>				2	4					1				4	
Servicio	36			169	348	14	33	27	9	2	80	18	26	254	
<i>escudella</i>	14			27	167	8	27	22	9		52	14	18	195	
<i>escudella + greal</i>	8			28											

<i>escudella + greal + terrassos</i>			27						
<i>greal</i>	10	14	28	4	4		17		26
<i>greal + tabac</i>									14
<i>porró</i>					1				1
<i>safa</i>			3						
<i>tabac</i>			1				3		
<i>tallador</i>		1		6			8	6	12
<i>tassa</i>		9							
<i>tassa + greal + altres</i>		23							
<i>tassa o escudella</i>									
<i>terràs</i>	4	19	47	1	1	2	4	2	6
<i>obra de terra</i>		48	75						

b) Número de inventarios en los que aparece

	Morvedre			Norte			Sur			Valencia			Huerta		
	1280- 1350 (56 inv)	1351- 1400	1401- 1450	1280- 1350 (4 inv)	1351- 1400 (32 inv)	1401- 1450 (34 inv)	1280- 1350 (19 inv)	1351- 1400 (29 inv)	1401- 1450 (33 inv)	1280- 1350 (7 inv)	1351- 1400 (5 inv)	1401- 1450 (15 inv)	1280- 1350 (29 inv)	1351- 1400 (10 inv)	1401- 1450 (59 inv)
Almacén.	54			13	20	12	22	28	4	5	11	26	9	57	
<i>barral</i>				1											
<i>cànter</i>	4			7	10		5	5				4	3	1	14
<i>cobertora</i>						1									1
<i>gerra/alcolla/ alfàbia</i>	54			5	8	12	20	27	4	5	10	26	9	56	
<i>orça</i>				1	2										
<i>tabaira</i>								1					1		
<i>topí</i>				2	3										
Cocina	6			12	18	7	10	14	1	2	9	4	3	38	
<i>cassola</i>	1			1				1	1			1			
<i>foguer</i>												1			
<i>llibrell</i>	4					1	4	7	14		2	5	3	2	35
<i>morter</i>	3			3	13	4	4	3	1			4	2	1	10
<i>olla</i>				8	8			2	1			3			6
<i>setra</i>				1	1										
<i>setrill</i>				2	3						1			2	
Servicio	7			17	26	4	9	5	2	2	10	5	3	21	
<i>escudella</i>	3			10	17			7	5	2	1	8	3	3	19
<i>escudella + greal</i>	1			3											
<i>escudella + greal + terrassos</i>						1									
<i>greal</i>	3			4	10			2	2			4		5	

<i>greal + tabac</i>									1
<i>porró</i>				1					1
<i>safa</i>			1						
<i>tabac</i>			1					1	
<i>tallador</i>		1		3				2	1 2
<i>tassa</i>		2	1						
<i>tassa + greal + altres</i>		1							
<i>tassa o escudella</i>									
<i>terràs</i>	4	7	18		1	1		1	3 1 3
<i>obra de terra</i>		3	9		1				
<i>olles, escudelles, talladors e morter de cuina</i>								1	

c) Promedio (cantidad por inventario)

	Morvedre			Norte			Sur			Valencia			Huerta		
	1280- 1350 (56 inv)	1351- 1400	1401- 1450	1280- 1350 (4 inv)	1351- 1400 (32 inv)	1401- 1450 (34 inv)	1280- 1350 (19 inv)	1351- 1400 (29 inv)	1401- 1450 (33 inv)	1280- 1350 (7 inv)	1351- 1400 (5 inv)	1401- 1450 (15 inv)	1280- 1350 (29 inv)	1351- 1400 (10 inv)	1401- 1450 (59 inv)
Almacén.	18,6			1,8	3,9	7	12,1	8,1	10,5	8,6	7,6	17,7	16,2	11,5	
<i>barral</i>				2											
<i>cànter</i>	3,8			1,4	2		6,6	1,6			2	1,3	7	2,1	
<i>cobertora</i>					1									3	
<i>gerra/alcolla/alf àbia</i>	18,3			1	6	6,9	11,7	8,1	10,5	8,6	7,6	17,5	15,4	11,1	
<i>orça</i>				2	1										
<i>tabaira</i>							1					1			
<i>topí</i>				2	2										
Cocina	2,3			2	2,5	1,3	2	2,1	1	1,5	2,2	1,5	1,3	2,4	
<i>cassola</i>	4			1			1	1			1				
<i>foguer</i>											1				
<i>llibrell</i>	1,5				2	1	1,4	1,4		1	1	1,3	1,5	1,3	
<i>morter</i>	1,3			1	1,5	1,3	1,3	1,7	1		1,3	1	1	1,7	
<i>olla</i>				2	2,4		2	4			2,7			4,2	
<i>setra</i>				2	1										
<i>setrill</i>				1	1,3					1				2	
Servicio	5,1			9,9	13,4	3,5	3,7	5,4	4,5	1	8	3,6	8,7	12,1	
<i>escudella</i>	4,7			2,7	9,8		3,9	4,4	4,5	2	6,5	4,7	6	10,3	
<i>escudella + greal</i>	8			9,3											
<i>escudella + greal</i>					27										

<i>+ terrassos</i>												
<i>greal</i>	3,3	3,5	2,8	2	2			4,3			5,2	
<i>greal + tabac</i>												14
<i>porró</i>					1							1
<i>safa</i>			3									
<i>tabac</i>			1					3				
<i>tallador</i>		1		2				4		6		6
<i>tassa</i>		4,5	1									
<i>tassa + greal</i>		23										
<i>+ altres</i>												
<i>tassa o escudella</i>												
<i>terràs</i>	1	2,7	2,6		1	1		2		1,3	2	2
<i>obra de terra</i>												
		16	8,3		1							
Total	26	13,7	19,7	11,8	17,8	15,6	16	11,1	17,9	22,8	26,2	26

d) Difusión (porcentaje sobre el total de inventarios)

	Morvedre			Norte			Sur			Valencia			Huerta		
	1280- 1350 (56 inv)	1351- 1400	1401- 1450	1280- 1350 (4 inv)	1351- 1400 (32 inv)	1401- 1450 (34 inv)	1280- 1350 (19 inv)	1351- 1400 (29 inv)	1401- 1450 (33 inv)	1280- 1350 (7 inv)	1351- 1400 (5 inv)	1401- 1450 (15 inv)	1280- 1350 (29 inv)	1351- 1400 (10 inv)	1401- 1450 (59 inv)
Almacén.	96,4			40,6	58,8	63,2	75,9	84,8	57,1	100	73,3	89,7	90	96,6	
<i>barral</i>				3,1											
<i>cànter</i>	7,1			21,9	29,4		17,2	15,2				26,7	10,3	10	23,7
<i>cobertora</i>						2,9									1,7
<i>gerra/alcolla/alf àbia</i>	96,4			15,6	23,5	63,2	69	81,8	57,1	100	66,7	89,7	90	94,9	
<i>orça</i>				3,1	5,9										
<i>tabaira</i>								3,4					3,4		
<i>topí</i>				6,3	8,8										
Cocina	10,7			37,5	52,9	36,8	34,5	42,4	14,3	40	60	13,8	30	64,4	
<i>cassola</i>	1,8			3,1				3,4	3			6,7			
<i>foguer</i>												6,7			
<i>llibrell</i>	7,1				2,9	21,1	24,1	42,4		40	33,3	10,3	20	59,3	
<i>morter</i>	5,4			9,4	38,2	21,1	13,8	9,1	14,3			26,7	6,9	10	16,9
<i>olla</i>				25	23,5		6,9	3				20		10,2	
<i>setra</i>				3,1	2,9										
<i>setrill</i>				6,3	8,8						20			3,4	
Servicio	12,5			53,1	76,5	21,1	31	15,2	28,6	40	66,7	17,2	30	35,6	
<i>escudella</i>	5,4			31,3	50		24,1	15,2	28,6	20	53,3	10,3	30	32,2	
<i>escudella + greal</i>	1,8			9,4											
<i>escudella + greal + terrassos</i>					2,9										

<i>greal</i>	5,4	12,5	29,4	6,9	6,1	26,7	8,5
<i>greal + tabac</i>							1,7
<i>porró</i>				3,4			1,7
<i>safa</i>		2,9					
<i>tabac</i>		2,9				6,7	
<i>tallador</i>		3,1	15,8			13,3	10 3,4
<i>tassa</i>		6,3	2,9				
<i>tassa + greal + altres</i>		3,1					
<i>tassa o escudella</i>							
<i>terràs</i>	7,1	21,9	52,9	3,4	3	20	10,3 10 5,1
<i>obra de terra</i>		9,4	26,5	3,4			

Apéndice 4.1. Precios nominales de enseres de almacenamiento, cocina y servicio seleccionados en años concretos del período estudiado, en *diners*

Año	<i>Paelles</i>	<i>Ferres de foc</i>	<i>Taleques</i>	<i>Asts</i>	<i>Escudelles, talladors y greals de madera y cerámica</i>	<i>Almarraxs y ampolles</i>	<i>Gerres (xiques y de menos de 10 cànters), y gerretes</i>	<i>Cistelles, paners, coves, canastes, cabassos, orons</i>	<i>Cànters, morters, llibrells y olles de barro</i>	<i>Posts de pastar y de portar pa</i>
1282										
1283	34		6	3,3	2,2	1				
1312	38							6		
1318	36,5	16,5		7,7		1,7	15,5	6,6	2	5,7
1319	24						4,8	8,5		8
1348			12,5				6			
1352				12,7	8,4	2,3	36	13	1,3	
1360		21	7,5		1,5			8		
1361		24		3,5	3					
1368	31				3					
1369			16		6,5					
1370			64	16	4,1			12,1	5	
1372	60		30,6		10,2	3		10,1	2	
1373			30,5		25,5			9,5	7	
1374	24							13	6	
1375		19								
1376	32			12						
1378							12		4	
1380	60			21,5	30	2,6			3	
1381	30	24		7		2	12		72	
1387	40			8,2	8	3	9,9	4	7	
1388	13						13,2		4	

1389							12	6		6
1390	29	24		4,5				6		
1392	24					2	6,4	10,5	4,8	8
1393	45						12	3,3		
1394	24	12		26,5			16,3	12		
1395		37		12	3,7		96	13,5	4,4	
1396										
1397	24	32,3		5,3		6,2	15		11,5	
1398				12	5,5		12			
1399							12			
1400	60	24				5	5			
1401				3			7		2,5	
1402	35,3	24	19,5			3		8,9		
1403								4		
1404				12						
1405	36,6	30	16,8			8,1	6	6,5	24	12
1406	30			11,5		12	2	3,5	2	13,5
1407	18			4		3		6,5	1	
1408										
1409	18	39,5	13,4	5	1,1	3	56,6	4,1	7,5	
1410				12			6	7,5		8,5
1411		36	40			4				13,5
1412										
1414	33	25,5		30			2	12	7	1,7
1415	12	25	33,3	8	5,2				5,2	16
1416	36		16,1			6		21		32
1417	36		44,7	3						20
1418	40			23,2	2,5	5,5	6	7	2,7	10

1419										
1420	27	24		13,5	5,2			6,5		30
1421	24,6				2	3,2	3	13,7	1,6	
1422	29	18,5	18	7,5	2,3		8,9	8,4	6,5	2,3
1423	38	14,6		8,6		2	10	8,5		
1424	26	23,6	18	16,8	3,1	3	7,6	11	5	16
1425	36		39		3,7		21	3	4,5	
1426										
1428		48	18	5	3,6					
1429	37,2	30	13	12	1,4	3,8	10,9	15,5	6,2	4,1
1430					1,3	13				
1431										
1432	27		8		3,9			4	6	
1433	26									
1434	34			13,5				9,3	8	
1435	19,6		29	21	2,5		7,5	8,3	5,7	
1436		18		8,5			4,5		3,7	
1437	18			12						
1438	16,5	11	38	7,6	6,6		10,5	4,5	1	19
1439	30,5	14,3		5	3,1	6,9	14	4,5	4,2	
1440				4	4,6		6,7		6	
1441	42									6
1442	25				1,4	1,5	12,3	33		
1443										3
1444	52				3			19		
1445	48	19		3	1,5		18			4
1446								7		
1447	24			42			15	18	2	

1448		23		1,7	6,3		10	4		7
1449	50,3	28	37,5	50	4,8	8,2	10,8	15,6	13	15
1450	34	23	6,5	8,3	2,5		9,9	4		
1451	48	18	11,5	30	5		12	15	4,1	
1452				9				2		
1453	6				1,5					4
1454	54			8			6			
1459				4		1,3	4,5	6		2
1461	48						8,5			

Apéndice 4.2. Precios nominales de enseres de almacenamiento, cocina y servicio seleccionados (media decenal), en *diners*

Año	<i>Paelles</i>	<i>Ferres de foc</i>	<i>Taleques</i>	<i>Asts</i>	<i>Escudelles, talladors y greals de madera y cerámica</i>	<i>Almarraixes y ampolles</i>	<i>Gerres (xiques y de menos de 10 cànters), y gerretes</i>	<i>Cistelles, paners, coves, canastes, cabassos, orons</i>	<i>Cànters, morters, llibrells y olles de barro</i>	<i>Posts de pastar y de portar pa</i>
1280-1329	33,1	16,5		5,5	2,2	1,4	10,2	7	2	6,8
1330-1340										
1341-1350			12,5				6			
1351-1360		21	7,5	12,7	5	2,3	36	10,5	1,3	
1361-1370	31	24	40	9,8	4,2			12,1		
1371-1380	44	19	30,6	16,8	21,9	2,8	12	10,9	4,4	
1381-1390	28	24		6,6	8	2,5	11,8	5,3	27,7	6
1391-1400	35,4	26,3		14	4,6	4,4	21,8	9,8	6,9	8
1401-1410	27,6	31,2	16,6	7,9	5,4	2,5	18,9	5,9	7,4	11,3
1411-1420	30,7	27,6	33,5	15	4,6	3,8	8	9,8	3,2	18,6
1421-1430	31,8	26,9	21,2	10	2,5	5	10,2	10	4,8	7,5
1431-1440	24,5	14,4	25	10,2	4,1	6,9	8,6	6,1	4,9	19
1441-1460	39,2	22,2	18,5	17,3	3,3	3,7	10,7	12,4	5	7

Apéndice 4.3. Valor estimado de los objetos inventariados de los difuntos campesinos, por regiones, en *diners*

a) Valor estimado total												
	Norte			Sur			Valencia			Huerta		
	1280-1350 (56 inv)	1351-1400	1401-1450	1280-1350 (4 inv)	1351-1400 (32 inv)	1401-1450 (34 inv)	1280-1350 (19 inv)	1351-1400 (29 inv)	1401-1450 (33 inv)	1280-1350 (7 inv)	1351-1400 (5 inv)	1401-1450 (15 inv)
Almacenamiento												
<i>almarraixa</i>					22		20,8	36		23,4		175,2
<i>ampolla</i>	3	21						47,6		5		142,8
<i>barcella</i>	202,4			492	126		12		48	6		48
<i>barral</i>		18										9,5
<i>barrila</i>												
<i>borratxa</i>												
<i>bòta</i>												
<i>brocal</i>												
<i>cabàs</i>	422,4	420		24	22,8	3,7	8	12	74			192
<i>canada</i>												
<i>canasta</i>	300,3	333										
<i>cànter/canterell</i>	40	92			12			28,8		23,4		104,4
<i>carabassa</i>		12					96	4				48
<i>cistella</i>	228,6	128			24,5			35,1	21			35,1
<i>civadera</i>												
<i>collitor</i>												
<i>conca</i>												257,2
<i>cove</i>	44							6,4				6,4
<i>cub/cuba/cubell</i>	1620	840										

<i>dobler</i>												
<i>esporta</i>												
<i>ferrada</i>	1646,4	186										
<i>flasc</i>												
<i>gerra/alfàbia/ alcolla</i>												
<i>orça</i>												
<i>oró</i>					248,4					59		98
<i>paner/panistre</i>	190,4	120,6		30	4		18,2	72,1		9,1		267,8
<i>sac/saca</i>		3								36		
<i>sàrria</i>												
<i>senalla</i>												
<i>tabaira</i>						11,3						
<i>taleca</i>	2195,1	1726,6	112		450			31,5				850,5
<i>topí</i>												
Total	0	6892,6	3900,2	112	816,4	650,6	3,7	155	273,5	238	66,9	2234,9
Cocina												
<i>ast</i>	31,5	418			160	460,2	68,2	75,6	172,5	117,8	176,4	851
<i>boix</i>			54	80					20		2	38
<i>caldera</i>												
<i>cassola</i>												
<i>cobertora</i>												
<i>culler/cutxaró</i>												
<i>esbromadora</i>												
<i>ferres de cuinar/foc</i>	344,5	566,2		680	420	66	54,9	153,3	346,5	109,8		503,7
<i>foguer</i>												
<i>giradora</i>												
<i>graelles</i>		11,6				113,2	21	157,5		21		220,5

<i>llibrell</i>				50			35,4	38,5	8	53,1	346,5	
<i>llossa</i>												
<i>mà</i>												
<i>morter</i>												
<i>olla</i>												
<i>paella</i>	500,5	464		450,5	681,5	192,6	204,6	427,7	738,3	272,8	1546,3	
<i>pastera/pastador /artesa</i>	1385,8	687,5			121,5	48	155,7		144	311,4		
<i>post</i>												
<i>post de portar</i>				10	17,2	24		32,4			64,8	
<i>pa al forn</i>												
<i>post/taulell de pastar</i>								38,4			89,6	
<i>rall</i>	275,2	94,9			9			18		36	54	
<i>raora</i>												
<i>setra</i>		136,5										
<i>setrill</i>	36,8	62,7					5				4	
<i>tornell</i>												
Total	31,5	2960,8	2077,4	80	1350,5	1822,6	398,8	552,2	1058,3	1354,6	982,5	3718,4
Servicio												
<i>anap</i>												
<i>cadufa</i>												
<i>coltell</i>									43		43	
<i>copa</i>												
<i>cullera</i>												
<i>culleretes d'argent</i>												
<i>escudella</i>	763,3	667,2			96	30		124,8	180		508,8	
<i>escudella + greal</i>												

<i>escudella + greal</i>												
<i>+ terràs</i>												
<i>escudella + tallador</i>												
<i>got</i>												
<i>greal</i>		94	216						45,9			110,7
<i>greal + tabac</i>												
<i>obra de terra</i>		67,2	82,5									
<i>pitxer</i>												
<i>plat</i>												
<i>porró</i>												
<i>safa</i>												
<i>saler</i>												
<i>salsera</i>												
<i>servidor/servidora</i>												
<i>tabac</i>		57	13	6		4,3			18,9	4,3		31,5
<i>tassa</i>												
<i>tassa + greal</i>												
<i>tassa + greal + altres</i>												
<i>tallador</i>		1115,2	530,1			151,7		145,6	261		239,2	916,4
<i>tallador + bacina</i>												
<i>terràs</i>		106	96							12		57,6
Total	0	2202,7	1604,8	0	6	247,7	34,3	145,6	493,6	196,3	239,2	1668

b) Valor estimado por inventario

	Norte			Sur			Valencia			Huerta		
	1280-1350 (56 inv)	1351-1400	1401-1450	1280-1350 (4 inv)	1351-1400 (32 inv)	1401-1450 (34 inv)	1280-1350 (19 inv)	1351-1400 (29 inv)	1401-1450 (33 inv)	1280-1350 (7 inv)	1351-1400 (5 inv)	1401-1450 (15 inv)
Almacenamiento												
<i>almarraixa</i>				22			10,4		9		11,7	8,8
<i>ampolla</i>	3	4,2							15,9		5	11,9
<i>barcella</i>	50,6			82	42		6		24	6		24
<i>barral</i>			3,6									9,5
<i>barrila</i>												
<i>borratxa</i>												
<i>bòta</i>												
<i>brocal</i>												
<i>cabàs</i>		30,2	23,3		12	4,6	3,7	8	12	10,6		16
<i>canada</i>												
<i>canasta</i>	21,5	15,9										
<i>cànter/canterell</i>	5,7	9,2				3			7,2		11,7	7,5
<i>carabassa</i>			6				96		4			5,3
<i>cistella</i>	20,8	6,4				4,1			7	5,3		7
<i>civadera</i>												
<i>collitor</i>												
<i>conca</i>												257,2
<i>cove</i>		11							6,4			6,4
<i>cub/cuba/cubell</i>		135	44,2									
<i>dobler</i>												
<i>esporta</i>												
<i>ferrada</i>		126,6	16,9									
<i>flasc</i>												
<i>gerra/alfàbia/alcolla</i>												
<i>orça</i>												

<i>oró</i>				41,4				14,8		19,6	
<i>paner/panistre</i>	19	10,1		15	4		18,2	18		9,1	16,7
<i>sac/saca</i>		3							9		
<i>sàrria</i>											
<i>senalla</i>											
<i>tabaira</i>						11,3					
<i>taleca</i>	137,2	82,2	14			37,5			31,5		53,2
<i>topí</i>											
Cocina											
<i>ast</i>	15,8	22		10	23	11,4	25,2	19,2	7,9	19,6	25
<i>boix</i>			4,5	11,4				3,3		2	2,7
<i>caldera</i>											
<i>cassola</i>											
<i>cobertora</i>											
<i>culler/cutxaró</i>											
<i>esbromadora</i>											
<i>ferres de cuinar/foc</i>	26,5	37,7		61,8	28	16,5	27,5	25,6	19,3	18,3	25,2
<i>foguer</i>											
<i>giradora</i>											
<i>graelles</i>		11,6			28,3		21	39,4		21	31,5
<i>llibrell</i>				7,1			17,7	7,7	2,7	26,6	9,9
<i>llossa</i>											
<i>mà</i>											
<i>morter</i>											
<i>olla</i>											
<i>paella</i>	50,1	33,1		34,7	28,4	38,5	40,9	35,6	35,2	34,1	38,7
<i>pastera/pastador/artesa</i>	72,9	62,5			60,8	12	155,7		12	155,7	
<i>post</i>											
<i>post de portar pa al forn</i>				10	8,6	12		32,4			21,6
<i>post/taulell de pastar</i>								12,8			22,4
<i>rall</i>	21,2	7,9			4,5			6		18	6,8
<i>raora</i>											

<i>setra</i>		34,1						
<i>setrill</i>	3,7	6,3			5			2
<i>tornell</i>								
Servicio								
<i>anap</i>								
<i>cadufa</i>								
<i>coltell</i>						43		43
<i>copa</i>								
<i>cullera</i>								
<i>culleretes d'argent</i>								
<i>escudella</i>	26,3	22,2		16	10	15,6	9,5	24,2
<i>escudella + greal</i>								
<i>escudella + greal</i>								
<i>+ terràs</i>								
<i>escudella</i>								
<i>+ tallador</i>								
<i>got</i>								
<i>greal</i>	9,4	10,8				11,5		15,8
<i>greal + tabac</i>								
<i>obra de terra</i>	22,4	9,2						
<i>pitxer</i>								
<i>plat</i>								
<i>porró</i>								
<i>safa</i>								
<i>saler</i>								
<i>salseira</i>								
<i>servidor/</i>								
<i>servidora</i>								
<i>tabac</i>	11,4	13		3	4,3	18,9	4,3	10,5
<i>tassa</i>								
<i>tassa + greal</i>								
<i>tassa + greal</i>								

<i>+ altres</i>							
<i>tallador</i>	37,2	17,1	10,8	48,5	29	39,9	24,8
<i>tallador + bacina</i>							
<i>terràs</i>	13,3	5,3			4		19,2

Apéndice 4.4. Extensiones de tierra entre difuntos campesinos con y sin animales de labranza

Propietario/a/os de animales	Año defunción	Hectáreas	Referencia del inventario
Pons de Ape, habitante de Russafa, y su mujer Guillamona	1298	<u>0,32</u>	ARV, Desconocido, 11.179, 31 de mayo de 1298
Pere Pich, llaurador de Valencia, y su mujer	1322	<u>0,24</u>	ARV, Guillem Vilardell, 2.872, 11 de julio de 1322
Eiximén Llopis, habitante de Alfafar	1325	<u>2,12</u>	ARV, Aparisi Lapart, 2.855, 28 de julio de 1325
Jaume Sobirats, habitante de Albal	1326	<u>0,88</u>	ARV, Aparisi Lapart, 10.408, 29 de julio de 1326
Pere Oller, llaurador de Valencia, y su mujer Bartomeua	1326	0,88	ARV, Aparisi Lapart, 10.408, 24 de septiembre de 1326
Pere Aninou, vecino de Valencia	1328	<u>0,96</u>	ARV, Guillem Vilardell, 11.183, 25 de septiembre de 1328
Arnau Gassó, habitante de Albalat, y su mujer Guillamona	1330	<u>0,64</u>	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 10 de agosto de 1330
Domènec Mateu y Joana, realizado en Foios	1330	<u>0,48</u>	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 4 de mayo de 1330
Domènec Pere de Pedrola y Maria Joana, realizado en Foios	1330	<u>0,08</u>	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 27 de abril de 1330
Guillem Conques, habitante de Meliana	1330	<u>2,4</u>	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 26 de diciembre de 1330
Sancho Llopis, habitante de Foios, y su mujer	1330	<u>0,08</u>	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 28 de mayo de 1330
Miquel Fortanet, realizado en Maçaros	1332	<u>1,04</u>	ARV, Desconocido, 16.930, 30 de noviembre de 1332
Mateu Rubio, habitant de la alqueria de Sant Jordi, término de Valencia	1336	<u>1,44</u>	ARV, Bernat Costa, 2.801, 8 de diciembre de 1336
Llorens Mallol, vecino de Morvedre	1348	<u>1,1</u>	AMV, Domingo Joan, I-1, 20 de agosto de 1348
Pere Roderic y Tomasa, realizado en Morvedre	1349	0,32	AMV, Apèndix de notals, z-3, 21 de julio de 1349
Joan Liminyà, vecino de Morvedre	1350	<u>5,8</u>	AMV, Domingo Joan, I-2, 13 de septiembre de 1350
Jaume Roíz, vecino de Manises	1375	0,52	AMV, Antoni Cortés, m-1, 11 de agosto de 1375
Sancho Roíz, vecino de Manises	1375	0,08	AMV, Antoni Cortés, m-1, 13 de junio de 1375
Pere Moliner, llaurador de Burjassot	1381	<u>1,76</u>	ARV, Arcusio de Collent, 2.916, 4 de enero de 1381
Saurina, mujer de Pere Vidal, llaurador de Valencia	1381	2,56	APCCV, Vicent Queralt, 1.412, 23 de septiembre de 1381
Aparisi Garcia, vecino de Gandia	1391	0,96	AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.172, nº5, 25 de septiembre de 1391

Miquel Segura, llaurador de Ràfol de Valldigna, y su mujer Francesca	1391	<u>2,88</u>	AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.136, nº4, 4 de enero de 1391
Francesc Julià, llaurador de Valencia, y su mujer Caterina	1404	2,4	APCCV, Bartomeu Martí, 73, 25 de febrero de 1404
Pere Bagués, llaurador de Gandia	1405	<u>1,3</u>	AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº10, 15 de mayo de 1405
Jaume Salzet, llaurador de Alboraià	1406	1,28	ARV, Vicent Çaera, 2.408, 1 de abril de 1406
Bernat Fuster, vecino de Alzira	1407	1,44	AMAlz, Bernat Llorens, 040/13, 2 de marzo de 1407
Berenguer Albelda, realizado en Carcaixent	1408	<u>2,32</u>	AMAlz, Joan Arnau, 040/21, 28 de enero de 1411
Berenguer Amenller, habitant de Alzira	1408	<u>3,3</u>	AMAlz, Bernat Costeia, 040/19, 6 de diciembre de 1408
Ferran Peres junior, llaurador de Soternes	1410	1,28	APCCV, Domènec Barreda, 6.416, 20 de noviembre de 1410
Pere Dalmau, habitante de Cogullada	1411	<u>0,08</u>	AMAlz, Joan Arnau, 040/21, 16 de febrero de 1411
Antònia, mujer de Pere Desplà, llaurador de Patraix	1413	1,86	APCCV, Domènec Barreda, 6.421, 16 de noviembre de 1413
Guillem Perot, vecino de Mislata	1420	3,28	APCCV, Domènec Barreda, 6.423, 11 de septiembre de 1420
Pere..., vecino de Rafol Beniferri	1420	0,92	APCCV, Domènec Barreda, 6.423, 2 de marzo de 1420
Bernat Martí, llaurador de Valencia	1421	1,24	ARV, Martí Doto, 789, 24 de mayo de 1421
Miquel Llop, llaurador de Foios, y su mujer	1421	0,96	APCCV, Bartomeu Matoses, 451, 7 de noviembre de 1421
Miquel Garcia, llaurador de Valencia, y su mujer Bernarda	1423	1,64	APCCV, Domènec Barreda, 6.424, abril de 1423
Miquel Tavio, llaurador vecino de Valencia, commorant en Campanar	1424	2,88	APCCV, Domènec Barreda, 6.425, septiembre de 1424
Jaume Llorens, llaurador de Alfafar	1429	<u>1,76</u>	APCCV, Jaume Vinader, 9.527, 13 de octubre de 1429
Joan Martí, llaurador de Vistabella, y su mujer Lluàcia	1429	<u>6,64</u>	ARV, Martí Doto, 10.422, 29 de junio de 1429
Pere Monyòs y su mujer, realizado en Patraix	1431	1,6	APCCV, Domènec Barreda, 6.427, 6 de octubre de 1431
Vicent Vives, vecino de Patraix	1431	0,64	APCCV, Domènec Barreda, 6.427, 3 de agosto de 1431
Vicent Lleopart, llaurador de Russafa	1434	3,36	APCCV, Jaume Vinader, 9.529, 9 de septiembre de 1434
Joan Vaquer, llaurador de Quart	1435	2,52	APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 10 de enero de 1435
Miquel Morella, llaurador de Valencia	1435	<u>1,36</u>	APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 23 de enero de 1435
Joan Fort, llaurador de Foios	1437	4,88	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.318, 16 de enero de 1437
Joana, mujer de Miquel Llop, llaurador de Foios	1437	2,96	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.318, 16 de enero de 1437

Andreu Corbera, llaurador de Patraix	1438	1,2	APCCV, Domènec Barreda, 6.432, 28 de diciembre de 1438
Jaume Bardina, vecino de Sedaví	1438	<u>0,96</u>	APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 28 de enero de 1438
Pere Alguaira, vecino de Valencia, conmorant en alqueria de Bernat Pedrós	1438	0,8	APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 17 de noviembre de 1438
Ramon Sisteró, realizado en Sueca	1438	<u>0,36</u>	APCCV, Francesc Benet, 24.886, 25 de junio de 1438
Bernat Fermell, vecino de Valencia, commorant en Patraix	1439	<u>4,08</u>	APCCV, Domènec Barreda, 6.433, 15 de julio de 1439
Pere Castrellenes, realizado en la alqueria de Marxalena, término de Valencia	1439	7,24	ARV, Joan Campos senior, 426, 11 de agosto de 1439
Pere Guerau, llaurador de Russafa	1439	1,84	APCCV, Bartomeu Matoses, 456, 2 de julio de 1439
Pere Grifo, realizado en Rafelbunyol	1439	<u>3,68</u>	APCCV, Bartomeu Matoses, 456, 15 de septiembre de 1439
Bernat Ballester, llaurador de Campanar	1443	4,56	AMV, Pere Pérez, 23-1, 13 de enero de 1443
Jaume Marçà, llaurador del monasterio de la Saïdia de Valencia	1446	1,44	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.329, 31 de enero de 1446
Domingo Bernat, llaurador de Catarroja	1450	1	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 6 de julio de 1450
Guillem Arnau, llaurador de Meliana	1450	1,8	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.344, 16 de octubre de 1450
Jaume Guerau, vecino de Vinalesa	1450	<u>5,52</u>	ARV, Joan Campos senior, 4.348, 26 de agosto de 1450
Jaume Mojolí, llaurador de Russafa	1450	1,4	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 22 de junio de 1450
Mateu Portugal, llaurador de la Pobla de Vallbona, y su mujer	1450	3,44	APCCV, Bernat Dassió Senior, 26.800, 31 de julio de 1450
Miquel Guerau, vecino de Vinalesa	1450	<u>1,44</u>	ARV, Joan Campos senior, 4.348, 30 de julio de 1450
Miquel Castelló, vecino de Massalfassar	1459	0,48	ARV, Joan Campos senior, 435, 26 de enero de 1459

Nota. Las cantidades subrayadas serían más grandes en la práctica, dado que parte de las heredades no han podido computarse al hallarse medidas en *trossos* en algunos inventarios post mortem.

Propietario/a/os sin animales	Año defunción	Hectáreas	Referencia del inventario
Pere Domingo, vecino de Morvedre	1348	No computables	AMV, Domingo Joan, I-1, 2 de mayo de 1348
Joan Berbegal, vecino de Movedre	1348	No computables	AMV, Domingo Joan, I-1, 9 de junio de 1348
Miguel Balaguer, realizado en Morvedre	1348	No computables	AMV, Domingo Joan, I-1, entre el 17 y el 24 de julio de julio de 1348
Bonanat Fangars, vecino de Morvedre	1348	No computables	AMV, Domingo Joan, I-1, 9 de agosto de 1348
Joan Domènec, realizado en Almardà, término de Morvedre	1348	No computables	AMV, Domingo Joan, I-1, 11 de agosto de 1348
Guillem Fenoll y Elisenda, realizado en Morvedre	1348	No computables	AMV, Domingo Joan, I-1, 13 de agosto de 1348
Francesc Ribes, realizado en Morvedre	1348	No computables	AMV, Domingo Joan, I-1, 21 de agosto de 1348
Vidal de Montlleó, vecino de Almardà, término de Morvedre	1348	No computables	AMV, Domingo Joan, I-1, 20 de agosto de 1348
Pasqual Radio, realizado en Morvedre	1348	<u>0,08</u>	AMV, Domingo Joan, I-1, 26 de agosto de 1348
Pere Canós, vecino de Canet, término de Morvedre	1348	1,44	AMV, Domingo Joan, I-1, 15 de octubre de 1348
Jaume Bonet, vecino de Morvedre	1349	No computables	AMV, Domingo Joan, I-1, 20 de enero de 1349
Caterina y Pere Bosc, vecinos de Canet, término de Morvedre	1349	<u>0,16</u>	AMV, Apèndix de notals, z-3, 7 de julio de 1349
Pere Estepa, vecino de Morvedre	1349	No computables	AMV, Apèndix de notals, z-3, 14 de julio de 1349
Pere Oliva, commorant en Benetússer, y su mujer Justa	1381	<u>0,72</u>	APCCV, Vicent Queralt, 1.412, 31 de diciembre de 1381
Macià Barbany, vecino de Museros	1407	<u>0,16</u>	AMV, Jaume Desplà, n-16, 8 de diciembre de 1407
Francesca, realizado en Almàssera	1435	<u>2,4</u>	AMV, Joan de Santfeliu, q-1, 8 de noviembre de 1435
Jauma, viuda de Ferran Goçalbo, realizado en Rafol Beniferri	1420	No computables	APCCV, Domènec Barreda, 6.423, 19 de junio de 1420
Domingo Domínguez, llaurador de Valencia, y su mujer Úrsola	1430	1,44	APCCV, Domènec Barreda, 6.426, 27 de abril de 1430
Bartomeu Terol, pescador de Valencia	1450	No computables	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 12 de agosto de 1450
Alfonso de Toledo, bracer, vecino de Valencia, y su mujer Caterina	1450	No computables	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 12 de septiembre de 1450
Jaume Rapacius, realizado en Russafa	1298	<u>1,06</u>	ARV, Desconocido, 11.179, 22 de julio de 1298

Francesca, viuda de Pere Blanes, llaurador de Valencia	1326	<u>0,4</u>	ARV, Aparisi Lapart, 10.408, 23 de abril de 1326
Domènec Gil, vecino de Albal	1307	No computables	ARV, Jaume Martí, 2.813, 13 de octubre de 1307
Asensi Montagut y su mujer Marca, realizado en Albalat	1330	No computables	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 23 de septiembre de 1330
Bartomeua, mujer de Miquel Muntanyana, habitante de Meliana	1330	<u>0,08</u>	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 30 de noviembre de 1330
Martí Belluga, realizado en Russafa	1322	No computables	ARV, Guillem Vilardell, 2.872, 15 de junio de 1322
Asensi Crespí, habitante de Massarrojos, y su mujer	1332	No computables	ARV, Desconocido, 16.930, 18 de noviembre de 1332
Domènec Almenar, realizado en Massarrojos	1332	<u>0,48</u>	ARV, Desconocido, 16.930, 21 de diciembre de 1332
Sancho Cola, vecino de Torrent	1381	<u>0,72</u>	ARV, Arcusio de Collent, 2.563, 26 de junio de 1375
Miquel Serrans, llaurador de Valencia, y su mujer Guillamona	1407	No computables	ARV, Andreu Julià, 2.605, 15 de septiembre de 1407
Sibí·lia, mujer de Domènec Vinyoles, llaurador de Foios	1414	1,2	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.308, 16 de enero de 1414
Bernat Rufès, llaurador de Rafelbunyol	1439	<u>1,12</u>	APCCV, Bartomeu Matoses, 456, 4 de agosto de 1439
Bartomeu Muntanyana, llaurador de Meliana	1447	2,64	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.331, 12 de febrero de 1447
Jaume Monroig, llaurador de Montcada	1449	1,96	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.327, 10 de marzo de 1449
Maria Ortí, viuda de Domingo Cabanes, vecino de Vilafranca	1402	No computables	AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402, 8 de octubre de 1402
Difunto desconocido, Vilafranca	1405	No computables	AHNM, Antoni Esquerdo, 80, 1405, 1405 (sin fecha)
Jaume Solsona y su mujer, realizado en Vilafranca	1411	No computables	AHNM, Antoni Esquerdo, 88, 1411, 17 de agosto de 1411
Gasca, mujer de Miquel Gaçulla, vecino de Cinctorres	1419	No computables	AHNM, Jaume Perpinyà, 159, 7 de noviembre de 1419
Difunto desconocido y su mujer, realizado en Cinctorres	1427	No computables	AHNM, Jaume Perpinyà, 160, 10 de febrero de 1427
Maria Peidró, viuda de Simó Bonfill, realizado en la Serra d'En Galceran	1377	No computables	AHNM, Bartomeu de la Guerola, 26, 1377 (fols 7-8)
Joan Segrià y Dolça, realizado en Alcoi	1348	No computables	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 13 de agosto de 1348
Guillem Vilarich, realizado en Alcoi	1348	No computables	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 13 de agosto de 1348
Guillem Burguera, realizado en Alcoi	1348	No computables	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 1 de septiembre de 1348

Bernat Domènec, realizado en Alcoi	1348	No computables	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 27 de octubre de 1348
Caterina, realizado en Alcoi	1356	No computables	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 486, 19 de agosto de 1356
Antoni Salvador, realizado en Alcoi	1356	No computables	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 486, 28 de enero de 1356
Bernat Gassó, realizado en Alcoi	1356	No computables	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 486, 11 de febrero de 1356
Difunto desconocido, realizado en Alcoi	1369	No computables	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 487, 1369 (fecha dañada)
Pere Barberà, realizado en Alcoi	1370	No computables	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 487, 2 de julio de 1370
Pere Moltó, llaurador de Alcoi, y su mujer Dolça	1449	No computables	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 15 de junio de 1449
Jeroni Reig y Úrsola, realizado en Alcoi	1449	No computables	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 10 de diciembre de 1449
Nadal Jordà, realizado en Alcoi	1452	No computables	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 3 de abril de 1452
Bartomeu Botella, vecino de Alcoi, y su mujer Violant	1452	No computables	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 22 de noviembre de 1452
Joan d'Arcanyira, vecino de Gandia, y su mujer Francesca	1390	0,4	AHN, Nobleza, Osuna, Miquel Burgal, leg. ?, nº ?, 26 de mayo de 1397
Bartomeu Llavata, vecino de Gandia, y su mujer	1394	<u>1,76</u>	AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº5, 3 de octubre de 1394
Miquel Torró, llaurador de Gandia	1424	No computables	AHN, Nobleza, Osuna, Jaume Pérez de Culla, leg. 1.350, nº5, 18 de noviembre de 1424
Andreu Avellà, habitante de Ternils	1380	2,08	AMAlz, Bernat Llorens, 040/6, 29 de junio de 1381
Difunta desconocida, realizado en Alzira	1384	0,4	AMAlz, Bernat Llorens, 040/8, posterior al 3 de febrero de 1384
Micaela, viuda de Carcaixent	1384	<u>0,88</u>	AMAlz, Bernat Llorens, 040/8, posterior al 12 de octubre de 1384
Bartomeu Goçalbo, habitante de la Alquenència de Alzira, y su mujer Joana	1408	No computables	AMAlz, Bernat Llorens, 040/14, 30 de enero de 1408
Pere Balaguer, vecino de Sant Mateu (incluye ventas post mortem)	1361	No computables	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 14 de septiembre de 1361
Aparisi Granell, realizado en Boixar	1368	No computables	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 16 de diciembre de 1368
Ferrer Isona, realizado en Castell de Cabres	1369	No computables	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 9 de octubre de 1369
Guillem Sabater, realizado en Castell de Cabres	1370	No computables	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 20 de febrero de 1370
Miquel Sercós, realizado en Castell de Cabres	1375	No computables	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 13 de (dañado) de 1375
Pere Gasch y su mujer, realizado en Vallibona	1376	No computables	AHEM, Andreu Conesa, 1375-1376, 16 de enero de 1375
Bernat Mulet, hijo de llaurador de Valencia, y su	1410	0,96	APCCV, Bartomeu Martí, 27.273, 18 de septiembre de 1410

mujer Geraldona			
Antoni Sànchez, llaurador de Godella	1452	<u>7,94</u>	ARV, Arnau Cabrera, 4.174, 4 de agosto de 1452
Mateu Boscà, llaurador de El Puig	1439	2,24	ARV, Joan Campos senior, 426, 12 de diciembre de 1439
Francesca, mujer de Joan Carbó, realizado en Alfafar	1428	<u>3,84</u>	ARV, Joan Campos senior, 421, 3 de julio de 1428
Joan Muntaner, llaurador de Rafelbunyol	1454	1,6	ARV, Joan Campos senior, 433, 27 de marzo de 1454

Nota. Las cantidades subrayadas serían más grandes en la práctica, dado que parte de las heredades no han podido computarse al hallarse medidas en *trossos* en algunos inventarios post mortem. Las dimensiones “no computables” resultan de que la totalidad de la explotación conste medida en estos *trossos*.

