

ITEM PERREXIL, MOSTARDA, LECHUGAS ET RAUANOS.
NOTAS SOBRE LA ALIMENTACIÓN DE MINEROS ALEMANES
EN PAMPLONA A FINALES DEL SIGLO XIV (1392)

"ITEM PERREXIL, MOSTARDA, LECHUGAS ET RAUANOS"
NOTES ON THE NOURISHMENT OF GERMAN MINERS
IN PAMPLONA AT THE END OF THE 14th CENTURY (1392)

FERNANDO SERRANO LARRÁYOZ
Universidad Pública de Navarra

Resumen: El presente artículo es una aproximación a la alimentación de unos mineros alemanes que, a finales del siglo XIV, se asientan en Pamplona con el fin de realizar una serie de ensayos (averiguación de los metales que contiene la mena —el mineral metalífero—, y la proporción en que cada uno está con el peso de ella) en los que determinar la rentabilidad de algunos filones mineros encontrados en la zona de las Cinco Villas. Las cuentas de los gastos que realizan en alimentación, en aprox. mes y medio, nos acercan de primera mano a los hábitos de estos hombres y de quienes les acompañan en la mesa. Unas prácticas que es posible extrapolar, en cierta medida, a parte de la menestralía navarra, y en las que podemos intuir ciertas costumbres (o gustos) propios de la Europa del Norte.

Palabras clave: Alimentación; Minería; Alemania; Pamplona (Navarra); S.XIV

Abstract: The present article represents an approximation to the food of some German miners settled in Pamplona at the end of the 14th century, to carry out a series of assays intended to determine the kind of metals present in the ore and their actual proportion, with the purpose to verify the profitability of some seams found at Five Villages. Their food accounting for approximately one and a half months, give us first hand information of their habits and of those sharing the table with them. To a certain extent, it is possible to extrapolate these practices to the ones of part of Navarra's salary earners. In them, we could sense certain customs or preferences characteristic of North Europe.

Keywords: Foodstuffs; Mining; Germany; Pamplona (Navarra); 14th century.

SUMARIO

1. Introducción.- 2. La actividad de los maestros alemanes y navarros en Pamplona y su merindad.- 3. La dieta minera.- 4. Los ritmos alimentarios.- 5. Consideraciones finales.

1. INTRODUCCIÓN

Durante la Baja Edad Media, al igual que en el resto del occidente europeo, la actuación tanto privada como pública de los navarros queda condicionada por su posición en el escalafón jerárquico. A cada estrato social le correspondía un sistema alimentario específico que servía además para

subrayar las diferencias sociales entre unos y otros. Durante la primera mitad del siglo XIII el aumento de la producción agraria y el establecimiento de unas nuevas relaciones de trabajo produjeron la reactivación de los intercambios entre la ciudad y el campo, consolidando el mercado urbano y dando origen al triunfo de una mentalidad más dinámica de la imperante hasta entonces¹. Esto influyó decisivamente para que cada estamento desarrollara conscientemente su propio sistema alimentario, escogiendo, según sus posibilidades, una variedad más o menos amplia de víveres, sobre los que, según un criterio no precisamente práctico, recaía un valor determinado al combinarlos de forma diferente². Sistemas alimentarios más o menos estancos que, según las fuentes cronísticas o literarias de la época, cuando un grupo social altera accediendo a alimentos específicos de otro grupo suele ser explicado por fuerzas de causa mayor, nunca debido a una elección consciente³. Una percepción de la realidad que no resulta del todo cierta, puesto que productos considerados propios de campesinos suelen aparecer habitualmente, eso sí, tras un proceso de “ennoblecimiento”, en los recetarios de cocina cortesana⁴. No suele ser tan frecuente al contrario, porque la imitación de los hábitos alimentarios de los privilegiados por parte de los sectores sociales menos favorecidos se reduce a cuestiones puntuales, como la presencia de algún producto no habitual en la dieta. Obviamente, cuanto más desfavorecido es el grupo social en cuestión más esporádica y dificultosa es la posibilidad de alterar sus costumbres alimentarias.

En los últimos decenios del siglo XIII la expansión agraria se detiene, los cultivos se reducen y la producción agrícola descende, dando paso a un periodo general de hambres durante la centuria siguiente. Las crisis cerealistas de la primera mitad del siglo XIV provocadas por las perturbaciones meteorológicas, dificultan el normal abastecimiento de las distintas localidades, cuyas provisiones resultan insuficientes y caras, allanando el camino a la

¹Antoni RIERA I MELIS, *Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos populares*, “Anuario de Estudios Medievales”, 24 (1994), p. 858.

²Antoni RIERA I MELIS, *Estructura social y sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval*, “Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia”, 14-15 (1993-1994), pp. 193-195. La alimentación como reflejo del orden social permanecerá presente en el ideal colectivo hasta bien entrado el siglo XVIII [Alberto CAPATTI y Massimo MONTANARI, *La cocina italiana. Historia de una cultura*, Barcelona, Alba, 2006, pp. 481-482]. Sobre la consideración de los distintos alimentos por la sociedad medieval, véase Allen J. GRIECO, *Alimentación y clases sociales a finales de la Edad Media y en el Renacimiento*, en Jean-Louis FLANDRIN y Massimo MONTANARI (dir.): *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2004, pp. 617-624.

³Teresa DE CASTRO, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Granada, Universidad de Granada, 1996, p. 145.

⁴Los recetarios cortesanos italianos del siglo XIV ofrecen gran número de recetas a base de verduras, y utilizan sistemáticamente el ajo y la cebolla, productos todos ellos asociados al ámbito campesino en los condimentos y en los sofritos. El “ennoblecimiento” de estas elaboraciones viene dado por la inclusión de las especias, productos caros y poco accesibles para la mayor parte de la población. Por el contrario, algunos recetarios de origen “burgués” tienden a excluir estos artículos, probablemente por su proximidad social, lo que origina un mayor deseo de distinción [A. CAPATTI y M. MONTANARI, *La cocina italiana...*, pp. 80-83]. Las cebollas y los ajos, junto con ciertas verduras y legumbres, también están presentes en los recetarios catalanes [Rudolf GREWE (†), *Llibre de Seny Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, Barcelona, Barcino, 2004, p. 23].

peste por el grado de desnutrición generalizada y debilidad fisiológica que soporta la población⁵. Es a partir del segundo tercio del siglo XIV cuando se produce un aumento creciente del tráfico de alimentos ordinarios dándose una relativa especialización regional⁶, ampliando considerablemente el segmento social que depende para su abastecimiento del mercado, pero cuyos mayores beneficiarios son la aristocracia y el patriciado urbano⁷. Mientras la familia del monarca y la nobleza, modelo de conducta para el conjunto de la sociedad, apenas tienen problemas de acceso a los distintos alimentos⁸, los campesinos basan su alimentación en la autosuficiencia, no quedándoles más remedio que, cuando la carestía aprieta, recurrir al mercado más cercano⁹. Una dependencia de los centros urbanos en los que, además de alimentos, también se persigue algún que otro trabajo temporal con el que poder subsistir, e incluso mejorar, si es posible, la alimentación diaria¹⁰.

⁵Massimo MONTANARI, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993, p. 75. Las crisis frumentarias navarras comprenden los periodos de 1300 a 1316 y a partir de 1336. Un balance sobre el periodo inmediatamente anterior y posterior a la Peste Negra, en Peio Joseba MONTEANO, *La Peste Negra en Navarra. La catástrofe demográfica de 1347-1349*, "Príncipe de Viana", LXII/222 (2001), pp. 87-120.