4.5. Precios de animales de labranza en el mercado de segunda mano y estimaciones

Asnos	Año	Precio (s)	Lugar	Notas	Referencia
Ases (un de pèl castany, altre de pèl ros)	1282	72	Valencia	precio deuda a satisfacer	Guinot <i>et al.</i> , 2008: p. 307, 1 de septiembre de 1282
Ase de pèl bru	1284	14	Valencia	penyora	Gregori <i>et al.</i> 2011: p. 697, 13 de abril de 1284
Ase menys d'albarda	1312	10,6	Valencia		ARV, Llibres del justícia, 39, 18 de julio de 1312
Ase	1371	100	Alcoi	en inventario	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 488, 12 de abril de 1371
Ase	1374	50	Valencia	en inventario	APCCV, Joan de Vera, 1.445, 14 de noviembre de 1374
Ase de pèl negre	1381	35	Patraix	en inventario	APCCV, Joan de Vera, 1.445, 1381
Ase	1395	37	Valencia		ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 311, 30 de julio de 1395
Ase	1395	10	Valencia		ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 311, 30 de julio de 1395
Ase	1395	16	Valencia		ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 311, 30 de julio de 1395
Ase de pèl de rata	1395	34	Valencia		ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 311, 30 de julio de 1395
Ase de pèl negre	1395	35	Valencia		ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 311, 30 de julio de 1395
Ase de pèl negre	1395	19	Valencia		ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 311, 30 de julio de 1395
Ase de pèl negre de rata	1395	40	Valencia		ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 311, 30 de julio de 1395
Ase	1401	50	Cocentaina		AMC, Cort del justícia, 25, 24 de septiembre de 1401.
Ase	1413	55-66	Patraix	en inventario	APCCV, Domènec Barreda, 6.421, 16 de noviembre de 1413
Ase de pèl negre ab albarda	1417	50	Valencia	estimación	APCCV, Bartomeu Martí, 68, 21 de abril de 1417
Ase de pèl blanquinós	1431	55	Patraix	en inventario	APCCV, Domènec Barreda 6.427, 3 de agosto de 1431
Ase ab sos arreus	1451	44	Morella	estimación	AHEM, Jaume Peçonada, 1453-1455, 21 de junio de 1451
Ruc	1312	30	Valencia		ARV, Llibres del justícia, 39, 5 de febrero de 1312
Ruca	1370	14	Rossell		AHEM, Arnau Dalós, 1369, 1370 (fecha dañada)
Ruca	1395	11	Vilafranca		AHNM, Antoni Esquerdo, 68, 1393, 19 de septiembre de 1395
Somera de pèl bru	1283	3	Valencia	penyora	Gregori <i>et al.</i> , 2008: p. 584, 28 de noviembre de 1283
Somera	1395	11	Vilafranca		AHNM, Antoni Esquerdo, 68, 1393, 19 de septiembre de 1395

Mulos y mulas	Año	Precio (s)	Lugar	Notas	Referencia
Mul de pèl bru	1282	230	Valencia	venta	Guinot et al., 2008: p. 287, 12 de septiembre de 1282
Mula de pèl vermell enfrenada	1282	100	Valencia	venta post penyora	Guinot et al., 2008: p. 304, 8 de agosto de 1282
Mula de pèl vermellàs	1282	170	Valencia	venta	Guinot et al., 2008: p. 287, 12 de septiembre de 1282
Mul de pèl baig ab son fre e ab cabestre	1283	160	Valencia	penyora	Gregori et al., 2008: p.565, 6 de noviembre de 1283
Mula de pèl ros	1283	224	Valencia	penyora	Gregori et al., 2008: p.406, 25 de febrero de 1283
Mula roja	1284	160	Valencia	penyora	Gregori et al., 2008: p. 691, 6 de junio de 1284
Mul de pèl bru menys d'albarda	1312	17,3	Valencia		ARV, Llibres del justícia, 39, 24 de abril de 1312
Mula de pèl ros	1370	168	Fredes		AHEM, Arnau Dalós, 1369, 23 de mayo de 1371
Mul	1372	280	Castell de Cabres	estimación en inventario	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 3 de noviembre de 1372
Mul de pèl ros	1392	170	Gandía	venta preinventario	AHN, Nobleza, Osuna, Miquel Burgal, leg. 1.175, nº4, 18 de junio de 1392
Mula quasi de pèl negra	1407	13	Alzira	estimación	AMAlz, Bernat Llorens, 040/13, 2 de marzo de 1407
Mula blanca	1409	119	Vilafranca	en inventario	AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402, 30 de octubre de 1409
Mula blanca	1409	281	Vilafranca	en inventario	AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402, 30 de octubre de 1409
Mul	1420	55	Vilafranca	en inventario	AHNM, Jaume Roig, 129, Anterior a 10 de noviembre de 1420 (fol. 134)
Mula ab albarda, vella	1422	23	Massalfafar		ARV, Joan Campos senior, 417, 30 de enero de 1422
Mul	1428	101,5	Vilafranca		AHNM, Antoni Esquerdo, 102, 1427, 25 de enero de 1428
Mula negra ensellada e enfrenada	1449	220	Valencia		APCCV, Bartomeu Matoses, 25.327, 24 de octubre x 22 de noviembre de 1449

Rocines	Fecha	Precio (s)	Lugar	Notas	Referencia
Rossí de pèl vermell	1282	20	Valencia	venta post penyora	Guinot et al., 2008: p. 271, 27 de abril de 1282
Rossí de pèl castany ab les orelles toltes tro al mig	1283	240	Valencia	venta para satisfacer deuda	Guinot et al., 2008: p.515, 4 de agosto de 1283
Rossí de pèl bru	1284	140	Valencia	penyora	Gregori et al. 2008: p.745, 8 de junio de 1284
Rossí ab sa rella, fre e esperons	1319	44	Valencia		ARV, Justícia de València, 28 (penyores), febrero de 1319, fol. 24 r. y v.
Rossí de pèl vermell o daurat	1381	297	Patraix	estimación en inventario	APCCV, Joan de Vera, 1.445, 1381
Rossí de pèl vermell	1423	99	Valencia	venta preinventario	APCCV, Domènec Barreda, 6.424, abril de 1423
Rossí de pèl alaçano	1435	121	Valencia		APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 5 x 10 febrero de 1435
Rossí de pèl castany	1435	110	Valencia		APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 5 x 10 febrero de 1435
Rossí de pèl mosquet	1435	121	Patraix		APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 14 de marzo de 1435
Ègua castanya vella	1422	88	Massalfafar		ARV, Joan Campos senior, 417, 30 de enero de 1422

Apéndice 5.1. Promedio y difusión de los enseres estudiados entre otros sectores socioprofesionales

a) Cantidad total de piezas													
	1280- 1329 (20 inv)	1330- 1340 (18 inv)	1341- 1350 (77 inv)	1351- 1360 (9 inv)	1361- 1370 (10 inv)	1371- 1380 (24 inv)	1381- 1390 (12 inv)	1391- 1400 (21 inv)	1401- 1410 (28 inv)	1411- 1420 (27 inv)	1421- 1430 (30 inv)	1431- 1440 (26 inv)	1441- 1462 (30 inv)
Almacenamiento	868	441	1279	14	63	115	170	490	287	318	194	291	255
<i>almarraixa</i>	35	17	47	6	5	7	12	49	23	29	15	12	16
<i>ampolla</i>	24	8	49		1	6	4	4	19	20	35	90	37
<i>ampolla + brocal</i>													18
<i>barcella</i>	4	2	10		1	5	2	1	2	2		2	
<i>barral</i>	5		4				2	15	2	6	9	8	1
<i>barrila</i>			1					3		1			
<i>borratxa</i>										2			
<i>bòta</i>	29	4	4					1					2
<i>brocal</i>	5		2							1		1	3
<i>cabàs</i>	131	23	141		3	15	8	7	28	5	6	15	22
<i>canada</i>	3		1									1	
<i>canasta</i>			9	1	1		1	3	2	1	2		
<i>cànter/ canterell</i>	25	5	144	3	3	7	1	3	16	18	8	6	10
<i>carabassa</i>	5	11	5		1	7	4		3	3			
<i>castanya</i>												1	1
<i>cistella</i>	5	6	8		3	6		6	5	4	7	4	11
<i>civadera</i>													
<i>cobertora de gerra</i>		18	69			3							
<i>collitor</i>	3										1		
<i>conca</i>	3	14	11	2	1		5	5	2	4	1	9	5

<i>cove</i>	1	1	4			2	1	15	15	21	1	1	4
<i>cove + canasta</i>													8
<i>cub/cuba/ cubell</i>										2	2		
<i>dobler</i>			2										
<i>esporta</i>			6										
<i>ferrada</i>		1	2			2			2	1			
<i>flasc</i>													
<i>gerra/alfàbia/ alcolla</i>	532	289	653	2	24	29	113	355	154	162	92	113	85
<i>orça</i>													
<i>oró</i>	14	8	21		16	9	1	4		4	2	2	
<i>paner/panistre</i>	10	9	16		2	4	4	7	6	4	4	18	3
<i>sac/saca</i>	27	21	18		2	7		7	3	9	1	2	2
<i>sàrria</i>													
<i>senalla</i>			2										
<i>tabaira</i>						4	3			1			9
<i>taleca</i>	7	4	50			2	9	5	5	18	8	6	18
<i>topí</i>													
Cocina	555	384	920	19	69	112	132	247	209	236	177	302	276
<i>ast</i>	79	46	103	6	14	15	21	39	22	37	23	22	36
<i>aster/ tenidor d'ast</i>	5	2	7				2	1	1	1	1	3	1
<i>boix</i>	23	20	33	2	1	12		11	7	10	4	18	21
<i>caldera</i>	28	33	45		9	9	13	20	22	14	16	26	28
<i>cassola</i>	8	3	2			7		2	13	3	4	3	3
<i>cobertora</i>	26	9	29			3	2		6	2	4		1
<i>culler/cutxaró</i>	6		6										

<i>esbromadora</i>	3	2	12	1			3	1	2	1	2	4	3
<i>ferres de cuinar/foc</i>	36	24	49	1	4	5	2	12	13	13	11	22	14
<i>foguer</i>	1	7	10		1	1	9	5	5	10	9	22	9
<i>giradora</i>	21	26	15			1	6	9	7	7	4	11	15
<i>graelles</i>	17	13	18		2	2	7	21	8	10	5	13	12
<i>llibrell</i>	17	8	106		4	2	10	22	16	16	5	18	15
<i>llossa</i>	40	18	50	1	2	7	3	1	2	4	2	1	
<i>mà</i>	10	7	9		2	1	1	4	1	1	1	5	3
<i>morter</i>	57	29	128	3	5	12	4	16	14	10	10	25	16
<i>olla</i>	43	26	34		6	16	6	7	18	31	27	35	14
<i>olla + cassola</i>													24
<i>olla + morter + escudella</i>													
<i>paella</i>	32	26	49	1	7	6	13	27	15	21	11	22	24
<i>pastera/pastador/artesa</i>	21	15	33	1		2	5	4	3	1	2	10	6
<i>perola</i>	0	2	1				2	3				1	
<i>pinceta per senyalar lo pa</i>													1
<i>post</i>	3	1	8			2		1	2	4	20	3	
<i>post de portar pa al forn</i>	20	14	21		1	1	2	12	6	6		11	2
<i>post/taulell de pastar/fényer pa</i>	1	3	1				9	10	6	5	4	7	17
<i>rall</i>	19	16	25		5	1	2	8	8	6	8		7
<i>raora</i>	9	3	16	2	1	3	1	4	2	2			1
<i>rostitdor</i>											1		
<i>setra</i>	22	28	102		5		8	5	2	14		13	
<i>setrill</i>	4	1	2			2	1	2	8	2	3	3	3
<i>tornell</i>	4	2	6	1		2				4	1	3	1
Servicio	827	527	1101	27	31	111	96	266	329	386	264	268	339
<i>anap</i>		1	1			1			3	1	1	3	3

<i>cadufo</i>														
<i>calzer</i>													1	
<i>coltell/ganivet</i>	1	3	11		1	1		2			1	1	2	
<i>copa</i>	7	2	7					5	5	4	1	4	4	1
<i>cullera</i>	4	4	10		2	1		3	8	10	3	8	14	
<i>culleretes d'argent</i>	16	14	26	2	2			14	35	22	14	22	14	16
<i>escudella</i>	420	253	492	10	5	48		10	52	124	126	96	52	109
<i>escudella + greal</i>		12							12				12	
<i>escudella + greal + terràs</i>											46			
<i>escudella + tallador</i>	64	71	34									18		12
<i>escudella + tallador + greal</i>	38													
<i>escudella + tallador + terràs</i>														
<i>escudella + tallador + olla</i>														
<i>escudella + tallador + olla + morter</i>														
<i>got</i>	4		9							1			1	2
<i>greal</i>	15	8	20		5	13		9	2	8	11	2	29	22
<i>greal + tabac</i>														
<i>obra de terra</i>											12	11		
<i>peces de fust</i>												14		
<i>peces d'estany</i>											11			
<i>pitxer</i>	2		8					3	2	2		5	6	2
<i>plat</i>										6	2	28	20	46
<i>plater</i>								9	1					
<i>porró</i>						1				2	2		4	
<i>pot</i>						3				4		2	1	3

<i>refredador</i>			20							1		1	
<i>safa</i>													1
<i>saler</i>	6	6	3				2	1	2	1	3	3	1
<i>salsera</i>											2		10
<i>servidor/servidora</i>	1	5	7				1	4		1			
<i>tabac</i>	13	14	32	1	2		4	2	20	5	8	10	3
<i>tallador</i>	191	97	340	13	5	33	26	130	111	122	31	81	77
<i>tallador + bacina</i>													
<i>tallador + olla</i>													
<i>tassa</i>	20	21	72		3	3	13	9	4	11	3	7	5
<i>tassa + greal</i>													
<i>tassa + greal + altres</i>													
<i>terràs</i>	25	16	9	1	6	7		6	8	9	10	10	10
Expositores	10	5	17	0	4	1	3	6	3	3	3	8	4
<i>armari o tenidor d'ampolles/d'escudelles</i>								2			1		
<i>dreçador/deçador o tenidor d'ampolles/taces</i>									1		1	4	2
<i>escudeller</i>	4	1											
<i>estatge d'ampolles</i>	1												
<i>estoig de taces/escudelles/ ampolles/almarraixes</i>			10		2								
<i>marfà</i>	5	3	6		2	1	3	1	2	1			1
<i>parament per tindre vexella d'argent</i>													1
<i>post de tenir frasques</i>								2					1
<i>post de tenir olles</i>	0	1											
<i>post/taula per tenir escudelles</i>			1							2			2
<i>tenidor de barrals i</i>								1					

terraços

tinell

1

1

b) Número de inventarios en los que aparece

	1280- 1329 (20 inv)	1330- 1340 (18 inv)	1341- 1350 (77 inv)	1351- 1360 (9 inv)	1361- 1370 (10 inv)	1371- 1380 (24 inv)	1381- 1390 (12 inv)	1391- 1400 (21 inv)	1401- 1410 (28 inv)	1411- 1420 (27 inv)	1421- 1430 (30 inv)	1431- 1440 (26 inv)	1441- 1462 (30 inv)
Almacenamiento	36	22	51	1	5	4	12	26	16	18	11	21	14
<i>almarraixa</i>	6	4	7	1	2	3	3	9	5	8	6	4	2
<i>ampolla</i>	7	5	11		1	2	1	2	4	8	9	10	9
<i>ampolla + brocal</i>													1
<i>barcella</i>	3	2	10		1	2	2	1	1	2		2	
<i>barral</i>	2		3				1	4	1	3	4	5	1
<i>barrila</i>			1					2		1			
<i>borratxa</i>										1			
<i>bòta</i>	11	3	4					1					2
<i>brocal</i>	2		1							1		1	2
<i>cabàs</i>	7	5	18		2	1	4	4	6	4	3	10	8
<i>canada</i>	3		1									1	
<i>canasta</i>			6	1	1			2	2	1	1		
<i>cànter/canterell</i>	6	4	5	1	3	2	1	2	6	7	3	4	7
<i>carabassa</i>	3	3	4		1	1	1		2	2			
<i>castanya</i>												1	1
<i>cistella</i>	2	3	5		1	2		4	4	4	2	4	4
<i>civadera</i>													
<i>cobertora de gerra</i>		1	4										
<i>collitor</i>	1										1		
<i>conca</i>	3	6	7	1	1		4	4	2	3	1	6	4
<i>cove</i>	1	1	3			2	1	8	3	4	1	1	1
<i>cove + canasta</i>													1
<i>cub/cuba/cubell</i>										1	1		

<i>dobler</i>			2											
<i>esporta</i>			1											
<i>ferrada</i>	0	1	1			2			2					
<i>flasc</i>														
<i>gerra/alfàbia/alcolla</i>	23	21	46	1	4	3	10	23	12	16	7	16	9	
<i>orça</i>														
<i>oró</i>	5	4	10		1	1	1	3		3	1	1		
<i>paner/panistre</i>	5	7	11		2	2	3	5	5	3	3	8	2	
<i>sac/saca</i>	8	4	8		1	3		2	2	2	1	2	2	
<i>sàrria</i>														
<i>senalla</i>			1											
<i>tabaira</i>						2	2			1			2	
<i>taleca</i>	5	2	19			1	3	4	3	7	3	5	8	
<i>topí</i>														
Cocina	37	24	51	2	6	5	13	26	16	20	13	24	19	
<i>ast</i>	31	20	35	2	4	5	11	18	10	13	7	11	16	
<i>aster/tenidor d'ast</i>	4	2	6				1	1	1	1	1	2	1	
<i>boix</i>	17	10	19	1	1	3		5	4	6	3	6	6	
<i>caldera</i>	18	13	24		4	4	9	15	10	9	9	17	16	
<i>cassola</i>	3	3	1			2		1	1	3	1	2	1	
<i>cobertora</i>	13	6	13			1	1		1	2	1		1	
<i>culler/cutxaró</i>	4		3											
<i>esbromadora</i>	2	2	12	1			1	1	2	1	2	4	4	
<i>ferres de cuinar/foc</i>	21	16	33	1	2	3	2	10	10	11	6	19	10	
<i>foguer</i>	1	6	9		1	1	3	2	4	6	4	12	4	
<i>giradora</i>	15	18	13			1	6	7	4	7	4	9	11	
<i>graelles</i>	13	9	16		2	2	6	17	7	9	5	9	9	
<i>llibrell</i>	7	3	8		3	2	5	13	7	8	3	9	12	

<i>llossa</i>	24	13	23	1		3	2	1	1	2	1	1	
<i>mà</i>	10	7	8		1	1	1	3	1	1	1	4	3
<i>morter</i>	25	18	32	1	3	4	3	9	7	7	4	8	10
<i>olla</i>	4	6	7		2	3	4	2	6	8	5	10	6
<i>olla + cassola</i>													2
<i>olla + morter + escudella</i>													1
<i>paella</i>	24	18	42	1	6	5	12	12	10	16	9	17	17
<i>pastera/pastador/artesa</i>	19	14	31	1		1	4	3	3	1	2	6	2
<i>perola</i>		2	1				1	2					1
<i>pinceta per senyalar lo pa</i>													1
<i>post</i>	2	1	3			1		1	1	2	1	1	
<i>post de portar pa al forn</i>	9	9	14		1	1	2	7	3	4		5	1
<i>post/taulell de pastar/fényer pa</i>	1	2	1				2	5	4	4	3	3	8
<i>rall</i>	18	13	20		4	1	2	7	7	6	5		7
<i>raora</i>	7	3	12	1	1	2	1	4	2	2			1
<i>rostitdor</i>										1			
<i>setra</i>	14	12	20		1		2	2	2	2		1	
<i>setrill</i>	2	1	2			1	1	1	5	2	2	3	2
<i>tornell</i>	3	2	5	1		1				2	1	3	1
Servicio	34	22	42	2	6	5	8	22	17	17	12	19	19
<i>anap</i>		1	1			1			3	1	1	2	2
<i>cadufa</i>													
<i>calzer</i>													1
<i>coltell/ganivet</i>	1	3	8		1	1		2			1	1	1
<i>copa</i>	6	1	2				1	2	2	1	3	3	1
<i>cullera</i>	4	3	7		1	1		2	6	6	1	3	6
<i>culleretes d'argent</i>	3	3	5	1	1		1	5	3	2	4	4	2

<i>escudella</i>	28	18	32	2	1	5	2	9	9	13	6	7	12
<i>escudella + greal</i>		1						1				1	
<i>escudella + greal + terràs</i>										1			
<i>escudella + tallador</i>	4	3	4			1			1		1	1	1
<i>escudella + tallador + greal</i>	1											1	1
<i>escudella + tallador + terraç</i>	1				1								
<i>escudella + tallador + olla</i>							1						
<i>escudella + tallador + morter + olla</i>									1				
<i>got</i>	1		2						1			1	1
<i>greal</i>	4	3	5		1	3	1	1	2	4	1	6	6
<i>greal + tabac</i>													
<i>obra de terra</i>					1					1	1		
<i>peces de fust</i>											1		
<i>peces d'estany</i>										1			
<i>pitxer</i>	1		4				2	3	2		3	4	1
<i>plat</i>									1	1	2	3	7
<i>plater</i>							1						
<i>porró</i>						1			1	2		2	
<i>pot</i>						1			1		1	1	2
<i>refredador</i>			1							1		1	
<i>safa</i>													1
<i>saler</i>	5	4	2				2	1	2	1	2	3	1
<i>salsera</i>											1		2
<i>servidor/servidora</i>	1	3	2				1	1		1			
<i>tabac</i>	10	7	12	1	1		3	2	5	3	4	5	2

<i>tallador</i>	25	18	32	2	2	5	4	18	13	15	7	13	13
<i>tallador + bacina</i>													
<i>tallador + olla</i>											1		
<i>tassa</i>	11	8	18		3	2	4	3	2	5	3	5	3
<i>tassa + greal</i>													
<i>tassa + greal + altres</i>													
<i>terràs</i>	5	3	2	1	4	2		3	5	4	3	5	4
Expositores	5	3	8		2	1	3	4	3	2	3	7	4
<i>armari o tenidor d'ampolles/d'escudelles</i>								1			1		
<i>dreçador/deçador o tenidor d'ampolles/taces</i>									1		1	4	2
<i>escudeller</i>	3	1											
<i>estatge d'ampolles</i>	1												
<i>estoig de taces/ escudelles/ ampolles/ almarraixes</i>			3		1								
<i>marfà</i>	4	2	5		1	1	3	1	2	1			1
<i>parament per tindre vexella d'argent</i>													1
<i>post de tenir frasques</i>								1					1
<i>post de tenir olles</i>	0	1											
<i>post/taula per tenir escudelles</i>			1							1			1
<i>tenidor de barrals i terraços</i>								1					
<i>tinell</i>											1		1

c) Promedio (cantidad por inventario)

	1280- 1329 (20 inv)	1330- 1340 (18 inv)	1341- 1350 (77 inv)	1351- 1360 (9 inv)	1361- 1370 (10 inv)	1371- 1380 (24 inv)	1381- 1390 (12 inv)	1391- 1400 (21 inv)	1401- 1410 (28 inv)	1411- 1420 (27 inv)	1421- 1430 (30 inv)	1431- 1440 (26 inv)	1441- 1462 (30 inv)
Almacenamiento	24,1	20	25,1	14	12,6	28,8	14,2	18,8	17,9	17,7	17,6	13,9	18,2
<i>almarraixa</i>	5,8	4,3	6,7	6	2,5	2,3	4	5,4	4,6	3,6	2,5	3	8
<i>ampolla</i>	3,4	1,6	4,5		1	3	4	2	4,8	2,5	3,9	9	4,1
<i>ampolla + brocal</i>													18
<i>barcella</i>	1,3	1	1		1	2,5	1	1	2	1		1	
<i>barral</i>	2,5		1,3				2	3,8	2	2	2,3	1,6	1
<i>barrila</i>			1					1,5		1			
<i>borratxa</i>										2			
<i>bòta</i>	2,6	1,3	1					1					1
<i>brocal</i>	2,5		2							1		1	1,5
<i>cabàs</i>	18,7	4,6	7,8			15	2	1,8	4,7	1,3	2	1,5	2,8
<i>canada</i>	1		1									1	
<i>canasta</i>			1,5	1	1			1,5	1	1	2		
<i>cànter/canterell</i>	4,2	1,3	28,8	3	1	3,5	1	1,5	2,7	2,6	2,7	1,5	1,4
<i>carabassa</i>	1,7	3,7	1,3		1	7	4		1,5	1,5			
<i>castanya</i>												1	1
<i>cistella</i>	2,5	2	1,6		3	3		1,5	1,3	1	3,5	1	2,8
<i>civadera</i>													
<i>cobertora de gerra</i>		18	17,3										
<i>collitor</i>	3										1		
<i>conca</i>	1	2,3	1,6	2	1		1,3	1,3	1	1,3	1	1,5	1,3
<i>cove</i>	1	1	1,3			1	1	1,9	5	5,3	1	1	4
<i>cove + canasta</i>													8

<i>cub/cuba/cubell</i>										2	2		
<i>dobler</i>			1										
<i>esporta</i>			6										
<i>ferrada</i>		1	2			1			1				
<i>flasc</i>													
<i>gerra/alfàbia/alcolla</i>	23,1	13,8	14,2	2	6	9,7	11,3	15,4	12,8	10,1	13,1	7,1	9,4
<i>orça</i>													
<i>oró</i>	2,8	2	2,1		16	9	1	1,3		1,3	2	2	
<i>paner/panistre</i>	2	1,3	1,5		1	2	1,3	1,4	1,2	1,3	1,3	2,3	1,5
<i>sac/saca</i>	3,4	5,3	2,3		2	2,3		3,5	1,5	4,5	1	1	1
<i>sàrria</i>													
<i>senalla</i>			2										
<i>tabaira</i>						2	1,5			1			4,5
<i>taleca</i>	1,4	2	2,6			2	3	1,3	1,7	2,6	2,7	1,2	2,3
<i>topí</i>													
Cocina	15	16	18	9,5	11,5	22,4	10,2	9,5	13,1	11,8	13,6	12,6	14,5
<i>ast</i>	2,5	2,3	2,9	3	3,5	3	1,9	2,2	2,2	2,8	3,3	2	2,3
<i>aster/tenidor d'ast</i>	1,3	1	1,2				2	1	1	1	1	1,5	1
<i>boix</i>	1,4	2	1,7	2	1	4		2,2	1,8	1,7	1,3	3	3,5
<i>caldera</i>	1,6	2,5	1,9		2,3	2,3	1,4	1,3	2,2	1,6	1,8	1,5	1,8
<i>cassola</i>	2,7	1	2			3,5		2	13	1	4	1,5	3
<i>cobertora</i>	2	1,5	2,2			3	2		6	1	4		1
<i>culler/cutxaró</i>	1,5		2										
<i>esbromadora</i>	1,5	1	1	1			3	1	1	1	1	1	4
<i>ferres de cuinar/foc</i>	1,7	1,5	1,5	1	2	1,7	1	1,2	1,3	1,2	1,8	1,2	1,4
<i>foguer</i>	1	1,2	1,1		1	1	3	2,5	1,3	1,7	2,3	1,8	2,3
<i>giradora</i>	1,4	1,4	1,2				1	1	1,3	1,8	1	1	1,2
<i>graelles</i>	1,3	1,4	1,1		1	1	1,2	1,2	1,1	1,1	1	1,4	1,3

<i>llibrell</i>	2,4	2,7	13,3		1,3	1	2	1,7	2,3	2	1,7	2	1,3
<i>llossa</i>	1,7	1,4	2,2	1		2,3	1,5	1	2	2	2	1	
<i>mà</i>	1	1	1,1		2	1	1	1,3	1	1	1	1,3	1
<i>morter</i>	2,3	1,6	4	3	1,7	3	1,3	1,8	2	1,4	2,5	3,1	1,6
<i>olla</i>	10,8	4,3	4,9		3	5,3	1,5	3,5	3	3,9	5,4	3,5	2,3
<i>olla + cassola</i>													12
<i>olla + morter + escudella</i>													3
<i>paella</i>	1,3	1,4	1,2	1	1,2	1,2	1,1	2,3	1,5	1,3	1,2	1,3	1,4
<i>pastera/pastador/artesa</i>	1,1	1,1	1,1	1		2	1,3	1,3	1	1	1	1,7	3
<i>perola</i>		1	1				2	1,5				1	
<i>pinceta per senyalar lo pa</i>													1
<i>post</i>	1,5	1	2,7			2		1	2	2	20	3	
<i>post de portar pa al forn</i>	2,2	1,6	1,5		1	1	1	1,7	2	1,5		2,2	2
<i>post/taulell de</i>	1	1,5	1				4,5	2	1,5	1,3	1,3	2,3	2,1
<i>pastar/fényer pa</i>													
<i>rall</i>	1,1	1,2	1,3		1,3	1	1	1,1	1,1	1	1,6		1
<i>raora</i>	1,3	1	1,3	2	1	1,5	1	1	1	1			1
<i>rostitdor</i>											1		
<i>setra</i>	1,6	2,3	5,1		5		4	2,5	1	7		13	
<i>setrill</i>	2	1	1			2	1	2	1,6	1	1,5	1	1,5
<i>tornell</i>	1,3	1	1,2	1		2				2	1	1	1
Servicio	24,3	24	26,2	13,5	5,2	22,2	12	12,1	19,4	22,7	22	14,1	17,8
<i>anap</i>		1	1			1			1	1	1	1,5	1,5
<i>cadufa</i>													
<i>calzer</i>													1
<i>coltell/ganivet</i>	1	1	1,4		1	1		1			1	1	2
<i>copa</i>	1,2	2	3,5				5	2,5	2	1	1,3	1,3	1
<i>cullera</i>	1	1,3	1,4		2	1		1,5	1,3	1,7	3	2,7	2,3

<i>culleretes d'argent</i>	5,3	4,7	5,2	2	2		14	7	7,3	7	5,5	3,5	8
<i>escudella</i>	15	14,1	15,4	5	5	9,6	5	5,8	13,8	9,7	16	7,4	9,1
<i>escudella + greal</i>		12						12				12	
<i>escudella + greal + terràs</i>										46			
<i>escudella + tallador</i>	16	23,7	8,5			2			2		18	2	12
<i>escudella + tallador + greal</i>	38											3	3
<i>escudella + tallador + terràs</i>	3				3								
<i>escudella + tallador + olla</i>							3						
<i>escudella + tallador + olla + morter</i>									4				
<i>got</i>	4		4,5						1			1	2
<i>greal</i>	3,8	2,7	4		5	4,3	9	2	4	2,8	2	4,8	3,7
<i>greal + tabac</i>													
<i>obra de terra</i>										12	11		
<i>peces de fust</i>												14	
<i>peces d'estany</i>										11			
<i>pitxer</i>	2		2				1,5	1	1		1,7	1,5	2
<i>plat</i>									6	2	14	6,7	6,6
<i>plater</i>							9						
<i>porró</i>						1			2	1		2	
<i>pot</i>						3			4		2	1	1,5
<i>refredador</i>			20							1		1	
<i>safa</i>													1
<i>saler</i>	1,2	1,5	1,5				1	1	1	1	1,5	1	1
<i>salsera</i>											2		5
<i>servidor/servidora</i>	1	1,7	3,5				1	4		1			

<i>tabac</i>	1,3	2	2,7	1	2		1,3	1	4	1,7	2	2	1,5
<i>tallador</i>	7,6	5,4	10,6	6,5	2,5	6,6	6,5	7,2	8,5	8,1	4,4	6,2	5,9
<i>tallador + bacina</i>													
<i>tallador + olla</i>											2		
<i>tassa</i>	1,8	2,6	4		1	1,5	3,3	3	2	2,2	1	1,4	1,7
<i>tassa + greal</i>													
<i>tassa + greal + altres</i>													
<i>terràs</i>	5	5,3	4,5					2	1,6	2,3	3,3	2	2,5
TOTAL	63,4	60	69,3	37	29,3	73,4	36,3	40,4	50,4	52,2	53,3	40,5	50,6
Expositores	2	1,7	2,1		2	1	1	1,5	1	1,5	1	1,1	1
<i>armari o tenidor d'ampolles/ d'escudelles</i>								2			1		
<i>dreçador/deçador o tenidor d'ampolles/taces</i>									1		1	1	1
<i>escudeller</i>	1,3	1											
<i>estatge d'ampolles</i>	1												
<i>estoig de taces/escudelles/ ampolles/almarraixes</i>			3,3		2								
<i>marfà</i>	1,3	1,5	1,2		2	1	1	1	1	1			1
<i>parament per tindre vexella d'argent</i>													1
<i>post de tenir frasques</i>								2					1
<i>post de tenir olles</i>		1											
<i>post/taula per tenir escudelles</i>			1							2		2	
<i>tenidor de barrals i terraços</i>								1					
<i>tinell</i>											1		1

d) Difusión (porcentaje sobre el total de inventarios)