⁶Sobre los productos comercializados en los mercados navarros, véase Ángel J. MARTÍN DUQUE, Javier ZABALO ZABALEGUI y Juan CARRASCO PÉREZ, *Peajes Navarros. Pamplona (1351), Tudela (1365), Sangüesa (1362), Carcañillo (1362)*, Pamplona, Universidad de Navarra, 1973; Francisco Javier ZABALO ZABALEGUI, *Peaje de Pamplona (1355)*, "Príncipe de Viana", XLVI/176 (1985), pp. 675-722; Nelly ONGAY, *El registro del "veinteno" en Tudela (1362). Estudio, transcripción y notas*, Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo, 1997; Joaquín LLANSÓ SANJUAN, *Peaje de Pamplona (1362)*, "Príncipe de Viana", XLVIII/181 (1987), pp. 331-384; Juan CARRASCO PÉREZ, *Comercio y política fiscal: el peaje de Sangüesa de 1363*, "Príncipe de Viana", XLVIII/180 (1987), pp. 121-160; Juan Francisco ELIZARI HUARTE, *Peajes navarros. Lecumberri (1363)*, "Príncipe de Viana", XLVII/178 (1986), pp. 387-436; Francisco Javier ZABALO ZABALEGUI, *Peajes navarros. Tudela (1366)*, "Príncipe de Viana", LI/187 (1989), pp. 351-394; *Peajes navarros. Tudela (1371)*, "Príncipe de Viana", LI/191 (1990), pp. 839-854; y *Peajes navarros. Tudela (1380)*, "Príncipe de Viana", XXXIII/126-127 (1972), pp. 103-128.

⁷A. RIERA I MELIS, *Jerarquía social y desigualdad alimentaria*, p. 864.

⁸Nelly ONGAY, *De Evreux a Olite: la condesa de Foix y su viaje de regreso de Francia (1373-1374)*, "Príncipe de Viana", LXVIII/239 (2006), pp. 873-900; Antonio CASTELLANO GUTIÉRREZ, *La mesa real de Navarra. Algunos datos para su estudio, según las cuentas del Hostal de 1408*, "Príncipe de Viana", LIII/197 (1992), pp. 583-615; Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey. Cocina y régimen alimentario en la Corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2001, pp. 159-225; *La casa y la mesa de la reina Blanca de Navarra (1433)*, "Anuario de Estudios Medievales", 30/1 (2000), pp. 157-233; María José IBIRICU DÍAZ, *El hostal del príncipe Carlos de Viana (1451)*, "Príncipe de Viana", XLIX/185 (1988), pp. 593-639.

⁹A. RIERA I MELIS, *Jerarquía social y desigualdad alimentaria*, pp. 864 y 872. La dieta campesina navarra, concretamente la de los habitantes del valle de Urraul Bajo (merindad de Sangüesa) comprendía pan de trigo, vino, carne de cerdo y algunas legumbres y hortalizas. Esporádicamente podían consumir cabra o vaca, aunque ambos ganados debieron de utilizarse principalmente para la obtención de leche. También se cree que el ganado bovino, antes de ser sacrificado, era utilizado en las labores agrícolas hasta una edad avanzada. La presencia de restos de almejas de río y la cercanía del río Irati, proveedor de algunas variedades de pescado, completarían su alimentación. Dieta propia de una población basada en una economía ganadera de tipo doméstico y pastoril [Carmen JUSÚE SIMONENA, *Poblamiento rural de Navarra en la Edad Media. Bases arqueológicas. Valle de Urraul Bajo*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 1988, pp. 351-356].

¹⁰Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *Notas sobre la alimentación del campesinado navarro tras la Peste Negra: Pamplona (1356 y 1365)*, en Cayetano FERNÁNDEZ ROMERO y Antonio MORENO ALMARCEGUI (eds.), *Familia y cambio social en Navarra y País Vasco. Siglos XIII al XX (Simposio de Historia de la Familia, Pamplona, 20 y 21 de septiembre de 2002)*, Pamplona, Instituto de Ciencias para la Familia, 2003, pp. 253-273. Una dieta en muchas ocasiones deficitaria y causante directa de enfermedades. Un ejemplo está representado en la persona del carbonero de las Bardenas Reales, Pedro de Peña, quien, en enero de 1334, enfermó "con su gent que auia comido

¿Hasta qué punto influyeron los mercados comarcales y las no menos importantes ferias anuales en los hábitos alimentarios de la población rural? Por de pronto quizás haya que matizar mi afirmación, en la que me he referido al papel marginal del mercado local entre el campesinado navarro durante el siglo XIV¹¹. No obstante, parece depender en gran medida de la cercanía o lejanía de las distintas poblaciones respecto a los centros comerciales, generalmente las cabezas de merindad, y del estado de las comunicaciones¹². Durante el siglo XV la lista de mercados y ferias se fue ampliando¹³, signo inequívoco de la importancia que éstos adquieren en el desarrollo económico del reino. Con todo, las hambrunas, las pestes y las guerras incidirán directamente en su normal desarrollo dificultando, en mayor o menor medida, sus actividades cotidianas. Un testimonio de los representantes pamploneses, en 1427, resulta esclarecedor de la decadencia por la que pasa el mercado de la capital por esas fechas:

Otrossi interrogados que manera tienen de viuir en la dicha ciudad dixieron et respondieron sobre la dicta jura que al tiempo de presente viuen en grant pobredat et miseria, car otros tiempos solia auer en la dicta ciudad puixantes mercaderos et riquos et abastados et en seguiet otros muchos buenos onbres como peilliteros, bureilleros, çapateros et otros de diuersos officios que trauaillauan et uiuián honestament et tenían buenas fazendas cada uno en sus officios, mas que de present nin ay mercaderos que trauaillen nin fagan mercadurias como otros tiempos nin ay de los otros officios, perssonas que tengan fazendas nin se trauaillen en sus officios diziendo que no an de que en tal partido que casi los mas viuen como podadores,

pan de viraga”. Años más tarde, en junio de 1341, García Pérez de Peña, otro carbonero, dejó de trabajar varios días porque “se embendaron con mal vino”. Hasta qué punto la posibilidad de alimentarse influye en la actividad laboral de algunos sectores, queda reflejada en las jornadas ociosas que el carbonero Mateo Rojo hace en abril de 1333, “porque enfermo et que non pudo auer hombres a loguero et que non podia aver pan a compra” [Archivo General de Navarra (=AGN), *Comptos. Registros*, 1ª Serie, nº 31, f.172 r; nº 45, f.22 r y nº 31, f.168 v]. La última alusión respecto a la falta de pan viene a confirmar lo expuesto por diferentes autores sobre la función básica de los cereales, reduciendo los restantes componentes de la alimentación a condición de complementos [A. RIERA I MELIS, *Estructura social y sistemas alimentarios*, p. 194]. Parece ser que la segunda mitad del siglo XIV fue, desde el punto de vista de las condiciones de vida, y por tanto también del alimentario, algo más llevadera [M. MONTANARI, *El hambre y la abundancia*, p. 76].

¹¹F. SERRANO LARRÁYOZ, *Notas sobre la alimentación del campesinado navarro*, p. 255.