	1280- 1329 (20 inv)	1330- 1340 (18 inv)	1341- 1350 (77 inv)	1351- 1360 (9 inv)	1361- 1370 (10 inv)	1371- 1380 (24 inv)	1381- 1390 (12 inv)	1391- 1400 (21 inv)	1401- 1410 (28 inv)	1411- 1420 (27 inv)	1421- 1430 (30 inv)	1431- 1440 (26 inv)	1441- 1462 (30 inv)
Almacenamiento	92,3	91,7	96,2	50	83,3	80	92,3	89,7	94,1	90	78,6	84	63,6
<i>almarraixa</i>	15,4	16,7	13,2	50	33,3	60	23,1	31	29,4	40	42,9	16	9,1
<i>ampolla</i>	17,9	20,8	20,8		16,7	40	7,7	6,9	23,5	40	64,3	40	40,9
<i>ampolla + brocal</i>													4,5
<i>barcella</i>	7,7	8,3	18,9		16,7	40	15,4	3,4	5,9	10		8	
<i>barral</i>	5,1		5,7				7,7	13,8	5,9	15	28,6	20	4,5
<i>barrila</i>			1,9					6,9		5			
<i>borratxa</i>										5			
<i>bòta</i>	28,2	12,5	7,5					3,4					9,1
<i>brocal</i>	5,1		1,9							5		4	9,1
<i>cabàs</i>	17,9	20,8	34		33,3	20	30,8	13,8	35,3	20	21,4	40	36,4
<i>canada</i>	7,7		1,9										4
<i>canasta</i>			11,3	50	16,7			6,9	11,8	5	7,1		
<i>cànter/canterell</i>	15,4	16,7	9,4	50	50	40	7,7	6,9	35,3	35	21,4	16	31,8
<i>carabassa</i>	7,7	12,5	7,5		16,7	20	7,7		11,8	10			
<i>castanya</i>												4	4,5
<i>cistella</i>	5,1	12,5	9,4		16,7	40		13,8	23,5	20	14,3	16	18,2
<i>civadera</i>													
<i>cobertora de gerra</i>		4,2	7,5										
<i>collitor</i>	2,6										7,1		
<i>conca</i>	7,7	25	13,2	50	16,7		30,8	13,8	11,8	15	7,1	24	18,2
<i>cove</i>	2,6	4,2	5,7			40	7,7	27,6	17,6	20	7,1	4	4,5
<i>cove + canasta</i>													4,5

<i>cub/cuba/cubell</i>										5	7,1		
<i>dobler</i>			3,8										
<i>esporta</i>			1,9										
<i>ferrada</i>		4,2	1,9			40			11,8				
<i>flasc</i>													
<i>gerra/alfàbia/alcolla</i>	59	87,5	86,8	50	66,7	60	76,9	79,3	70,6	80	50	64	40,9
<i>orça</i>													
<i>oró</i>	12,8	16,7	18,9		16,7	20	7,7	10,3		15	7,1	4	
<i>paner/panistre</i>	12,8	29,2	20,8		33,3	40	23,1	17,2	29,4	15	21,4	32	9,1
<i>sac/saca</i>	20,5	16,7	15,1		16,7	60		6,9	11,8	10	7,1	8	9,1
<i>sàrria</i>													
<i>senalla</i>			1,9										
<i>tabaira</i>						40	15,4			5			9,1
<i>taleca</i>	12,8	8,3	35,8			20	23,1	13,8	17,6	35	21,4	20	36,4
<i>topí</i>													
Cocina	94,9	100	96,2	100	100	100	100	89,7	94,1	100	92,9	96	86,4
<i>ast</i>	79,5	83,3	66	100	66,7	100	84,6	62,1	58,8	65	50	44	72,7
<i>aster/tenidor d'ast</i>	10,3	8,3	11,3				7,7	3,4	5,9	5	7,1	8	4,5
<i>boix</i>	43,6	41,7	35,8	50	16,7	60		17,2	23,5	30	21,4	24	27,3
<i>caldera</i>	46,2	54,2	45,3		66,7	80	69,2	51,7	58,8	45	64,3	68	72,7
<i>cassola</i>	7,7	12,5	1,9			40		3,4	5,9	15	7,1	8	4,5
<i>cobertora</i>	33,3	25	24,5			20	7,7		5,9	10	7,1		4,5
<i>culler/cutxaró</i>	10,3		5,7			0							
<i>esbromadora</i>	5,1	8,3	22,6	50			7,7	3,4	11,8	5	14,3	16	18,2
<i>ferres de cuinar/foc</i>	53,8	66,7	62,3	50	33,3	60	15,4	34,5	58,8	55	42,9	76	45,5
<i>foguer</i>	2,6	25	17		16,7	20	23,1	6,9	23,5	30	28,6	48	18,2
<i>giradora</i>	38,5	75	24,5			20	46,2	24,1	23,5	35	28,6	36	50
<i>graelles</i>	33,3	37,5	30,2		33,3	40	46,2	58,6	41,2	45	35,7	36	40,9

<i>llibrell</i>	17,9	12,5	15,1		50	40	38,5	44,8	41,2	40	21,4	36	54,5
<i>llossa</i>	61,5	54,2	43,4	50		60	15,4	3,4	5,9	10	7,1	4	
<i>mà</i>	25,6	29,2	15,1		16,7	20	7,7	10,3	5,9	5	7,1	16	13,6
<i>morter</i>	64,1	75	60,4	50	50	80	23,1	31	41,2	35	28,6	32	45,5
<i>olla</i>	10,3	25	13,2		33,3	60	30,8	6,9	35,3	40	35,7	40	27,3
<i>olla + cassola</i>													9,1
<i>olla + morter + escudella</i>													4
<i>paella</i>	61,5	75	79,2	50	100	100	92,3	41,4	58,8	80	64,3	68	77,3
<i>pastera/pastador/artesa</i>	48,7	58,3	58,5	50		20	30,8	10,3	17,6	5	14,3	24	9,1
<i>perola</i>		8,3	1,9				7,7	6,9					4
<i>pinceta per senyalar lo pa</i>													4
<i>post</i>	5,1	4,2	5,7			20		3,4	5,9	10	7,1		4
<i>post de portar pa al forn</i>	23,1	37,5	26,4		16,7	20	15,4	24,1	17,6	20		20	4,5
<i>post/taulell de pastar/fényer pa</i>	2,6	8,3	1,9				15,4	17,2	23,5	20	21,4	12	36,4
<i>rall</i>	46,2	54,2	37,7		66,7	20	15,4	24,1	41,2	30	35,7		31,8
<i>raora</i>	17,9	12,5	22,6	50	16,7	40	7,7	13,8	11,8	10			4,5
<i>rostitdor</i>										5			
<i>setra</i>	35,9	50	37,7		16,7		15,4	6,9	11,8	10		4	
<i>setrill</i>	5,1	4,2	3,8			20	7,7	3,4	29,4	10	14,3	12	9,1
<i>tornell</i>	7,7	8,3	9,4	50		20				10	7,1	12	4,5
Servicio	87,2	91,7	79,2	100	100	100	61,5	75,9	100	85	85,7	76	86,4
<i>anap</i>		4,2	1,9			20			17,6	5	7,1	8	9,1
<i>cadufa</i>													
<i>calzer</i>													4
<i>coltell/ganivet</i>	2,6	12,5	15,1		16,7	20		6,9			7,1	4	4,5
<i>copa</i>	15,4	4,2	3,8				7,7	6,9	11,8	5	21,4	12	4,5
<i>cullera</i>	10,3	12,5	13,2		16,7	20		6,9	35,3	30	7,1	12	27,3

<i>culleretes d'argent</i>	7,7	12,5	9,4	50	16,7	0	7,7	17,2	17,6	10	28,6	16	9,1
<i>escudella</i>	71,8	75	60,4	100	16,7	100	15,4	31	52,9	65	42,9	28	54,5
<i>escudella + greal</i>		4,2						3,4				4	
<i>escudella + greal + terràs</i>										5			
<i>escudella + tallador</i>	10,3	12,5	7,5			20			5,9		7,1	4	4,5
<i>escudella + tallador + greal</i>	2,6											4	4,5
<i>escudella + tallador + terraç</i>	2,6				16,7								
<i>escudella + tallador + olla</i>							7,7						
<i>escudella + tallador + morter + olla</i>									5,9				
<i>got</i>	2,6		3,8						5,9			4	4,5
<i>greal</i>	10,3	12,5	9,4		16,7	60	7,7	3,4	11,8	20	7,1	24	27,3
<i>greal + tabac</i>													
<i>obra de terra</i>					16,7					5	7,1		
<i>peces de fust</i>											7,1		
<i>peces d'estany</i>										5			
<i>pitxer</i>	2,6		7,5				15,4	10,3	11,8		21,4	16	4,5
<i>plat</i>									5,9	5	14,3	12	31,8
<i>plater</i>							7,7						
<i>porró</i>						20			5,9	10		8	
<i>pot</i>						20			5,9		7,1	4	9,1
<i>refredador</i>			1,9							5		4	
<i>safa</i>													4,5
<i>saler</i>	12,8	16,7	3,8				15,4	3,4	11,8	5	14,3	12	4,5
<i>salsera</i>											7,1		9,1
<i>servidor/servidora</i>	2,6	12,5	3,8				7,7	3,4		5			

<i>tabac</i>	25,6	29,2	22,6	50	16,7		23,1	6,9	29,4	15	28,6	20	9,1
<i>tallador</i>	64,1	75	60,4	100	33,3	100	30,8	62,1	76,5	75	50	52	59,1
<i>tallador + bacina</i>													
<i>tallador + olla</i>											7,1		
<i>tassa</i>	28,2	33,3	34		50	40	30,8	10,3	11,8	25	21,4	20	13,6
<i>tassa + greal</i>													
<i>tassa + greal + altres</i>													
<i>terràs</i>	12,8	12,5	3,8	50	66,7	40		10,3	29,4	20	21,4	20	18,2
Expositores	12,8	12,5	15,1		33,3	20	23,1	13,8	17,6	10	21,4	28	18,2
<i>armari o tenidor</i>								3,4			7,1		
<i>d'ampolles/d'escudelles</i>													
<i>dreçador/deçador o</i>									5,9		7,1	16	9,1
<i>tenidor d'ampolles/taces</i>													
<i>escudeller</i>	7,7	4,2											
<i>estatge d'ampolles</i>	2,6												
<i>estoig de taces/escudelles/ ampolles/almorraixes</i>			5,7		16,7								
<i>marfà</i>	10,3	8,3	9,4		16,7	20	23,1	3,4	11,8	5			4,5
<i>parament per tindre</i>													4
<i>vexella d'argent</i>													
<i>post de tenir frasques</i>								3,4					4
<i>post de tenir olles</i>		4,2											
<i>post/taula per tenir escudelles</i>			1,9							5			4
<i>tenidor de barrals i terraços</i>								3,4					
<i>tinell</i>											7,1		4,5

Apéndice 5.2. Promedio y difusión de enseres de cerámica entre otros sectores socioprofesionales

a) Cantidad total de piezas													
	1280- 1329 (20 inv)	1330- 1340 (18 inv)	1341- 1350 (77 inv)	1351- 1360 (9 inv)	1361- 1370 (10 inv)	1371- 1380 (24 inv)	1381- 1390 (12 inv)	1391- 1400 (21 inv)	1401- 1410 (28 inv)	1411- 1420 (27 inv)	1421- 1430 (30 inv)	1431- 1440 (26 inv)	1441- 1462 (30 inv)
Almacenamiento	557	313	846	5	27	43	115	358	172	182	99	118	101
<i>barral</i>													
<i>cànter</i>	25	5	144	3	3	7	1	3	16	18	7	5	7
<i>cobertora</i>		18	49			3			2	1			1
<i>ferrada</i>		1											
<i>gerra</i>	532	289	653	2	24	29	113	355	154	162	92	113	84
<i>orça</i>													
<i>tabaira</i>						4	1			1			9
<i>topí</i>													
Cocina	67	24	202	0	4	27	12	33	53	52	40	53	21
<i>cassola</i>	6		2			4			13		4	2	
<i>foguer</i>									2	3	1	2	
<i>llibrell</i>	17	8	100		4	2	10	22	16	16	5	18	4
<i>morter</i>	5	1	74			5		5	10	6	5	9	11
<i>olla</i>	39	15	24			16	2	6	12	27	23	22	2
<i>pastera</i>													4
<i>setra</i>			2										
<i>setrill</i>											2		
Servicio	260	186	179	15	16	32	4	72	118	253	73	120	180
<i>escudella</i>	118	70	63	7	5	16		36	76	154	30	45	99
<i>escudella + greal</i>		12						12				12	
<i>escudella + greal +</i>										46			

<i>terrassos</i>													
<i>escudella + tallador</i>	64	71	22							18			12
<i>escudella + tallador + greal</i>	38												
<i>escudella + tallador + terràs</i>													
<i>got</i>									1				
<i>greal</i>			5		5	8			6	2	2	26	13
<i>greal + tabac</i>													
<i>plat</i>										12		14	36
<i>porró</i>						1							1
<i>refredador</i>			20							1			1
<i>safa</i>													
<i>saler</i>													1
<i>salseró</i>													5
<i>tabac</i>									4	2	2		
<i>tallador</i>	18	17	30	7				19	24	37		11	5
<i>tassa</i>			30				4			2			
<i>tassa + greal + altres</i>													
<i>tassa o escudella</i>													
<i>terràs</i>	22	16	9	1	6	7		5	7	9	9	9	10
<i>obra de terra</i>										12	11		
<i>pot</i>						3			3			1	3
<i>escudelles, talladors, morters e olles de poca valor</i>													
TOTAL	884	523	1227	20	47	105	131	463	346	499	223	292	305

b) Número de inventarios en los que aparece

	1280- 1329 (20 inv)	1330- 1340 (18 inv)	1341- 1350 (77 inv)	1351- 1360 (9 inv)	1361- 1370 (10 inv)	1371- 1380 (24 inv)	1381- 1390 (12 inv)	1391- 1400 (21 inv)	1401- 1410 (28 inv)	1411- 1420 (27 inv)	1421- 1430 (30 inv)	1431- 1440 (26 inv)	1441- 1462 (30 inv)
Almacenamiento	24	21	47	1	5	4	10	23	15	18	7	16	10
<i>barral</i>													
<i>cànter</i>	6	4	5	1	3	2	1	2	9	8	3	4	5
<i>cobertora</i>		1	2			1			1	1			1
<i>ferrada</i>		1											
<i>gerra</i>	23	21	46	1	4	3	10	22	12	16	7	16	9
<i>orça</i>													
<i>tabaira</i>						2	1						2
<i>topí</i>													
Cocina	9	4	9	0	3	4	5	13	11	11	5	10	9
<i>cassola</i>	2		1			2			1		1	1	
<i>foguer</i>									1	2	1	1	
<i>llibrell</i>	7	3	7		3	2	5	13	7	8	3	9	3
<i>morter</i>	2	1	3			1		3	5	3	2	5	7
<i>olla</i>	4	2	3		1	3	1	1	4	6	3	7	1
<i>pastera</i>													1
<i>setra</i>			1										
<i>setrill</i>											1		
Servicio	14	9	16	1	3	3	2	7	10	13	7	11	15
<i>escudella</i>	8	5	10	1	1	3	1	5	8	12	3	5	10
<i>escudella + greal</i>		1						1				1	
<i>escudella + greal + terrassos</i>										1			
<i>escudella + tallador</i>	4	3	3			1					1		1

<i>escudella + tallador</i>	1												1	1
<i>+ greal</i>														
<i>escudella + tallador</i>	1													
<i>+ terràs</i>														
<i>got</i>													1	
<i>greal</i>			2		1	2				2	1	1	5	3
<i>greal + tabac</i>														
<i>plat</i>												1	1	6
<i>porró</i>						1							1	
<i>refredador</i>			1								1		1	
<i>safa</i>														
<i>saler</i>													1	
<i>salseró</i>														1
<i>tabac</i>										1	1	1		
<i>tallador</i>	4	3	5	1				4	4	5			2	2
<i>tassa</i>			1					1		1				
<i>tassa + greal +</i>														
<i>altres</i>														
<i>tassa o escudella</i>														
<i>terràs</i>	5	3	2	1	3	2		2	4	4	2	4	4	4
<i>obra de terra</i>						1				2	1			
<i>pot</i>							1		1				1	2
<i>escudelles, talladors,</i>									1					
<i>morters e olles de poca valor</i>														

c) Promedio (cantidad por inventario)													
	1280- 1329 (20 inv)	1330- 1340 (18 inv)	1341- 1350 (77 inv)	1351- 1360 (9 inv)	1361- 1370 (10 inv)	1371- 1380 (24 inv)	1381- 1390 (12 inv)	1391- 1400 (21 inv)	1401- 1410 (28 inv)	1411- 1420 (27 inv)	1421- 1430 (30 inv)	1431- 1440 (26 inv)	1441- 1462 (30 inv)
Almacenamiento	23,2	14,9	18	5	5,4	10,8	11,5	15,6	11,5	10,1	14,1	7,4	10,1
<i>barral</i>													
<i>cànter</i>	4,2	1,3	28,8	3	1	3,5	1	1,5	1,8	2,3	2,3	1,3	1,4
<i>cobertora</i>		18	24,5			3			2	1			1
<i>ferrada</i>		1											
<i>gerra</i>	23,1	13,8	14,2	2	6	9,7	11,3	16,1	12,8	10,1	13,1	7,1	9,3
<i>orça</i>													
<i>tabaira</i>						2	1						4,5
<i>topí</i>													
Cocina	7,4	6	22,4		1,3	6,8	2,4	2,5	4,8	4,7	8	5,3	2,3
<i>cassola</i>	3		2			2			13		4	2	
<i>foguer</i>									2	1,5	1	2	
<i>llibrell</i>	2,4	2,7	14,3		1,3	1	2	1,7	2,3	2	1,7	2	1,3
<i>morter</i>	2,5	1	24,7			5		1,7	2	2	2,5	1,8	1,6
<i>olla</i>	9,8	7,5	8			5,3	2	6	3	4,5	7,7	3,1	2
<i>pastera</i>													
<i>setra</i>			2										
<i>setrill</i>													
											2		
Servicio	18,6	20,7	11,2	15	5,3	10,7	2	10,3	11,8	19,5	10,4	10,9	12
<i>escudella</i>	14,8	14	6,3	7	5	5,3		7,2	9,5	12,8	10	9	9,9
<i>escudella + greal</i>		12						12				12	
<i>escudella + greal + terrassos</i>										46			
<i>escudella + tallador</i>	16	23,7	7,3			2					18		12

<i>escudella + tallador + greal</i>	38										3	3	
<i>escudella + tallador + terràs</i>	3												
<i>got</i>									1				
<i>greal</i>		2,5		5	4				3	2	2	5,2	4,3
<i>greal + tabac</i>													
<i>plat</i>											12	14	6
<i>porró</i>					1							1	
<i>refredador</i>		20								1		1	
<i>safa</i>													
<i>saler</i>												1	
<i>salseró</i>													5
<i>tabac</i>									4	2	2		
<i>tallador</i>	4,5	5,7	6	7			4,8	6	7,4			5,5	2,5
<i>tassa</i>			30				4			2			
<i>tassa + greal + altres</i>													
<i>tassa o escudella</i>													
<i>terràs</i>	4,4	5,3	4,5	1	2	3,5		2,5	1,8	2,3	4,5	2,3	2,5
<i>obra de terra</i>										6	11		
<i>pot</i>						3			3			1	1,5
<i>escudelles, talladors, morters e olles de poca valor</i>									0				
TOTAL	49,2	41,6	51,6	20	12,1	31,2	15,9	28,4	31,1	40,3	43,6	24,6	25,9

d) Difusión (porcentaje sobre el total de inventarios)

	1280- 1329 (20 inv)	1330- 1340 (18 inv)	1341- 1350 (77 inv)	1351- 1360 (9 inv)	1361- 1370 (10 inv)	1371- 1380 (24 inv)	1381- 1390 (12 inv)	1391- 1400 (21 inv)	1401- 1410 (28 inv)	1411- 1420 (27 inv)	1421- 1430 (30 inv)	1431- 1440 (26 inv)	1441- 1462 (30 inv)
Almacenamiento	61,5	87,5	88,7	50	83,3	80	76,9	79,3	88,2	90	50	64	45,5
<i>barral</i>													
<i>cànter</i>	15,4	16,7	9,4	50	50	40	7,7	6,9	52,9	40	21,4	16	22,7
<i>cobertora</i>		4,2	3,8			20			5,9	5			4,5
<i>ferrada</i>		4,2											
<i>gerra</i>	59	87,5	86,8	50	66,7	60	76,9	75,9	70,6	80	50	64	40,9
<i>orça</i>													
<i>tabaira</i>						40	7,7						9,1
<i>topí</i>													
Cocina	23,1	16,7	17	0	50	80	38,5	44,8	64,7	55	35,7	40	40,9
<i>cassola</i>	5,1		1,9			40			5,9		7,1	4	
<i>foguer</i>									5,9	10	7,1	4	
<i>llibrell</i>	17,9	12,5	13,2		50	40	38,5	44,8	41,2	40	21,4	36	13,6
<i>morter</i>	5,1	4,2	5,7			20		10,3	29,4	15	14,3	20	31,8
<i>olla</i>	10,3	8,3	5,7		16,7	60	7,7	3,4	23,5	30	21,4	28	4,5
<i>pastera</i>													4,5
<i>setra</i>			1,9										
<i>setrill</i>											7,1		
Servicio	35,9	37,5	30,2	50	50	60	15,4	24,1	58,8	65	50	44	68,2
<i>escudella</i>	20,5	20,8	18,9	50	16,7	60	7,7	17,2	47,1	60	21,4	20	45,5
<i>escudella + greal</i>		4,2						3,4				4	
<i>escudella + greal + terrassos</i>										5			
<i>escudella + tallador</i>	10,3	12,5	5,7			20					7,1		4,5

<i>escudella + tallador</i>	2,6									4	4,5	
<i>+ greal</i>												
<i>escudella + tallador</i>	2,6											
<i>+ terràs</i>												
<i>got</i>								5,9				
<i>greal</i>		3,8		16,7	40			11,8	5	7,1	20	13,6
<i>greal + tabac</i>												
<i>plat</i>										7,1	4	27,3
<i>porró</i>					20						4	
<i>refredador</i>		1,9							5		4	
<i>safa</i>												
<i>saler</i>											4	
<i>salseró</i>												4,5
<i>tabac</i>								5,9	5	7,1		
<i>tallador</i>	10,3	12,5	9,4	50			13,8	23,5	25		8	9,1
<i>tassa</i>			1,9				7,7		5			
<i>tassa + greal +</i>												
<i>altres</i>												
<i>tassa o escudella</i>												
<i>terràs</i>	12,8	12,5	3,8	50	50	40	6,9	23,5	20	14,3	16	18,2
<i>obra de terra</i>						16,7			10	7,1		
<i>pot</i>									20	5,9	4	9,1
<i>escudelles, talladors,</i>								5,9				
<i>morters e olles</i>												
<i>de poca valor</i>												

Apéndice 5.3. Materiales de las vajillas de mesa entre otros sectores socioprofesionales

1280-1329	Madera	Cerámica	Indet.	Plata	Estaño	Hierro	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Plata (%)	Estaño (%)	Hierro (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	259	103	45				63,6	25,3	11,1				407	56,9
<i>tallador</i>	148	18	25				77,5	9,4	13,1				191	26,7
<i>greal</i>	15						100						15	2,1
<i>escudella + tallador</i>		64						100					64	9
<i>escudella + tallador + greal</i>		38						100					38	5,3
Total	422	223	70				59	31,2	9,8				715	100
1330-1340	Madera	Cerámica	Indet.	Plata	Estaño	Hierro	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Plata (%)	Estaño (%)	Hierro (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	172	70	9				68,5	27,9	3,6				251	56,8
<i>tallador</i>	76	17	7				76	17	7				100	22,6
<i>greal</i>	7		1				87,5		12,5				8	1,8
<i>escudella + tallador</i>		71						100					71	16,1
<i>escudella + greal</i>		12						100					12	2,7
Total	255	170	17				57,7	38,5	3,8				442	100
1341-1350	Madera	Cerámica	Indet.	Plata	Estaño	Hierro	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Plata (%)	Estaño (%)	Hierro (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	347	63	75	3	4		70,5	12,8	15,2	5,4	0,8		492	55,5
<i>tallador</i>	168	30	141			1	49,4	8,8	41,5			0,3	340	38,4
<i>greal</i>	10	5	1		4		50	25	5		20		20	2,3
<i>escudella + tallador</i>	12	22						64,7					34	3,8
Total	537	120	217	3	8	1	60,6	13,5	24,5	0,3	0,9	0,1	886	100
1351-1360	Madera	Cerámica	Indet.	Plata	Estaño	Hierro	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Plata (%)	Estaño (%)	Hierro (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	3	7					30	70					10	43,5
<i>tallador</i>	6	7					46,2	53,8					13	56,5

<i>greal</i>															
Total	9	14					39,1	60,9						23	100
1361-1370															
<i>escudella</i>		5						100						5	33,3
<i>tallador</i>	5						100							5	33,3
<i>greal</i>		5												5	33,3
Total	5	10					33,3	66,7						15	100
1371-1380	Madera	Cerámica	Indet.	Plata	Estaño	Hierro	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Plata (%)	Estaño (%)	Hierro (%)	Total	Total (%)	
<i>escudella</i>	32	16					66,7	33,3					48	51,1	
<i>tallador</i>	33						100						33	35,1	
<i>greal</i>	3	8	2				23,1	61,5	15,4				13	13,8	
Total	68	24	2				72,3	25,5	2,1				94	100	
1381-1390	Madera	Cerámica	Indet.	Plata	Estaño	Hierro	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Plata (%)	Estaño (%)	Hierro (%)	Total	Total (%)	
<i>escudella</i>				10						45			10	22,2	
<i>tallador</i>	20		6				76,9		23,1				26	57,8	
<i>greal</i>				9					0	45			9	20	
Total	20		6	19			44,4		13,3	42,2			45	100	
1391-1400	Madera	Cerámica	Indet.	Plata	Estaño	Hierro	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Plata (%)	Estaño (%)	Hierro (%)	Total	Total (%)	
<i>escudella</i>	12	48		4			18,8	75		12,3			64	32,7	
<i>tallador</i>	100	19	11				76,9	14,6	8,5				130	66,3	
<i>greal</i>			2						100				2	1	
Total	112	67	13	4			57,1	34,2	6,6	4			196	100	
1401-1410															
<i>escudella</i>	40	76	4	4			32,3	61,3	3,2	7,8			124	51,2	
<i>tallador</i>	87	24					78,4	21,6					111	45,9	
<i>greal</i>		6			1			85,7			14,3		7	2,9	

Total	127	106	4	4	1		52,5	43,8	1,7	1,7	0,4		242	100
1411-1420	Madera	Cerámica	Indet.	Plata	Estaño	Hierro	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Plata (%)	Estaño (%)	Hierro (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>		116	10					92,1	7,9				126	41,3
<i>tallador</i>	84	37	1				68,9	30,3	0,8				122	40
<i>greal</i>		2	9					18,2	81,8				11	3,6
<i>escudella + greal + terràs</i>		46						100					46	15,1
Total	84	201	20				27,5	65,9	6,6				305	100
1421-1430	Madera	Cerámica	Indet.	Plata	Estaño	Hierro	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Plata (%)	Estaño (%)	Hierro (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>	2	68	24		2		2,1	70,8	25		2,1		96	65,3
<i>tallador</i>	25		6				80,6		19,4				31	21,1
<i>greal</i>		2						100					2	1,4
<i>escudella + tallador</i>		18						100					18	12,2
Total	27	88	30		2		18,4	59,9	20,4		1,4		147	100
1431-1440	Madera	Cerámica	Indet.	Plata	Estaño	Hierro	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Plata (%)	Estaño (%)	Hierro (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>		45	1	6			0	86,5	1,9	11,5			52	29,9
<i>tallador</i>	67	11	3				82,7	13,6	3,7				81	46,6
<i>greal</i>		26	3					89,7	10,3				29	16,7
<i>escudella + greal</i>		12						100					12	6,9
Total	67	94	7				38,5	54	4	3,4			174	100
1441-1460	Madera	Cerámica	Indet.	Plata	Estaño	Hierro	Madera (%)	Cerámica (%)	Indet. (%)	Plata (%)	Estaño (%)	Hierro (%)	Total	Total (%)
<i>escudella</i>		99	10					90,8	9,2				109	49,5
<i>tallador</i>	70	5	2				90,9	6,5	2,6				77	35
<i>greal</i>		13	9					59,1	40,9				22	10
<i>escudella + tallador</i>		12						100					12	5,5
Total	70	129	21				31,8	58,6	9,5				220	100

Referencias de archivo

Referencias de los documentos de las muestras

Los 900 documentos estudiados, fundamentalmente inventarios y almonedas, se hallan dispersos entre cientos de volúmenes notariales y judiciales. A continuación se expone la localización de cada uno de ellos. Para una relación más detallada de estos véanse los Apéndices 1.1, 1.2 y 1.3. El orden de referencia corresponde a las tablas de esos apéndices, que están ordenadas por área, localidad y finalmente fecha; primero en la muestra de inventarios de difuntos campesinos, luego en la de aquellos pertenecientes a otros sectores socioprofesionales, y finalmente en la muestra de almonedas y otros documentos para el estudio de los precios.

Ref.	Propietario/a/os	Documento	Referencia de archivo
1	Jaume Clavell, vecino de Almardà, término de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 20 de agosto de 1348
2	Joan Domènec, realizado en Almardà, término de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 11 de agosto de 1348
3	Vidal de Montlleó, vecino de Almardà, término de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 20 de agosto de 1348
4	Ferrer Aurer, habitante de Almardà, término de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 16 de septiembre de 1348
5	Berenguer Tapioles, habitante de Benicalaf, término de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 29 de agosto de 1348
6	Pere Canós, vecino de Canet, término de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 15 de octubre de 1348
7	Guillamona y Francesc Sòria, habitantes de Canet, término de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 22 de marzo de 1349
8	Caterina y Pere Bosc, vecinos de Canet, término de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Apèndix de notals, z-3, 7 de julio de 1349
9	Guillem Reguard, vecino de Canet, término de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 1 de abril de 1349
10	Bartomeu Filera, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 21 de agosto de 1348
11	Salvador Pérez, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 11 de junio de 1348
12	Pere Ferrer, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 20 de agosto de 1348

13	Llorens Mallol, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 20 de agosto de 1348
14	Ramon Agüells, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 15 de junio de 1348
15	Domingo Palau, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 19 de agosto de 1348
16	Bernat Claramunt, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 17 de octubre de 1348
17	Joan Liminyà, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-2, 13 de septiembre de 1350
18	Dolça, viuda de Albert Joan, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, mayo de 1348
19	Soriana y Martí Vidal, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 2 de septiembre de 1348
20	Guillem Fenoll y Elisenda, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 13 de agosto de 1348
21	Pasqual Radio, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 26 de agosto de 1348
22	Pere Domingo, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 2 de mayo de 1348
23	Bernat Cervelló, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 11 de junio de 1348
24	Miguel Balaguer, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, entre el 17 y el 24 de julio de julio de 1348
25	Domingo Pineda, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 24 de julio de 1348
26	Ferrer Despillés y Elisenda, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 13 de agosto de 1348
27	Bonanat Martí, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 21 de agosto de 1348
28	Francesc Ribes, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 21 de agosto de 1348
29	Bernat Guich, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 26 de agosto de 1348
30	Pasqual Aranda, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 26 de agosto de 1348
31	Pere Bassella, habitante de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 29 de agosto de 1348
32	Arnau Majol, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 2 de septiembre de 1348
33	Domingo Gómez, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 2 de septiembre de 1348
34	Bernat Agüells, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 11 de septiembre de 1348
35	Bartomeu Armelles, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 11 de septiembre de 1348
36	Ramon Rovira, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 23 de septiembre de 1348
37	Jaume Domènec, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 24 de julio de 1348
38	Bernat Punyerer, realizado en	Inventario post	AMV, Domingo Joan, I-1, 25 de julio de

	Morvedre	mortem	1348
39	Pere Ponç, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 3 de agosto de 1348
40	Asensi Adalil, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 3 de agosto de 1348
41	Berenguer d'Ódena, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 4 de agosto de 1348
42	Bonanat Fangars, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 9 de agosto de 1348
43	Bernat Mercader, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 13 de agosto de 1348
44	Bernat Ferrer, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 27 de diciembre de 1348
45	Guillem Constantí, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 26 de agosto de 1348
46	Pere Roderic y Tomasa, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Apèndix de notals, z-3, 21 de julio de 1349
47	Guillem Buades, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 16 de enero de 1349
48	Pere Estepa, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Apèndix de notals, z-3, 14 de julio de 1349
49	Jaume Aurer, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 1 de septiembre de 1348
50	Joan Berbegal, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 9 de junio de 1348
51	Pere B., realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 17 de julio de 1348
52	Bernat Bagués, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 28 de septiembre de 1348
53	Francesc Nadal, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 11 de agosto de 1348
54	Jaume Bonet, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 20 de enero de 1349
55	Bernat Vidal, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Apèndix de notals, z-3, 19 de mayo de 1349
56	Gil Monelles y Andreu, realizado en Pomplá?	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 16 de enero de 1349
57	Bernat Vidal, realizado en Ballestar	Inventario post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 6 de enero de 1372
58 (602)	Pere Gargallo, realizado en Bel (incluye ventas postmortem)	Inventario post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 26 de agosto de 1360, y 27 de marzo de 1361
59	Aparisi Granell, realizado en Boixar	Inventario post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 16 de diciembre de 1368
60	Bernat Riera, realizado en Boixar	Inventario post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 7 de junio de 1373
61	Ferrer Isona, realizado en Castell de Cabres	Inventario post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 9 de octubre de 1369
62	Guillem Sabater, realizado en Castell de Cabres	Inventario post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 20 de febrero de 1370
63 (609)	Guillem Belsa, realizado en Castell de Cabres	Partición	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 3 de noviembre de 1372

64 (610)	Miquel Sercós, realizado en Castell de Cabres	Partición	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 13 de (dañado) de 1375
65	Ramon Agramunt, realizado en Castell de Cabres	Inventario post mortem	AHEM, Guillem Gaçull, 1399, 12 de septiembre de 1399
66	Difunto desconocido, realizado en Castellfort	Comanda	AHNM, Francesc Sarreal, 19, 10 de diciembre de 1359
67	Vicent Palop, realizado en Castellfort	Inventario post mortem	AHEM, Pere Sans, 1440-1443, 7 de marzo de 1441
68	Joan Vadents, realizado en Castellfort	Inventario post mortem	AHEM, Pere Sans, 1440-1443, 30 de diciembre de 1443
69	Bartomeu Fluvià, vecino de Cinctorres	Inventario post mortem	AHNM, Jaume Perpinyà, 158, 4 de diciembre de 1401
70	Gasca, mujer de Miquel Gaçulla, vecino de Cinctorres	Partición	AHNM, Jaume Perpinyà, 159, 7 de noviembre de 1419
71	Difunto desconocido y su mujer, realizada en Cinctorres	Partición	AHNM, Jaume Perpinyà, 160, 10 de febrero de 1427
72	Bartomeu Miralles, realizado en Fredes	Inventario post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 23 de mayo de 1371
73	Pere Martí, realizado en la Pobra de Benifassà	Inventario post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 6 de abril de 1362
74	Pere Garcés, realizado en la Pobra de Benifassà	Inventario post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 1370 (fecha dañada)
75 (616)	Difunto desconocido, realizado en Rossell (incluye estimación)	Inventario post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 1370 (fecha dañada)
76	Mujer de Tomàs Pelegrí, realizado en Rossell	Inventario post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 31 de enero de 1374
77 (619)	Pere Balaguer, vecino de Sant Mateu (incluye ventas post mortem)	Inventario post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 14 de septiembre de 1361
78	Maria Peidró, viuda de Simó Bonfill, realizado en la Serra d'En Galceran	Inventario post mortem	AHNM, Bartomeu de la Guerola, 26, 1377 (fols 7-8)
79	Pere Gasch y su mujer, realizado en Vallibona	Inventario post mortem	AHEM, Andreu Conesa, 1375-1376, 16 de enero de 1375
80	Benet Debiem, realizado en Vallibona	Inventario post mortem	AHNM, Francesc Balaguer, 131, 7 de enero de 1419
81	Pere Prats, realizado en Vallibona	Inventario post mortem	AHEM, Andreu Conesa, 1373-1375, 5 de octubre de 1375
82	Pere Sant Martí y Berengària, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Simó Bonfill, 1, 8 de julio de 1307
83	Pere la Viuda, realizado en Vilafranca	Partición	AHNM, Simó Bonfill, 1, 20 de agosto de 1307
84	Joan Cardona, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Simó Bonfill, 3, 8 de enero de 1319 (fol. 26 v)
85	Roger Boscà, vecino de Vilafranca, y su mujer	Partición	AHNM, Simó Bonfill, 7, 5 de septiembre de 1344
86	Maria, mujer de Jaume Centelles, habitante de Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Andreu Navarro, 41, 7 de marzo de 1373
87	Maria, mujer de Bernat Martí, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Andreu Navarro, 45, 1374-1377, 27 de agosto de 1375