¹²Durante la primera mitad del siglo XV, en los valles del Noreste de Navarra, por ejemplo, ante la carencia de la producción de trigo, sus habitantes no tienen más remedio que elaborar pan con cereales de peor calidad. En el Roncal se consumía pan de mijo, y en Vidángos pan de comuña, una mezcla de trigo y centeno [Jon Andoni FERNÁNDEZ DE LARREA ROJAS, *Actividad militar y económica en el noreste de Navarra a principios del siglo XV. Aézcoa, Salazar y Roncal en 1429-1430*, en *Tercer Congreso General de Historia de Navarra. Navarra y Europa (Pamplona, 20 al 23 de septiembre de 1994)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 1998 (en CD-rom)]. Algo parecido sucede en Iñarregui (valle de Ulzama) cuyos vecinos, en 1427, “fazen muy poca labrança por la sterilitat et flaqueza de la tierra et que non cugen pan sinon para III^o meses escassament et que no an vinas sinon que tienen vino de carreo et viuen leuando fusta et leyna a bender a Pomplona” [AGN, *Comptos. Fuegos*, nº 3, f.68 r]. En otros lugares, como aquellos vinculados al Camino de Santiago, la importancia de las vías de comunicación es vital para su supervivencia. Así, los vecinos de Burguete no recogen trigo ni vino “por quanto non puede veuir nin ay terminos en que puedan labrar por pan nin vino anes lo an de carreo, et su vida es sobre los pocos ganados que an et sobre los caminantes que passan en romeage por la dicta villa” [AGN, *Comptos. Fuegos*, nº 7, f.218 v].

¹³Peio Joseba MONTEANO, *Los navarros ante el hambre, la peste, la guerra y la fiscalidad*, Pamplona, Universidad Pública de Navarra, 1999, pp. 143-145.

labradores et caudadores labrando en las heredades, et muchos que vienen de fuera de la dicta ciudad de los quales se aprouecha poco la dicta ciudad, que si tienen que comer para hun día no tienen para otro (...) ¹⁴.

El extremo de inseguridad alimentaria viene dado, no obstante, por esos pobres que deambulan por las distintas localidades, aunque algunos pocos afortunados, probablemente de manera intermitente, reciben una alimentación bastante aceptable pese a su condición, a través de instituciones benéficas y/o actitudes caritativas de orden particular ¹⁵. La frontera entre el pobre y el asalariado urbano (o campesino) resulta muy difusa, ya que pasar a pertenecer a uno u otro grupo depende de toda una serie de factores externos: guerras, hambrunas, calamidades naturales, paro, endeudamiento, presión fiscal... ¹⁶.

Estudios más o menos recientes vienen afirmando que la alimentación propia de las clases trabajadoras se basaba en un poco de carne —cerdo y en general animales menos selectos (corderos, cabras, ovejas y bueyes)—, aunque lo verdaderamente destacable es la importancia que en su dieta adquieren las hortalizas ¹⁷. A este respecto, las distintas ordenanzas municipales y los peajes navarros señalan la mayoría de alimentos que podían ser adquiridos en los mercados: pan cocido (o “cocho”), vino, carne (bueyes, carneros, becerros, cabritos, corderos, ovejas, cabras y cerdos) y caza (perdices, palomas, conejos, ciervos, corzos y puercos monteses), pescado fresco de mar o de río (besugos, merluzas, sardinas, arenques, truchas, salmones) y salado (congrios), aceite, miel, especias y plantas aromáticas (pimienta, azafrán, canela, jengibre y mostaza), azúcar, queso, frutas y frutos secos (peras, manzanas, duraznos, membrillos, uvas, nueces, albaricoques, cerezas, ciruelas, avellanas, almendras, guindas, nísperos...), legumbres

¹⁴AGN, *Comptos. Fuegos*, nº 3, f.45 r.

¹⁵Una excelente visión de conjunto sobre la pobreza y la alimentación de los pobres en ANTONI RIERA I MELIS, *Pobreza y alimentación en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media. La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*. XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals realitzades a Palma del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995, [Palma], Institut d'Estudis Balearics, 1996, pp. 39-63. Las comidas para los pobres son algunas de las manifestaciones más frecuentes en las ordenanzas confraternales navarras [JUAN CARRASCO, *Mundo corporativo, poder real y sociedad urbana en el reino de Navarra (siglos XIII-XV)*, en *Cofradías, gremios, solidaridades en la Europa Medieval (XIX Semana de Estudios Medievales Estella '92)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, pp. 247-248]. También es frecuente la presencia continuada de ciertos pobres recibiendo alimentos en los hostales reales [F. SERRANO LARRAYOZ, *La Mesa del Rey*, p. 273]. Por lo que respecta a la caridad vecinal, ésta está regulada en Olite durante el primer domingo de mayo. Las ordenanzas rigen dar ese día de “almorzar, vantar et cena a todos quantos pobres fijos de Dios verran et trobaran en la dita villa” [RICARDO CIÉRVIDE MARTINEA, *Registro del concejo de Olite (1224-1537)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 1974, p. 102].

¹⁶La falta de alimentos provoca, en 1347, migraciones rurales a Arróniz, Tafalla, Estella y Pamplona, incluso el abandono del reino hacia Hondarríbia (Fuenterrabía), Logroño y Calahorra [P.J. MONTEANO, *La Peste Negra en Navarra*, p. 99]. La presencia de masas campesinas hambrientas en los centros mercantiles se repetirá periódicamente, durante los siglos XIV y XV, en todos los países cristianos de la cuenca occidental del Mediterráneo [A. RIERA I MELIS, *Jerarquía social y desigualdad alimentaria*, p. 863].

¹⁷A. J. GRIECO, *Alimentación y clases sociales*, pp. 622-623. El carnero parece reservarse para los pocos convites extraordinarios, festivos o funerarios [A. RIERA I MELIS, *Estructura social y sistemas alimentarios*, pp. 206-207].

(habas) y hortalizas (ajos, cebollas, berzas, coles, espinacas, acelgas)¹⁸. La posibilidad de compra de estos artículos por parte del artesano y del asalariado por cuenta ajena está mediatizada por los bajos salarios y la irregularidad de éstos frente a las oscilaciones de los precios¹⁹, aunque las restricciones no afectaban a todos por igual. Los ingresos económicos dependen en muchos casos del tipo de oficio, unos con mayor demanda que otros, y marcarán el escalafón jerárquico entre los propios artesanos, con incidencia directa tanto en la calidad y cantidad como en la variedad de los alimentos²⁰. La inestabilidad económica y la inseguridad en el abastecimiento influyen además en la mentalidad colectiva, de ahí que las ordenanzas de las corporaciones de oficio hiciesen tanto hincapié en la asistencia a los banquetes confraternales. Los abusos y excesos tan característicos en estas reuniones, cuya presencia suele ser por lo general obligatoria, reflejan la idea de la abundancia y opulencia frente a la rutina diaria. Unos ágapes en los que el vino y la carne de cerdo son los protagonistas²¹.

Las cuentas de gastos en alimentación de unos maestros ensayadores de minas alemanes durante su estancia en Pamplona, correspondientes a un breve espacio de tiempo —entre el 13 de junio y el 2 de agosto de 1392—, permiten aproximarnos de primera mano a sus hábitos alimentarios. Debe tenerse en cuenta que el periodo estudiado, tan sólo parte del verano, bien pudo mediatizar la variedad de algunos productos presentados en su mesa, como las frutas y algunas hortalizas. Igualmente conviene precisar que los gastos corresponden a personas invitadas por el rey; es decir, los maestros alemanes —Johannes de Pruza (o de Prusia) y Ulrich el Viejo— no son unos menestrales cualesquiera sino que gozan de un reconocido prestigio en sus oficios²².

¹⁸R. CIÉRVIDE MARTINENA, *Registro del concejo de Olite*, pp. 109-111; Eloísa RAMÍREZ VAQUERO, *La vida ciudadana de Estella (s. XIII-XVI)*, “Príncipe de Viana”, L1/190 (1990), pp. 381-386; Félix SEGURA URRÁ, *Ordenanzas municipales de Puente la Reina. Siglos XIV-XV*, “Príncipe de Viana”, LXIV/228 (2003), pp. 171 y 177. Ver también los trabajos sobre el mercado de Estella y Los Arcos durante la segunda mitad del siglo XIV [Nelly ONGAY, *El mercado de Estella de 1366*, “Príncipe de Viana”, XLVI/185 (1985), pp. 449-512; *Los Arcos: Notas sobre la vida económica en 1366*, “Príncipe de Viana”, L/188 (1989), pp. 533-548].

¹⁹A. RIERA I MELIS, *Estructura social y sistemas alimentarios*, p. 205.

²⁰Del mismo modo, en un mismo núcleo laboral (o taller) no comían lo mismo, ni las mismas cantidades el maestro que los oficiales o aprendices a su cargo. Esto se desprende, en un texto bastante tardío (segunda mitad del siglo XVI), de las declaraciones de Guillermo de Muno, cerero de Pamplona, quien reconoce que “tuvo a su aprendiz como a hermano propio, haziendole comer en su mesma messa como a persona encomendada y no como a criado, dándole a comer de todo lo que el mesmo comía” [Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La oscuridad de la luz, la dulzura de lo amargo. Cerería y confitería en Navarra (siglos XVI-XX)*, Pamplona, Universidad Pública de Navarra, 2006, p. 85].

²¹J. CARRASCO, *Mundo corporativo, poder real y sociedad urbana*, pp. 247-249.

²²Signo de este reconocimiento son las telas que “Johan de Bruça, minador”, recibe del rey para confeccionarse una hopalanda, y las “tres pieças de fustaynno” que le dieron para las ropas de sus compañeros [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 63, nº 48, 11].

2. LA ACTIVIDAD DE LOS MAESTROS ALEMANES Y NAVARROS EN PAMPLONA Y SU MERINDAD

La presencia de los dos maestros alemanes en Pamplona queda documentada a partir de la noche del 13 de junio, festividad del Corpus Christi, cuando llegan procedentes de Sangüesa, donde días antes habían sido recibidos por el monarca navarro, quizás para concretar las actividades a realizar durante las semanas venideras. Sabemos que su estancia en la capital del reino está motivada por una serie de ensayos que tienen que realizar, para determinar la rentabilidad de algunos filones mineros, probablemente de cobre, encontrados en Labayen, Lesaca, Vera (de Bidasoa), Berroeta, Santesteban, Velate y Lanz, además de comprobar la conveniencia o no de su explotación²³. Durante todo este tiempo la comitiva, que además de los dos maestros está compuesta por sendos mozos y por Juan de Zaragoza²⁴, se aloja en la Casa de la Moneda, ubicada en el burgo de San Cernin —propiedad de la cofradía de Santa Catalina—, aunque ésta no debía de encontrarse en las debidas condiciones, ya que al día siguiente de su llegada se contrata un hombre para adecuarla²⁵.

Con la finalidad de facilitarles el trabajo, se construyó un horno en el recinto de la casa, también se compró leña para calcinar mineral, carbón para los procesos de fundición, plomo “pora fazer l’ensay” y distintos utensilios con los que manejarse en el fuego²⁶. Otros gastos relacionados con el trabajo realizado en los “ensayos” durante los primeros días —entre el 14 de junio y el 9 de julio—, fueron los 10 sueldos pagados por un par de zapatos destinados al mozo de Johannes de Pruza; los 14 y 16 sueldos que, el 21 de junio, se entregaron a algunos ayudantes que trabajaron en la fundición, y los 4 y 20 sueldos entregados a dos mujeres, una de ellas la encargada de servir a los maestros durante su estancia en Pamplona²⁷.

Los maestros y sus mozos permanecieron en Pamplona hasta el 10 de julio, día en que acompañados del notario Juan Martínez de Zabala, su cabalgadura y su mozo, del platero Juan Boneau y del afinador Martín de Osquía, ambos también con sendas cabalgaduras, y de dos mineros —Juan de la Reclusa y Martín Martínez de Saldías— que iban a pie, marcharon a

²³Íñigo MUGUETA MORENO, *Minería cuproargentífera en el reino de Navarra (siglo XIV)*, “Príncipe de Viana”, LXVI/235 (2005), p. 411.

²⁴El primer día de julio, tras acompañar a los alemanes durante un mes, abandona Pamplona “pora yr a su casa”. Por sus gastos para el camino recibió 52 sueldos [Apéndice Documental 1 (nº 33)].

²⁵Apéndice Documental 1 (nº 1).

²⁶Apéndice Documental 1 (nº 2,-5; 10-11; 13; 15-20; 22-25; 28; 30; 32; 34-37 y 39); Í. MUGUETA MORENO, *Minería cuproargentífera*, pp. 411-412.

²⁷Apéndice Documental 1 (nº 6 y 25-27). Pese a que el Apéndice Documental 1 hace referencia a los gastos realizados hasta el 15 de julio, las anotaciones sobre el pago a la “muger que ha seruido a los maestros en (en blanco) dias que han seido en Pamplona” [Apéndice Documental 1 (nº 8)] creemos que bien pueden incluir la totalidad de los días que permanecieron en Pamplona.

Saldías, haciendo un alto en Beunza en donde comieron [67 kms]. El resto del itinerario recorrido durante los días siguientes se detalla a continuación:

Día 11 de julio (jueves): Saldías, Labayen, Beunza, Santesteban [87 kms]

Día 12 (viernes): Santesteban, Lesaca [19 kms]

Día 13 (sábado): Lesaca, Vera (de Bidasoa), Santesteban [27,5 kms]

Día 14 (domingo): Santesteban, Berroeta, Zozaya [19,5 kms]

Día 15 (lunes): Zozaya, Lanz [20 kms]

Día 16 (martes): Lanz, Pamplona [25 kms]

Para la prospección y catas realizadas en los filones de Labayen y Lesaca contrataron a varios “minaceros” de las cercanías, quienes fueron convidados a cenar²⁸, mientras que durante la jornada del día 13, en que revisaron “todas las minnas de Vera” parece que lo hicieron en solitario. Al día siguiente, tras visitar otra mina en Berroeta, se alojaron en Zozaya, en donde por ser domingo los maestros “quisieron folgar”²⁹. El regreso a Pamplona no estuvo exento de preocupaciones, puesto que antes de partir de Zozaya contrataron a cinco compañeros para que los acompañaran hasta Lanz, por “miedo del camino”. Una vez allí se echaron al monte para visitar otra mina cercana, antes de volver definitivamente a Pamplona³⁰. El resto de los días permanecieron en la capital navarra, por lo menos hasta el 2 de agosto. No debieron tardar mucho tiempo en abandonar el reino, ya que el 31 de julio el rey había remitido un mandamiento a los oidores de la Cámara de Comptos para que dedujeran de las cuentas reales los salarios pagados por el tesorero³¹.

3. LA DIETA MINERA

Las cuentas reflejan la importancia de los gastos dedicados estrictamente a la adquisición de alimentos, aproximadamente el 46,6 % del total de las expensas registradas durante la estancia de los mineros alemanes en Navarra, algo así como unos 2.035 sueldos y 2 dineros en 51 días. Una

²⁸El 12 de julio se pagaron a Beltrán de Lesaca 10 sueldos “por su trauaio” [Apéndice Documental 3, (nº 5)].

²⁹Apéndice Documental 3 (nº 8). Ese mismo día (14 de julio) el minero Martín Martínez de Saldías recibe 25 sueldos por su trabajo, quien probablemente se quedó en Saldías, y Martín de Berroeta 8 sueldos, por haber ido a “cierta minna a los montes de Velat” por algunas muestras de mineral [Apéndice Documental 3 (nº 9-10)].

³⁰El 15 de julio se anotan diversos gastos: 20 sueldos entregados a los cinco acompañantes de Zozaya para hacer una pequeña refacción; 7 sueldos y 6 dineros destinados a pagar las herraduras de las cabalgaduras; 10 sueldos pagados a un mulatero que llevó muestras de mineral de Santesteban a Pamplona, y otros 114 sueldos desembolsados por el alquiler de tres bestias que utilizaron en el viaje. Ese mismo día también se reflejan diversos pagos al otro minero, Juan de la Reclusa, por sus servicios [Apéndice Documental 3 (nº 12-18)].