88	Martí de la Viuda, vecino de Vilafranca, y su mujer Marta	Partición	AHNM, Antoni Sanxo, 37, 28 de agosto de 1378
89	Aparisi Montfort, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Andreu Navarro, 50, 26 de febrero de 1385
90	Pasqual Mateu, vecino de Vilafranca	Comanda	AHNM, Andreu Navarro, 51, 20 de marzo de 1389
91	Pere Saborit y Marquesa, realizada en Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 68, 1393, 23 de enero de 1394
92	Tomàs Gartusa, vecino de Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Antoni Esquerdo, 68, 1393, 15 de junio de 1394
93	Pere Miró y Estefania, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Antoni Esquerdo, 68, 1393, 18 de agosto de 1395
94 (625)	Miquel Gil y su mujer, realizado en Vilafranca	Contrato de germania	AHNM, Antoni Esquerdo, 68, 1393, 29 de agosto de 1395
95	Berenguer Palau, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Antoni Esquerdo, 77, 1397, 1 de octubre de 1397
96	Antoni Centelles, realizada en Vilafranca	Comanda	AHNM, Sancho Sanz, 61, 10 de diciembre de 1400
97 (627)	Antoni Bonet, vecino de Vilafranca, y su mujer	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402, 23 de abril de 1402
98	Maria Coloma, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Antoni Esquerdo, 77, 1402, 5 de diciembre de 1402
99	Maria Ortí, viuda de Domingo Cabanes, vecino de Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402, 8 de octubre de 1402
100 (629)	Domingo Miró y Dolça, realizada en Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402, 6 de septiembre de 1403
101 (630)	Difunto desconocido, realizado en Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 80, 1405, 1405 (sin fecha)
102	Esteve Barrachina y su mujer, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Antoni Esquerdo, 82, 1405, 7 de septiembre de 1406
103 (631)	Joan Gòmiç y su mujer, realizada en Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 82, 1405, 13 de octubre de 1406
104 (632)	Antònia, mujer de Bartomeu Salla, realizada en Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402, 30 de octubre de 1409
105	Miquel d'Íxer, vecino de Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 86, 1409, 11 de marzo de 1409
106 (634)	Pere Carrasquell, realizada en Vilafranca	Estimación	AHNM, Antoni Esquerdo, 87, 1410, 27 de octubre de 1410
107	Jaume Solsona y su mujer, realizado en Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 88, 1411, 17 de agosto de 1411
108	Diversos pastores de Vilafranca	Segrestació	AHNM, Antoni Esquerdo, 88, 1411, 27 de septiembre de 1411
109 (635)	Caterina, mujer de Llorens Solsona, realizada en Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 88, 1411, 20 de mayo de 1411
110	Pere Borreda, vecino de Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Jaume Roig, 129, 23 de enero de 1415
111 (641)	Andrés Ramon, vecino de Vilafranca	Partición	AHNM, Lluís de la Guerola, 154, 1418-1423, 26 de diciembre de 1418
112	Guillem Vadernes y Mèlia, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Lluís de la Guerola, 154, 1418-1423, 30 de septiembre de 1420
113	Llorens Borreda y su mujer,	Inventario post	AHNM, Jaume Roig, 129, anterior a 10 de

	realizado en Vilafranca	mortem	noviembre de 1420 (fol. 134)
114	Pasqual Coloma, vecino de Vilafranca	Partició	AHNM, Lluís de la Guerola, 154, 1418-1423, 16 de septiembre de 1420
115 (643)	Bartomeu Vadonis y Dolceta, realizado en Vilafranca	Partició	AHNM, Antoni Esquerdo, 95, 1421, 10 de abril de 1421
116	Bartomeu Valls, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Martí Gossà, 64, 27 de agosto de 1422
117	Gepeu Goach, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Martí Gossà, 64, 1421-1422, 28 de agosto de 1422
118	Domingo Mas, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Lluís de la Guerola, 157, 1424-1425, 2 de julio de 1425
119	Bartomeu Bonfill y Gença, realizado en Vilafranca	Partició	AHNM, Antoni Esquerdo, 102, 1427, 23 de enero x 7 de febrero de 1428
120 (653)	Difunta desconocida, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Martí Gossà, 65, 9 de julio de 1432
121	Joan Bonscha, realizado en Vilafranca	Segrestació	AHNM, Antoni Esquerdo, 68, 1392-1393, 14 de marzo de 1393
122 (623)	Garcia Ortí y su mujer, realizada en Vilafranca	Partició	AHNM, Antoni Esquerdo, 68, 1393, 7 de septiembre de 1394
123	Simó Ortí, realizada en Vilafranca	Segrestació	AHNM, Antoni Esquerdo, 87, 1410, 26 de febrero de 1410
124	Pasqual de Nossa y su mujer, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Lluís de la Guerola, 154, 1418-1423, 11 de noviembre de 1421
125	Antoni Gil, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Lluís de la Guerola, 154, 1418-1423, 9 de septiembre de 1423
126	Joan Martí, llaurador de Vistabella, y su mujer Llúcia	Inventario post mortem	ARV, Martí Doto, 10.422, 29 de junio de 1429
127	Maria, mujer de Domingo Siurana, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Pere Barberà, XV.1, 484, 17 de julio de 1343
128	Joan Terol, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 14 de noviembre de 1347
129	Berenguer Agre, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 18 de junio de 1348
130	Joan Segrià y Dolça, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 13 de agosto de 1348
131	Guillem Vilarich, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 13 de agosto de 1348
132	Pere Moyà, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 29 de septiembre de 1348
133	Bernat Domènec, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 27 de octubre de 1348
134	Bartomeu Ivanyes, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 6 de noviembre de 1348
135	Pere Pallarés, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 30 de septiembre de 1348
136	Domènec Molner, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 26 de septiembre de 1348
137	Eximén Benmar, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 1 de octubre de 1348
138	Pere Guardiola, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 10 de octubre de 1348

139	Guillem Burguera, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 1 de septiembre de 1348
140	Ferrer Coragrossa, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 26 de septiembre de 1348
141	Pere Correger, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 29 de septiembre de 1348
142	Domènec Martí, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 12 de octubre de 1348
143	Bernat Jener, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 17 de octubre de 1348
144	Jaume Micó, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 28 de octubre de 1348
145	Pasqual Voner, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 4 de marzo de 1349
146	Caterina, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 486, 19 de agosto de 1356
147	Antoni Salvador, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 486, 28 de enero de 1356
148	Bartomeu Picó, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 486, 11 de febrero de 1356
149	Pere Barberà, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 486, 12 de agosto de 1356
150	Antoni Navarro, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 486, 20 de agosto de 1356
151	Bernat Gassó, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 486, 11 de febrero de 1356
152	Difunto desconocido, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 487, 1369 (fecha dañada)
153	Miquel Sentonge y Geralda, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 487, 13 de diciembre de 1370
154	Pere Barberà, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 487, 2 de julio de 1370
155	Difunto desconocido, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 488, 12 de abril de 1371
156	Bernat Antoni, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 488, 1 de octubre de 1371
157	Miquel Mayino, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 489, 15 de mayo de 1372
158	Difunto desconocido, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 489, 5 de octubre de 1372
159	Ramon Correger, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 490, 1 de octubre de 1377
160	Bernat Martí, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 490, 19 de octubre de 1377
161	Jaume Llorens, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Pere Martí, XV.1, 493, 5 de mayo de 1446
162 (658)	Flor, mujer de Joan Valls, vecino de Alcoi	Partición	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 14 de octubre de 1449
163	Pere Moltó, llaurador de Alcoi, y su mujer Dolça	Inventario post mortem	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 15 de junio de 1449
164	Jeroni Reig y Úrsola, realizado	Partición	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 10 de

	en Alcoi		diciembre de 1449
165	Pere Valls, llaurador de Alcoi, y su mujer Iolanda	Inventario post mortem	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 3 de febrero de 1450
166	Joan Carrasco y Caterina, realizado en Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 20 de octubre de 1451
167	Bartomeu Botella, vecino de Alcoi, y su mujer Violant	Partició	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 22 de noviembre de 1452
168	Nadal Jordà, realizada en Alcoi	Partició	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 3 de abril de 1452
169	Bartomeu Albert, realizada en Alcoi	Partició	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 10 de junio de 1452
170	Jaume Miralles, vecino de Alcoi, y su mujer Constança	Partició	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 6 de noviembre de 1452
171	Domènec Villalba, habitante de la Alcúdia	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat Llorens, 040/3, 14 de agosto de 1371
172	Joan Guxeriz, realizado en Almuniça	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº6, 30 de octubre de 1418
173	Bartomeu Pujol, realizado en Alzira	Inventario post mortem	APCCV, Desconocido, 22.484, 11 de octubre de 1403
174 (660)	Bernat Fuster, vecino de Alzira	Partició	AMAlz, Bernat Llorens, 040/13, 2 de marzo de 1407
175	Margalida, viuda de Pere Barbastre, realizado en Alzira	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat de Comadolins, 040/24, 23 de febrero de 1422
176	Difunta desconocida, realizado en Alzira	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat Llorens, 040/8, posterior al 3 de febrero de 1384
177	Bartomeu Goçalbo, habitante de la Alquenència de Alzira, y su mujer Joana	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat Llorens, 040/14, 30 de enero de 1408
178	Pasqual Jaquès, habitante de la Alquenència de Alzira	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat Llorens, 040/15, 31 de enero de 1413
179	Dolça, viuda de Alzira	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat Llorens, 040/12, 11 de julio de 1403, addenda del 31 de julio
180	Berenguer Amenller, habitant de Alzira	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat Costeia, 040/19, 6 de diciembre de 1408
181	Mahomat Zacarja, musulmán de Beniarjo	Segrestació	AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.173, nº3, 1402, fol. 128-9
182	Micaela, viuda de Carcaixent	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat Llorens, 040/8, posterior al 12 de octubre de 1384
183	Berenguer Albelda, realizado en Carcaixent	Inventario post mortem	AMAlz, Joan Arnau, 040/21, 28 de enero de 1411
184	Pere Dalmau, habitante de Cogullada	Inventario post mortem	AMAlz, Joan Arnau, 040/21, 16 de febrero de 1411
185	Aparisi Garcia, vecino de Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.172, nº5, 25 de septiembre de 1391
186	Domingo Ferrá, vecino de Gandia, y su mujer Micaela	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Miquel Burgal, leg. 1.175, nº4, 18 de junio de 1392
187	Bartomeu Llavata, vecino de Gandia, y su mujer	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº5, 3 de octubre de 1394
188	Joan d'Arcanyira, vecino de Gandia, y su mujer Francesca	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Miquel Burgal, leg. ?, nº ?, 26 de mayo de 1397
189	Antoni Terol, llaurador de	Inventario post	AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada,

	Gandia	mortem	leg. 1.173, nº2, 17 de octubre de 1399
190	Pere Bagués, llaurador de Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº10, 15 de mayo de 1405
191	Miquel Torró, llaurador de Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Jaume Pérez de Culla, leg. 1.350, nº5, 18 de noviembre de 1424
192	Alfons Olzina, llaurador de Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Jaume Pérez de Culla, leg. 1.350 nº5, 28 de septiembre de 1424
193	Difunto desconocido, realizado en la alqueria de Rafalçayt, término de Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Miquel Burgal, leg. ?, nº ?, 5 de abril de 1397
194	Pasqual López menor, llaurador de Ontinyent, y su mujer Guillamona	Inventario post mortem	AMO, Jaume Olzina, 1421-1425, 21 de junio de 1421
195	Berenguer Donat menor, vecino de Ontinyent, y su mujer Guillamona	Inventario post mortem	AMO, Jaume Olzina, 1421-1425, 28 de agosto de 1422
196 (688)	Bartomeu Desperandeu, realizada en Ontinyent	Partición	AMO, Jaume Olzina, 1421-1425, 11 de febrero de 1423
197 (689)	Pero Sànxez, realizado en Ontinyent	Inventario post mortem	AMO, Jaume Olzina, 1421-1425, 14 de diciembre de 1424
198	Antoni Rajadell, habitante de Pego	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Joan Avellà, leg. 1.175, nº9, 24 de diciembre de 1414
199	Miquel Segura, llaurador de Rafol de Valldigna, y su mujer Francesca	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.136, nº4, 4 de enero de 1391
200	Difunto desconocido, realizado en Sueca	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Tovià, 24.547, 27 de abril de 1412
201	Ramon Sisteró, realizado en Sueca	Inventario post mortem	APCCV, Francesc Benet, 24.886, 25 de junio de 1438
202	Andreu Avellà, habitante de Ternils	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat Llorens, 040/6, 29 de junio de 1381
203	Aznara, realizado en Ternils	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat Llorens, 040/6, 23 de diciembre de 1381
204	Pasqual d'Argent, habitante de Toio	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat Llorens, 040/11, 18 de julio de 1400
205	Guillem Nebot, habitante de Vallada	Inventario post mortem	ARV, Blai Roures, 2.354, 19 de noviembre de 1375
206	Isabel, mujer de Domingo García, realizada en Valldigna	Segrestació	AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.173, nº3, 15 de marzo de 1406
207	Domingo Mora y Toda, realizada en Valldigna	Segrestació	AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.173, nº3, 15 de marzo de 1406
208	Pere Oller, llaurador de Valencia, y su mujer Bartomeua	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 10.408, 24 de septiembre de 1326
209	Pere Aninou, vecino de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 11.183, 25 de septiembre de 1328
210	Benvinguda, mujer de Arnau Serra, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.878, 13 de noviembre de 1343
211	Miquel Guardiola, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Joan de Vera, 1.443, 7 de marzo de 1381

212	Pere Pla, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Martí, 71, 8 de diciembre de 1399
213	Miquel Serrans, llaurador de Valencia, y su mujer Guillamona	Inventario post mortem	ARV, Andreu Julià, 2.605, 15 de septiembre de 1407
214	Pasqual de la Faç, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Berenguer Cardona, 466, 16 de marzo de 1423
215	Maria, viuda de Ferrer Soler, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.431, 30 de abril de 1437
216	Isabel, viuda de Domingo Arbó, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Matoses, 456, 4 de julio de 1440
217	Alfonso de Toledo, bracer, vecino de Valencia, y su mujer Caterina	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 12 de septiembre de 1450
218	Nicolau Am, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.518, 28 de abril de 1425
219	Bartomeu Terol, pescador de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 12 de agosto de 1450
220	Llorens Pérez, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Sancho Cornell, 13.070, 2 de julio de 1398
221	Francesca, viuda de Pere Blanes, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 10.408, 23 de abril de 1326
222	Benvinguda, viuda de Pere Oliver, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 2.758, 2 de abril de 1330
223 (730)	Domingo Noguera, pastor de Valencia, y su mujer Benvinguda	Partición	APCCV, Joan de Vera, 1.445, 14 de noviembre de 1374
224	Saurina, mujer de Pere Vidal, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Vicent Queralt, 1.412, 23 de septiembre de 1381
225	Margarita, mujer de Antoni Pedrós, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Joan Campos senior, 434, 20 de enero de 1461
226	Pere Pich, llaurador de Valencia, y su mujer	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.872, 11 de julio de 1322
227	Pere Alumba, pescador de Valencia, y su mujer Bartomeua	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 10.408, 9 de septiembre de 1326
228	Francesc Julià, llaurador de Valencia, y su mujer Caterina	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Martí, 73, 25 de febrero de 1404
229	Bernat Mulet, hijo de llaurador de Valencia, y su mujer Geraldona	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Martí, 27.273, 18 de septiembre de 1410
230	Toda, viuda de Joan Marí, pastor de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Martí, 68, 3 de junio de 1417
231	Miquel Garcia, llaurador de Valencia, y su mujer Bernarda	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.424, abril de 1423
232	Maria, viuda de Bernat Mas, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Martí Doto, 790, 20 de abril de 1426
233	Andreu Beneito, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.526, 19 de octubre de 1428
234	Miquel Morella, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 23 de enero de 1435
235	Domènec Gil, vecino de Albal	Inventario post mortem	ARV, Jaume Martí, 2.813, 13 de octubre de 1307

236	Jaume Sobirats, habitante de Albal	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 10.408, 29 de julio de 1326
237	Andreu Carbonell, habitant de Albalat	Inventario post mortem	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.875, 7 de marzo de 1329
238	Arnau Gassó, habitante de Albalat, y su mujer Guillamona	Inventario post mortem	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 10 de agosto de 1330
239	Asensi Montagut y su mujer Marca, realizado en Albalat	Inventario post mortem	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 23 de septiembre de 1330
240	Pere Llätzer, veino de Albalat	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Salvador, 27.265, 24 de octubre de 1399
241	Jaume Salzet, llaurador de Alboraià	Comanda	ARV, Vicent Çaera, 2.408, 1 de abril de 1406
242	Pereta de Aulezes y su marido, realizado en la Alcúdia (camí de Sant Julià de Valencia)	Inventario post mortem	ARV, Notal de desconocido, 16.919, 8 de marzo de 1283
243	Eximén Llopis, habitant de Alfafar	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 2.855, 28 de julio de 1325
244	Francesca, mujer de Joan Carbó, realizado en Alfafar	Inventario post mortem	ARV, Joan Campos senior, 421, 3 de julio de 1428
245	Jaume Llorens, llaurador de Alfafar	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.527, 13 de octubre de 1429
246	Jaume Moliner y su mujer, realizado en Alfara	Inventario post mortem	ARV, Desconocido, 16.930, 11 de octubre de 1332
247	Margalida, mujer de Pere Gomis, llaurador de Alfara	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.427, 22 de agosto de 1431
248	Francesca, realizado en Almàspera	Inventario post mortem	AMV, Joan de Santfeliu, q-1, 8 de noviembre de 1435
249	Urraca, mujer de Miquel d'Alagó, llaurador de Andere	Inventario post mortem	ARV, Joan Campos senior, 416, 13 de diciembre de 1420
250	Pere Oliva, commorant en Benetússer, y su mujer Justa	Inventario post mortem	APCCV, Vicent Queralt, 1.412, 31 de diciembre de 1381
251	Marieta, mujer de Bonanat Brotons, habitante de Burjassot	Inventario post mortem	ARV, Blai Roures, 1.969, 8 de enero de 1354
252	Pere Moliner, llaurador de Burjassot	Inventario post mortem	ARV, Arcusio de Collent, 2.916, 4 de enero de 1381
253	Miquel Tavio, llaurador vecino de Valencia, commorant en Campanar	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.425, septiembre de 1424
254	Bernat Ballester, llaurador de Campanar	Inventario post mortem	AMV, Pere Pérez, 23-1, 13 de enero de 1443
255	Ramona y Pere Roures, llaurador de Carraxet	Inventario post mortem	ARV, Desconocido, 16.937, 5 de enero de 1301
256	Domingo Bernat, llaurador de Catarroja	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 6 de julio de 1450
257	Pere Balaguer, vecino de El Puig	Inventario post mortem	ARV, Vicent Çaera, 3.025, 5 de febrero de 1409
258	Mateu Boscà, llaurador de El Puig	Inventario post mortem	ARV, Joan Campos senior, 426, 12 de diciembre de 1439
259	Domènec Escolà y Guillamona, realizado en Foios	Inventario post mortem	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.875, 24 de marzo de 1329
260	Domènec Pere de Pedrola y	Inventario post	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 27 de

	Maria Joana, realizado en Foios	mortem	abril de 1330
261	Sancho Llopis, habitante de Foios, y su mujer	Inventario post mortem	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 28 de mayo de 1330
262	Maria, viuda de Domènec Castellà, llaurador de Foios	Inventario post mortem	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 22 de marzo de 1330
263	Domènec Mateu y Joana, realizado en Foios	Inventario post mortem	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 4 de mayo de 1330
264	Sibí·lia, mujer de Domènec Vinyoles, llaurador de Foios	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.308, 16 de enero de 1414
265	Domènec Eroles, llaurador de Foios, y su mujer Guillamona	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.310, 27 de febrero de 1420
266	Miquel Llop, llaurador de Foios, y su mujer	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Matoses, 451, 7 de noviembre de 1421
267	Joana, mujer de Miquel Llop, llaurador de Foios	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.318, 16 de enero de 1437
268	Francesc Fort, llaurador de Foios	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.318, 9 de marzo de 1437
269	Joan Fort, llaurador de Foios	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.318, 16 de enero de 1437
270	Antoni Sànchez, llaurador de Godella	Inventario post mortem	ARV, Arnau Cabrera, 4.174, 4 de agosto de 1452
271	Miquel Fortanet, realizado en Maçarós	Inventario post mortem	ARV, Desconocido, 16.930, 30 de noviembre de 1332
272	Sancho Roíz, vecino de Manises	Inventario post mortem	AMV, Antoni Cortés, m-1, 13 de junio de 1375
273	Jaume Roíz, vecino de Manises	Inventario post mortem	AMV, Antoni Cortés, m-1, 11 de agosto de 1375
274	Andreu Casals, llaurador de Massalfassar	Inventario post mortem	ARV, Joan Campos senior, 417, 30 de enero de 1422
275	Urraca, viuda de Pere Alleper, vecina de Massalfassar	Inventario post mortem	ARV, Joan Campos senior, 427, 19 de octubre de 1448
276	Miquel Castelló, vecino de Massalfassar	Inventario post mortem	ARV, Joan Campos senior, 435, 26 de enero de 1459
277	Asensi Crespí, habitante de Massarrojos, y su mujer	Inventario post mortem	ARV, Desconocido, 16.930, 18 de noviembre de 1332
278	Pere Guaytes, habitante de Massarrojos	Inventario post mortem	ARV, Desconocido, 16.930, 31 de octubre de 1332
279	Domènec Almenar, realizado en Massarrojos	Inventario post mortem	ARV, Desconocido, 16.930, 21 de diciembre de 1332
280	Arnau García, llaurador de Massarrojos	Inventario post mortem	AMV, Jaume Desplà, n-4, 24 de noviembre de 1388
281	Bartomeua, mujer de Miquel Muntanyana, habitante de Meliana	Inventario post mortem	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 30 de noviembre de 1330
282	Guillem Conques, habitante de Meliana	Inventario post mortem	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 26 de diciembre de 1330
283	Pere Llop, llaurador de Meliana	Inventario post mortem	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 14 de febrero de 1330
284	Bartomeu Muntanyana, llaurador de Meliana	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.331, 12 de febrero de 1447
285	Guillem Arnau, llaurador de	Inventario post	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.344, 16 de

	Meliana	mortem	octubre de 1450
286	Ferran Esperadera, vecino de Mislata	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.422, 17 de enero de 1418
287	Guillem Perot, vecino de Mislata	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.423, 11 de septiembre de 1420
288	Bernat Cristià, realizado en Montcada	Inventario post mortem	ARV, Desconocido, 16.930, 23 de noviembre de 1332
289	Domènec Campos, realizado en Montcada	Inventario post mortem	ARV, Francesc Monzó, 1.551, 2 de octubre de 1398
290	Jaume Monroig, llaurador de Montcada	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.327, 10 de marzo de 1449
291	Macià Barbany, vecino de Museros	Inventario post mortem	AMV, Jaume Desplà, n-16, 8 de diciembre de 1407
292 (737)	Gil Joan, llaurador de Patraix	Inventario post mortem	APCCV, Joan de Vera, 1.445, 1381
293	Antònia, mujer de Pere Desplà, llaurador de Patraix	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.421, 16 de noviembre de 1413
294	Joan Llop y Antònia, vecinos de Patraix	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.423, 6 de julio de 1420
295	Pere Monyòs y su mujer, realizado en Patraix	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.427, 6 de octubre de 1431
296	Vicent Vives, vecino de Patraix	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.427, 3 de agosto de 1431
297	Lucas Estela, llaurador de Patraix	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 5 de marzo de 1435
298	Andreu Corbera, llaurador de Patraix	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.432, 28 de diciembre de 1438
299	Antoni Pelegrí, llaurador de Patraix	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.433, 2 de julio de 1439
300	Bernat Fermell, vecino de Valencia, commorant en Patraix	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.433, 15 de julio de 1439
301	Jaume Navarro, llaurador y justícia de la Pobla de Vallbona	Inventario post mortem	APCCV, Bernat Dassió Senior, 26.801, 6 de diciembre de 1449
302	Mateu Portugal, llaurador de la Pobla de Vallbona, y su mujer	Inventario post mortem	APCCV, Bernat Dassió Senior, 26.800, 31 de julio de 1450
303	Sanxa, viuda de Martí Pi, vecino de Quart	Inventario post mortem	ARV, Martí Doto, 789, 15 de julio de 1421
304	Joan Vaquer, llaurador de Quart	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 10 de enero de 1435
305	Joan Muntaner, llaurador de Rafelbunyol	Inventario post mortem	ARV, Joan Campos senior, 433, 27 de marzo de 1454
306	Elisenda, viuda de Pere Tallada, habitante de Rafelbunyol	Inventario post mortem	ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 27 de noviembre de 1330
307	Pere Grifo, realizado en Rafelbunyol	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Matoses, 456, 15 de septiembre de 1439
308	Bernat Rufès, llaurador de Rafelbunyol	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Matoses, 456, 4 de agosto de 1439
309	Pere..., vecino de Rafol Beniferri	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.423, 2 de marzo de 1420
310	Jauma, viuda de Ferran Goçalbo, realizado en Rafol Beniferri	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.423, 19 de junio de 1420

311	Pons de Ape, habitante de Russafa, y su mujer Guillamona	Inventario post mortem	ARV, Desconocido, 11.179, 31 de mayo de 1298
312	Jaume Rapacius, realizado en Russafa	Inventario post mortem	ARV, Desconocido, 11.179, 22 de julio
313	Martí Belluga, realizado en Russafa	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.872, 15 de junio de 1322
314	Martí Munyoç, llaurador de Russafa	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.526, 23 de noviembre de 1428
315	Vicent Lleopart, llaurador de Russafa	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.529, 9 de septiembre de 1434
316	Pere Guerau, llaurador de Russafa	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Matoses, 456, 2 de julio de 1439
317	Jaume Mojolí, llaurador de Russafa	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 22 de junio de 1450
318	Jaume Bardina, vecino de Sedaví	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 28 de enero de 1438
319	Domènec de la Torre, llaurador de Soternes	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.872, 21 de septiembre de 1322
320	Ferran Pèrèç junior, llaurador de Soternes	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.416, 20 de noviembre de 1410
321	Sancho Cola, vecino de Torrent	Inventario post mortem	ARV, Arcusio de Collent, 2.563, 26 de junio de 1375
322	Pere Guerau, habitante de la Alqueria de Benibahari, término de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.872, 1321 (primera página del protocolo)
323	Pere Alguaira, vecino de Valencia, conmorant en alqueria de Bernat Pedrós	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 17 de noviembre de 1438
324	Pere Castrellenes, realizado en la alqueria de Marxalena, término de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Joan Campos senior, 426, 11 de agosto de 1439
325	Mateu Rubio, habitant de la alqueria de Sant Jordi, término de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Bernat Costa, 2.801, 8 de diciembre de 1336
326	Jaume Marçà, llaurador del monasterio de la Saïdia de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.329, 31 de enero de 1446
327	Isabel, mujer de Joan Roíz, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Martí, 68, 18 de agosto de 1417
328	Domingo Domínguez, llaurador de Valencia, y su mujer Úrsola	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.426, 27 de abril de 1430
329	Bernat Martí, llaurador de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Martí Doto, 789, 24 de mayo de 1421
330	Pasqual Buxolo, vecino de Vinalesa	Inventario post mortem	ARV, Joan Campos senior, 426, 23 de diciembre de 1439
331	Jaume Guerau, vecino de Vinalesa	Inventario post mortem	ARV, Joan Campos senior, 4.348, 26 de agosto de 1450
332	Miquel Guerau, vecino de Vinalesa	Inventario post mortem	ARV, Joan Campos senior, 4.348, 30 de julio de 1450
333	Llorença, viuda de Guillem Abellá, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 11 de junio de 1348

334	Cathal Atara, judío de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 16 de julio de 1348
335	Luna, viuda de Martín Fernández	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 17 de julio de 1348
336	Constança, viuda de Pere Conill, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 3 de agosto de 1348
337	Bernarda, viuda de Pere Venrell	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 20 de agosto de 1348
338	Francesca, viuda de Martín Pastor	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 27 de agosto de 1348
339	Jaume Llätzer, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 27 de agosto de 1348
340	Elisenda y Bartomeu Tallada, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 16 de septiembre de 1348
341	Martí Carbonell, marido de Mateua, en virtud de contrato de germania, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 14 de mayo de 1348
342	Ebralde, viuda de Ferran Lligalbé	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, entre el 17 y el 24 de julio de julio de 1348
343	Joan Navarro, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 4 de agosto de 1348
344	Andreu Paladella, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 8 de agosto de 1348
345	Bartomeua y su marido, Jaume Gil, en virtud de contrato de germania, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 8 de agosto de 1348
346	Mateua, mujer de Martí Carbonell	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 11 de agosto de 1348
347	Jaume Lledó y su mujer, Sança, en virtud de contrato de germania, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 11 de agosto de 1348
348	Pasquala, viuda de Pasqual Navalles, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 13 de agosto de 1348
349	Miquel Natalí y Caterina	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 21 de agosto de 1348
350	Bernat Burger, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 20 de agosto de 1348
351	Arnau Carrasco, vecino de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 20 de agosto de 1348
352	Pere Barber, sastre de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 20 de agosto de 1348
353	Maria y Miquel Torres, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 20 de agosto de 1348
354	Elisenda, viuda de Guillem Carbonell, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 29 de agosto de 1348
355	Pasqual Camarassa, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 19 de septiembre de 1348
356	Pasquala Radià, mujer de Joan Marranz, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 18 de octubre de 1348
357	Ramona, viuda de Berenguer Camarro, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 4 de noviembre de 1348

358	Guillem Sabenc, habitante de Mallorca, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 12 de enero de 1349
359	Sabilia, viuda de Guillem Puig, ferrer de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 7 de abril de 1349
360	Guillem Botí, sastre de Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 24 de agosto de 1348
361	Garcia Cèmia, realizado en Morvedre	Inventario post mortem	AMV, Domingo Joan, I-1, 23 de septiembre de 1348
362	Mujer de Ramon Gall, realizado en Morella	Inventario post mortem	AHEM, Joan Martí, 13 de febrero de 1331
363	Gilaberta, viuda de Pere Gilabert, realizado en Morella	Inventario post mortem	AHEM, Joan Guerau, 1401-1404, 20 de agosto de 1403
364	Domènec Serra, vecino de Morella	Comanda	AHEM, Fracesc Pallarés, 1406-1408, 21 de abril de 1408
365 (612)	Jaume Palma, realizada en Morella	Partición	AHEM, Jaume Peçonada, 1453-1455, 21 de junio de 1451
366	Guillem Martorell, rector de Ortells	Inventario post mortem	AHNM, Antoni Sanxo, 37, 6 de abril de 1371
367	Antònia, viuda de Antoni Sancho notario de Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Jaume Roig, 129, 10 de mayo de 1414
368	Lluís de la Guerola, notario de Vilafranca, y su mujer	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 101, 1426, 18 de junio de 1426
369	Guerau Borderia, canónigo de Valencia y párroco de la iglesia de Santa Maria de Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 3 de agosto de 1348
370	Domènec Çafont, notario de Alcoi	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 486, 3 de agosto de 1356
371 (659)	Bartomeu Llidó, paraire de Alcoi, y su mujer Lluïsa	Partición	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 28 de noviembre de 1452
372	Mateua, viuda de Ramon Llop, realizado en Alzira	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat Llorens, 040/5, 22 de octubre de 1380
373	Benvinguda, viuda de Jaume Soler, corredor de Alzira	Inventario post mortem	AMAlz, Joan Arnau, 040/21, 15 de agosto de 1411
374	Pere Costega, notario de Alzira	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat de Comadolins, 040/24, 17 de junio de 1422
375	Mateu Carbonell, tintorer de la Alquenència de Alzira	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat Llorens, 040/14, 16 de julio de 1408
376	Lluís Fuster, tintorer de Alzira	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat Llorens, 040/13, 22 de abril de 1407
377	Gabriel Goles, prevere de Cocentaina	Inventario post mortem	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 487, 27 de marzo de 1370
378	Isabel, viuda de Jaume Badia, vecino de Sueca, realizado en Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.172, nº4, 18 de mayo de 1390
379	Caterina, viuda de Nicolau Garcia, vecino de Xàbia, realizado en Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº6, 5 de septiembre de 1390
380	Bernat Torres, vecino de Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº6, 2-4, 19 de octubre de 1391
381	Miquel Dezcolomer, vecino de Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº3, 3 de julio de 1392

382	Domingo Campanelles, vecino de Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.172, nº5, 7 de abril de 1394
383	Francesc Salou, vecino de Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.173, nº1, 5 de marzo de 1398
384	Francesc Oliver, paraire de Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.173, nº2, 15 de octubre de 1399
385 (684)	Domingo Tomàs, vecino de Gandia, y su mujer Mariana	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº7, anterior a 29 de marzo de 1401
386	Pere Guillem Català, majordom de la infanta y condesa, realizado en Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº8, 31 de octubre de 1404
387	Mujer de Salvador Benet, piquer de Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº4, 22 de junio de 1416
388	Aurici Apert, vidrier de Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.205, nº2, 6 de enero de 1417
389	Jaume Guimerà, jurista de Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Jaume Pérez de Culla, leg. 1.350, nº5, 31 de marzo y 2 de abril (addenda) de 1425
390	Maria, mujer de Alfonso Beneito, vecino de Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Joan Avellà, leg. 1.175, nº11, 21 de junio de 1434
391	Jaume Pérez de Culla, notario de Gandia	Partición	AHN, Nobleza, Osuna, Jaume Pérez de Culla, leg. 1.350, nº4, Posterior al 18 de julio de 1452
392	Martí Escuder, escuder de Gandia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Jaume Pérez de Culla, leg. 1.350, nº5, 11 de abril de 1425
393	Pere Darder, notario de Pego	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº2, 9 de febrero de 1390
394	Pere Dalmau, prevere de Ternils	Inventario post mortem	AMAlz, Bernat Llorens, 040/6, 15 de abril de 1381
395 (895)	Gabriel Císcar, mercader de Vilajoiosa	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.533, 30 de marzo de 1440
396	Berenguer Llançol, señor de la Vall de Villalonga, realizado en Villalonga y Dénia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.173, nº1, 1 de octubre de 1398, addenda del 9 de octubre
397	Berenguer Dezpere, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Notal de desconocido, 16.919, 23 de febrero de 1283
398	Ramon Sent Feliu, espaer de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Jaume Riquer, 16.926, anterior al 13 de octubre de 1295
399	María, viuda de Guillem Rubió, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Jaume Riquer, 16.926, 27 de octubre de 1295
400	Bernat Morell y Ermessenda, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Jaume Martí, 2.631, 14 de febrero de 1296
401	Pere Bretno, habitante de Valencia, y su mujer	Inventario post mortem	ARV, Desconocido, 16.937, 25 de enero de 1301
402	difunto/a desconocido/a, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Jaume Martí, 2.812, 22 de enero de 1307
403	Domènec Sedaruy, prevere de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.836, 8 de febrero de 1317
404	Joan Montsoriu, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.836, 23 de marzo de 1317 (cuartilla)
405	Difunto desconocido, realizado	Inventario post	ARV, Guillem Vilardell, 2.836, 7 de abril

	en Valencia	mortem	de 1317 (cuartilla)
406	Difunto desconocido, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.836, 1317 (fol. 25)
407	Pere Guitard, ciutadà de Valencia, y Pasquala	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 2.627, Anterior al 5 de julio de 1319
408	Berenguer Vallebrega, vecino de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Salvador Vich, 2.837, 4 de junio de 1322
409	Dolça, viuda de Jaume Rois, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 10.408, 14 de noviembre de 1326
410	Guillamona, viuda de Arnau Guitard, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 10.408, 20 de diciembre de 1326
411	Pere Sescorts, carnicer de Valencia, y su mujer	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 11.183, 25 de abril de 1328
412	Pere..., ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 11.183, 19 de enero de 1328
413	Arnau Salelles, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 11.183, 26 de agosto de 1327 y 10 de enero de 1328
414	Andreu Macià, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Francesc Castelló, 2.799, 28 de abril de 1329
415	Guillem Palma, carnicer de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.356, 25 de noviembre, miércoles, y (ilegible), lunes, de 1332
416	Maria, viuda de Bernat Caselles, cuiracer de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 16.933, 8 de febrero de 1336
417	Guillem Estrany, seder de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Guasch, 2.912, 15 de abril de 1336
418	Joan Franch, fuster de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Bernat Costa, 2.801, 1 de octubre de 1336
419	Maria, costurera de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Bernat Costa, 2.801, 17 de enero de 1337
420	Caterina, hija de ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Bernat Costa, 2.801, 15 de abril de 1337
421	Ramona, viuda de Bernat Sesoliveres, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 14.210, 18 kal (mes dañado) de 1339
422	Dolça, mujer de Guillem Maçaneta, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 14.210, 14 de junio de 1339
423	Pere Degrà, sastre de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 14.210, 5 de agosto de 1339
424	Pere Segarra, peller de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 14.210, 10 de septiembre de 1339
425	Nicolaua, mujer de Pere Osona, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Domènec Molner, 2.923, 14 de julio de 1341
426	Bernarda, mujer de Tomeu Castell, ferrer de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Domènec Molner, 2.923, 10 de mayo de 1341
427	Antoni Morell, barber de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Guasch, 2.776, 27 de noviembre de 1342
428	Jaume Benagues, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Domènec Molner, 2.923, 23 de agosto de 1341
429	Alfons Martínez de Palma,	Inventario post	ARV, Domènec Molner, 2.777, 6 de julio

	realizado en Valencia	mortem	de 1342
430	Gerarda, mujer de Mateu P., realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Domènec Molner, 2.777, 17 de agosto de 1342
431	Pere Duran, patrón de coca de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Guasch, 2.776, 8 de enero de 1343
432	Domènec Conca, sabater de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.878, 20 de junio de 1343
433	Guillem Viver, peller de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Domènec Molner, 2.879, 12 de julio de 1344
434	Maria, mujer de Joan Alegre, vecino de Valencia	Inventario post mortem	AMV, Apèndix de notals, z-2, 27 de septiembre de 1348
435	Pere Rasquera, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Bernat Albarelles, 2.935, 30 de mayo de 1349
436	Ramon Dezpuig, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Bernat Albarelles, 2.935, 29 de julio de 1349
437	Antoni Pelegrí, correger de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Domènec Meià, 2.654, 27 de abril de 1349
438	Antoni Jordà, paraire de Valencia, y su mujer Beneta	Inventario post mortem	APCCV, Lluís Llopis, 26.318, 31 de julio de 1376
439	Pasquala, mujer de Joan Montsó, mercader de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Lluís Llopis, 22.286, 7 de julio de 1378
440	Estefanía, mujer de Bernat Bosch, vecino de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Martí, 74, 7 de agosto de 1381
441	Bartomeu Amenla, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Martí, 74, 9 de junio de 1381
442	Bartomeu Segura, teixidor de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Martí, 75, 28 de mayo de 1384
443	Ferran Aragonès, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume de Sant Vicent, 18.292, 14 de junio de 1395
444	Joan Sarriga, paraire de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 869, 21 de julio de 1395, 2 septiembre de 1395 (addenda)
445	Agnès, mujer de Miquel Rajadell, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume de Sant Vicent, 18.293, 1 de enero de 1398
446	Joan Salamanca, juponer de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu de la Mata, 21.910, 16 de septiembre de 1398
447	Joan Linyà, corredor de coll de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Andreu Polgar, 23.175, 26 de octubre de 1399
448	Mateu Martí, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu de la Mata, 21.905, 11 de agosto de 1400
449	Dominga, viuda de Joan Verdú, realizado en Valencia	Inventario post mortem	AMV, Jaume Desplà, 2-16, 18 de marzo de 1400
450	Clara, mujer de Joan Carba, matalafer de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu de la Mata, 21.905, 26 de enero de 1400
451	Pasquala, viuda de Bartomeu Gil, cabacer de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.612, 30 de diciembre de 1407
452	Cèlia, viuda de Martí Aparisi, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.416, 10 de agosto de 1410
453	Margarita, mujer de Ferran Peraç, paraire de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.417, 29 de diciembre de 1410
454	Jaume Pavia, realizado en	Inventario post	APCCV, Domènec Barreda, 6.421, 26 de