³¹“Primo a Vlrich, escudero alaman, tanto por expensas que eill ha fecho en nuestro regno depues que veno postremerament como por se fornar en Alamaynna la summa de cient florines de oro. Item a maestre Johan de Pruca, maestro de minas por sus expensas de yr a su tierra la summa de sexanta florines. Item a Vlrich, minador, por sus expensa de yr a su tierra la summa de quarenta florines, que pieca a 25 sueldos, 6 dineros, y allen todas las dictas partidad la summa de 255 libras” [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 63, nº 56, 19]. De este mandamiento comprobamos que los dos mineros vinieron a Navarra acompañados de un tal Ulrich, escudero, probablemente el encargado de introducirlos en el entorno cortesano, e intermediario a su llegada entre los mineros y el monarca navarro.

cantidad, en principio, nada despreciable que corresponde más o menos a 11 sueldos y 3 dineros por persona y día³². Este dato no deja de ser aproximado, ya que los alimentos destinados a los maestros y a sus mozos no siempre son los mismos, y cuando lo son, no suelen distribuirse por igual. Además, la inclusión temporal en el grupo de aquellos que les acompañaron a inspeccionar las minas de las Cinco Villas, y la más que probable distribución de algunos alimentos a ciertos asalariados que trabajan en la Casa de la Moneda, tuvo necesariamente que modificar a la baja ese hipotético gasto por persona y día³³.

Los componentes básicos de la dieta fueron el pan y el vino. El primero de ellos se compra directamente —pan cocido— en los hornos y panaderías de la ciudad³⁴. No obstante, también se lleva harina, previamente adquirida, a algún que otro horno para su cocción. La parquedad de los datos impide conocer el número y el peso de las piezas adquiridas, aunque la diferencia existente entre los 3 sueldos y 6 dineros expendidos en la cena del día de la llegada a la capital (13 de junio) y los 11 sueldos, “pora todo el día”, del martes siguiente (18 de junio), nos sugiere que las cantidades no siempre fueron las mismas, variando en función de las necesidades, de los beneficiados de su distribución y de las piezas disponibles de un día para otro.

Durante los primeros días el montante en pan oscila entre 6 y 11 sueldos diarios, estableciéndose generalmente en 8, hasta que el 20 de junio, “pora la prouision de los maestros”, se compran seis robos de trigo (14 sueldos/robo)³⁵. Al día siguiente, “por quanto no auia pan cocho en casa”, vuelve a adquirirse pan cocido por 18 dineros, lo que parece indicar que la falta de pan fue momentánea. Probablemente por la tarde ya lo habrían recogido del horno. Ocho días más tarde (29 de junio) se vuelve a anotar el gasto de 2 sueldos por otras piezas, mientras que al día siguiente el desembolso en pan refleja los 8 sueldos —gasto que de media se viene haciendo cuando se adquiere directamente—. El 1 de julio las expensas se reducen a 5 sueldos, porque ese mismo día se aprovisionan de otros dos robos de trigo. El pan duró hasta el jueves 4, fecha en que el sobrante se completa con el adquirido por 4 sueldos. Al día siguiente se cuece “pan de dos cafizes de farina” al que hay que sumar el de un cahíz de trigo que se adquiere el sábado 6 “por fazer pan”

³²Las estimaciones han sido realizadas para cuatro personas -incluidos los mozos-, a sabiendas que hasta el 1 de julio permaneció con ellos Juan de Zaragoza [Ver nota nº 24], y de que Ulrich el Viejo abandonó Pamplona camino de Urrubi, el 22 de junio, desconociendo el día de su regreso [Apéndice Documental 2 (nº 22)]. Sobre la explotación de la mina de Urrubi, véase Íñigo MÚGUETA, *Explotación minera en el reino de Navarra: la mina de plata de Urrubi (S. XIV)*, en Aymat CATAFAU (dir.): *Les ressources naturelles des Pyrénées du Moyen Age à l'Époque Moderne. Exploitation, Gestion, Appropriation (Actes du Congrès International RESOPYR 1, Font-Romeu, 8-9-10 novembre 2002)*, Perpignan, Presses Universitaires de Perpignan, 2005, pp. 347-371.

³³Como la mujer que los atiende durante su estancia en Pamplona; los dos hombres “que ayudaron a la dicta fundicion”; o los otros “dos hombres que anduvieron sobre los barquines” (21 de junio) [Apéndice Documental 1 (nº 3 y 26-27)].

³⁴En 1427 en Pamplona hay contabilizados cinco horneros (cuatro en San Cernin y uno en la Navarrería) y dos en Estella [AGN, *Comptos. Fuegos*, nº 3 y 5].

³⁵La equivalencia -132 kg.- es aproximada [Luis Javier FORTÚN, *Metrología*, en *Gran Atlas de Navarra*, vol. 2, Pamplona, Caja de Ahorros de Navarra, 1986, p. 268].

(11 sueldos y 6 dineros el robo). Las piezas de este trigo y harina duraron hasta el 9 de julio, día en que se compran algunas piezas para cenar, por 2 sueldos, “que no auia cocho”. Así puede establecerse que el consumo aproximado de pan por persona y día, teniendo en cuenta que la comitiva alemana es de cuatro a cinco personas a los que acompañan otros menestrales navarros, como el afinador Martín de Osquía y el platero Juan de Boneau que estuvieron con ellos durante 20 días, oscila entre 1 kg. y 1,5 kg³⁶.

Durante la prospección de las minas por el norte del reino el consumo de pan fue diario, aunque desconocemos las cantidades y el desembolso que por él se hizo. Su compra se efectúa en las localidades por donde pasan (Beunza, Saldías, Lesaca, Santesteban, Zozaya y Lanz). El día de regreso —el martes 16— se gastaron 6 sueldos, no reflejándose gasto alguno hasta el martes 23, en que se desembolsan 4 sueldos “pora todo el día”. Probablemente durante su estancia por las afueras de la capital, la Casa de la Moneda hubiera sido abastecida de trigo, quizás de las rentas reales, de ahí la ausencia de cualquier tipo de anotación al respecto. El día 24 se pagan 20 dineros por “cozer de vn caffiz de pan”, cuyas piezas son completadas con el adquirido diariamente hasta su marcha.

Por lo que respecta al vino, fuente barata de calorías, desconocemos su variedad, aunque el mercado pamplonés estaba bien abastecido de caldos de todo tipo³⁷. La vida diaria de estos hombres, cuyo trabajo requiere un importante esfuerzo físico, está ampliamente vinculada al vino como aporte de energía suplementaria. No hay más que ver la frecuencia de su consumo a lo largo del día. Pero no siempre los caldos van destinados a todos los miembros. Normalmente el vino que se consume durante el “beuer de maynnana” o “entre día” va destinado a los maestros³⁸. No obstante, en las jornadas de viaje es muy probable que el disfrute del vino se democratizara

³⁶Del aceptable consumo de pan podemos hacernos una idea si tenemos en cuenta que entre los estamentos populares del Mediterráneo Noroccidental se ha estimado en unos 400 y 700 gramos diarios por persona y día [A. RIERA I MELIS, *Jerarquía social y desigualdad alimentaria*, p. 867]. Algo más de un kilogramo al día recibían los pobres en el palacio papal de Aviñón (1375-1376) [Prim BERTRAN ROJÉ, *La alimentación pontificia. El ejemplo de la mesa del papa aviñones Gregorio XI (1375-1376)*, en Carlos Manuel REGLERO DE LA FUENTE (coord.): *Poder y sociedad en la Baja Edad Media Hispánica. Estudios en homenaje al profesor Luis Vicente Díaz Martín*, tomo 2, Valladolid, Universidad de Valladolid, p. 627]. En la Valencia del siglo XV el consumo estimado de pan oscila entre 776 y 1.000 gramos. por persona y día [Juan Vicente GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Valencia, Diputació de València, 1993, pp. 26-27]. Para obtener estos resultados hemos tenido en cuenta la pérdida de peso -aproximadamente un 31 %- que supone el paso de trigo en bruto a pan cocido, para ello hemos seguido el trabajo de Paulino IRADIEL, *Estructuras de producción y de consumo de productos agrarios en los siglos XIV-XV. El modelo del Colegio Español de Bolonia*, “*Studia Albornotiana*”, xxxv (1979), pp. 445-447.