	Valencia	mortem	septiembre de 1413
455	Eimeric Perberart, paraire de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.421, 30 de agosto de 1413
456	Bernat Andreu, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.525, 23 de junio y 8 de julio de 1430
457	Sanxa, viuda de Alfons Martí, vecino de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.418, 13 de marzo de 1415
458	Dolça, mujer de Roderic Major, teixidor de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.422, 25 de agosto de 1419
459	Francesca, viuda de Ramon Gamiça, paraire de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.422, 14 de septiembre de 1419
460	Domènec Calaforra, teixidor de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.424, junio de 1423
461	Joana, viuda de Tovià Morell, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.424, 14 de octubre de 1423
462	Jaume Palau, prevere de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.425, Julio de 1424
463	Joan Daroca, realizado en Valencia	Inventario post mortem	AMV, Arnau Almirall, 22-1, 30 de marzo de 1425
464	Joana Pere, donzella de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.523, 22 de septiembre de 1427
465	Francesc Cavaller, notari de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.527, 2 de abril de 1429
466	Isabel Joan, viuda de Joan Senet Martí, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.527, 23 de julio de 1429
467 (836)	Isabel, viuda de Pere Monçò, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.428, 23 de junio de 1432
468 (835)	Maria, viuda de Pere Beneyto, operari de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.428, 9 de abril de 1431
469	Beatriu, viuda de Mateu Vidal, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.428, 6 de mayo de 1432
470	Miquel Exarch, prevere de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 21 de marzo de 1435
471	Jaume Bellprat, argenter de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 30 de abril de 1438
472	Berenguer Bellprat, fuster de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 29 de octubre de 1438
473	Pere Cirera, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.432, 28 de diciembre de 1438
474	Daniel Bassella, negre de linatge d'Etíops, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.433, 24 de julio de 1439
475	Joana, mujer de Pere Sero, mercader de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.532, 25 de abril de 1439
476	Beatriu Almenara, religiosa del monasterio de Sant Cristòfol de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.532, 24 de mayo de 1439
477	Salvador Vinader, mariner de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.532, 13 de agosto de 1439
478	Caterina, hija de Pere Nadal, teixidor de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.434, 7 de marzo de 1440
479	Difunta desconocida, mestra,	Inventario post	APCCV, Jaume Vinader, 9.533, 26 de

	mujer de Andreu Parança senior, ferrer de Valencia	mortem	noviembre de 1440
480	Antònia, viuda de Bernat Cavaller, notari de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.434, 8 de abril de 1440
481	Elionor Pérez del Castellar, mujer de Lope Ferrández de Cecina, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.040, 15 de abril de 1441
482	Gaspar Valls, paraire de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.536, 23 de enero de 1445
483	Joan Mas, clergue de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.536, 13 de julio de 1445
484	Pere Lobet, paraire de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.538, 8 de mayo de 1447
485	Climent Ros, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.538, 8 de enero de 1447
486	Isabel, mujer de Bernat Munyoç, teixidor de fustanys	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 25 de agosto de 1450
487	Elionor, viuda de Joan Mayans, mercader de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 11 de julio de 1450
488	Carles Asser, escrivent de Valencia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Antoni Barreda, leg. 1.322, nº 1-7, 28 de septiembre de 1450
489	Lluís Gallach, ciutadà de Valencia (892)	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Antoni Barreda, leg. 1.322, nº 1-7, 9 de noviembre de 1450
490	Rodrigo Serrano, sabater de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Joan de Vera, 1.444, 28 de octubre de 1385
491	Esteve Julià, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Jaume Martí, 2.871, 24 de enero de 1310
492	Gràcia, mujer de Berenguer Torra, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Jaume Martí, 2.814, 20 de enero de 1317
493	Maria, viuda de Joan Jenover, mariner de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu de la Mata, 21.905, 5 de febrero de 1400
494	Marc Forna, missatger de les corts, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 21 de agosto de 1438
495	Isabel, viuda de Tristany Bataller, pintor de Valencia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Antoni Barreda, leg. 1.322, nº 1-7, 25 de agosto de 1450, addenda del 16 de septiembre
496	Gilabert de Pròixida, noble, realizado en Valencia	Inventario post mortem	AMV, Jaume Desplà, 2-20, 4 de diciembre de 1405
497	Berenguer Fuster, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Jaume Martí, 2.815, 25 de julio de 1332
498	Vicent Roiç, tintorer de Valencia, y su mujer Marieta	Inventario post mortem	ARV, Arcusio de Collent, 2.793, 10 de septiembre de 1362
499	Jaume Navarro, tintorer de Valencia (729)	Inventario post mortem	ARV, Arcusio de Collent, 2.794, 18 de noviembre de 1363
500	Marieta, viuda de Joan Nicolau, saig de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Vicent Queralt, 1.413, 3 de febrero de 1390
501	Bartomeu Bonet, notario de Valencia	Inventario post mortem	AMV, Jaume Desplà, n-12, 12 de noviembre de 1401
502	Bernat Paganell, prevere de Albalat, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.420, 15 de febrero de 1418
503	Jaume Suau, vecino de Valencia,	Inventario post	APCCV, Domènec Barreda, 6.433, 22 de

	negre de linatge d'Etíops	mortem	mayo de 1438
504	Esteve Mediona, notario de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Jaume Martí, 2.811, 6 de abril de 1299
505	Elisenda, viuda de Guillem Moncofa, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.836, 13 de febrero de 1317 (cuartilla)
506	Ramon, mujer de Bartomeu Jerri, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.836, 20 de marzo de 1317
507	Jaume Salvador, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.836, 4 de noviembre de 1317
508	Guillem Guitard, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 10.408, 16 de octubre de 1326
509	Jaume Gener, saig de Valencia, y su mujer Pasquala	Inventario post mortem	ARV, Guillem Guasch, 2.912, 23 de septiembre de 1336
510	Alamanda, viuda de Arnau Pinosa, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Bernat Costa, 2.801, 10 de julio de 1336
511	Maria Sánchez Alihori, viuda del señor de Navalles	Inventario post mortem	APCCV, Joan de Vera, 1.446, 27 de febrero de 1382
512	Joan Esteve, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.530, 26 de septiembre de 1436
513	Saurina, viuda de Bernat Savila, mercader de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.433, 17 de agosto de 1439
514	Joan Dalmau, mestre de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.534, 7 de septiembre de 1442
515	Joan Morós, mestre de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 12 de octubre de 1450
516	Ramon Eimeric, correger de Valencia, y su mujer Tomasa	Inventario post mortem	ARV, Bernat Costa, 2.876, 16 de agosto de 1335
517	Guillamona, viuda de Bernat Carbonell, vecino de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Bernat Costa, 2.876, 15 de octubre de 1335
518	Alegret de Pujalt, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.878, 19 de mayo de 1343
519	Guillem Joan, fuster de Valencia, y su mujer Asenda	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 10.408, 10 de octubre de 1326
520	Bernat Bertrand, mercader de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.361, 22 de mayo de 1346
521	Ramon Fabarzano, menescal de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.361, 18 de septiembre de 1346
522	Jaume Toledo, paraire de Valencia, y su mujer Joana	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.417, 30 de diciembre de 1410
523 (803)	Francesc Pinós, paraire de Valencia, y su mujer Caterina	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.419, 14 de marzo de 1416
524	Joan Gomis, notari de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.427, 31 de octubre de 1431
525	Caterina, viuda de ... d'Àgueda, mestre d'obra de vila de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.429, 2 de agosto de 1434
526	Ferran Pançolo, candeler de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 27 de julio de 1450
527	Miquel Lloret, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 2.627, 20 de agosto de 1319

528	Pere Miró, vecino de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Salvador Vich, 2.837, 6 de julio de 1322
529	Guillem Maçant, vecino de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 2.855, 24 de septiembre de 1325
530	Maria, mujer de Bernat Gotarra, fuster de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 2.855, 31 de enero de 1326
531	Martí Bassella, vecino de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 2.855, 11 de febrero de 1326
532	Ferrer Segrises, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 10.408, 18 de diciembre 1326
533	Guillem Selrrany, assaunador de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 10.408, 26 de enero de 1327
534	A. Castelló, aluder de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 2.758, 7 de abril de 1330
535	Francesc Morellà, carnicer de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Guasch, 2.364, 11 de septiembre de 1333
536	Marieta, viuda de Joan Exerita, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Arcusio de Collent, 2.793, 15 de junio de 1362
537	Domingo Roures, hostaler de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Lluís Llopis, 58, 17 de marzo de 1378
538	Bernat Blanch, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Martí, 72, 3 x 5 de mayo de 1401
539	Miquel Tortosa, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.416, 3 de diciembre de 1410
540	Bernat Dolit, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.418, 8 de octubre de 1415
541	Caterina, mujer de Pere..., realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.419, 11 de enero de 1416
542	Pere Reig, sastre de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.432, 18 de diciembre de 1438
543	Berenguer Gener, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 2.855, 26 de abril de 1325
544	Esclarmunda, mujer de Esteve Muro, vecino de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Jaume Martí, 2.815, 18 de noviembre de 1332
545	... de Vich, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.356, 9 de septiembre de 1332
546	Benedet Vicent, pellicer de Valencia, y su mujer Tomasa	Inventario post mortem	ARV, Bernat Costa, 2.876, 13 de octubre de 1335
547	Esteve Rubio, vecino de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Bernat Costa, 2.801, 1 de octubre de 1336
548	Andrea y Pere Castellà, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.878, 22 de diciembre de 1343
549	Guillamona, viuda de Pere Llorens, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.878, 5 de febrero de 1343
550	Sibíl·lia, viuda de Bernat ..., realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.361, 4 de agosto de 1346
551	Difunto desconocido, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Bartomeu Molner, 2.976, 23 de enero de 1351
552	Francesc Giner, algepser de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Martí, 74, 6 de febrero de 1381

553	Andreu Llopis, mercader de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Joan Aguilar, 14.091, 3 de julio de 1395 y 11 de febrero de 1396
554	Garcia Adam, vecino de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Martí, 72, 1 de diciembre de 1400
555	Berenguer Bonet, pellicer de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu de la Mata, 21.905, 1 de octubre de 1400
556	Joan Esteve, fuster de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Martí, 72, 21 de junio de 1401
557	Guillem Tallada, carnicer de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Martí, 72, 1 de octubre de 1401
558	Alfonso Gutériç, carnicer de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.040, 2 de octubre de 1441
559	Caterina, viuda de Bernat Bot, fuster de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.534, 22 de octubre de 1442
560	Caterina, viuda de Jaume Marafi, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.535, 13 de febrero de 1443
561	Bernat Martí, prevere de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 13 de julio de 1450
562	Bernat Ferrando, realizado en Valencia	Inventario post mortem	AMV, Jaume Desplà, n-10, 1 de junio de 1397
563	Joan de Medina, paraire de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.416, 27 de noviembre de 1410
564	Martí Salzagello, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.420, 13 de mayo de 1418
565	Bernat Ros, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.420, 7 de noviembre de 1418
566	Benvinguda, viuda de Joan Macip, paraire de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.423, 10 de mayo de 1420
567	Francesc Pelegrí, corredor d'orella de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.425, 6 de marzo de 1424
568	Joan de Claramunt, olim llamado Bernat Vilarnau, donzell de Valencia	Inventario post mortem	AMV, Jaume Beneyto, r-3, 11 de febrero x 10 de marzo de 1440
569	Elisenda, viuda de Pere Manso, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Jaume Martí, 16.932, 2 de octubre de 1304
570	Joan Foneç, calderer de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Jaume Martí, 2.815, 10 de marzo de 1332
571	Bernat Boix, realizado en Valencia	Inventario post mortem	AMV, Jaume Desplà, n-11, 30 de marzo de 1400
572	Joan Pérez de Calatayud, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu de la Mata, 21.905, 16 de octubre de 1400
573	Pere Castelló y GERALDA, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Jaume Riquer, 16.926, 17 de diciembre de 1299
574	Esteve Gil, realizado en Valencia	Inventario post mortem	ARV, Domènec Molner, 2.759, 11 de abril de 1370
575	Francesca, mujer de ..., sabater de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Domènec Molner, 2.759, 6 de febrero de 1370
576	Domingo Daroca, lapicida de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Lluís Llopis, 61, 31 de enero de 1388
577 (786)	Bernat Ferrer, argenter de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Antoni Pasqual, 23.251, 9 de septiembre de 1400

578	Bernat Caselles, cuiracer de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 16.933, 18 de noviembre de 1336
579	Bernat Vilardida, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Guillem Vilardell, 2.878, 16 de febrero de 1343
580	Guillem Constantí, argenter de Valencia	Inventario post mortem	AMV, Apèndix de notals, z-2, 9 de febrero de 1348
581	Constança, viuda de Bernat de Valldaura, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Vicent Queralt, 1.412, 23 de agosto de 1381
582	Pere Garcia, seller de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bernat Gil, 329, 19 de agosto de 1395
583	Jaume Candell, teixidor de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Joan Aguilar, 14.091, 21 de junio de 1396
584	Benvinguda, mujer de Francesc Canals, sastre de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.421, 7 de agosto de 1413
585	Marieta, viuda de Joan Solanes, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.429, 2 de julio de 1434
586	Llorens Paleres, ciutadà de Valencia, y su mujer Úrsola	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.539, 29 de mayo de 1449
587	Pere Puig, moliner de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Pedro Mayor, 2.930, 20 de abril de 1285
588	Jaume Calbó, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	AMV, Apèndix de notals, z-2, 26 de septiembre de 1348
589	Jaume Bagès, mercader de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Miquel Arbúcies, 977, 1 de abril de 1393
590	Vicent Vilanova, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume de Sant Vicent, 18.293, 18 de noviembre de 1396
591	Francesca, mujer de Miquel Peres, sabater de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Jaume de Sant Vicent, 18.293, 22 de agosto de 1397
592	Llorens Gil, teixidor de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Bernat Gil, 331, 2 de septiembre de 1400
593	... Garcia y su mujer, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.424, 1 de diciembre de 1423
594	Benvinguda, mujer de Joan Arnau, alcait de Alaquàs	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.420, 8 de noviembre de 1418
595	Domingo Pérez, taverner de Mislata, y su mujer Dolça	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.420, 17 de mayo de 1418
596	Caterina, viuda de Antoni Bardari, procurador fiscal del rey, realizado en Patraix	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.426, 11 de marzo de 1430
597	Menga, viuda de Domingo Pasqual, traginer de vi de Russafa	Inventario post mortem	APCCV, Sancho Cornell, 13.070, 15 de septiembre de 1393
598	Domènec Blanch, mercader de Valencia, y su mujer Geralda	Inventario post mortem	ARV, Aparisi Lapart, 10.408, 21 de noviembre de 1326
599	Arnau Montsoriu, habitante del Grau del Mar de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Pere de Pauls, 2.499, 16 de mayo de 1329
600	Pere d'Ódena, prevere del monasterio de la Saïdia de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Arnau de Casesvelles, 2.775, 13 de julio de 1344
601	J. Aragonès y Antònia, vecinos de Morvedre	Contrato de <i>Germania</i>	AMV, Apèndix de notals, z-3, 22 de agosto de 1349

		(estimación)	
602 (58)	Pere Gargallo, realizado en Bel (incluye ventas postmortem)	Inventario post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 26 de agosto de 1360, y 27 de marzo de 1361
603	Bernat Vidal, realizada en Ballestar	Almoneda (notarial)	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 6 de enero de 1372
604	Pere Gargallo, realizadas en Ballestar	Ventas post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 26 de agosto de 1360, y 27 de marzo de 1361
605	Aparisi Granell, realizada en Boixar	Almoneda (notarial)	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 16 de diciembre de 1368
606	Bernat Riera, realizada en Boixar	Almoneda (notarial)	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 7 de junio de 1373
607	Ferrer Isona, realizada en Castell de Cabres	Almoneda (notarial)	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 9 de octubre de 1369
608	Guillem Sabater, realizado en Castell de Cabres	Almoneda (notarial)	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 20 de febrero de 1370
609 (63)	Guillem Belsa, realizado en Castell de Cabres	Partición	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 3 de noviembre de 1372
610 (64)	Miquel Sercós, realizado en Castell de Cabres	Partición	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 13 de (dañado) de 1375
611	Bartomeu Miralles, realizada en Fredes	Almoneda (notarial)	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 23 de mayo de 1371
612 (365)	Jaume Palma, realizado en Morella	Partición	AHEM, Jaume Peçonada, 1453-1455, 21 de junio de 1451
613	Jaume Palma, realizada en Morella	Almoneda (notarial)	AHEM, Jaume Peçonada, 1453-1455, 24 de febrero de 1451 x 8 de marzo de 1454
614	Pere Martí, realizadas en la Pobla de Benifassà	Ventas post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 11 de agosto de 1361
615	Pere Garcés, realizada en la Pobla de Benifassà	Almoneda (notarial)	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 1370 (fecha dañada)
616 (75)	Difunto desconocido, realizado en Rossell (incluye estimación)	Inventario post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 1370 (fecha dañada)
617	Difunto desconocido, realizada en Rossell	Almoneda (notarial)	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 1370 (fecha dañada)
618	Mujer de Tomàs Pelegrí, realizada en Rossell	Almoneda (notarial)	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 31 de enero de 1374
619 (77)	Pere Balaguer, vecino de Sant Mateu (incluye ventas post mortem)	Inventario post mortem	AHEM, Arnau Dalós, 1369, 14 de septiembre de 1361
620	Ventas para pagar al peiter	Ventas	AHNM, Pere Savall, 117, 14 y 26 de marzo de 1410
621	Domingo Ortí, realizada en Vilafranca	Ventas post mortem	AHNM, Andreu Navarro, 45, 1374-1377, anterior al 21 de septiembre de 1375
622	Pere Coll, realizada en Vilafranca	Almoneda (notarial)	AHNM, Andreu Navarro, 52, 12 de octubre de 1391
623 (122)	Garcia Ortí y su mujer, realizado en Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 68, 1393, 7 de septiembre de 1394
624	Pere Miró, realizada en Vilafranca	Almoneda (notarial)	AHNM, Antoni Esquerdo, 68, 1393, 19 de septiembre de 1395
625 (94)	Miquel Gil y su mujer, realizado en Vilafranca	Contrato de germania	AHNM, Antoni Esquerdo, 68, 1393, 29 de agosto de 1395
626	Maria Coloma, realizado en	Almoneda	AHNM, Antoni Esquerdo, 77, 1402, 16 de

	Vilafranca	(notarial)	diciembre de 1402
627 (97)	Antoni Bonet, vecino de Vilafranca, y su mujer	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402, 23 de abril de 1402
628	Maria Ortí, viuda de Domingo Cabanes, vecino de Vilafranca	Almoneda (notarial)	AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402, 15 de octubre de 1402 x 9 de septiembre de 1403
629 (100)	Domingo Miró y Dolça, realizada en Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402, 6 de septiembre de 1403
630 (101)	Difunto desconocido, realizado en Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 80, 1405, 1405 (sin fecha)
631 (103)	Joan Gòmiç y su mujer, realizado en Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 82, 1405, 13 de octubre de 1406
632 (104)	Antònia, mujer de Bartomeu Salla, realizada en Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402, 30 de octubre de 1409
633	Antònia, mujer de Bartomeu Salla, realizado en Vilafranca	Almoneda (notarial)	AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402, 9 de diciembre de 1409 x 1411
634 (106)	Pere Carrasquell, realizado en Vilafranca	Estimación	AHNM, Antoni Esquerdo, 87, 1410, 27 de octubre de 1410
635 (109)	Caterina, mujer de Llorens Solsona, realizado en Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 88, 1411, 20 de mayo de 1411
636	Antònia, viuda de Antoni Sancho, notario de Vilafranca	Almoneda (notarial)	AHNM, Jaume Roig, 129, 2 de junio de 1414
637	“Execució a requesta dels jurats per pagaments de blat deguts a la universitat”	Execució	AHNM, Pere Savall, 120, 22 de abril de 1415
638	Pere Borreda, vecino de Vilafranca	Almoneda (notarial)	AHNM, Jaume Roig, 129, 27 de enero de 1415
639	Dolça, mujer de Pasqual Denosa, realizada en Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 70, 1394-1395, 2 de marzo de 1416
640	Antoni Scariola	Penyora	AHNM, Pere Savall, 122, 3 de agosto de 1417
641 (111)	Andrés Ramon, vecino de Vilafranca	Partición	AHNM, Lluís de la Guerola, 154, 1418-1423, 26 de diciembre de 1418
642	Llorens Borreda y su mujer, realizado en Vilafranca	Almoneda (notarial)	AHNM, Jaume Roig, 129, 10 de noviembre de 1420
643 (115)	Bartomeu Vadonis y Dolceta, realizado en Vilafranca	Partición	AHNM, Antoni Esquerdo, 95, 1421, 10 de abril de 1421
644	Pasqual Coloma, vecino de Vilafranca	Almoneda (notarial)	AHNM, Lluís de la Guerola, 154, 1418-1423, 12 de enero de 1421
645	Madre de Domingo Giner, realizadas en Vilafranca	Ventas post mortem	AHNM, Martí Gossà, 64, Antes del 19 de agosto de 1422
646	Pasqual de Nossa, realizada en Vilafranca	Almoneda (notarial)	AHNM, Lluís de la Guerola, 154, 1418-1423, 6 de septiembre de 1422
647	Gepeu Goach, realizado en Vilafranca	Almoneda (notarial)	AHNM, Martí Gossà, 64, 1421-1422, 28 de agosto de 1422
648	Domingo Mas, realizada en Vilafranca	Estimación	AHNM, Lluís de la Guerola, 157, 1424-1425, 2 de julio de 1425
649	Lluís de la Guerola, notario de Vilafranca	Almoneda (notarial)	AHNM, Antoni Esquerdo, 101, 1426, 3 de noviembre de 1426
650	Difunto desconocido, realizada en Vilafranca	Almoneda (notarial)	AHNM, Antoni Esquerdo, 101, 1426, 1426
651	Bartomeu Bonfill, realizada en	Almoneda	AHNM, Antoni Esquerdo, 102, 1427, 25 de

	Vilafranca	(notarial)	enero de 1428
652	Gença, mujer de Bartomeu Bonfill, realizada en Vilafranca	Almoneda (notarial)	AHNM, Antoni Esquerdo, 102, 1427, 23 de febrero de 1428
653 (120)	Difunta desconocida, realizado en Vilafranca	Inventario post mortem	AHNM, Martí Gossà, 65, 9 de julio de 1432
654	Difunta desconocida, realizada en Vilafranca	Almoneda (notarial)	AHNM, Martí Gossà, 65, 9 de julio de 1432
655	Difunto desconocido, realizada en Alcoi	Almoneda (notarial)	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 1348 (cuartilla suelta)
656	Antoni Navarro, realizada en Alcoi	Almoneda (notarial)	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 486, 20 de agosto de 1356
657	Difunto desconocido, realizada en Alcoi	Almoneda (notarial)	AMA, Bernard Carreres, XV.1, 488, 21 de octubre de 1371
658 (162)	Flor, mujer de Joan Valls, vecino de Alcoi	Partición	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 14 de octubre de 1449
659 (371)	Bartomeu Llidó, paraire de Alcoi, y su mujer Lluïsa	Partición	AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 28 de noviembre de 1452
660 (174)	Bernat Fuster, vecino de Alzira	Partición	AMAlz, Bernat Llorens, 040/13, 2 de marzo de 1407
661	Margalida, viuda de Pere Barbastre, realizado en Alzira	Almoneda (notarial)	AMAlz, Bernat de Comadolins, 040/24, 9 y 10 de marzo de 1422
662	Pere Navarro	Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 25, 16 de septiembre de 1397
663	Guillem Castells	Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 25, 24 de septiembre de 1401
664	Pasqual Gomis	Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 25, 19 de mayo de 1402
665	Pasqual Gomis	Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 25, 29 de junio de 1402
666	Difunto desconocido, heredero de Guillem Serra	Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 27, 30 de marzo de 1402
667	Jaume Martí y su mujer	Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 28/2, 21 de enero de 1410
668		Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 30/2, 10 de octubre de 1422 (carta 121)
669	Miquel Berga	Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 30/2, 14 de enero de 1423
670	Maria, viuda de Pere Tallada	Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 32, 10 de junio de 1435
671	Llorens Coll	Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 32, 11 de febrero de 1435
672	Joan Sanxo	Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 32, 17 de marzo de 1435
673	Antoni Margalit	Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 32, 19 de octubre de 1435
674	Bartomeu Arpello	Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 34/2, 24 de enero de 1443
675		Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 35/2, 15 de mayo de 1445
676		Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 36/2, 29 de abril de 1446

677	Pasqual Margalit y su mujer	Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 37/1, 24 de octubre de 1447
678	Guillem Marroquí y su mujer	Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 37/2, 9 de septiembre de 1448
679	Guillem Marroquí y su mujer	Almoneda (judicial)	AMC, Cort del justicia, 37/2, 5 de julio de 1449
680	Caterina, viuda de Nicolau Garcia, vecino de Xàbia, realizado en Gandia	Almoneda (notarial)	AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº6, Post 5 de septiembre de 1390
681	Bernat Torres, realizada en Gandia	Almoneda (notarial)	AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.172, nº5, 23 de diciembre de 1391
682	Miquel Dezcolomer, vecino de Gandia	Almoneda (notarial)	AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº3, 3 de julio de 1392 x agosto de 1393
683	Martín Eiximénez Romeu, habitante de Gandia	Almoneda (notarial)	AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.173, nº2, 17 de octubre de 1399
684	Domingo Tomàs, vecino de Gandia, y su mujer Mariana	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº7, anterior a 29 de marzo de 1401
685	Difunto desconocido, realizada en Gandia	Almoneda (notarial)	AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº10, 16 de septiembre de 1394
686	Jaumeta, viuda de Joan Dalmau, vecino de Gandia	Almoneda (notarial)	AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº16, 13 de julio de 1440
687	Pere Rafart	Restitución dotal (estimación)	AHN, Nobleza, Osuna, Antoni Barreda, leg. 1.322 nº 1-7, 5 de julio de 1450.
688 (196)	Bartomeu Desperandeu, realizada en Ontinyent	Partición	AMO, Jaume Olzina, 1421-1425, 11 de febrero de 1423
689 (197)	Pero Sànxez, realizado en Ontinyent	Inventario post mortem	AMO, Jaume Olzina, 1421-1425, 14 de diciembre de 1424
690	Miquel Senata	Venta post penyora	Guinot <i>et al.</i> , 2008: p. 257, 4 de febrero de 1282
691	Maria, mujer de Bernat de Narbona	Penyora	Guinot <i>et al.</i> , 2008: p. 270, 12 de marzo de 1282
692	Jaume Ramon de Cervera	Venta	Guinot <i>et al.</i> , 2008: p. 287, 12 de septiembre de 1282
693	Miquel Sanxes	Venta post penyora	Guinot <i>et al.</i> , 2008: p. 299, 12 de agosto de 1282
694	Na Modolona	Almoneda (judicial)	Guinot <i>et al.</i> , 2008: p. 359, 7 de abril de 1282
695	Na Elisenda	Penyora	Guinot <i>et al.</i> , 2008: p. 361, 17 de diciembre de 1282
696	Pere Ramon	Venta post penyora	Gregori <i>et al.</i> , 2008: p. 388, 11 de febrero de 1283
697	Ser Simó	Venta post penyora	Gregori <i>et al.</i> , 2008: p. 416, 19 de marzo de 1283
698	Na Maria, tavernera	Venta post penyora	Gregori <i>et al.</i> , 2008: p. 439, 13 de mayo de 1283
699	Na Ragadela	Venta post penyora	Gregori <i>et al.</i> , 2008: p. 481, 12 de agosto de 1283
700	Na Ermessenda Llåtzer	Venta post penyora	Gregori <i>et al.</i> , 2008: p. 497, 28 de julio de 1283

701	Berenguer de Monfalcó	Almoneda (judicial)	Gregori et al., 2008: pp. 522-525, 27 de agosto de 1283
702		Venta post penyora	Gregori et al., 2008: p. 536, 6 de septiembre de 1283
703	Elisenda Rajadela	Venta para satisfacer deuda	Gregori et al., 2008: p. 673, 19 de abril de 1284
704	Na Boneta, mujer d'En Bonet	Ventas de bienes robados	Silvestre et al., 2008: p. 911, 3 de octubre de 1287
705		Estimación de bienes robados	Silvestre et al., 2008: p. 937, 24 de octubre de 1287
706		Estimación	Silvestre et al., 2008: p. 1041, 27 de mayo de 1289
707		Inventario post mortem	ARV, Jaume Martí, 2.631, antes del 7 de abril de 1295
708		Almoneda (judicial)	ARV, Manos sueltas, Justícia de València, 39, 21 de julio de 1312
709		Almoneda (judicial)	ARV, Manos sueltas, Justícia de València, 39, 19 de junio de 1312
710		Almoneda (judicial)	ARV, Manos sueltas, Justícia de València, 39, 16 de junio de 1312
711		Almoneda (judicial)	ARV, Manos sueltas, Justícia de València, 39, 10 de febrero de 1312
712		Almoneda (judicial)	ARV, Manos sueltas, Justícia de València, 39, 10 de junio de 1312
713		Almoneda (judicial)	ARV, Manos sueltas, Justícia de València, 39, 11 de julio de 1312
714		Almoneda (judicial)	ARV, Manos sueltas, Justícia de València, 39, 25 de mayo de 1312
715		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia de València, 26 (penyores), 27 de septiembre de 1318, fol. 75
716		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia de València, 26 (penyores), 24 de octubre de 1318, fol. 73
717		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia de València, 26 (penyores), 1318, fol. 154v
718		Almoneda (judicial)	ARV, Manos sueltas, Justícia de València, 50, 11 de enero de 1318
719		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia de València, 28 (penyores), 21 de mayo de 1319, fol. 200
720		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia de València, 28 (penyores), 30 de agosto de 1319, fol. 380
721		Estimación por corredor para venta post penyora	ARV, Justícia de València, 28 (penyores), 27 de enero de 1319, fol. 20 r.
722		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia de València, 28 (penyores), febrero de 1319, fol. 24 r. y v.
723		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia de València, 28 (penyores), 1319, fol. 259
724	Antoni Gascó, realizada en Valencia	Almoneda (notarial)	ARV, Bernat Albarells, 2.935, julio de 1349

725	Vicent Salelles	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia civil, 134, 24 de agosto de 1349
726	Francesc Roig	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia civil, 134, 1 de septiembre de 1349
727	Bernat Alegret	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous 1.009 (1.073), 19 de noviembre de 1352 (mano suelta a continuación del inventario)
728		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, 1.009 (1.073), 19 de enero de 1352
729 (499)	Jaume Navarro, tintorer de Valencia	Inventario post mortem	ARV, Arcusio de Collent, 2.794, 18 de noviembre de 1363
730 (223)	Domingo Noguera, pastor de Valencia, y su mujer Benvinguda	Partición	APCCV, Joan de Vera, 1.445, 14 de noviembre de 1374
731	Jaume Esteve, realizada en Xàtiva	Almoneda (notarial)	ARV, Blai Roures, 2.354, 28 de agosto de 1375
732		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 291, posterior al 26 de junio de 1375
733	Antoni Jordà, paraire de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Lluís Llopis, 26.318, 28 de julio de 1376
734	Pere Vilanova	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 292, 2 de abril de 1377
735	Domingo Roures y su mujer, realizada en Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Lluís Llopis, 22.286, 31 de marzo de 1378
736		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 293, 23 de noviembre de 1380
737 (292)	Gil Joan, llaurador de Patraix	Inventario post mortem	APCCV, Joan de Vera, 1.445, 1381
738	Lluís d'Alcal	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 294, 23 de julio de 1381
739		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 295, 26 de febrero de 1386
740	Miquel Albalat, corder	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 296, 19 de abril de 1387
741	Pere Armengol (celebrada davant la porta del Monestir de San Francesc de Valencia)	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 296, 26 de febrero de 1387
742		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 296, 4 de septiembre de 1387
743	Desconocido, flaquer	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 297, 2 de octubre de 1387
744		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 297, 22 de noviembre de 1387
745		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 297, 25 de octubre de 1387
746		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 297, 27 de enero de 1387
747	Joan de França y su mujer, habitantes del Grau	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 297, 28 de septiembre de 1387
748		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 297, 8 de octubre de 1387

749		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 298, 15 de septiembre de 1388
750		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 298, 16 de octubre de 1388
751		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 298, 23 de noviembre de 1388
752		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 298, 31 de julio de 1388
753		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 317, 8 de abril de 1388
754		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 299, 13 de octubre de 1389
755	Clara, mujer de notario	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 299, 3 de agosto de 1389
756	Pere Muntanyana, peller	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 300, 7 de abril de 1390
757	Martí Garcia	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 303, 13 de mayo de 1392
758		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 304, 12 de enero de 1393
759	Berenguer Provent?, llaurador	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 305, 28 de marzo de 1393
760		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 306, 15 de septiembre de 1393
761	Gregori Rossell	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 304, 7 de junio de 1394
762		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 304, anterior al 20 de abril de 1394
763	Bernat Marzen	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 307, 25 de mayo de 1394
764	Mujer de Pere Martí	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 307, 27 de abril de 1394
765	Antoni de la Barba	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 308, 18 de noviembre de 1394
766		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 308, 22 de diciembre de 1394
767		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 308, 30 de septiembre de 1394
768	Joan Gallart, mercer	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 309, 17 de marzo de 1395
769		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 309, 9 de septiembre de 1395
770	Arnau Alegre	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 310, 1 de febrero de 1395
771		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 311, 30 de julio de 1395
772	Nicolau Ros	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 312, 10 de enero de 1396
773	Martí Domínguez	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 312, 21 de julio de 1396
774	Bernat Torner, paraire	Almoneda	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 314, 7 de

		(judicial)	marzo de 1396
775	Berenguer Alamany	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 313, 12 de marzo de 1397
776	Benito Campos	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 314, 19 de enero de 1397
777	Bernat Alamany	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 315, 12 de agosto de 1397
778	Ramon de Remolins	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 315, 13 de febrero de 1397
779		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 315, 24 de marzo de 1397
780	Llàtzer Corbera	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 315, 4 de abril de 1397
781	Llorens Peres, llaurador de Valencia	Almoneda (notarial)	APPCV, Sancho Cornell, 13.070, 3 de julio de 1398
782		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 316, 7 de marzo de 1398
783	Bernat Cebrià	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 318, 28 de septiembre de 1398
784		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 319, 4 de julio de 1399
785		Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 319, anterior al 8 de agosto de 1399
786 (577)	Bernat Ferrer, argenter de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Antoni Pasqual, 23.251, 9 de septiembre de 1400
787	Petriço Moreno	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 320, 3 de julio de 1400
788	Joan de la Torre	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 320, 4 de julio de 1400
789	Bartomeu Esteve	Almoneda (judicial)	ARV, Justícia 300 sous, ofertes, 320, 6 de julio de 1400
790	Miquel Eroles, assaunador de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.319, 11 de mayo x 31 de julio de 1405
791	Martí Cellès, pescador de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.319, 14 de julio de 1405
792	Caterina, mujer de Álvaro Estorga, marinero de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.319, 16 de octubre de 1405
793	Isabel, viuda de Joan Navarro, pellicer de Valencia	Almoneda (notarial)	ARV, Vicent Çaera, 2.408, 5 de mayo de 1406
794	Guillamona, viuda de Miquel Dragó, pellicer de Valencia	Almoneda (notarial)	ARV, Vicent Çaera, 2.408, 12 de octubre de 1406
795	Joan de Medina, paraire de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.416, 27 de noviembre de 1410 x 24 de febrero de 1411
796	Miquel Tortosa, ciutadà de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.417, 9 de febrero de 1411
797	Jaume Toledo, paraire de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.417, 11 de mayo de 1411
798	Costança, viuda de Sanxo Daurillo, realizada en Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Martí, 27.273, 27 de marzo de 1411
799	Almoneda de los bienes de Pere Sanxo, llaurador de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.421, 14 de agosto de 1413