³⁷Fermín MIRANDA GARCÍA, *Producción y comercio del vino en la Navarra medieval*, en Fermín MIRANDA GARCÍA (comp.): *Vino y viñedo en la Europa Medieval (Actas de las Jornadas celebradas en Pamplona los días 25 y 26 de enero de 1996)*, Pamplona, Asociación Cultural Alfonso López de Corella, 1996, pp. 69-74.

³⁸Apéndice Documental 2 (nº 5, 22, 40 y 71).

algo más a favor de los mozos que los acompañan debido a las penalidades del camino³⁹.

La frecuencia con la que se adquiere pan y vino está en relación con lo que es habitual en la época. Pan y vino se consumen a diario, aunque en ciertas ocasiones no aparece reflejada la compra de pan ya que, como hemos podido comprobar, se elabora con trigo adquirido anteriormente. La falta de datos sobre la cantidad o calidad del vino impide hacer cualquier tipo de valoración al respecto. Al comparar entre sí el gasto de los dos artículos, comprobamos el mayor desembolso realizado en vino (32,40%) frente al pan (15%). Circunstancia que se repite en otras ocasiones, lo que puede explicarse por una mayor frecuencia en el consumo diario del primero⁴⁰.

La presencia de carne en la mesa es diaria, salvo los viernes, sábados y la víspera de la festividad de Santiago (24 de julio), en que consumen pescado de acuerdo con el calendario litúrgico. Habitualmente no suele especificarse el tipo de carne adquirida, anotándose en las cuentas con la denominación genérica de “carne”⁴¹. No obstante, en alguna ocasión, al realizar alguna excepción en la alimentación habitual, sí que suele identificarse la variedad. Esto es lo que sucede el 16 de junio (domingo) al comprar carnero “pora todo el día”, carne de buey y tocino —este último adquirido habitualmente—. Al día siguiente adquieren, “entre día”, un par de pollos para los maestros alemanes, y el 18 (martes) preparan “tripas” para cenar. El jueves 20 vuelven a comprar dos pollos, pero esta vez para la noche. Siete días más tarde, junto al habitual gasto en carne y tocino se incluyen 6 pollos destinados, otra vez, a los maestros. A partir de esta fecha, la cadencia de compras no sufre variación alguna —carne y tocino— hasta el 7 de julio, día en que este último se adquiere fresco para la cena. El aprecio por las entrañas también se constata en otras tres ocasiones más, incluyéndose en la dieta junto con rábanos⁴².

La relativa variedad de carne consumida el 16 de julio (domingo) hay que justificarla en el contexto de bienvenida que los alemanes disfrutan, tras su regreso a Pamplona la noche del 13 (jueves). Este retraso en la celebración se explica porque los días anteriores son considerados de abstinencia, menos proclives para cualquier tipo de celebración gastronómica. Por lo que respecta

³⁹Esto es lo que sucede, en 1355, en el proyectado viaje a Cerdeña de Pedro de Rosas [Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *Un proyecto de embajada navarra a Cerdeña. Cuestiones alimentarias de un viaje a mediados del siglo XIV*, “Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia. Homenaje al Pr. Manuel Riu Riu”, vol. 1, 20-21 (1999-2000), p. 420].

⁴⁰Fernando SERRANO LARRÁYOZ y Marcelino BEROIZ LAZCANO, *Viajeros navarros por Aragón. Dos cuentas de viajes a Zaragoza durante la segunda mitad del siglo XIV (1364 y 1372)* (en prensa). Mayor importancia adquiere el vino en la dieta campesina, como en el caso de los campesinos pamploneses en 1356 y 1365, cuyo gasto alcanza el 66 y el 68% respectivamente de lo expendido en alimentación [F. SERRANO LARRÁYOZ, *Notas sobre la alimentación del campesinado navarro*, p. 265].

⁴¹Hay quienes apuntan que esta definición puede hacer referencia a la carne de oveja [Antonio GARGALLO MOYA y María José SÁNCHEZ UÑÓN, *Cuentas de un viaje en el siglo XIV: De Teruel a Zaragoza y Barcelona en 1366*, “Teruel”, 71 (1984), p. 64], posibilidad que en este caso también pudiera ser. Con todo, la definición de “carne” es muy amplia, y dependiendo de las circunstancias creemos que puede designar otras variedades.

⁴²Los días 22, 29 y 30 de julio [Apéndice Documental 2 (nº 78, 94 y 95)].

al consumo de pollo, como sucede con el vino, es un signo más de diferenciación de los maestros respecto a los mozos y otros invitados⁴³. El gasto —37,90%— resulta algo más elevado que el dedicado al vino, circunstancia que puede comprobarse también en algunos trabajos sobre cuentas de viajes⁴⁴. Poco puede decirse de su precio debido a que desconocemos la práctica totalidad de las cantidades adquiridas, salvo los pollos, que costaron entre 1,5 y 2 sueldos el ejemplar. El carnero, a tenor de los gastos diarios que se hacen en otras carnes, parece que era la más cara. El tocino, por su parte, se consume a diario los días “grasos” directamente o como ingrediente (grasa) en la preparación del resto de alimentos⁴⁵.

Relacionado con el consumo de carne está el de queso que, salvo en una ocasión —el 14 de junio—, siempre la acompaña cuando se adquiere. Es muy posible que el queso se utilizara en la preparación de algunos alimentos, probablemente cuando su compra se asocia con el tocino, pero lo cierto es que más de una vez se obtiene “queso duro pora la tabla”, es decir, para degustarlo en la mesa junto con otros alimentos⁴⁶. Su precio parece barato, como puede comprobarse en la tabla que añadimos al final de este apartado,

⁴³Al final de la Edad Media, las aves son de los alimentos más apreciados por la aristocracia europea, siendo en este caso el pollo el ave más asequible al rango de los maestros mineros. El consumo de aves entre personajes de cierta consideración social está atestiguado en varias ocasiones. Es el caso del clérigo Pierre Gobart o del obispo de Castimonia, quienes en sendos viajes consumen: pollos y gallinas —el primero— y gallinas, perdicés, torcacés, tordanchas —el segundo—. [Luis Rafael VILLEGAS DÍAZ, *Datos sobre la alimentación en la frontera navarro-castellano-aragonesa en el siglo XIV*, en *Manger et boire au Moyen Age (Actes du Colloque de Nice. 15-17 octobre 1982)*, t. 2, Niza, 1984, p. 244; Juan CARRASCO PÉREZ y Luis Rafael VILLEGAS DÍAZ, *Nueva embajada de Navarra a Castilla en 1362. Las cuentas del viaje*, “Historia, Instituciones, Documentos”, 8 (1981), p. 102]. La diferencia principal con otros personajes queda marcada por la adquisición de gallinas, como en los casos de Juan de Necuesa (en 1364), García Miguel de Elcarte y Martín Pérez de Oloriz (en 1369), Guillaume de Meaucourt (en 1355-1356 y 1370) o Ponce de Eslava (año 1372), que no las adquieren en sus respectivos trayectos [F. SERRANO LARRÁYOZ y M. BEROIZ LAZCANO, *Viajeros navarros por Aragón* (en prensa); Luis Rafael VILLEGAS DÍAZ, *Datos sobre alimentación y coste de la vida en Vitoria, a mediados del siglo XIV (1369)*, en *Vitoria en la Edad Media (Actas del I Congreso de Estudios Históricos, 21-26 septiembre 1981)*, Vitoria-Gasteiz, 1982, pp. 779-792; Fernando SERRANO LARRÁYOZ e Iñigo MUGUETA MORENO, *De Pamplona a Aviñón y París. Las cuentas de un viaje a mediados del siglo XIV (1355-1356)* (en prensa); y Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *Una embajada navarra a Soria. Cuestiones alimentarias de un viaje en el siglo XIV (1370)*, “Tvriaso”, XIV (1997-1998), pp. 55-70].

⁴⁴J. CARRASCO PÉREZ y L. R. VILLEGAS DÍAZ, *Nueva embajada de Navarra*, pp. 102-104; F. SERRANO LARRÁYOZ, *Una embajada navarra a Soria*, p. 61; F. SERRANO LARRÁYOZ e I. MUGUETA MORENO, *De Pamplona a Aviñón y París* (en prensa). Aunque no siempre sucede de este modo [L. R. VILLEGAS DÍAZ, *Datos sobre alimentación y coste de la vida*, p. 780; F. SERRANO LARRÁYOZ, *Un proyecto de embajada*, p. 415; F. SERRANO LARRÁYOZ y M. BEROIZ LAZCANO *Viajeros navarros por Aragón* (en prensa)]. Esto último también sucede en el Hostal de Leonel, hijo ilegítimo de Carlos II, en 1383, en que el gasto en vino —39,58%— es superior al de la carne —25,47%—. [Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *Alimentación y jerarquía social. La mesa de Leonel de Navarra (1383)*, en *Mito y realidad en la Historia de Navarra (Actas del IV Congreso de Historia de Navarra. Pamplona, septiembre, de 1998)*, Pamplona, [Eunate], vol. 1, 1998, p. 455]. Lo mismo ocurre entre el campesinado pamplonés (1356 y 1365), aunque en este caso, como ya hemos podido comprobar, las expensas en vino —66 y 68% de los gastos en alimentación— cuadruplican a las de la carne (16,5%) [F. SERRANO LARRÁYOZ, *Notas sobre la alimentación del campesinado navarro*, p. 265].

⁴⁵Apéndice Documental 2 (nº 55).

⁴⁶Apéndice Documental 2 (nº 26, 55, 69).

aunque la frecuencia de consumo es relativamente importante —20%— si lo comparamos con otros ejemplos estudiados⁴⁷.

Por lo que respecta al pescado, ya hemos aludido que su consumo se reduce a los periodos penitenciales impuestos por la Iglesia. La variedad, tanto de río como de mar, está asegurada: truchas, barbos, salmones, sardinas, merluzas (de Bretaña) y congrio son las especies que conocemos. No dudamos que el término “pescado”, utilizado en buena parte de las alusiones a este artículo, incluya también otras especies que no se detallan. Tan sólo en una ocasión se anota la compra de pescado fresco⁴⁸, por lo que estimamos que, salvo el de río (truchas, barbos y salmones), el resto se adquirió en salazón. Sobre los precios no puede decirse mucho: cuatro truchas costaron 15 sueldos (3 sueldos y 9 dineros/unidad), un salmón 4 sueldos, y dos barbos 5 sueldos (2 sueldos y 6 dineros/unidad)⁴⁹. El pescado de mar, por su parte, suele resultar algo más barato, probablemente porque no es fresco, pero resulta imposible saber su precio, ya que o se paga en conjunto con otros artículos o no se especifica la cantidad adquirida⁵⁰. El gasto de la totalidad de este producto no es excesivo —6,28%—, estando en consonancia con su consumo.

Así como el tocino y el queso están relacionados con la carne, durante los días “magros” o de abstinencia el pescado queda vinculado con el aceite y los huevos. El porcentaje de gasto del aceite es el más bajo de todas las compras —0,64%—. No obstante, el resultado tan solo es aproximado ya que por lo general suele comprarse junto a otros productos (sal, fruta, hortalizas o pescado). Su destino era servir como grasa para freír el pescado, aunque también pudo utilizarse esporádicamente para condimentar alguna elaboración con hortalizas. El sobrante se utiliza de una vez para otra, como en la vigilia de Santiago (24 de julio), ya que se adquiere pescado pero no aceite⁵¹. Los huevos, por su parte, también están presentes en la mesa la mayor parte de los días de abstinencia. Éstos aparecen mencionados tanto en la comida del mediodía como en la cena. Pese a que la documentación no lo manifiesta,

⁴⁷Los estudios sobre la alimentación de algunos enviados reales en distintos viajes revelan que la frecuencia diaria del consumo de queso no suele alcanzar cotas significativas, salvo en trayectos más o menos largos, como por ejemplo el realizado por Guillaume de Meaucourt, recibidor de la merindad de la Ribera, a Aviñón y París entre 1355-1356, alcanzando el 19,04% de los días [F. SERRANO LARRAYOZ e I. MUGUÉTA MORENO, *De Pamplona a Aviñón y París* (en prensa)]. Por lo que respecta a los campesinos pamploneses, en el verano de 1365 la frecuencia alcanza el 25% [F. SERRANO LARRAYOZ, *Notas sobre la alimentación del campesinado navarro*, p. 264]. A la vista de estos resultados, quizás haya que considerar que la mayor o menor frecuencia en el consumo de queso —de un alto contenido proteínico— tiene mucho que ver con el desgaste producido por el trabajo diario o para reponer fuerzas tras una larga jornada de viaje. El aprecio por el queso es también palpable entre las clases privilegiadas, aunque no parece disfrutar de la misma consideración nutritiva que se le otorga en los casos anteriores [F. SERRANO LARRAYOZ, *La Mesa del Rey*, p. 208; y N. ONGAY, *De Evreux a Olite*, p. 884].

⁴⁸Apéndice Documental 2 (nº 35).

⁴⁹Apéndice Documental 2 (nº 3, 5).

⁵⁰Así por ejemplo, el 22 de junio (sábado) se compran sardinas por 14 dineros, mientras que el 29 (sábado) se pagan 6 sueldos y 6 dineros por merluza y huevos [Apéndice Documental 2 (nº 22, 37)].

⁵¹Apéndice Documental 2 (nº 82).

intuimos que su compra, como sucede en otras ocasiones, implica la ausencia de pescado en la dieta de algunos de los miembros del grupo, hecho que nos hace suponer que, para algunos, eran una alternativa a este último en el menú de esas ocasiones⁵².

Artículos indispensables de la alimentación medieval, acompañando indistintamente a elaboraciones con carne, pescado y verduras, son las especias, las hierbas aromáticas y/o los condimentos. Su utilización en Pamplona es diaria, aunque en dos ocasiones no se anota su adquisición (23 de junio y 26 de julio)⁵³, probablemente porque tenían sobrantes de compras anteriores. Del mismo modo, los días en que los maestros y sus acompañantes se encuentran inspeccionando las minas en las montañas de las Cinco Villas, tampoco hay mención alguna a estos productos, probablemente por algún problema en su abastecimiento⁵⁴. El gasto en estos productos es muy reducido —2,15%—, inferior al de las frutas y hortalizas —3,76—, pero superior al de huevos, queso y aceite, por separado. Debe entenderse que su escaso aporte presupuestario viene motivado por las pequeñas cantidades adquiridas más que por el bajo coste: pimienta, azafrán, “poldras”⁵⁵ (especias), mostaza, comino, perejil, ajos (hierbas aromáticas), vinagre y sal —“menuda et granada”— (condimentos). Sobre sus precios —suponemos más caras las especias que los condimentos y hierbas aromáticas— nada sabemos, salvo que en julio se pagaron 2 sueldos por un cuartal de sal.