800	Guillamona, viuda de Pere Ayerbe, mercader de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.308, 15 de enero de 1414
801	Vicent Nadal, mercader de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.308, 4 de septiembre de 1414
802	Guillamona, mujer de Joan Péreç, juponer de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.418, 18 de junio de 1415
803 (523)	Francesc Pinós, paraire de Valencia, y su mujer Caterina	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.419, 14 de marzo de 1416
804	Francesc Pinós, paraire de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.419, 27 de marzo x 6 de noviembre de 1416
805	Mossén Joan Mateu	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.419, 13 de octubre de 1416
806	Antònia, mujer de Guillem Joan (incluye estimación)	Inventario post mortem	APCCV, Bartomeu Martí, 68, 21 de abril de 1417
807	Bernat Ros, ciutadà de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.420, 18 de diciembre de 1418
808	Francesca, mujer de Pere Gassó, teixidor de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.517, 20 y 24 de enero de 1418
809	Simó Calderer, corredor de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.517, 26 de abril y 21 de julio de 1418
810	Maria, viuda de Miquel Ribera, notario de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Martí, 68, 20 de abril de 1418
811	Joan Gostemps, ciutadà de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Martí, 68, 21 de octubre de 1417 x 18 de enero de 1419
812	Jaume Eroles, ciutadà de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.310, 1 de marzo de 1420
813	Sanxa, viuda de Marco Pi, realizada en Valencia	Almoneda (notarial)	ARV, Martí Doto, 789, 26 de julio de 1421
814	Pere Andreu, paraire de Valencia	Almoneda (notarial)	ARV, Martí Doto, 789, 28 de julio x 1 de agosto de 1421
815	Joana, viuda de Pere Andreu, paraire de Valencia	Almoneda (notarial)	ARV, Martí Doto, 789, 1 de octubre de 1421
816	Difunta desconocida, mujer de ciutadà de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.424, 11 de enero x 16 de septiembre de 1423
817	Difunto desconocido, realizada en Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.424, 15 de octubre de 1423
818	Difunto desconocido, realizada en Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.424, 1423
819	Francesc Pelegrí, corredor d'orella de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.425, 17 de marzo de 1424
820	Jaume Palau, prevere de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.425, julio x octubre 1424
821	Francesc Cardona Balaguer, ciutadà de Valencia	Almoneda (notarial)	ARV, Joan Campos senior, 418, 8 de febrero x 18 de febrero de 1424
822	Pere Negre, ciutadà de Valencia	Almoneda (notarial)	AMV, Arnau Almirall, 22-1, 11 de marzo de 1425
823	Joana	Almoneda (notarial)	AMV, Arnau Almirall, 22-1, 30 de octubre de 1425
824	Nicolau Am, llaurador de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.518, 2 de mayo de 1425
825	Andreu Beneito, llaurador de	Almoneda	APCCV, Jaume Vinader, 9.526, 20 de

	Valencia	(notarial)	octubre x 7 de diciembre de 1428
826	Francesc Cavaller, notari de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.527, 4 de abril x 1 de mayo 1429
827	Melcior de Tous, sastre de Valencia	Almoneda (notarial)	ARV, Joan Campos senior, 421, 15 y 20 de abril de 1429
828	Blai Gombau, blanquer de Valencia	Almoneda (notarial)	ARV, Joan Campos senior, 421, 1 x 4 de julio de 1429
829	Caterina, viuda de Antoni Bardari, procurador fiscal del rey, realizada en Patraix	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.426, 30 de marzo de 1430
830	Domingo Domínguez, llaurador de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.426, 27 de abril de 1430
831	Bernat Andreu, ciutadà de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.525, 9 de julio de 1430
832	Vicent Vives, vecino de Patraix	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.427, 17 de agosto de 1431
833	Margalida, mujer de Pere Gomis, llaurador de Alfara	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.427, 27 de agosto de 1431
834	Pere Vives	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.427, fecha dañada
835 (468)	Maria, viuda de Pere Beneyto, operari de Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.428, 9 de abril de 1431
836 (467)	Isabel, viuda de Pere Monçò, realizado en Valencia	Inventario post mortem	APCCV, Domènec Barreda, 6.428, 23 de junio de 1432
837	Bienes empeñados por los parroquianos de Sant Martí		APCCV, Jaume Vinader, 9.529, 1433 x 1435
838	Simó Aparisi y su mujer Caterina, realizada en Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.429, 28 de febrero de 1434
839	Marieta, viuda de Joan Solanes	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.429, 7 de julio de 1434
840	Caterina, viuda de ... d'Àgueda, mestre d'obra de vila de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.429, 4 de agosto de 1434
841	Vicent Lleopart, llaurador de Russafa	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.529, 10 de septiembre de 1434
842	Simó Aparisi y su mujer Caterina, realizada en Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.429, 14 x 21 octubre de 1435
843	Miquel Morella, llaurador de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 5 x 10 febrero de 1435
844	Miquel Exarch, prevere de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 28 de marzo x 2 de abril de 1435
845	Pasqual Camanyes, flaquer de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 22 de agosto de 1435
846	Caterina, mujer de Simó Aparisi, vecino de Alfara	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 14 x 21 de octubre de 1435
847	Joan Esteve, realizado en Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.530, 14 x 26 de octubre de 1436
848	Tomàs Ferràndiz, realizada en Valencia	Almoneda (notarial)	ARV, Joan Campos senior, 423, 4 de abril de 1436
849	Maria, viuda de Ferrer Soler, llaurador de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.431, 4 de mayo de 1437

850	Pere Cirera, ciutadà de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.432, 4 de abril de 1438
851	Pere Reig, sastre de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.432, 22 de diciembre de 1438
852	Jaume Bellprat, argenter de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 5 x 22 de mayo de 1438
853	Marc Forna, missatger de les corts, realizado en Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 22 de agosto de 1438
854	Berenguer Bellprat, fuster de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 31 de octubre de 1438
855	Daniel Bassella, negre de linatge d'Etíops, realizado en Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.433, 27 de julio de 1439
856	Jaume Suau, vecino de Valencia, negre de linatge d'Etíops	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.433, 28 de julio de 1439
857	Saurina, viuda de Bernat Savila, mercader de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.433, 19 de agosto x 7 de octubre de 1439
858	Joan Serrano, llaurador de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.532, 2 de octubre de 1439
859	Mateu Boscà, llaurador de El Puig	Almoneda (notarial)	ARV, Joan Campos senior, 426, 16 de diciembre de 1439
860	Miquel Camanyes, notari de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Domènec Barreda, 6.434, 14 de abril x 13 de mayo de 1440
861	Gabriel Císcar, mercader de Vilajoiosa	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.533, 27 de abril de 1440
862	Alfonso Gutèriç, carnicer de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.040, 2 de octubre de 1441
863	Domingo Blasco, paraire de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.343, 19 de abril de 1441
864	Resplàndia, mujer de ciutadà de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.534, 15 de junio de 1442
865	Caterina, viuda de Bernat Bot, fuster de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.534, 24 de octubre de 1442
866	Teresa, hija de Pero Sánchez, veí de Yxar, reino de Aragón, realizada en Valencia	Almoneda (notarial)	ARV, Joan Campos senior, 428, 9 x 20 de diciembre de 1443
867	Caterina, viuda de Jaume Marafi, ciutadà de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.535, 15 de febrero de 1443
868	Úrsula, mujer de Pere Sanç, ferrer de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.535, 17 de julio de 1443
869	Ylana, mujer de Joan Aranda, llaurador, posteriormente de Martí Barbastre, vecino de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.535, 16 de agosto x 11 septiembre de 1443
870	Miquel Rupper, ciutadà de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.334, 20 de noviembre x 8 de diciembre de 1444
871	Gaspar Valls, paraire de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.536, 25 de enero de 1445
872	Jaume Marçà, llaurador del monasterio de la Saïdia de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.329, 31 de enero de 1446
873	Margarita, mujer de Joan Guteriç, manyà de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.329, 9-19 de marzo de 1446

874	Climent Ros, ciutadà de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.538, 16 y 20 de enero de 1447
875	Joan Salamanca, argenter de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.538, 20 de febrero de 1447
876	Bartomeu Muntanyana, llaurador de Meliana	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.331, 12 de febrero de 1447
877	Llúcia, viuda de Jaume Venrell, notario de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.539, 28 de abril de 1449
878	Bernat Claverol, escritor <i>litere formate</i> de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.327, 19 de febrero de 1449
879	Mateu corona, mercader de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.327, 24 de octubre x 22 de noviembre de 1449
880	Joan Almenara	Restitución dotal (estimación)	ARV, Joan Campos senior, 427, 15 de septiembre de 1449
881	Pero Sànxez, prevere de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 16 de febrero x mayo de 1450
882	Bernat Martí, prevere de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 15 de julio y 11 de septiembre de 1450
883	Ferran Pançolo, candeler de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 29 de julio de 1450
884	Elionor, viuda de Joan Mayans, mercader de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 18 de noviembre de 1450
885	Úrsula, viuda de Pere Renardes, argenter y corredor de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 18 de noviembre de 1450
886	Joan Candel, realizada en Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bernat Dassió Senior, 26.800, 22 de julio de 1450
887	Alfonso García, ferrer de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bernat Dassió Senior, 26.800, 9 de agosto de 1450
888	Miquel Candel, realizada en Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bernat Dassió Senior, 26.800, 12 de agosto de 1450
889	Vicent Feliu, manyà de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.344, 17 de junio de 1450
890	Gabriel Ferrando, especier de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.344, 5 de noviembre de 1450
891	Joan Alegre, llaurador de Valencia	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.344, 30 de noviembre de 1450
892 (489)	Lluís Gallach, ciutadà de Valencia	Inventario post mortem	AHN, Nobleza, Osuna, Antoni Barreda, leg. 1.322, nº 1-7, 9 de noviembre de 1450
893	Caterina, viuda de Jaume Madriz, tintorer de Valencia	Almoneda (notarial)	ARV, Joan Campos senior, 4.348, 16 de noviembre de 1450
894	Jaume Pellicer, corredor de coll de Valencia	Almoneda (notarial)	ARV, Joan Campos senior, 434, 7 de enero de 1461
895 (395)	Gabriel Císcar, mercader de Vilajoiosa	Inventario post mortem	APCCV, Jaume Vinader, 9.533, 30 de marzo de 1440
896	Antoni Falcó, fuster de Foios	Almoneda (notarial)	APCCV, Bartomeu Matoses, 25.318, 10 x 16 de marzo de 1437
897	Andreu Casals, llaurador de Massalfassar	Almoneda (notarial)	ARV, Joan Campos senior, 417, 8 x 15 de marzo de 1422
898	Urraca, viuda de Pere Alleper,	Almoneda	ARV, Joan Campos senior, 427, 3 de

	realizada en Massalfassar	(notarial)	noviembre de 1448
899	Miquel Castelló, vecino de Massalfassar	Almoneda (notarial)	ARV, Joan Campos senior, 435, 28 de enero de 1459
900	Lucas de Estela	Restitución dotal (estimación)	APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 14 de marzo de 1435
901	Bernat Rufès, vecino de Rafelbunyol	Almoneda (notarial)	ARV, Joan Campos senior, 428, 25 de febrero de 1442
902	Aparisi del Castellar, realizada en Rafelbunyol	Almoneda (notarial)	ARV, Joan Campos senior, 427, 15 y 21 de septiembre de 1448
903	Esperança, viuda de Aparisi del Castellar, realizada en Rafelbunyol	Almoneda (notarial)	ARV, Joan Campos senior, 430, 11 de octubre de 1450
904	Joan Muntaner, llaurador de Rafelbunyol	Almoneda (notarial)	ARV, Joan Campos senior, 433, 20 y 23 de octubre de 1454

Registros notariales consultados

1. AHEM, Andreu Conesa, 1357-1359
2. AHEM, Andreu Conesa, 1373-1375
3. AHEM, Andreu Conesa, 1375-1376
4. AHEM, Andreu Conesa, 1380
5. AHEM, Arnau Dalós, 1369
6. AHEM, Berenguer Joan, 1402-1404
7. AHEM, Berenguer Joan, 1403-1418
8. AHEM, Berenguer Joan, 1404
9. AHEM, Berenguer Joan, 1405
10. AHEM, Berenguer Joan, 1406
11. AHEM, Berenguer Joan, 1406
12. AHEM, Berenguer Joan, 1407
13. AHEM, Berenguer Joan, 1407 y 1418
14. AHEM, Berenguer Joan, 1408
15. AHEM, Bernat Conte, 1360
16. AHEM, Domingo Ferrer, 1359
17. AHEM, Domingo Ferrer, 1361
18. AHEM, Domingo Ferrer, 1388
19. AHEM, Domingo Miquel, 1446
20. AHEM, Domingo Miquel, 1447
21. AHEM, Domingo Miquel, 1448
22. AHEM, Domingo Miquel, 1449
23. AHEM, Domingo Miquel, 1450
24. AHEM, Domingo Miquel, 1451
25. AHEM, Gil de Torres, 1391-1392
26. AHEM, Gil de Torres, 1395
27. AHEM, Gil de Torres, 1397-1398
28. AHEM, Gil de Torres, 1396
29. AHEM, Francesc Barrera, 1401-1403
30. AHEM, Francesc Barrera, 1420
31. AHEM, Francesc Barrera, 1427
32. AHEM, Francesc Barrera, 1428
33. AHEM, Francesc Barrera, 1428 (bis)
34. AHEM, Francesc Barrera, 1429-1430
35. AHEM, Francesc Barrera, 1434-1435
36. AHEM, Francesc Barrera, 1439-1440
37. AHEM, Francesc Bellmont, 1382
38. AHEM, Francesc Bellmont, 1390
39. AHEM, Francesc Pallarés, 1400-1418
40. AHEM, Francesc Pallarés, 1403-1405
41. AHEM, Francesc Pallarés, 1406-1408
42. AHEM, Francesc Pallarés, 1409-1411
43. AHEM, Francesc Pallarés, 1412-1414
44. AHEM, Francesc Pallarés, 1415-1417
45. AHEM, Francesc Pallarés, 1418-1420
46. AHEM, Francesc Ribera, 1387
47. AHEM, Francesc Ribera, 1388-1391
48. AHEM, Guillem Esteve, 1385
49. AHEM, Guillem Esteve, 1386
50. AHEM, Guillem Esteve, 1387
51. AHEM, Guillem Esteve, 1388
52. AHEM, Guillem Esteve, 1391
53. AHEM, Guillem Esteve, 1392
54. AHEM, Guillem Esteve, 1393
55. AHEM, Guillem Esteve, 1395
56. AHEM, Guillem Esteve, 1397
57. AHEM, Guillem Esteve, 1380
58. AHEM, Guillem Gassull, 1399
59. AHEM, Guillem Gassull, 1402
60. AHEM, Guillem Gassull, 1405
61. AHEM, Guillem Gassull, 1406
62. AHEM, Guillem Gassull, 1407
63. AHEM, Guillem Gassull, 1408
64. AHEM, Guillem Gassull, 1409
65. AHEM, Guillem Gassull, 1410
66. AHEM, Guillem Gassull, 1410-1412
67. AHEM, Guillem Gassull, 1412
68. AHEM, Guillem Gassull, 1413
69. AHEM, Guillem Gassull, 1414
70. AHEM, Guillem Gassull, 1415
71. AHEM, Guillem Gassull, 1417-1424
72. AHEM, Guillem Gassull, 1418-1424
73. AHEM, Guillem Gassulla, 1386-1389
74. AHEM, Jaume Martí, 1352
75. AHEM, Jaume Martí, 1363-1365
76. AHEM, Jaume Martí, 1365-1366
77. AHEM, Jaume Martí, 1373-1376
78. AHEM, Jaume Peçonada, 1453-1455
79. AHEM, Joan Guerau, 1401-1404
80. AHEM, Joan Guerau, 1405-1406
81. AHEM, Joan Martí, 1329-1332
82. AHEM, Martí Estrany, 1345-1346
83. AHEM, Martí Estrany, 1348-1362
84. AHEM, Martí Estrany, 1349-1353
85. AHEM, Martí Estrany, 1353
86. AHEM, Martí Estrany, 1355-1356
87. AHEM, Martí Estrany, 1360-1368
88. AHEM, Miquel Batle, 1388-1389
89. AHEM, Pasqual Ros, 1399-1400
90. AHEM, Pasqual Ros, 1405
91. AHEM, Pere Peçonada, 1402-1403
92. AHEM, Pere Peçonada, 1404-1406
93. AHEM, Pere Peçonada, 1406-1407
94. AHEM, Pere Peçonada, 1407
95. AHEM, Pere Peçonada, 1408
96. AHEM, Pere Peçonada, 1409
97. AHEM, Pere Peçonada, 1410
98. AHEM, Pere Sans, 1389-1392

99. AHEM, Pere Sans, 1404
100. AHEM, Pere Sans, 1411-1419
101. AHEM, Pere Sans, 1412
102. AHEM, Pere Sans, 1420-1426
103. AHEM, Pere Sans, 1431-1438
104. AHEM, Pere Sans, 1440-1443
105. AHEM, Pons de Paners, 1322-1325
106. AHEM, Tomàs Piquer, 1334-1335
107. AHEM, Tomàs Piquer, 1348
108. AHN, Nobleza, Osuna, Antoni Barreda, leg. 1.322, nº1-7, 1450-1456
109. AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº1, 1385-1387
110. AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº2, 1390
111. AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº3, 1392
112. AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº4, 1393
113. AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº5, 1396
114. AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº6, 1399
115. AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº7, 1401
116. AHN, Nobleza, Osuna, Esteve Corts, leg. 1.137, nº8, 1404
117. AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº10, 1404-1405
118. AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº11, 1406
119. AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº5, 1387
120. AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº6, 1390
121. AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº6, 2-4, 1391
122. AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº6, 5, 1392
123. AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº6, 6, 1393
124. AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº7, 1396
125. AHN, Nobleza, Osuna, Francesc Fiscal, leg. 1.136, nº9, 1399
126. AHN, Nobleza, Osuna, Jaume Pérez de Culla, leg. 1.350, nº3, 1426
127. AHN, Nobleza, Osuna, Jaume Pérez de Culla, leg. 1.350, nº4, 1439-1455
128. AHN, Nobleza, Osuna, Jaume Pérez de Culla, leg. 1.350, nº5, 1424-1425
129. AHN, Nobleza, Osuna, Jaume Pérez de Culla, leg. 1.350, nº6, 1426
130. AHN, Nobleza, Osuna, Jaume Pérez de Culla, leg. 1.350, nº7, 1425-1426
131. AHN, Nobleza, Osuna, Jaume Pérez de Culla, leg. 1.350, nº8, 1426-1427
132. AHN, Nobleza, Osuna, Jaume Pérez de Culla, leg. 1.350, nº9, 1430
133. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Avellà, leg. 1.175, nº10, 1421
134. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Avellà, leg. 1.175, nº11, 1434
135. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Avellà, leg. 1.175, nº12, 1452
136. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Avellà, leg. 1.175, nº8, 1391
137. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Avellà, leg. 1.175, nº9, 1414
138. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.136, nº4, 1391-1419
139. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323 (comprobar), nº19, 1442
140. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº10, 1429
141. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº11, 1430
142. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº12, 1433
143. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº13, 1434
144. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº14, 1435
145. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº15, 1436
146. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº16, 1439
147. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº17, 1440
148. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº18, 1442-1443
149. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº5, 1394
150. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº6, 1398
151. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº7, 1423
152. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº8, 1424
153. AHN, Nobleza, Osuna, Joan Llorca, leg. 1.323, nº9, 1426
154. AHN, Nobleza, Osuna, Miquel Burgal, leg. 1.175, nº1, 1388
155. AHN, Nobleza, Osuna, Miquel Burgal, leg. 1.175, nº2, 1389

156. AHN, Nobleza, Osuna, Miquel Burgal, leg. 1.175, nº3, 1390
157. AHN, Nobleza, Osuna, Miquel Burgal, leg. 1.175, nº4, 1392
158. AHN, Nobleza, Osuna, Miquel Burgal, leg. 1.323, nº4, 1388
159. AHN, Nobleza, Osuna, Miquel Burgal, leg. ?, nº ?
160. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Belsa, leg. 1.133, nº1, 1440
161. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Belsa, leg. 1.171, nº25, 1427
162. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.205, nº2, 1417
163. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº10 y 14, 1427
164. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº11 y 14, 1428
165. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº12, 1429
166. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº13, 1430
167. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº14, 1437
168. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº15, 1439
169. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº16, 1440
170. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº17, 1441
171. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº4, 1416
172. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº5, 1417
173. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº6, 1418
174. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº7, 1420
175. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº8, 1423
176. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.280, nº9, 1424
177. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.391, nº764, 1396
178. AHN, Nobleza, Osuna, Pere Pugeriol, leg. 1.391, nº765, 1420
179. AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.172, nº1, 1386-1387
180. AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.172, nº2, 1388
181. AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.172, nº3, 1389
182. AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.172, nº4, 1390
183. AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.172, nº5, 1391
184. AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.173, nº1, 1398
185. AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.173, nº2, 1399
186. AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.173, nº3, 1402
187. AHN, Nobleza, Osuna, Ramon Agualada, leg. 1.173, nº4, 1403
188. AHNM, Andreu Navarro, 35, 1389
189. AHNM, Andreu Navarro, 40, 1370-1371
190. AHNM, Andreu Navarro, 41, 1373-1374
191. AHNM, Andreu Navarro, 42, 1375
192. AHNM, Andreu Navarro, 43, 1382-1383
193. AHNM, Andreu Navarro, 45, 1374-1377
194. AHNM, Andreu Navarro, 46, 1378
195. AHNM, Andreu Navarro, 47, 1379
196. AHNM, Andreu Navarro, 48, 1381
197. AHNM, Andreu Navarro, 49, 1384
198. AHNM, Andreu Navarro, 50, 1385
199. AHNM, Andreu Navarro, 51, 1389
200. AHNM, Andreu Navarro, 52, 1391-1393
201. AHNM, Andreu Navarro, 53, 1376
202. AHNM, Andreu Navarro, 55, 1379
203. AHNM, Andreu Navarro, 56, 1381
204. AHNM, Antoni Espelt, 15, 1314-1347, 1372
205. AHNM, Antoni Esquerdo, 100, 1424
206. AHNM, Antoni Esquerdo, 101, 1426
207. AHNM, Antoni Esquerdo, 102, 1427
208. AHNM, Antoni Esquerdo, 103, 1396-1397
209. AHNM, Antoni Esquerdo, 104, 1398
210. AHNM, Antoni Esquerdo, 105, 1401
211. AHNM, Antoni Esquerdo, 106, 1402
212. AHNM, Antoni Esquerdo, 107, 1403
213. AHNM, Antoni Esquerdo, 108, 1402
214. AHNM, Antoni Esquerdo, 109, 1404
215. AHNM, Antoni Esquerdo, 110, 1405
216. AHNM, Antoni Esquerdo, 111, 1408-1410
217. AHNM, Antoni Esquerdo, 112, 1420
218. AHNM, Antoni Esquerdo, 113, 1421
219. AHNM, Antoni Esquerdo, 68, 1392-1393

220. AHNM, Antoni Esquerdo, 68, 1393
221. AHNM, Antoni Esquerdo, 69, 1393-1394
222. AHNM, Antoni Esquerdo, 70, 1394-1395
223. AHNM, Antoni Esquerdo, 71, 1395
224. AHNM, Antoni Esquerdo, 72, 1395
225. AHNM, Antoni Esquerdo, 73, 1396
226. AHNM, Antoni Esquerdo, 74, 1397
227. AHNM, Antoni Esquerdo, 75, 1400
228. AHNM, Antoni Esquerdo, 76, 1401
229. AHNM, Antoni Esquerdo, 77, 1402
230. AHNM, Antoni Esquerdo, 78, 1402
231. AHNM, Antoni Esquerdo, 79, 1404
232. AHNM, Antoni Esquerdo, 80, 1405
233. AHNM, Antoni Esquerdo, 81, 1405
234. AHNM, Antoni Esquerdo, 82, 1405
235. AHNM, Antoni Esquerdo, 83, 1406
236. AHNM, Antoni Esquerdo, 84, 1407
237. AHNM, Antoni Esquerdo, 85, 1408
238. AHNM, Antoni Esquerdo, 86, 1409
239. AHNM, Antoni Esquerdo, 87, 1410
240. AHNM, Antoni Esquerdo, 88, 1411
241. AHNM, Antoni Esquerdo, 89, 1411
242. AHNM, Antoni Esquerdo, 90, 1416
243. AHNM, Antoni Esquerdo, 91, 1417
244. AHNM, Antoni Esquerdo, 92, 1418
245. AHNM, Antoni Esquerdo, 93, 1419
246. AHNM, Antoni Esquerdo, 94, 1420
247. AHNM, Antoni Esquerdo, 95, 1421
248. AHNM, Antoni Esquerdo, 96, 1422
249. AHNM, Antoni Esquerdo, 98, 1421
250. AHNM, Antoni Esquerdo, 99, 1423
251. AHNM, Antoni Sanxo, 34, 1360-1362
252. AHNM, Antoni Sanxo, 35, 1362-1364
253. AHNM, Antoni Sanxo, 36, 1365-1368
254. AHNM, Antoni Sanxo, 37, 1369-1379
255. AHNM, Antoni Sanxo, 38, 1410
256. AHNM, Bartomeu de la Guerola, 20, 1358-1362
257. AHNM, Bartomeu de la Guerola, 21, 1363
258. AHNM, Bartomeu de la Guerola, 22, 1367-1368
259. AHNM, Bartomeu de la Guerola, 23, 1369-1370
260. AHNM, Bartomeu de la Guerola, 24, 1374-1375
261. AHNM, Bartomeu de la Guerola, 25, 1365-1366
262. AHNM, Bartomeu de la Guerola, 26, 1377-1380s
263. AHNM, Bartomeu de la Guerola, 27, fecha desconocida
264. AHNM, Bartomeu de la Guerola, 28, 1381-1386
265. AHNM, Bartomeu de la Guerola, 29, 1385-1386
266. AHNM, Bartomeu de la Guerola, 30, 1385
267. AHNM, Bartomeu de la Guerola, 31, 1390-1392
268. AHNM, Bartomeu de la Guerola, 32, 1390s
269. AHNM, Bartomeu de la Guerola, 33, 1394-1402
270. AHNM, Bartomeu de la Guerola, 34, 1395-1402
271. AHNM, Desconocido, 130, 1444
272. AHNM, Desconocido, 97, 1419
273. AHNM, Domingo de la Guerola, 10, 1342-1347
274. AHNM, Domingo de la Guerola, 11, 1334-1349
275. AHNM, Domingo de la Guerola, 12, 1353-1357
276. AHNM, Domingo de la Guerola, 13, 1358-1362
277. AHNM, Domingo de la Guerola, 14, 1364-1372
278. AHNM, Domingo de la Guerola, 9, 1326-1329
279. AHNM, Francesc Balaguer, 131, 1405
280. AHNM, Francesc Balaguer, 132, 1419
281. AHNM, Francesc Balaguer, 133, 1421
282. AHNM, Francesc Balaguer, 134, 1422
283. AHNM, Francesc Balaguer, 136, 1423
284. AHNM, Francesc Balaguer, 137, 1425
285. AHNM, Francesc Balaguer, 140, 1433
286. AHNM, Francesc Balaguer, 141, 1435
287. AHNM, Francesc Balaguer, 142, 1436
288. AHNM, Francesc Balaguer, 1426
289. AHNM, Francesc Balaguer, 1429
290. AHNM, Francesc Balaguer, 143, 1439
291. AHNM, Francesc Balaguer, 1431
292. AHNM, Francesc Balaguer, 144, 1440
293. AHNM, Francesc Balaguer, 145, 1441
294. AHNM, Francesc Balaguer, 146, 1442
295. AHNM, Francesc Balaguer, 147, 1443
296. AHNM, Francesc Sarreal, 18, 1346-1347
297. AHNM, Francesc Sarreal, 19, 1359-1365
298. AHNM, Jaume Perpinyà, 158, 1399-1407

299. AHNM, Jaume Perpinyà, 159, 1412-1423
300. AHNM, Jaume Perpinyà, 160, 1424-1428
301. AHNM, Jaume Perpinyà, 161, 1429
302. AHNM, Jaume Perpinyà, 162, 1435-1436
303. AHNM, Jaume Roig, 129, 1407-1408
304. AHNM, Lluís de la Guerola, 148, 1405
305. AHNM, Lluís de la Guerola, 149, 1406-1410
306. AHNM, Lluís de la Guerola, 150, 1402
307. AHNM, Lluís de la Guerola, 151, 1411
308. AHNM, Lluís de la Guerola, 152, 1422
309. AHNM, Lluís de la Guerola, 153, 1416-1418
310. AHNM, Lluís de la Guerola, 154, 1418-1423
311. AHNM, Lluís de la Guerola, 155, 1419
312. AHNM, Lluís de la Guerola, 156, 1421
313. AHNM, Lluís de la Guerola, 157, 1424-1425
314. AHNM, Martí Gossà, 63, 1392
315. AHNM, Martí Gossà, 64, 1421-1422
316. AHNM, Martí Gossà, 65, 1432
317. AHNM, Martí Gossà, 66, 1419
318. AHNM, Martí Gossà, 67, 1434-1435
319. AHNM, Miquel Alegre, 54, 1367-1368
320. AHNM, Miquel Bernat, 16, 1343-1345
321. AHNM, Pere Savall, 114, 1398
322. AHNM, Pere Savall, 115, 1400
323. AHNM, Pere Savall, 116, 1403-1404
324. AHNM, Pere Savall, 117, 1410
325. AHNM, Pere Savall, 119, 1411
326. AHNM, Pere Savall, 120, 1415
327. AHNM, Pere Savall, 121, 1416
328. AHNM, Pere Savall, 122, 1417
329. AHNM, Pere Savall, 123, 1418
330. AHNM, Pere Savall, 124, 1420
331. AHNM, Pere Savall, 125, 1426-1427
332. AHNM, Pere Savall, 126, 1428
333. AHNM, Sanxo Sanç, 17, 1346
334. AHNM, Sanxo Sanç, 57, 1391-1392
335. AHNM, Sanxo Sanç, 58, 1396-1409
336. AHNM, Sanxo Sanç, 59, 1391
337. AHNM, Sanxo Sanç, 60, 1392
338. AHNM, Sanxo Sanç, 61, 1400
339. AHNM, Sanxo Sanç, 62, 1401
340. AHNM, Simó Bonfill, 1, 1307-1310
341. AHNM, Simó Bonfill, 2, 1314-1316
342. AHNM, Simó Bonfill, 3, 1317-1322
343. AHNM, Simó Bonfill, 4, 1332-1339
344. AHNM, Simó Bonfill, 5, 1336-1343
345. AHNM, Simó Bonfill, 6, 1341-1342
346. AHNM, Simó Bonfill, 7, 1343-1346
347. AHNM, Simó Bonfill, 8, 1347
348. AMA, Antoni Febrer, XV.1, 492, 1376
349. AMA, Bernard Carreres, XV.1, 485, 1347-1349
350. AMA, Bernard Carreres, XV.1, 486, 1356
351. AMA, Bernard Carreres, XV.1, 487, 1369-1370
352. AMA, Bernard Carreres, XV.1, 488, 1370-1371
353. AMA, Bernard Carreres, XV.1, 489, 1372
354. AMA, Bernard Carreres, XV.1, 490, 1377
355. AMA, Bernard Carreres, XV.1, 491, 1378
356. AMA, Pere Barberà, XV.1, 484, 1343-1347
357. AMA, Pere Martí, XV.1, 493, 1445-1446
358. AMA, Pere Martí, XV.1, 494, 1447-1448
359. AMA, Pere Martí, XV.1, 495, 1449-1452
360. AMA, Pere Miró, XV.1, 483, 1340-1342
361. AMAlz, Antoni Garcia, 040/23, 1416
362. AMAlz, Bernat Costeia, 040/17, 1385-1390
363. AMAlz, Bernat Costeia, 040/18, 1405
364. AMAlz, Bernat Costeia, 040/19, 1408
365. AMAlz, Bernat de Comadolins, 040/24, 1422
366. AMAlz, Bernat Llorens, 040/10, 1399
367. AMAlz, Bernat Llorens, 040/11, 1400
368. AMAlz, Bernat Llorens, 040/12, 1403
369. AMAlz, Bernat Llorens, 040/13, 1407
370. AMAlz, Bernat Llorens, 040/14, 1408
371. AMAlz, Bernat Llorens, 040/15, 1413
372. AMAlz, Bernat Llorens, 040/2, 1369
373. AMAlz, Bernat Llorens, 040/3, 1371-1372

374. AMAlz, Bernat Llorens, 040/4, 1377
375. AMAlz, Bernat Llorens, 040/5, 1379-1380
376. AMAlz, Bernat Llorens, 040/6, 1381
377. AMAlz, Bernat Llorens, 040/7, 1383
378. AMAlz, Bernat Llorens, 040/8, 1384
379. AMAlz, Bernat Llorens, 040/9, 1394
380. AMAlz, Joan Arnau, 040/20, 1397
381. AMAlz, Joan Arnau, 040/21, 1409-1417
382. AMAlz, Miquel Vendrell y Innocent de moya, 040/16, 1380-1381 y 1398-1399
383. AMAlz, Ramon Sabater, 040/22, 1400
384. AMAlz, Vivent Jusseu, 040/1, 1357-1358
385. AMV, Antoni Cortés, m-1, 1375
386. AMV, Antoni Cortés, m-2, 1376
387. AMV, Antoni Pasqual, 24-1, 1425-1427
388. AMV, Antoni Pasqual, p-1, 1425
389. AMV, Antoni Pasqual, p-2, 1427-1429
390. AMV, Antoni Pasqual, p-3, 1429-1430
391. AMV, Antoni Pasqual, p-4, 1430-1432
392. AMV, Antoni Pasqual, p-5, 1432-1435
393. AMV, Antoni Pasqual, p-6, 1435-1436
394. AMV, Apèndix de notals, z-1, 1408 y 1346-1347
395. AMV, Apèndix de notals, z-10, 1418-1448
396. AMV, Apèndix de notals, z-2, 1348
397. AMV, Apèndix de notals, z-3, 1349
398. AMV, Apèndix de notals, z-4, 1429-1432
399. AMV, Apèndix de notals, z-6, 1385-1386
400. AMV, Apèndix de notals, z-7, 1345-1348
401. AMV, Apèndix de notals, z-8, 1352
402. AMV, Apèndix de notals, z-9, 1387
403. AMV, Arnau Almirall, 22-1, 1425
404. AMV, Bernat de Santfeliu, 13-2, 1450-1451
405. AMV, Bernat de Santfeliu, 14-1, 1450-1460
406. AMV, Bartomeu Villalba, II-10, 1393-1397
407. AMV, Bartomeu Villalba, II-11, 1398
408. AMV, Bartomeu Villalba, II-2, 1373
409. AMV, Bartomeu Villalba, II-3, 1376
410. AMV, Bartomeu Villalba, II-4, 1377
411. AMV, Bartomeu Villalba, II-5, 1379
412. AMV, Bartomeu Villalba, II-6, 1380
413. AMV, Bartomeu Villalba, II-7, 1382
414. AMV, Bartomeu Villalba, II-8, 1383-1385
415. AMV, Bartomeu Villalba, II-9, 1386
416. AMV, Domingo Joan, I-1, 1348-1349
417. AMV, Domingo Joan, I-2, 1350-1351
418. AMV, Francesc Escolà, 3-1, 1415
419. AMV, Francesc Escolà, 3-2, 1417
420. AMV, Francesc Escolà, ñ-1, 1416
421. AMV, Jaume Benet, 24-3, 1439-1444
422. AMV, Jaume Benet, 24-4, 1444-1448
423. AMV, Jaume Benet, 24-5, 1448-1453
424. AMV, Jaume Beneyto, r-1, 1419-1429
425. AMV, Jaume Beneyto, r-10, 1446-1447
426. AMV, Jaume Beneyto, r-11, 1447-1448
427. AMV, Jaume Beneyto, r-12, 1448-1449
428. AMV, Jaume Beneyto, r-2, 1429-1438
429. AMV, Jaume Beneyto, r-3, 1439-1440
430. AMV, Jaume Beneyto, r-4, 1440
431. AMV, Jaume Beneyto, r-5, 1440-1442
432. AMV, Jaume Beneyto, r-6, 1442-1443
433. AMV, Jaume Beneyto, r-7, 1443-1444
434. AMV, Jaume Beneyto, r-8, 1444-1445
435. AMV, Jaume Beneyto, r-9, 1445-1446
436. AMV, Jaume Desplà, 2-16, 1400
437. AMV, Jaume Desplà, 2-17, 1401
438. AMV, Jaume Desplà, 2-18, 1403
439. AMV, Jaume Desplà, 2-19, 1404
440. AMV, Jaume Desplà, 2-20, 1405
441. AMV, Jaume Desplà, 2-22, 1407
442. AMV, Jaume Desplà, 2-23, 1408
443. AMV, Jaume Desplà, 2-24, 1411
444. AMV, Jaume Desplà, 2-25, 1412-1415
445. AMV, Jaume Desplà, 2-26, 1416-1424
446. AMV, Jaume Desplà, n-1, 1384
447. AMV, Jaume Desplà, n-10, 1397
448. AMV, Jaume Desplà, n-11, 1400
449. AMV, Jaume Desplà, n-11, 1400
450. AMV, Jaume Desplà, n-12, 1401
451. AMV, Jaume Desplà, n-13, 1402
452. AMV, Jaume Desplà, n-14, 1404
453. AMV, Jaume Desplà, n-15, 1405
454. AMV, Jaume Desplà, n-16, 1407
455. AMV, Jaume Desplà, n-17, 1408
456. AMV, Jaume Desplà, n-18, 1409
457. AMV, Jaume Desplà, n-19, 1412-1415
458. AMV, Jaume Desplà, n-2, 1386
459. AMV, Jaume Desplà, n-20, 1416-1420
460. AMV, Jaume Desplà, n-21, 1418-1419
461. AMV, Jaume Desplà, n-22, 1419-1420

462. AMV, Jaume Desplà, n-23, 1420-1421
463. AMV, Jaume Desplà, n-24, 1421-1422
464. AMV, Jaume Desplà, n-25, 1422
465. AMV, Jaume Desplà, n-3, 1387
466. AMV, Jaume Desplà, n-4, 1388
467. AMV, Jaume Desplà, n-5, 1390
468. AMV, Jaume Desplà, n-6, 1391
469. AMV, Jaume Desplà, n-7, 1393
470. AMV, Jaume Desplà, n-8, 1394
471. AMV, Jaume Desplà, n-9, 1395
472. AMV, Jaume Eiximeno, 6-50, 1449-1453
473. AMV, Joan de Santfeliu, 20-1, 1408
474. AMV, Joan de Santfeliu, 4-1, 1430
475. AMV, Joan de Santfeliu, 4-10, 1442-1443
476. AMV, Joan de Santfeliu, 4-11, 1444-1445
477. AMV, Joan de Santfeliu, 4-12, 1446-1447
478. AMV, Joan de Santfeliu, 4-13, 1448
479. AMV, Joan de Santfeliu, 4-14, 1449
480. AMV, Joan de Santfeliu, 4-15, 1450-1451
481. AMV, Joan de Santfeliu, 4-2, 1432
482. AMV, Joan de Santfeliu, 4-3, 1434
483. AMV, Joan de Santfeliu, 4-4, 1435
484. AMV, Joan de Santfeliu, 4-5, 1436
485. AMV, Joan de Santfeliu, 4-6, 1437
486. AMV, Joan de Santfeliu, 4-8, 1439
487. AMV, Joan de Santfeliu, 4-9, 1440-1441
488. AMV, Joan de Santfeliu, 8-13, 1448
489. AMV, Joan de Santfeliu, q-1, 1435
490. AMV, Joan de Santfeliu, q-10, 1448
491. AMV, Joan de Santfeliu, q-11, 1449
492. AMV, Joan de Santfeliu, q-12, 1450-1451
493. AMV, Joan de Santfeliu, q-2, 1436
494. AMV, Joan de Santfeliu, q-3, 1437
495. AMV, Joan de Santfeliu, q-4, 1438
496. AMV, Joan de Santfeliu, q-5, 1439
497. AMV, Joan de Santfeliu, q-6, 1440-1441
498. AMV, Joan de Santfeliu, q-7, 1442-1443
499. AMV, Joan de Santfeliu, q-8, 1444-1445
500. AMV, Joan de Santfeliu, q-9, 1446-1447
501. AMV, Joan Martínez, 24-2, 1431-1470
502. AMV, Joan Martínez, o-1, 1423-1430
503. AMV, Joan Martínez, o-2, 1430-1433
504. AMV, Joan Martínez, o-3, 1433-1439
505. AMV, Lluís Magrana, 21-1, 1418-1421
506. AMV, Pere Montsó, a.a-1, 1344-1345
507. AMV, Pere Montsó, k-1, 1343-1344
508. AMV, Pere Montsó, k-2, 1345-1346
509. AMV, Pere Montsó, k-3, 1347-1348
510. AMV, Pere Pérez, 23-1, 1441-1443
511. AMV, Pere Pérez, 23-2, 1442-1461
512. AMV, Pere Pérez, 23-3, 1445-1469
513. APCCV, Alfons Ferrer, 28.479, 1394
514. APCCV, Alfons Ferrer, 28.480, 1400
515. APCCV, Andreu Polgar, 23.175, 1398-1399
516. APCCV, Andreu Polgar, 23.176, 1400
517. APCCV, Andreu Sart, 949, 1366
518. APCCV, Antoni de Prades, 425, 1397
519. APCCV, Antoni Llopis, 26.490, 1399-1401
520. APCCV, Antoni Pasqual, 23.233, 1396
521. APCCV, Antoni Pasqual, 23.251, 1400
522. APCCV, Antoni Pasqual, 831, 1397
523. APCCV, Arcís Collet, 4, 1348-1349
524. APCCV, Berenguer Roig, 5, 1373-1374
525. APCCV, Bernat Dassió Senior, 26.800, 1450
526. APCCV, Bernat Dassió Senior, 26.801, 1449
527. APCCV, Bernat Gil, 1.548, 1386-1387
528. APCCV, Bernat Gil, 1.558, 1391
529. APCCV, Bernat Gil, 19.050, 1386-1387
530. APCCV, Bernat Gil, 327, 1388
531. APCCV, Bernat Gil, 328, 1394
532. APCCV, Bernat Gil, 329, 1395
533. APCCV, Bernat Gil, 330, 1396
534. APCCV, Bernat Gil, 331, 1400
535. APCCV, Bartomeu de la Mata, 21.905, 1400
536. APCCV, Bartomeu de la Mata, 21.910, 1398
537. APCCV, Bartomeu Martí, 27.273, 1410-1411
538. APCCV, Bartomeu Martí, 67, 1414
539. APCCV, Bartomeu Martí, 68, 1417-1419
540. APCCV, Bartomeu Martí, 69, 1421
541. APCCV, Bartomeu Martí, 70, 1386
542. APCCV, Bartomeu Martí, 71, 1399

543. APCCV, Bartomeu Martí, 72, 1400-1401
544. APCCV, Bartomeu Martí, 73, 1403-1404
545. APCCV, Bartomeu Martí, 74, 1381
546. APCCV, Bartomeu Martí, 75, 1384
547. APCCV, Bartomeu Martí, 76, 1385
548. APCCV, Bartomeu Martí, 77, 1410-1411
549. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.308, 1414
550. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.309, 1413
551. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.310, 1420
552. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.311, 1418
553. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.312, 1416
554. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.315, 1406
555. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.317, 1407-1409
556. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.318, 1435-1437
557. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.319, 1404-1405
558. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.327, 1449
559. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.328, 1443
560. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.329, 1446
561. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.330, 1442
562. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.331, 1447
563. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.334, 1444
564. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.343, 1441
565. APCCV, Bartomeu Matoses, 25.344, 1450
566. APCCV, Bartomeu Matoses, 446, 1447
567. APCCV, Bartomeu Matoses, 447, 1448
568. APCCV, Bartomeu Matoses, 448, 1450
569. APCCV, Bartomeu Matoses, 450, 1413
570. APCCV, Bartomeu Matoses, 451, 1421
571. APCCV, Bartomeu Matoses, 456, 1439-1440
572. APCCV, Bartomeu Matoses, 457, 1441-1442
573. APCCV, Bartomeu Matoses, 458, 1444
574. APCCV, Desconocido, 28.857, 1392
575. APCCV, Desconocido, 28.971, 1400
576. APCCV, Domènec Barreda, 6.416, 1410
577. APCCV, Domènec Barreda, 6.417, 1411
578. APCCV, Domènec Barreda, 6.418, 1415
579. APCCV, Domènec Barreda, 6.419, 1416
580. APCCV, Domènec Barreda, 6.420, 1418
581. APCCV, Domènec Barreda, 6.421, 1413
582. APCCV, Domènec Barreda, 6.422, 1419
583. APCCV, Domènec Barreda, 6.423, 1420
584. APCCV, Domènec Barreda, 6.424, 1423
585. APCCV, Domènec Barreda, 6.425, 1424
586. APCCV, Domènec Barreda, 6.426, 1430
587. APCCV, Domènec Barreda, 6.427, 1431
588. APCCV, Domènec Barreda, 6.428, 1432
589. APCCV, Domènec Barreda, 6.429, 1434
590. APCCV, Domènec Barreda, 6.430, 1435
591. APCCV, Domènec Barreda, 6.431, 1437
592. APCCV, Domènec Barreda, 6.432, 1438
593. APCCV, Domènec Barreda, 6.433, 1439
594. APCCV, Domènec Barreda, 6.434, 1440
595. APCCV, Domènec Barreda, 6.435, 1445
596. APCCV, Domènec Barreda, 6.611, 1407
597. APCCV, Domènec Barreda, 6.611, 1417

598. APCCV, Domènec Barreda, 6.612, 1408
599. APCCV, Domènec Barreda, 6.613, 1422
600. APCCV, Domènec Barreda, 869, 1395
601. APCCV, Domènec Barreda, 870, 1416
602. APCCV, Domènec Salvador, 27.264, 1395
603. APCCV, Domènec Salvador, 27.265, 1399
604. APCCV, Domènec Salvador, 27.266, 1399-1400
605. APCCV, Domènec Salvador, 28.991, 1396
606. APCCV, Francesc d'Oluja, 28.495, 1397
607. APCCV, Francesc Riera, 19.120, 1398
608. APCCV, Francesc Riera, 19.123, 1371-1372
609. APCCV, Gerard de Ponte, 1.223, 1398-1399
610. APCCV, Gerard de Ponte, 25.912, 1397
611. APCCV, Gerard de Ponte, 25.914, 1398
612. APCCV, Gerard de Ponte, 25.915, 1399
613. APCCV, Gerard de Ponte, 25.916, 1400-1401
614. APCCV, Jaume de Sant Vicent, 18.292, 1394-1395
615. APCCV, Jaume de Sant Vicent, 18.293, 1396-1398
616. APCCV, Jaume Vinader, 9.040, 1441
617. APCCV, Jaume Vinader, 9.515, 1422
618. APCCV, Jaume Vinader, 9.516, 1416-1417
619. APCCV, Jaume Vinader, 9.517, 1418
620. APCCV, Jaume Vinader, 9.518, 1425
621. APCCV, Jaume Vinader, 9.522, 1424
622. APCCV, Jaume Vinader, 9.523, 1427
623. APCCV, Jaume Vinader, 9.525, 1430
624. APCCV, Jaume Vinader, 9.526, 1428
625. APCCV, Jaume Vinader, 9.527, 1429
626. APCCV, Jaume Vinader, 9.528, 1431
627. APCCV, Jaume Vinader, 9.529, 1434
628. APCCV, Jaume Vinader, 9.530, 1436
629. APCCV, Jaume Vinader, 9.531, 1438
630. APCCV, Jaume Vinader, 9.532, 1439
631. APCCV, Jaume Vinader, 9.533, 1440
632. APCCV, Jaume Vinader, 9.534, 1442
633. APCCV, Jaume Vinader, 9.535, 1443
634. APCCV, Jaume Vinader, 9.536, 1445
635. APCCV, Jaume Vinader, 9.538, 1447
636. APCCV, Jaume Vinader, 9.539, 1449
637. APCCV, Jaume Vinader, 9.540, 1450
638. APCCV, Joan Aguilar, 1.287, 1392
639. APCCV, Joan Aguilar, 14.091, 1395-1396
640. APCCV, Joan Canyada, 28.481, 1394
641. APCCV, Joan de Vera, 1.443, 1381
642. APCCV, Joan de Vera, 1.444, 1384-1392
643. APCCV, Joan de Vera, 1.445, 1375-1377
644. APCCV, Joan de Vera, 1.446, 1382
645. APCCV, Joan Ferrer, 25.995, 1397-1399
646. APCCV, Joan Peris, 22.847, 1392
647. APCCV, Joan Peris, 22.848, 1388
648. APCCV, Llorens Saragossa, 18.438, 1400
649. APCCV, Llorens Saragossa, 18.443, 1392-1393
650. APCCV, Lluís Llopis, 22.284, 1379
651. APCCV, Lluís Llopis, 22.286, 1378
652. APCCV, Lluís Llopis, 26.317, 1374
653. APCCV, Lluís Llopis, 26.318, 1376
654. APCCV, Lluís Llopis, 28.473, 1386-1387
655. APCCV, Lluís Llopis, 28.474, 1390
656. APCCV, Lluís Llopis, 28.476, 1400
657. APCCV, Lluís Llopis, 56, 1394
658. APCCV, Lluís Llopis, 57, 1396
659. APCCV, Lluís Llopis, 58, 1378
660. APCCV, Lluís Llopis, 59, 1381
661. APCCV, Lluís Llopis, 60, 1385
662. APCCV, Lluís Llopis, 61, 1388
663. APCCV, Lluís Llopis, 62, 1390
664. APCCV, Lluís Llopis, 63, 1400
665. APCCV, Martí d'Alagó, 25.300, 1392
666. APCCV, Martí d'Alagó, 25.301, 1396
667. APCCV, Martí d'Alagó, 25.302, 1399
668. APCCV, Miquel Arbúcies, 975, 1385-1987
669. APCCV, Miquel Arbúcies, 976, 1388-1989
670. APCCV, Miquel Arbúcies, 977, 1392-1393
671. APCCV, Miquel Arbúcies, 978, 1396-1398
672. APCCV, Miquel Arbúcies, 979, 1400-1401
673. APCCV, Miquel de Camanyes, 21.227, 1395

674. APCCV, Miquel de Camanyes, 21.231, 1400
675. APCCV, Pasqual Bellprat, 27.027, 1396
676. APCCV, Pere Roca, 24.049, 1382-1383
677. APCCV, Pere Roca, 24.050, 1384
678. APCCV, Pere Roca, 24.051, 1398
679. APCCV, Pere Roca, 24.056, 1391
680. APCCV, Pere Roca, 28.496, 1399
681. APCCV, Pere Roca, 28.858, 1399
682. APCCV, Ramon Barcella, 12.088, 1398
683. APCCV, Sancho Cornell, 13.070, 1393-1409
684. APCCV, Vicent Guardià, 25.361, 1398
685. APCCV, Vicent Queralt, 1.412, 1381
686. APCCV, Vicent Queralt, 1.413, 1390
687. APCCV, Vicent Queralt, 1.414, 1392
688. ARV, Andreu Gassull, 4.393, 1417
689. ARV, Andreu Julià, 1.256, 1409
690. ARV, Andreu Julià, 1.258, 1411
691. ARV, Andreu Julià, 1.268, 1422-1429
692. ARV, Andreu Julià, 2.603, 1401
693. ARV, Andreu Julià, 2.604, 1404
694. ARV, Andreu Julià, 2.605, 1406-1408
695. ARV, Aparisi Lapart, 10.408, 1326-1327
696. ARV, Aparisi Lapart, 2.627, 1319
697. ARV, Aparisi Lapart, 2.758, 1330
698. ARV, Aparisi Lapart, 2.855, 1325-1326
699. ARV, Arcusio de Collent, 2.563, 1373-1376
700. ARV, Arcusio de Collent, 2.793, 1362
701. ARV, Arcusio de Collent, 2.794, 1363-1366
702. ARV, Arcusio de Collent, 2.795, 1367-1372
703. ARV, Arcusio de Collent, 2.916, 1381
704. ARV, Arcusio de Collent, 2.940, 1377-1380
705. ARV, Arnau de Casesvelles, 2.757, 1344
706. ARV, Arnau de Casesvelles, 2.775, 1344
707. ARV, Arnau de Casesvelles, 2.820, 1334-1335
708. ARV, Berenguer Cardona, 466, 1422-1424
709. ARV, Berenguer Cardona, 467, 1425
710. ARV, Berenguer Cardona, 468, 1426
711. ARV, Berenguer Cardona, 469, 1427
712. ARV, Bernat Albarells, 2.935, 1349-1350
713. ARV, Bernat Costa, 2.801, 1336
714. ARV, Bernat Costa, 2.876, 1335-1336
715. ARV, Bernat Costa, 2.877, 1332
716. ARV, Bartomeu Molner, 2.859, 1332-1341
717. ARV, Bartomeu Molner, 2.976, 1351
718. ARV, Blai Roures, 1.969, 1353-1354
719. ARV, Blai Roures, 2.829, 1368
720. ARV, Desconocido, 11.178, 1296-7
721. ARV, Desconocido, 11.179, 1298
722. ARV, Desconocido, 16.919, c. 1283
723. ARV, Desconocido, 16.921, 1309-1310
724. ARV, Desconocido, 16.922, 1295
725. ARV, Desconocido, 16.923, primera mitad del siglo XIV
726. ARV, Desconocido, 16.924, 1336
727. ARV, Desconocido, 16.925, 1324-1325
728. ARV, Desconocido, 16.930, 1332-1333
729. ARV, Desconocido, 16.937, 1301-1302
730. ARV, Domènec Claramunt, 2.791, 1317
731. ARV, Domènec Claramunt, 2.792, 1316
732. ARV, Domènec Meià, 2.654, 1349
733. ARV, Domènec Molner, 11.185, 1344
734. ARV, Domènec Molner, 2.759, 1371
735. ARV, Domènec Molner, 2.777, 1342
736. ARV, Domènec Molner, 2.879, 1344
737. ARV, Domènec Molner, 2.923, 1341
738. ARV, Domènec Molner, 4.313, 1343
739. ARV, Domènec Molner, 4.317, 1350
740. ARV, Francesc Castelló, 2.799, 1327-1328
741. ARV, Francesc Monzó, 1.551, 1398
742. ARV, Gerard Vidal, 2.354, 1372-1376
743. ARV, Guillem Guasch, 2.776, 1342
744. ARV, Guillem Guasch, 2.364, 1333
745. ARV, Guillem Guasch, 2.912, 1336-1337
746. ARV, Guillem Molera, 2.900, 1285
747. ARV, Guillem Saball, 2.830, 1318-1319
748. ARV, Guillem Vilardell, 11.183, 1328-1329
749. ARV, Guillem Vilardell, 14.210, 1339

750. ARV, Guillem Vilardell, 16.929, 1330-1333
751. ARV, Guillem Vilardell, 16.931, 1332-1333
752. ARV, Guillem Vilardell, 16.933, 1336-1337
753. ARV, Guillem Vilardell, 2.356, 1332
754. ARV, Guillem Vilardell, 2.361, 1346
755. ARV, Guillem Vilardell, 2.836, 1317
756. ARV, Guillem Vilardell, 2.872, 1321-1322
757. ARV, Guillem Vilardell, 2.878, 1343
758. ARV, Jaume Castell, 16.920, 1293
759. ARV, Jaume Martí 2.812, 1307-1308
760. ARV, Jaume Martí 2.813, 1316-1317
761. ARV, Jaume Martí 2.814, 1317
762. ARV, Jaume Martí 2.815, 1332
763. ARV, Jaume Martí, 16.932, 1304
764. ARV, Jaume Martí, 2.631, 1295-6
765. ARV, Jaume Martí, 2.811, 1299
766. ARV, Jaume Martí, 2.871, 1309-1310
767. ARV, Jaume Martí, 4.177, 1305
768. ARV, Jaume Riquer, 16.926, 1298
769. ARV, Jaume Riquer, 16.927, 1298-9
770. ARV, Joan Campos senior, 2.521, 1416-1417
771. ARV, Joan Campos senior, 2.523, 1418
772. ARV, Joan Campos senior, 2.524, 1424
773. ARV, Joan Campos senior, 2525, 1425
774. ARV, Joan Campos senior, 2526, 1439
775. ARV, Joan Campos senior, 412, 1447
776. ARV, Joan Campos senior, 416, 1419-1420
777. ARV, Joan Campos senior, 417, 1422-1423
778. ARV, Joan Campos senior, 418, 1424
779. ARV, Joan Campos senior, 419, 1425
780. ARV, Joan Campos senior, 420, 1426-7
781. ARV, Joan Campos senior, 421, 1428-1429
782. ARV, Joan Campos senior, 422, 1432-1434
783. ARV, Joan Campos senior, 423, 1435-6
784. ARV, Joan Campos senior, 424, 1437-8
785. ARV, Joan Campos senior, 426, 1439
786. ARV, Joan Campos senior, 427, 1448-1449
787. ARV, Joan Campos senior, 428, 1442-1443
788. ARV, Joan Campos senior, 429, 1444
789. ARV, Joan Campos senior, 430, 1450
790. ARV, Joan Campos senior, 431, 1451
791. ARV, Joan Campos senior, 432, 1452-1453
792. ARV, Joan Campos senior, 433, 1454
793. ARV, Joan Campos senior, 434, 1455-1456
794. ARV, Joan Campos senior, 4348, 1450
795. ARV, Joan Campos senior, 435, 1457-1459
796. ARV, Martí Doto, 10.422, 1429-1430
797. ARV, Martí Doto, 789, 1421
798. ARV, Martí Doto, 790, 1426
799. ARV, Mestre Jaume, 2.644, 1388-1400
800. ARV, Pasqual Vallebrera, 2.833, 1330-1331
801. ARV, Pasqual Vallebrera, 2.875, 1329-1330
802. ARV, Pedro Mayor, 2.930, 1285
803. ARV, Pere de Pauls, 2.499, 1329
804. ARV, Salvador Vich, 2.837, 1322
805. ARV, Vicent Çaera, 2.408, 1406
806. ARV, Vicent Çaera, 3.025, 1409

Registros judiciales consultados

1. AMC, 13/1, 1363
2. AMC, 13/2, 1369
3. AMC, 14, 1372
4. AMC, 15/1, 1373
5. AMC, 15/2, 1373
6. AMC, 15/3, 1373
7. AMC, 16/2, 1375-1376
8. AMC, 17, 1376
9. AMC, 24/1, 1392-1394
10. AMC, 24/2, 1393
11. AMC, 25, 1397
12. AMC, 27, 1402
13. AMC, 28/1, 1405-1406
14. AMC, 28/2, 1409
15. AMC, 28/3, 1415
16. AMC, 29/1, 1416
17. AMC, 29/2, 1418
18. AMC, 30/1, 1422
19. AMC, 30/2, 1423
20. AMC, 31/1, 1433
21. AMC, 31/2, 1434
22. AMC, 32, 1435
23. AMC, 33/1, 1436
24. AMC, 33/2, 1438
25. AMC, 34/1, 1440
26. AMC, 34/2, 1443
27. AMC, 35/1, 1444
28. AMC, 35/2, 1445
29. AMC, 36/1, 1446
30. AMC, 36/2, 1447
31. AMC, 37/1, 1448
32. AMC, 37/2, 1449
33. AMC, 38/1, 1450
34. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 291
35. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 292
36. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 293
37. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 294
38. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 295
39. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 296
40. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 297
41. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 298
42. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 299
43. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 300
44. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 301
45. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 302
46. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 303
47. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 304
48. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 305
49. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 306
50. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 307
51. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 308
52. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 309
53. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 310
54. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 311
55. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 312
56. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 313
57. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 314
58. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 315
59. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 316
60. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 317
61. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 318
62. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 319
63. ARV, Justícia 300 sous, Ofertes, 320
64. ARV, Justícia 300 sous, Vendes, 1.008
65. ARV, Justícia 300 sous, Vendes, 1.009
(vid. 1.073)
66. ARV, Justícia 300 sous, Vendes, 1.010
67. ARV, Justícia 300 sous, Vendes, 1.011
(vid.1.074)
68. ARV, Justícia civil desde segle XV,
3.243
69. ARV, Justícia civil segle XIV (1321-
1410), 134
70. ARV, Justícia civil segle XIV (1321-
1410), 14
71. ARV, Justícia civil segle XIV (1321-
1410), 35
72. ARV, Justícia civil segle XIV (1321-
1410), 43
73. ARV, Justícia de Valencia (1279-
1321), 26
74. ARV, Justícia de Valencia (1279-
1321), 28
75. ARV, Justícia de Valencia (1279-
1321), 34
76. ARV, Llibre del justícia, 39, 1312
77. ARV, Llibre del justícia, 40, 1301-
1321
78. ARV, Llibre del justícia, 44, 1312
79. ARV, Llibre del justícia, 46, 1315
80. ARV, Llibre del justícia, 50, 1317-
1318
81. ARV, Llibre del justícia, 52, 1320
82. ARV, Llibre del justícia, 54, 1320

Bibliografía

Ajmar, M., “Talking pots. Strategies for producing novelty and the consumption of painted pottery in Renaissance Italy”, en M. Fantoni, L. C. Matthew y S. F. Matthews-Grieco (eds.), *The art market in Italy, 15th-17th centuries*, Modena: Franco Cosimo Panini, 2003, pp. 55-64.

Aldridge, A., *Consumption*, Cambridge: Polity, 2003.

Alexandre-Bidon, D., *Une archéologie du goût. Céramique et consommation: Moyen âge-temps modernes*, Paris: Picard, 2005.

Alfani, G., “Economic inequality in northwestern Italy. A long-term view, fourteenth to eighteenth centuries”. Università Bocconi, Dondena working paper, inédito.

Allen, R. C., “The Great Divergence in European wages and prices from the Middle Ages to the First World War”, *Explorations in economic history*, 38/4, 2001, pp. 411-447.

Almenar Fernández, L., “Consumir la obra de terra. Los orígenes de la cerámica valenciana por el lado de la demanda”, *Hispania. Revista Española de Historia*, 78/258, 2018, pp. 69-101.

Almenar Fernández, L., “Why did medieval villagers buy earthenware? Pottery and consumer behaviour in the Valencian countryside (1280-1450)”, *Continuity and change*, 33/1, 2018, pp. 1-27.

Almenar Fernández, L., “Los inventarios post mortem de la Valencia medieval. Una fuente para el estudio del consumo doméstico y los niveles de vida”, *Anuario de estudios medievales*, 47/2, 2017, pp. 533-566.

Álvarez Nogal, C. y Prados de la Escosura, L., “The rise and fall of Spain, 1270-1850”, *Economic history review*, 66/1, 2013, pp. 1-37.

Amigues, F. y Mesquida, M., *Un horno medieval de cerámica/Un four medieval de poitier: el Testar del Molí, Paterna (Valencia)*, Madrid: Casa de Velázquez, 1987.

Antoranz, M^a. A., *La mesa de los reyes. Imágenes de banquetes en la Baja Edad Media*, Zamora: Grupo San Gregorio, 2010.

Aparisi, F., “Élites rurales y el consumo de objetos de arte y productos de lujo en el País Valenciano durante la baja Edad Media”, en R. García Mahiques y V. F. Zuriaga (eds.), *Imagen y cultura. La interpretación de las imágenes como historia cultural*, Valencia: Biblioteca Valenciana, 2008, pp. 269-281.

Aparisi, F., “The notarial profession as a means of social promotion amongst rural elites in the midlands of the Kingdom of Valencia during the later middle ages”, en F. Aparisi y V. Royo (eds.), *Beyond lords and peasants. Rural elites and economic differentiation in pre-modern Europe*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2014.

Aparisi, F., *Del camp a la ciutat. Les elits rurals valencianes a la Baixa Edat Mitjana*, tesis doctoral inédita, Universitat de València, Valencia, 2015.

Aparisi, F., “Village entrepreneurs. The economic foundations of Valencian rural elites in the fifteenth-century”, *Agricultural history*, 89/3, 2015, pp. 336-357.

Appadurai, A., *The social life of things. Commodities in cultural perspective*, Cambridge: Cambridge University Press, 1988.

Ariès, Ph. y Duby, G. (coords.), *Histoire de la vie privée. Vol. II. De l'Europe féodale à la Renaissance*, Paris: Le Seuil, 1985.

Arkel, T., “The probate process”, en T. Arkel, N. Goose y N. Evans (eds.), *When death do us part. Understanding and interpreting the probate records of early modern England*, Oxford: Leopard's Head Press, 2000, pp. 3-13.

Baatsen, I., et al., “The kitchen between representation and everyday experience. The case of sixteenth-century Antwerp”, en C. Göttler et al., *Trading values in early modern Antwerp*, Leiden: Brill, 2014.

Baño, R. J., *Un notal alcoià dels anys 1296-1303*, Barcelona: Fundació Noguera, 2013

Barceló, M., *Elements materials de la vida quotidiana a la Mallorca baixmedieval (part forana)*, Palma: Institut d'Estudis Baleàrics, 1994.

Barceló, M., y Rosselló, G., *Terrissa. Dades documentals per a l'estudi de la ceràmica mallorquina del segle XV*, Palma de Mallorca: Canon, 1996.

Batlle, C., “La casa i els béns de Bernat Durfort, ciutadà de Barcelona, a la fi del segle XIII”, *Acta historica et archaeologica mediaevalia*, 9, 1988, pp. 9-51.

Benito, P., “Casa rural y niveles de vida en el entorno de Barcelona a fines de la Edad Media”, en A. Furió y F. Garcia-Oliver (eds.), *Pautes de consum i nivells de vida al món rural medieval*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, en prensa.

Birlouez, E., *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*, Paris: Ouest-France, 2011.

- Blake, H., “Technology, supply or demand?”, *Medieval ceramics*, 4, 1980, pp. 3-12.
- Blake, H., “Everyday objects”, en M. Ajmar y F. Dennis (eds.), *At home in Renaissance Italy*, Londres: V&A Publications, 2006, pp. 332-341.
- Bois, G., *Crise du féodalisme*, París: Presses de la Fondation Nationale des Sciences Politiques, 1981.
- Bois, G., *La revolución del año mil. Lournand, aldea del Mâconnais, de la Antigüedad al feudalismo*, Barcelona: Crítica, 2000.
- Bois, G., *La gran depresión medieval. El precedente de una crisis sistémica*, Madrid/Valencia: Biblioteca Nueva/Publicacions de la Universitat de València, 2009.
- Bolòs, J. y Sànchez-Boira, I., *Inventaris i encants conservats a l'Arxiu Capitular de Lleida (segles XIV–XVI)*, 3 vols., Lleida: Fundació Noguera, 2014.
- Bolòs, J., *La vida quotidiana a Catalunya en l'època medieval*, Barcelona: Edicions 62, 2000.
- Bordes, J., *Desarrollo industrial textil y artesanado en Valencia de la conquista a la crisis (1238-1350)*, València: Comité Econòmic i Social de la Comunitat Valenciana, 2006.
- Braudel, F., *Capitalism and material life, 1400–1800*, Londres: Fontana/Collins, 1974 (publicado originalmente en francés como *Civilisation matérielle, économie et capitalisme. Vol. I. Les structures du quotidien. Le possible et l'impossible*, Paris: Librairie Colin, 1967).
- Bresc-Bautier, G. y Bresc, H., *Une maison de mots. Inventaires de maisons, de boutiques d'ateliers et de châteaux de Sicile (XIIIe – XVe siècle)*, Palermo: Associazione Mediterranea, 5 vols., 2014.
- Brewer, J., y Porter, R. (eds.), *Consumption and the world of goods*, Londres/Nueva York: Routledge, 1993.
- Britnell, R., *The commercialisation of English society, 1000-1500*, Cambridge: Cambridge University Press, 1993.
- Broadberry, S., et al., *British economic growth, 1270-1870*, Cambridge: Cambridge University Press, 2015.
- Broida, E., “Els atuells de terrissa a les llars barcelonines vers l'any 1400”, en M. Riu (ed.), *Ceràmica grisa i terrissa popular de la Catalunya medieval*, Barcelona: Universitat de Barcelona, 1984, pp. 199-239.

Campbell, C., "Understanding traditional and modern patterns of consumption in eighteenth-century England: a character-action approach", en J. Brewer y R. Porter (eds.), *Consumption and the world of goods*, Londres/Nueva York: Routledge, 1994, pp. 40-57.

Capellà, M. À., *El vidre a Mallorca entre els segles XIV i XVIII*, tesis doctoral inédita, Universitat de les Illes Balears, Palma de Mallorca, 2009.

Cardells, F., *Cultura material baixmedieval dels llauradors de l'horta de València (mitjançant protocols notarial)*, tesina de licenciatura, Valencia, Universitat de València, 1997.

Cardells, F., *Organització del territori i cultura material a l'Horta de València (s.XV)*, tesis doctoral, Valencia, Universitat de València, 2001.

Carretero, R., Casanova, E. y González, M., "El parament de la taula a la pintura gòtica de retaules", en *Primer col·loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana, Vol. II*, Lleida: Institut d'Estudis Ilerdencs, 1996, pp. 755-782.

Castillo, J. y Martínez, L. P., *Els gremis medievals en les fonts oficials*, València: Institució Alfons el Magnànim, 1999.

Ceppari Ridolfi, M. A. y Turrini, P., *Il mulino delle vanità. Lusso e cerimonie nella Siena medievale, con l'edizione dello statuto del Donnaio (1343)*, Siena: Il Leccio, 1993.

Chabàs, R., "Inventario de los libros, ropas y demás efectivos de Arnaldo de Villanueva", *Revista de archivos, bibliotecas y museos*, 9, 1903, pp. 189-203.

Cipolla, C. M., *Historia económica de la Europa preindustrial*, Barcelona: Crítica, 2002.

Clark, G., *A farewell to alms. A brief economic history of the world*, Princeton: Princeton University Press, 2007.

Clark, G., "The consumer revolution. Turning point in human history, or statistical artifact?" MPRA Paper 25467, University Library of Munich, Germany, 2010 [acceso online en <http://faculty.econ.ucdavis.edu/faculty/gclark/papers/Consumer%20Revolution.pdf>].

Codina, J. y Sales, N., *Els santboians de 1490. Cóm es vivia fa 500 anys a la vila de Sant Boi de Llobregat*, Barcelona: Abadía de Montserrat, 1990.

Coll, J., *La cerámica valenciana. Apuntes para una síntesis*, Valencia: Asociación Valenciana de Cerámica, 2009.

Coll, J., “La producción cerámica medieval. Un balance entre el mundo islámico y el feudal. El caso del área valenciana”, en A. García Porras (ed.), *Arqueología de la producción en época medieval*, Granada: Kadmos, 2013, pp. 211-257.

Coll, J., “Técnica, áulica y distinción social en la cerámica medieval”, *Anales de historia del arte*, 24, 2014, pp. 69-97.

Colon, G. y Garcia, A., *Furs de València*, Barcelona: Barcino, 11 vols, 1970-2007.

Conde, R., “Orfebrería impignorada por Alfonso el Magnánimo en Nápoles en 1421”, *Aragón en la Edad Media*, 16, 2000, pp. 185-196.

Coulet, N., “L'équipement de la cuisine à Aix-en-Provence au XVe siècle”, *Annales du Midi: revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, 103/193, 1991, pp. 5-17.

Crouzet-Pavan, É., *Renaissances italiennes (1380-1500)*, París: Albin Michel, 2007.

Cruselles, E., *Los mercaderes de Valencia en la edad media (1380-1450)*, Lleida: Milenio, 2001;

Cruselles, J. M^a., *Els notaris de la ciutat de València: activitat professional i comportament social a la primera meitat del segle XV*, Barcelona: Fundació Noguera, 1998.

Dalmases, N. de., *Orfebreria catalana medieval. Barcelona 1300-1500 (aproximació a l'estudi)*, Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, 1992.

Davidson, J., “Citizen consumers. The Athenian democracy and the origins of Western consumption”, in F. Trentmann (ed.), *The Oxford handbook of the history of consumption*, Oxford: Oxford University Press, 2012, pp. 23-46.

Deaton, A., *Understanding consumption*, Oxford: Clarendon Press, 1992.

Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica, Barcelona: Electa, 1994.

Diéguez, M^a. A. y Ferragut, C., *Llibre de la cort del justícia d'Alcoi: 1263-1265*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2012.

Domènech i Vivies, I., “El vidre d'ús i de prestigi”, en *L'art gòtic a Catalunya. Vol. IV. Arts de l'objecte*, Barcelona: Enciclopèdia Catalana, 2008, pp. 182-207.

Douglas, M., y Isherwood, S., *The world of goods. Towards and anthropology of consumption*. Nueva York: Basic books, 1979.

Dyer, Ch., “Did medieval peasants really starve in medieval England?”, en M. Carlin y J. T. Rosenthal (eds.), *Food and eating in medieval Europe*, London: Hambledon Press, 1998, pp. 53-71.

Dyer, Ch., *Standards of living in the later middle ages: social change in England, 1200-1500*, Cambridge: Cambridge University Press, Edición revisada, 1998 (1ª edición de 1989).

Dyer, Ch., *Making a living in the Middle Ages: the people of Britain 850-1520*, New Haven/Londres: Yale University Press, 2002.

Dyer, Ch., *An age of transition? Economy and society in England in the later Middle Ages*, Oxford: Clarendon Press, 2005.

Dyer, Ch., “A Golden Age rediscovered: labourers’ wages in the fifteenth century”, en M. Allen y D. M. Coffman (eds.), *Money, prices, and wages: essays in honour of Professor Nicholas Mayhew*, Nueva York: Palgrave, 2015, pp. 180-195.

Dyer, Ch., “Furnishings of medieval English peasant houses: investment, consumption and life style”, en A. Furió y F. Garcia-Oliver (eds.), *Pautes de consum i nivells de vida al món rural medieval*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, en prensa.

Eiximenis, F., *Regiment de la cosa pública* (edición de D. de Molins de Rei), Barcelona: Barcino, 1927.

Eiximenis, F., *Terç del crestià* (edición de M. de Barcelona y F. de Tarragona), Barcino: Barcelona, 1932.

Eiximenis, F., *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el “Terç del Crestià”* (edición de J. García), Barcelona: Curial, 1983.

El digesto de Justiniano. Vol. II: Libros 20-36 (edición de A. d’Ors et al.), Pamplona: Aranzadi, 1972.

Fairchilds, C., “The production and marketing of populuxe goods in eighteenth-century Paris”, en J. Brewer y R. Porter (eds.), *Consumption and the world of goods*, Londres: Routledge, 1994, pp. 228-248.

Faus, M., *La cultura de les armes a la València baixmedieval*, Trabajo Final de Máster inédito, Valencia, Universitat de València, 2018.

Ferragud, C., *El naixement d’una vila rural valenciana: Cocentaina, 1245-1304*, Valencia/Cocentaina: Publicacions de la Universitat de València, Ajuntament de Cocentaina, 2003.

Ferrand, G. y Petrowiste, J. (eds.), *Le nécessaire et le superflu. Le paysan consommateur dans l’europe médiévale et moderne*, Toulouse: Treffort, en prensa.

Ferrand, G., *Les inventaires après décès de la ville de Dijon à la fin du Moyen Age (1390-1459). Vol. I: 1390-1412*, Toulouse: Méridiennes, 2018.

- Ferrando, S., y Rangel, N., *Llibre de la Cort del Justícia de Sueca: 1457*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2011.
- Ferrer, E., “Un inventari del segle XV”, *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, 7/5, 1926, pp. 241-253.
- Ferrer, V., *Sermons* (edición de G. Schib), Barcelona: Barcino, 6 vols., 1971-1988.
- Francovich, R. y Gelichi, S., “Per una storia delle produzioni e del consumo della ceramica bassomedievale a Siena e nella Toscana meridionale”, in *La céramique médiévale en Méditerranée occidentale, Xe-XVes*, Paris: CNRS, 1980, pp. 137-153.
- Furió, A. y Garcia-Oliver, F., *Llibre d'establiments i ordinacions de la ciutat de València (1296-1345)*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2007.
- Furió, A. y Garcia-Oliver, F. (eds.), *Pautes de consum i nivells de vida al món rural medieval*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, en prensa.
- Furió, A., *Camperols del País Valencià. Sueca, una comunitat rural a la tardor de l'Edat Mitjana*, Valencia: Institució Alfons el Magnànim, 1982.
- Furió, A., *El camperolat valencià en l'Edat Mitjana. Demografia i economia rural en la Ribera (segles XIII-XVI)*, tesis doctoral inédita, Valencia, Universitat de València, 1986.
- Furió, A., “Les comunitats rurals de l'Horta-Sud de l'Edat Mitjana als temps moderns”, *Afers. Fulls de recerca i pensament*, 6/11-12, 1991, pp. 31-55.
- Furió, A., *Història del País Valencià*, Valencia: Tres i Quatre, 1995.
- Furió, A., ‘Estructures fiscals, pressió impositiva i reproducció econòmica al País Valencià a la baixa Edat Mitjana’, en M. Sánchez y A. Furió (eds.), *Corona, municipis i fiscalitat en la Baixa Edat Mitjana*, Lleida: Institut d'Estudis Ilerdencs, 1997, pp. 495-526.
- Furió, A., “L'utilatge i les tècniques”, en E. Giralt (ed.) y J. M. Salrach (coord), *Història agrària dels Països Catalans. Vol. II: L'Edat Mitjana*, Barcelona: Fundació Catalana per la Recerca, 2004, pp. 335-360.
- Furió, A., “Producción, pautas de consumo y niveles de vida. Una introducción historiográfica”, en E. López Ojeda (ed.), *Comer, beber, vivir: consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica. XXI Semana de Estudios Medievales*, Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2011, pp. 17-56.
- Furió, A., “La ciudad y la huerta: una relación de interdependencia”, en J. Romero y M. Francés (eds.), *La huerta de Valencia. Un paisaje cultural con futuro incierto*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2012, pp. 33-54.

Furió, A., “Economic inequality in Iberia before and after the Black Death: Valencia in the fourteenth century”, ponencia inédita presentada en el XVII World Economic History Congress, Kyoto, 2015.

Furió, A., “La gran depressió baixmedieval. Una mirada des dels Països Catalans”, *Recerques*, 72, 2017, pp. 43-101.

Furió, A., “Draught and farm animals in late medieval Valencian rural holdings”, en A. Furió (ed.), *Farm animals. Husbandry, poultry and draught beasts in late medieval Europe*, Valencia: Publicacions de la Universitat de Valencia, en prensa.

Furió, A., “Les dues corones del rei Catòlic. Ferran II, Castella i la Corona d’Aragó”, *Ferran II i la Corona d’Aragó*, Barcelona: Institut d’Estudis Catalans, en prensa.

Gaimster, D., “English households in transition c.1450-1550: the ceramic evidence”, en D. Gaimster y P. Stamper (eds.), *The age of transition: the archaeology of English culture, 1400-1600*, Oxford: Oxbox Books, 1997, pp. 171-196.

García Fernández, M., “Tutorías y cuentas de gastos de los menores. Consumos juveniles diferenciados en la Castilla de Antiguo Régimen”, en D. Muñoz (ed.), *Comprar, vender y consumir. Nuevas aportaciones a la historia del consumo en la España moderna*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2011, pp. 123-151.

García Marsilla, J. V., *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Valencia: Diputación de Valencia, 1993.

García Marsilla, J. V., “Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)”, in *Primer col·loqui d’història de l’alimentació a la Corona d’Aragó. Edat Mitjana, Vol. II*, Lleida: Institut d’Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 487-505.

García Marsilla, J. V., “El poder visible: demanda y funciones del arte en la corte de Alfonso el Magnánimo”, *Ars longa: cuadernos de arte*, 7-8, 1996-1997, pp. 33-47.

García Marsilla, J. V., “Imatges a la llar. Cultura material i cultura visual a la València dels segles XIV i XV”, *Recerques. Història, economia i cultura*, 43, 2001, pp. 163-194.

García Marsilla, J. V., *Vivir a crédito en la Valencia medieval. De los orígenes del sistema censal al endeudamiento del municipio*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2002.

García Marsilla, J. V., *La taula del senyor duc. Alimentació, gastronomia i etiqueta a la cort dels ducs reials de Gandia*, Gandia: CEIC Alfons el Vell, 2010.

García Marsilla, J. V., “Empeñando la vida. Los préstamos con prenda mueble en la Valencia Medieval”, en M. Carboni y M. G. Muzzarelli (eds.), *In pigno. Oggetti in*

transito tra valore d'uso e valore di scambio: secoli XIII-XX, Boloña: Il Mulino, 2012, pp. 133-168.

García Marsilla, J. V., “Alimentación y salud en la Valencia medieval. Teorías y prácticas”, *Anuario de estudios medievales*, 43/1, 2013, pp. 115-158.

García Marsilla, J. V., “El lujo cambiante. El vestido y la difusión de las modas en la Corona de Aragón (siglos XIII-XV)”, *Anales de historia del arte*, nº extra 24, 2014, pp. 227-244.

García Marsilla, J. V., “Ordenando el lujo. Ideología y normativa suntuaria en las ciudades valencianas (siglos XIV y XV)”, en S. Brouquet y J. V. García Marsilla (eds.), *Mercados del lujo, mercados del arte. El gusto de las élites mediterráneas en los siglos XIV y XV*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2015.

García Marsilla, J. V., “Expertos de lo usado. Pellers, ferrovellers y corredors de coll en la Valencia medieval”, en L. Feller y A. Rodríguez (eds.), *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge. 2: Savoirs, écritures, pratiques*, Madrid: Casa de Velázquez, 2016, pp. 343-358.

García Marsilla, J. V., “La moda no es capricho. Mensajes y funciones del vestido en la Edad Media”, *Vínculos de Historia*, 6, 2017, pp. 71-88.

García Marsilla, J. V., “Food in the accounts of a travelling lady: Maria de Luna, Queen of Aragon (1403)”, *Journal of Medieval History*, in press.

García Marsilla, J. V., “La vida de las cosas. El mercado de objetos de segunda mano en la Valencia bajomedieval”, en A. Furió y F. Garcia-Oliver (eds.), *Pautes de consum i nivells de vida al món rural medieval*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, en prensa.

García Marsilla, J. V., Navarro, G. y Vela, C., “Pledges and auctions: the second-hand market in the late medieval Crown of Aragon”, en *Il commercio al minuto. Domanda e offerta tra economia formale e informale (sec. XIII-XVIII). Atti 46a Settimana di Studi di Prato*, Firenze: Istituto Storia Economica F. Datini, 2015, pp. 295-317.

García Marsilla, J. V., y Izquierdo, T., *Abastecer la obra gótica. El mercado de materiales de construcción y la ordenación del territorio en la Valencia bajomedieval*, Valencia: Conselleria d'infraestructures, territori i medi ambient, 2013.

Garcia-Oliver, F., *Cistercencs del País Valencià. El monestir de Valldigna (1298-1530)*, Valencia: Tres i Quatre, 1998.

Garcia-Oliver, F., *La vall de les sis mesquites. El treball i la vida a la Valldigna medieval*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2003.

Garcia-Oliver, F., “Els cultius”, en E. Giralt (ed.) y J. M. Salrach (coord.), *Història agrària dels Països Catalans. Vol. II. L’Edat Mitjana*, Barcelona: Fundació Catalana per la Recerca, 2004, pp. 331-334.

Garcia-Oliver, F., “Pautes de consum i nivells de vida de la pagesia catalana: la casa i l’interior domèstic”, en J. Bolòs, A. Jarne y E. Vicedo (eds.), *Condicions de vida al món rural. Cinqué congrés sobre sistemes agraris, organització social i poder local*, Lleida: Institut d’Estudis Ilerdencs, 2006, pp. 47-66.

Garcia-Oliver, F., “Élites campesinas en el entorno de la ciudad de valencia: los Castellenes”, *Studia historica. Historia medieval*, 35/2, 2017, pp. 119-144.

Goldthwaite, R., “The empire of things. Consumer demand in Renaissance Italy”, en F. Kent y P. Simons (eds.), *Patronage, art, and society in Renaissance Italy*, Oxford: Oxford University Press, 1987, pp. 153-175.

Goldthwaite, R., “The economic and social world of Italian Renaissance maiolica”, *Renaissance quarterly*, 42, 1989, pp. 1-32.

González Hurtebise, E., “Inventario de los bienes muebles de Alfonso V de Aragón como Infante y como Rey (1412-1424)”, *Anuari. Institut d’Estudis Catalans*, 1, 1907, pp. 148-188.

Graullera, V., *Historia del derecho foral valenciano*, Valencia: Tyris, 1994.

Gregori, R. M., García Marsilla, J. V. y Pujades, R. J., *Llibre de la cort del justícia de València: 1283-1287*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2008.

Grieco, A., “Alimentación y clases sociales a finales de la Edad Media y en el Renacimiento”, en J-L. Flandrin y M. Montanari (dirs.), *Historia de la Alimentación*, Gijón: Trea, 2004 (ed. original en francés en 1996), pp. 611-624.

Guinot, E. y Esquilache, F., “Not only peasants. The myth of continuity in the irrigation communities of Valencia, Spain, in the medieval and early modern periods”, *Continuity and Change*, 32/2, 2017, pp. 129-156.

Guinot, E. y Furió, A., “Un exemple d’economia domèstica de principis del XV. L’administració d’una tutela, Sueca 1412-27”, *Quaderns de Sueca*, 1, 1980, pp. 11-46.

Guinot, E., *La Baja Edad Media en los siglos XIV y XV. Economía y sociedad*, Madrid: Síntesis, 2003.

Guinot, E., “Morvedre. Història d’una vila valenciana medieval”, *Braçal*, 35-36, 2007, pp. 95-134.

Guinot, E., Diéguez, M. A., y Ferragud, C., *Llibre de la cort del justícia de València: 1280-1282*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2008.

Hamilton, E. J., *Money, prices and wages in Valencia, Aragon and Navarre, 1351-1500*, Philadelphia: Porcupine, 1975.

Hatcher, J., “Unreal wages: long-run living standards and the ‘Golden Age’ of the fifteenth century”, en B. Dodds y C. Liddy (eds.), *Commercial activity, markets and entrepreneurs in the Middle Ages: essays in honour of Richard Britnell*, Woodbridge: The Boydell Press, 2011, pp. 1-24.

Heller, S. G., *Fashion in Medieval France*, Cambridge: D. S. Brewer, 2007.

Heller, S. G., “The birth of fashion”, en G. Riell y P. McNeill (eds.), *The Fashion history reader. Global perspectives*, Londres/Nueva York: Routledge, 2010, pp. 25-39.

Herbeth, P., “Les ustensiles de cuisine en Provence médiévale (XIIIe-XVe s.)”, *Médiévales*, 5, 1983, pp. 89-93.

Howell, M., *Commerce before capitalism in Europe, 1300–1600*, Cambridge: Cambridge University Press, 2010, pp. 1-48.

Hunt, A., *Governance of the consuming passions: a history of sumptuary law*, Nueva York: Saint-Martin Press, 1996.

Isnard, E. y D’Agnel, A., “Inventaires des mobiliers provençaux du XIIIe siècle tirés des archives de Marseille”, *Bulletin archéologique du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques*, 3, 1914, pp. 97-107.

Jervis, B., Briggs, Ch. y Tompkins, M., “Exploring text and objects. Escheators’ inventories and material culture in medieval English rural households”, *Medieval Archaeology*, 59/1, 2015, pp. 168-192.

Jones, E. L., “The fashion manipulators. Consumer tastes and British industries, 1660-1800”, en L. P. Cain y P. J. Uselding (eds.), *Business enterprise and economic change*, Ohio: Kent State University Press, 1973, pp. 198-226.

Julià, E., “Almoneda e inventarios valencianos”, *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, 2, 1921, pp. 12-19, 38-39, 89-91, 264-267, 332-337.

Keibek, S., “Correcting the probate inventory record for wealth bias”, Working paper inédito, University of Cambridge [acceso online en http://www.econsoc.hist.cam.ac.uk/docs/CWPESH_number_28_March]

Keith Bryant, W. y Zick, C. D., *The economic organization of the household*, Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

Kovesi Killerby, C., *Sumptuary law in Italy 1200-1500*, Oxford: The Clarendon Press, 2002.

Kowaleski, M., “A consumer economy”, en R. Horrox (ed.), *A social history of England, 1200-1500*, Cambridge: Cambridge University Press, 2006.

Krueger, P., *Códex Iustinianus*, Berlín: Weidmann, 1877.

Laliena, C. y Lafuente, M. (eds.), *Consumo, comercio y transformaciones culturales en la Baja Edad Media: Aragón, siglos XIV-XV*, Zaragoza: Universidad de Zaragoza, 2016.

Laliena, C., “Grano y cerámicas. La comercialización de algunos productos indispensables en la coyuntura de 1300 en Aragón y Valencia”, en D. Boisseuil et al. (eds.), *Écritures de l'espace social. Mélanges d'histoire médiévale offerts à Monique Bourin*, Paris: Publications de la Sorbone, 2010, pp. 507-518.

Lencina, X., “Espais i objectes quotidians. Els inventaris post mortem catalans en el context Europeu”, *Pedralbes. Revista d'història moderna*, 18/1, 1998, pp. 303-310.

Lerma, J. V., et al., *La loza gótico-mudéjar en la ciudad de Valencia*, Madrid/Valencia: Dirección General de Bellas Artes y Archivos/Museo Nacional de Cerámica y de las Artes Suntuarias González Martí, 1992.

Llibre de Sent Soví (edición de J. Santanach), Barcelona: Barcino, 2014.

Llibre de Sent Soví; Llibre de totes maneres de potatges de menjar (edición de R. Grewe, revisada por A. Soberanas y J. Santanach)/*Llibre de totes maneres de confits* (edición de J. Santanach), Barcelona: Barcino, 1979.

Llibrer, A., “Relaciones protoindustriales en la producción cerámica. Manises y Paterna en la segunda mitad del siglo XV”, *Medievalismo*, 24, 2014, pp. 213-239.

Llull, R., *Doctrina pueril* (edición de G. Schib), Barcelona: Barcino, 1972.

Llull, R., *Llibre d'Evast e Blanquerna* (edición de S. Galmés), Barcelona: Edicions 62, 1982.

López Elum, P., *Los orígenes de la cerámica de Manises y Paterna (1285-1335)*, Manises: Ateneu Cultural i Recreatiu “Cant i Fum”, 1985.

López Elum, P., *La producción cerámica de lujo en la Baja Edad Media: Manises y Paterna. Los materiales de los recipientes para su uso alimentario: su evolución y cambios según los inventarios notariales*, Valencia: Amigos del Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí, 2006.

Malanima, P., *Il lusso dei contadini. Consumi e industrie nelle campagne toscane del Sei e Settecento*, Bologna: Il mulino, 1990.

Malanima, P., “The long decline of a leading economy: GDP in central and northern Italy, 1300–1913”, *European review of economic history*, 15/2, 2011, pp. 169-219.

Malanima, P., “When did England overtake Italy? Medieval and early modern divergence in prices and wages”, *European review of economic history*, 17/1, 2013, pp. 45-70.

Mannoni, L. y Mannoni, T., “Per una storia regionale della cultura materiale: i recipienti in Liguria”, *Quaderni Storici*, 11, 1976, pp. 229-260.

Marandet, M-C., “L'équipement de la cuisine en Toulousain à la fin du Moyen Age d'après les inventaires et les testaments”, *Archéologie du Midi médiéval*, 15-16, 1997, pp. 269-286.

Marfany, J., *Land, proto-industry and population in Catalonia, c. 1680-1829: An alternative transition to capitalism?*, Farnham: Ashgate, 2012.

Martí, J., “El gusto por lo exótico. La percepción del lujo a través del registro arqueológico de la Valencia medieval”, en S. Brouquet y J. V. García Marsilla (eds.), *Mercados del lujo, mercados del arte. El gusto de las élites mediterráneas en los siglos XIV y XV*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2015, pp. 435-448.

Martínez Vinat, J., *Cofradías y oficios. Entre la acción confraternal y la organización corporativa en la Valencia medieval (1238-1516)*, Tesis doctoral inédita, Valencia, Universitat de València, 2018.

Martorell Trabal, F., “Inventari dels béns de la cambra reyal en temps de Jaume II (1323)”, *Anuari. Institut d'Estudis Catalans*, 4, 1911, pp. 553-567.

Marx, K., “The grundrisse”, en R. C. Tucker (ed.), *The Marx-Engels reader*, Nueva York: Norton & co., 1972 (original publicado en 1857-1858), pp. 221-265.

Marzal, P., *El derecho de sucesiones en la Valencia foral y su tránsito a la Nueva Planta*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 1998.

Mazzi, M. S., “Gli inventari dei beni. Storia di oggetti e storia di uomini”, *Società e Storia*, 7, 1980, pp. 203-214.

Mazzi, M. S., y Raveggi, R., *Gli uomini e le cose nelle campagne fiorentine del Quattrocento*, Florence: Olschki, 1983.

McCracken, G., *Culture and consumption. New approaches to the symbolic character of consumer goods and activities*, Bloomington: Indiana University Press, 1988.

McKendrick, N., Brewer, J. y Plumb, J. H., *The birth of a consumer society: the commercialisation of eighteenth-century England*, Bloomington: Indiana University Press, 1982.

Menéndez Fueyo, J. L., “Apuntes para el estudio de contenedores cerámicos medievales: las tinajas de las bóvedas de la iglesia de Santa María de Alicante”, en M.

Bevià y R. Azuar (coord.), *Santa María descubierta: arqueología, arquitectura y cerámica: excavaciones en la Iglesia de Santa María de Alicante (1997-1998)*, Alicante: Museo Arqueológico de Alicante, 2005, pp. 72-119.

Menéndez Fueyo, J. L., “Ollas, cántaros y cerámica de uso doméstico en la Edad Media. La obra aspra de las bóvedas de Santa María de Alicante”, en M. Bevià y R. Azuar (coord.), *Santa María descubierta: arqueología, arquitectura y cerámica: excavaciones en la Iglesia de Santa María de Alicante (1997-1998)*, Alicante: Museo Arqueológico de Alicante, 2005, pp. 146-183.

Menéndez Fueyo, J. L., “In taberna quando sumus. Una lectura arqueológica del vino en el Reino de Valencia”, en E. Soler y J. L. Menéndez Fueyo (coords.), *El vino en Alicante*, Alicante: Museo Arqueológico Provincial, 2014, pp. 37-61.

Menéndez Fueyo, J. L., “Cambio y continuidad formal en la producción cerámica feudal en el reino de valencia (siglos XIII-XIV). Algunas precisiones sobre el registro cerámico de la pobla medieval de Ifach (Calp, Alicante)”, en *Homenaje al Profesor José Hinojosa Montalvo*, Alicante: Publicacions Universitat d’Alacant, en prensa.

Mesquida, M. (dir.), *La cerámica de Paterna: reflejos del Mediterráneo*, Valencia: Generalitat Valenciana, 2002.

Mesquida, M. (dir.), *La vajilla azul en la cerámica de Paterna*, Paterna: Ajuntament de Paterna, 2002.

Mesquida, M. (dir.), *Las ollerías de Paterna. Tecnología y producción*, Paterna: Ajuntament de Paterna, 2001.

Miller, D., *Material culture and mass consumption*, Oxford: Blackwell, 1987.

Mokyr, J., “Demand vs. supply in the Industrial Revolution”, *The journal of economic history*, 37/4, 1977, pp. 971-1008.

Moliner i Brasés, E., “Inventari i encant d’una especieria ceriverina del segle XIV”, *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, 6, 1911-1912, pp. 195-207.

Montanari, M., *El hambre y la abundancia. Historia de la alimentación en Europa*, Barcelona: Crítica, 1993.

Moreno, B., “Pautas de consumo y diferenciación social en el Penedés a finales del siglo XVII. Una propuesta metodológica a partir de inventarios sin valoraciones monetarias”, *Revista de historia económica-Journal of Iberian and Latin American economic history*, 21/nº extra 4, 2003, pp. 207-245.

- Moreno, B., “Lugar de residencia y pautas de consumo. El Penedés y Barcelona, 1770-1790”, *Revista de historia industrial*, 31, 2006, pp. 139-168.
- Moreno, B., *Consum i condicions de vida a la Catalunya moderna: el Penedés, 1670-1790*, Vilafranca del Penedés: Andana, 2007.
- Mosher Stuard, S., *Gilding the market: luxury and fashion in fourteenth century Italy*, Filadelfia: University of Pennsylvania Press, 2005.
- Muzzarelli, M. G., *La Legislazione suntuaria: secoli XIII-XVI: Emilia-Romagna*, Roma: Ministero per i beni e le attività culturale, 2002.
- Muzzarelli, M. G., y Campanini, A. (eds.), *Disciplinare il lusso: la legislazione suntuaria in Italia e in Europa tra Medioevo ed età moderna*, Roma: Carocci, 2003.
- Navarro, G. y Aparisi, J., “El libro memorial de la tutela del tejedor Joan Fretero (Segorbe 1432-1440)”, *Estudis castelloncs*, 7, 1996-1997, pp. 231-264.
- Navarro, G., “Manufactures i artesans del Maestrat medieval”, *Boletín del Centro de Estudios del Maestrazgo*, 41/42, 1993, pp. 73-82.
- Navarro, G., *Industria y artesanado en Valencia, 1450-1525. Las manufacturas de seda, lino, cáñamo y algodón*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 4 vols., 1995.
- Nola, R. de, *Llibre del coch. Tractat de cuina medieval*. (edición de V. Leimgruber), Barcelona: Clàssics Curial, 2012.
- Obra dispersa: llibre en homenatge al seu 90 aniversari*, Barcelona: Biblioteca de Catalunya, 1991.
- Olivar, M., *La vajilla de madera y la cerámica de uso en Valencia y en Cataluña durante el siglo XIV (según los inventarios de la época)*, Valencia: Patronato José María Quadrado, 1950.
- Ortí, P. y To, Ll., “Serfdom and standards of living of the Catalan peasantry before and after the Black Death of 1348”, en S. Cavaciocchi (ed.), *Schiavitù e servaggio nell'economia europea, secc. XI-XVIII/Serfdom and slavery in the European economy, 11th-18th centuries: atti della “Quarantacinquesima Settimana di studi”*, Florence: Istituto Storia Economica F. Datini, 2014, pp. 155-172.
- Overton, M. et al., *Production and consumption in English households, 1600-1750*, London/New York: Routledge, 2004.
- Owen Hugues, D., “Sumptuary law and social relations in Renaissance Italy”, en J. Bossy (ed.), *Disputes and settlements. Law and human relations in the West*, Cambridge: Cambridge University Press, 1983, pp. 66-99.

Palarea, A., “What makes the difference? Social differentiation in late medieval Catalonia. Kitchen utensils and tableware: the case of Amer (1385-1410)”. Presentación inédita del Ester-Datini Advanced Seminar, 46a Settimana di Studi di Prato, 2016.

Pamuk, S., “The Black Death and the origins of the ‘Great Divergence’ across Europe, 1300–1600”, *European review of economic history*, 11/3, 2007, pp. 289-317.

Pardailhé-Galabrun, A., *La naissance de l'intime. 3000 foyers Parisiens, XVIIe-XVIIIe siècles*, París: Presses universitaires de France, 1988.

Pascual, J., y Martí, J., *La cerámica verde-manganeso bajomedieval valenciana*, Valencia: Ajuntament de València, 1986.

Pennell, S., “Pots and pans history. The material culture of the kitchen in early modern England”, *Journal of Design History*, 11/3, 1998, pp. 201-216

Pennell, S., *The birth of the English kitchen, 1600-1850*, London: Bloomsbury, 2016.

Pérez Guillén, I., “El árbol de la vida. De sus orígenes órficos a la difusión desde Paterna al ámbito del quattrocento italiano”, en M. Mesquida (dir.), *La cerámica de Paterna: reflejos del Mediterráneo*, Valencia: Generalitat Valenciana, 2002, pp. 92-105.

Phelps Brown, E. H., y Hopkins, S. V., “Seven centuries of building wages”, *Economica*, 23/87, 1955, pp. 195-206.

Phelps Brown, E. H., y Hopkins, S. V., “Seven centuries of the prices of consumables, compared with builders’ wage-rates”, *Economica*, 23/92, 1956, pp. 296-314.

Phelps Brown, E. H., y Hopkins, S. V., *A perspective of wages and prices*, London: Methuen, 1981.

Picketty, Th., *El capital en el siglo XXI*. Madrid: Fondo de cultura económica, 2014.

Piponnier, F. y Mane, P., *Se vêtir au Moyen Âge*, París: Adam Biro, 1995.

Piponnier, F. y Mane, P., *Dress in the Middle Ages*, New Haven/Londres: Yale University Press, 1997.

Piponnier, F., “La céramique dans son contexte quotidien d’après les inventaires bourguignons (XIVe-XVe siècles)”, en J. Chapelot, H. Galinié y J. Pilet-Lemière (eds.), *La céramique (Ve-XIXe siècles). Fabrication, commercialisation, utilisation. Actes du premier congrès international d’archéologie médiévale*, Caen: Société d’Archéologie Médiévale, 1987.

Porter, R., “Consumption: disease of the consumer society?”, en J. Brewer y R. Porter (eds.), *Consumption and the world of goods*, London y New York: Routledge, 1993, p. 58-81.

Pounds, N., *Hearth and home. History of material culture*, Bloomington: Indiana University Press, 1989.

Pujol Tubau, P., “Inventari dels béns del Santuari de Núria, fet en l'any 1460”, *Estudis universitaris catalans*, 7, 1913, pp. 380-386.

Ramos, F. C., *Pautas de consumo y mercado en Castilla, 1750-1850. Economía familiar en Palencia al final del Antiguo Régimen*, Madrid: Sílex, 2010.

Rangel, N., *Pautas de consumo y niveles de vida del campesinado de l'horta en la segunda mitad del siglo XV*, trabajo de investigación inédito para la obtención del DEA, Valencia, Universitat de València, 2008.

Riera, A., “Los sistemas alimentarios de los estamentos populares en el mediterráneo noroccidental durante la Baja Edad Media”, en E. López Ojeda (ed.), *Comer, beber, vivir: consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica. XXI Semana de Estudios Medievales*, Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2011, pp. 57-96.

Riquer, M. de, *L'arnès del cavaller. Armes i armadures catalanes medievals*, Barcelona: Ariel, 1968.

Riu, M^a C., “La manufactura del vidrio y sus artífices en la Barcelona bajomedieval”, *Anuario de estudios medievales*, 38/2, 2008, pp. 585-609.

Roché, D., *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation (XVIIe-XIXe siècle)*, Paris: Fayard, 1997.

Roig, J., *Espill o llibre de les dones* (edición de M. Gustà), Valencia: Edicions 62, 1998.

Rosado, L. M., *Consum familiar en la societat preindustrial valenciana. Contrastos entre el medi rural i urbà (Sueca-Xàtiva, 1700-1824)*, Valencia: Institució Alfons el Magnànim, 2017.

Roselló, M. y Lerma, J. V., “El Vall Vell de Valencia. Un registro cerámico excepcional de los siglos XII-XIV”, *Arqueología y territorio medieval*, 6, 1999, pp. 303-320.

Royo, V., “Las industrias rurales en Vilafranca al final de la Edad Media”, en C. Villanueva et al. (eds.), *Nuevas investigaciones de jóvenes medievalistas*, Murcia: Centro de Estudios Medievales de la Universidad de Murcia-Ayuntamiento de Lorca, 2010, pp. 195-214.

Royo, V., *Vilafranca (1239-1412). Conflictes, mediacions de pau i arbitratges en una comunitat rural valenciana*, Castelló de la Plana: Publicacions de la Universitat Jaume I, 2016.

Sabaté, F., “Els objectes de la vida quotidiana a les llars barcelonines al començament del segle XIV”, *Anuario de estudios medievales*, 20, 1990, pp. 53-108.

Sánchez-Boira, I., *Aproximació als espais i objectes a les cases urbanes de Lleida. Des del final del segle XIV fins als segle XVI: Del món real a la representació de les imatges. Una mirada interdisciplinària des de les fonts documentals per a l'aprenentatge de la història*, tesis doctoral inédita, Lleida, Universitat de Lleida, 2016.

Sastre, J., *Alguns aspectes de la vida quotidiana a la ciutat de Mallorca (època medieval)*, Palma: Institut d'Estudis Baleàrics, 1997.

Schofield, Ph., "Family, economy and consumption in the medieval English village, c. 1300", Furió, A. y Garcia-Oliver, F. (eds.), *Pautes de consum i nivells de vida al món rural medieval*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, en prensa.

Schuurman, A., Baulant, M. y Servais, P. (eds.), *Inventaires après décès et ventes des meubles. Apports à une histoire de la vie économique et quotidienne, XIVE-XIXe siècles*, Louvain-la-Neuve: Academia, 1988.

Serra, A., "Convivencia, asimilación y rechazo. El arte islámico en el reino de Valencia desde la conquista cristiana hasta las Germanías (circa 1230-circa 1520)", en L. Arciniega (coord.), *Memoria y significado: uso y recepción de los vestigios del pasado*, Valencia: Universitat de València, Departament d'història de l'art, 2013, pp. 33-60.

Serrano Sanz, M., "Inventarios aragoneses de los siglos XIV y XV. Inventario de las ropas y joyas que fueron de Martina Pérez de Postigo, mujer de Miguel de Mazas, notario", *Boletín de la Real Academia Española*, 2, 1915, pp. 219-224.

Serrano Sanz, M., "Inventarios aragoneses de los siglos XIV y XV: Inventario de los bienes muebles dejados por Gómez de Baylo. Zaragoza, 2 de diciembre de 1362", *Boletín de la Real Academia Española*, 3, 1916, pp. 224-225.

Shammas, C., *The pre-industrial consumer in England and America*, Oxford: Clarendon Press, 1990.

Shammas, C., "Standard of living, consumption, and political economy over the past 500 years", in F. Trentmann (ed.), *The Oxford handbook of the history of consumption*, Oxford: Oxford University Press, 2012, pp. 211-226.

Shaw-Taylor, L. y Keibek, S., "Early modern rural by-employments. A re-examination of the probate inventory evidence", *Agricultural history review*, 61/2, 2013, pp. 244-281.

Silvestre, A., *Llibre de la cort del justícia de València: 1286-1288, 1298*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2008.

Slater, D., *Consumer culture and modernity*, Cambridge: Polity, 1997.

Smith, W., *Consumption and the making of respectability, 1600-1800*, Londres: Routledge, 2002, pp. 238-239.

Sobrado, H., “Los inventarios post-mortem como fuente privilegiada para el estudio de la historia de la cultura material de la Edad Moderna”, *Hispania. Revista española de historia*, 63/215, 2003, pp. 825-861.

Sombart, W., *Luxus und Kapitalismus*, Munich: Duncker & Humblot, 1922.

Taraçona, P. H., *Institucions dels furs y privilegis del regne de Valencia eo sumari e reportori de aquells*, Valencia: Pedro de Guete, 1580.

Taylor, A. J. (ed.), *The standard of living in Britain in the industrial revolution*, London: Methuen & Co, 1975.

Thompson, E. P., *The making of the English working class*, London: Victor Gollancz, 1963.

Todeschini, G., “La riflessione etica sulle attività economiche”, en R. Greci, G. Pinto y G. Todeschini, *Economie urbane ed etica economica nell'Italia medievale*, Roma: Laterza, 2005, pp. 151-230.

Torras, J. y Yun, B. (eds.), *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIV*, Valladolid: Consejería de Educación y Cultura, 1999.

Torró, J., *La formació d'un espai feudal: Alcoi de 1245 a 1305*, Valencia: Centre d'Estudis d'Història Local, 1992.

Trassard, F., *La vie des français au temps de Jeanne d'Arc*, París: Larousse, 2003.

Trentmann, F., “Beyond consumerism. New historical perspectives on consumption”, *Journal of Contemporary History*, 39/3, 2004, pp. 373-401.

Trentmann, F., “Introduction”, en F. Trentmann (ed.), *The Oxford handbook of the history of consumption*, Oxford: Oxford University Press, 2012, pp. 1-19.

Trentmann, F., *Empire of things. How we became a world of consumers from the fifteenth century to the twenty-first*, London: Allen Lane, 2016.

Trias, S., “La cuina lul·liana. Criteris dietètics i nivells socials”, *Primer col·loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana, Vol. II*, Lleida: Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 845-856.

Valdecabres, R. (ed.), *El cens de 1510. Relació de focs valencians ordenada per les corts de Montsó*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2002.

Van der Woude, A., y Schuurman, A. (eds.), *Probate inventories. A new source for the historical study of wealth, material culture and agricultural development*, Utrecht: H&S, 1980.

Van Zanden, J. L. y Van Leeuwen, B., “Persistent but not consistent: The growth of national income in Holland, 1347-1807”, *Explorations in economic history*, 49, 2012, pp. 119-130.

Van Zanden, J. L., “Wages and the standard of living in Europe, 1500-1800”, *European review of economic history*, 14/2, 1999, pp. 175-197.

Vercher, S., *Casa, família i comunitat veïnal a l’Horta de València. Catarroja durant el regnat de Ferran el Catòlic (1479-1516)*, Catarroja: Ajuntament de Catarroja, 1992.

Vercher, S., *L’habitat i els interiors domèstics al món rural valencià de 1371 a 1500*, trabajo inédito.

Viciano, P. y Mira, A. J., “Formas de cesión y conducción de la tierra en el País Valenciano en la Baja Edad Media. La función económica del arrendamiento a corto plazo”, en R. Robledo (dir.), *VIII Congreso de historia agraria*, Salamanca: Universidad de Salamanca, 1997, pp. 321-334.

Viciano, P., *Catarroja. Una senyoria de l’Horta de València a l’època tardomedieval*, Catarroja: Ajuntament de Catarroja, 1989.

Viciano, P., *Poder municipal i grup dirigent local al País Valencià. La vila de Castelló de la Plana (1375–1500)*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 1997.

Viciano, P., “Abellars, bucs i mel preciosa”, *Mètode*, 33, 2002, pp. 60-62.

Viciano, P., “Contrapunt. Rere les passes d’un lladre ajusticiat a la València fosca del segle XV”, *Afers*, 46, 2003, pp. 619-661.

Viciano, P., “El mercat d’animals de treball en una vila valenciana del segle XV”, *Recerques*, 52-53, 2006, pp. 141-159.

Viciano, P., *Els peus que calciguen la terra. Els llauradors del País Valencià a la tardor de l’Edat Mitjana*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2012.

Viciano, P., “Endeudarse para consumir e invertir. La función económica de las obligaciones en una villa rural valenciana (Castellón de la Plana en 1499)”, *Historia agraria. Revista de agricultura e historia rural*, 61, 2013, pp. 13-44.

Viciano, P. “Treballar per a altri. Els jornalers agrícoles al País Valencià a la fi de l’Edat Mitjana”, en D. Igual y G. Navarro (eds.), *El País Valenciano en la Baja Edad Media. Estudios dedicados al Profesor Paulino Iradiel*, Valencia: Publicacions de la Universitat de València, 2018, pp. 341-366.

Vidal, C. y Feliu, N., “Aportaciones al estudio de la cerámica medieval valenciana. El proyecto de investigación arqueológica en las cubiertas de San Martín obispo y San Antonio Abad de Valencia”, *Saitabi*, 59, 2009, pp. 231-252.

Villanueva, C. y Navarro, G., “Subastas y tasaciones de bienes en la Zaragoza del siglo XV”, en J. A. Sesma y C. Laliena (coords.), *De la escritura a la historia (Aragón, siglos XIII-XV). Estudios dedicados a la profesora Cristina Monterde Albiac*, Zaragoza: Grupo CEMA, 2014, pp. 45-108.

Vinyoles, T. M^a., *La vida quotidiana a Barcelona vers 1400*, Barcelona: Fundació Vives Casajuana, , 2 vols., 1983.

Vinyoles, T. M^a., “L’esdevenir quotidià. Treball y lleure de les dones medievals”, en M. Nash, *Més enllà del silenci. Les dones a la història de Catalunya*, Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1988, p. 73-89.

Vries, J. de, “Between purchasing power and the world of goods”, en J. Brewer y R. Porter (eds.), *Consumption and the world of goods*, Londres/Nueva York: Routledge, 1993, pp. 85-132.

Vries, J. de, *The industrious revolution. Consumer behavior and the household economy, 1650 to the Present*, Cambridge: Cambridge University Press, 2008.

Weatherill, L., “A possession of one’s own: Women and consumer behaviour in England, 1660-1740”, *Journal of British studies*, 25/2, p. 131-156.

Weatherill, L., *The growth of the pottery industry in England, 1660-1815*, Nueva York: Garland, 1986.

Weatherill, L., *Consumer behaviour and material culture in Britain, 1660-1760*, Londres: Routledge, 2^a edición, 1996.

Welch, E., *Shopping in the Renaissance: consumer cultures in Italy, 1400-1600*, New Haven/London: Yale University Press, 2005.

Yun, B., “Inventarios post-mortem, consumo y niveles de vida del campesinado del Antiguo Régimen. Problemas metodológicos a la luz de la investigación internacional”, en J. Torras y B. Yun (eds.), *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX*, Valladolid: Consejería de Educación y Cultura, 1999, pp. 27-40.

Zulaica, F., *Fluctuaciones económicas en un periodo de crisis: precios y salarios en Aragón en la Baja Edad Media (1300-1430)*, Zaragoza: Institución Fernando el Católico, 1994.