Pese a la variedad de especias y condimentos, no todas se adquieren con igual frecuencia. La compra de perejil durante 37 días y de mostaza durante 30 superan con creces al resto de artículos: “poldras” (7), pimienta y azafrán (6), ajo (5), sal (4), comino y vinagre (1). No resulta posible asociar estos artículos a un plato determinado, salvo las “poldras”, que se pagaron junto con el trabajo en preparar ciertos pasteles —“poldras et el fazer de los pastizes”⁵⁶—, probablemente de carne. Sabemos, no obstante, que el azafrán, además de perfumar, se utilizaba para colorear de amarillo los diferentes platos, lo que nos sugiere que la mujer que cocinaba para los maestros era conocedora de la más variadas técnicas culinarias. Así, el uso de especias y

⁵²La compra de tan sólo 2 barbos y huevos “por iantar”, el 15 de junio, nos lleva a considerar que el pescado estaba destinado a los maestros alemanes, mientras que el resto de comensales (mozos y algún que otro invitado) se tuvieron que conformar con los huevos. Por la noche todos comieron huevos [Apéndice Documental 2 (nº 5)]. Como mucho, los huevos debieron de acompañarse con alguna sardina, tal y como se desprende de las cuentas, pero poco más [Apéndice Documental 2 (nº 19)]. Esta utilización de los huevos como alternativa al pescado también se refleja en A. GARGALLO MOYA y M^a. J. SÁNCHEZ USÓN, *Cuentas de un viaje en el siglo XIV*, p. 67; y F. SERRANO LARRÁYOZ y M. BEROIZ LAZCANO, *Viajeros navarros por Aragón* (en prensa).

⁵³Apéndice Documental 2 (nº 24, 87).

⁵⁴Otra posibilidad es que las anotaciones del cuadernillo, en el que se reflejan los gastos diarios realizados en el viaje por las minas [Apéndice Documental 3], tan sólo aludan a los alimentos principales y a las expensas en el mantenimiento de las cabalgaduras, excluyéndose, por considerarse innecesario, más detalles, lo que no quiere decir que no se consumieran.

⁵⁵Este término suele hacer referencia a un conjunto de especias (jengibre, canela, azafrán, granos de paraíso, nuez moscada, pimienta o macis) [F. SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey*, pp. 218-219].

⁵⁶Apéndice Documental 2 (nº 17).

condimentos fuertes —picantes— junto con el azafrán puede entenderse como una característica propia de la Europa del Norte⁵⁷. La utilización del comino es esporádica y propia del secretario del rey, Juan Ceilludo, del platero Juan Boneau y del afinador Martín de Osquía, cuando el 20 de junio llegan a comer a Monreal procedentes de Pamplona⁵⁸. Sal, ajos y especias debieron de emplearse de continuo, pese a las limitadas referencias con las que contamos. No obstante, la primacía del perejil y de la mostaza sobre el resto de artículos, en menciones diarias de compra, debemos entenderla como una cuestión de gusto, pero también como signo indicador de su rango social.

La presencia de frutas, hortalizas y legumbres en la mesa de estos hombres es continua, algo mayor si cabe la de las últimas frente a las primeras. En este caso, como también suponemos que sucede con las especias y condimentos, su aceptable conservación de un día para otro influye para que no siempre anoten su compra, lo que no quiere decir que no se comieran. Las guindas, con veintidós días, es la fruta más aludida con diferencia. Le siguen las cerezas (4), moras (3), peras y ciruelas (1). En dos ocasiones se anota el término genérico “fruta”⁵⁹. La variedad de hortalizas y legumbres es algo más abundante. Las cebollas y rábanos, con más de treinta menciones, destacan del resto: arvejas (13), lechugas (9), espinacas y berzas (2), y habas (1). Se adquieren nueces en una ocasión, quizás como ingrediente más que para consumo directo.

1. DESGLOSE DEL GASTO EN ALIMENTACIÓN Y FRECUENCIA DIARIA DE COMPRAS

Alimentos	% Gastos	%Días [50 días = 100] ⁶⁰
Pan	15	66
Vino	32,40	100
Carne	37,90	70
Pescado	6,28	30
Huevos	0,98	22
Queso	0,77	20

⁵⁷Bruno LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles*, [Paris], Hachette Littératures, 2002, p. 31.

⁵⁸Apéndice Documental 2 (nº 17).

⁵⁹Apéndice Documental 2 (nº 78, 87).

⁶⁰No se cuenta el 15 de julio porque las anotaciones de los gastos realizados ese día son muy generales [Apéndice Documental 3 (nº 11-12)].

Espicias, hierbas aromáticas y condimentos	2,15	88
Frutas, hortalizas y legumbres	3,76	88
Aceite	0,64	26

4. LOS RITMOS ALIMENTARIOS

¿A qué horas del día comían los maestros? ¿Cuántas comidas hacían al día? La documentación no deja lugar a dudas: las principales comidas diarias son el “iantar” —al mediodía— y la cena —al anochecer—. No obstante resulta imposible determinar en qué momento concreto del día fueron realizadas, aunque indudablemente debió de estar influenciado por las horas de luz y la jornada laboral. No es de extrañar que en época estival, como es nuestro caso, la prolongada duración del día conllevara el retraso de las dos comidas respecto del invierno.

Los rigores del trabajo y el clima veraniego, pero también la costumbre, condicionan otro tipo de refacciones de menor peso respecto a la cantidad y variedad de alimentos, teniendo su importancia en el comportamiento alimentario de estos hombres. El 17 de junio, en pleno trabajo, “beuieron de maynnana los maestros” vino por valor de 2 sueldos⁶¹. Práctica habitual durante su estancia en Pamplona, realizada frecuentemente entre los trabajadores asalariados⁶². Desconocemos si en esta ocasión el vino estaba acompañado con alguna vianda (pan o fruta). De todas maneras el “beuer” no tiene un horario establecido, su denominación viene dada porque la acción de beber es la principal en esos momentos. Actitud que viene a confirmar la continuada presencia de vino en estas refacciones. Que los caldos son degustados con otros alimentos queda reflejado el 21 de junio, en que se compran cerezas y rábanos “entre dia pora beuer los maestros”⁶³. Este tipo de refrigerios también suele asociarse a periodos de descanso durante las jornadas viajeras, como los que realizaron de camino a Pamplona, el 13 del mismo mes, en Santa Cilia (Aibar) y Monreal⁶⁴. Es habitual la expresión “vino entre dia”, que, a nuestro entender, tiene la misma significación que “beuer”. Hay

⁶¹Apéndice Documental 2 (nº 10).

⁶²Entiéndase como un pequeño descanso durante la jornada laboral de la mañana. Algo semejante realizan ciertos maestros aragoneses, en 1372, durante su estancia en Navarra [F. SERRANO LARRÁYOZ y M. BEROIZ LAZCANO, *Viajeros navarros por Aragón* (en prensa)].

⁶³Apéndice Documental 2 (nº 19).

⁶⁴Apéndice Documental 2 (nº 1).

ocasiones en que esta práctica no se realiza mucho después del mediodía, como el 17 de julio, en que “empues comer” saborean vino con peras⁶⁵.

Habitualmente, al anochecer, también se lleva a cabo otro tipo de refrigerio denominado “colacion” o “ichada”, y cuyos alimentos no son muy diferentes de los mencionados. No obstante, mientras el “beuer” tiene como objetivo fundamental una función más biológica que social, la colación o “ichada”, expresión esta última que alude a su realización poco antes de ir a dormir, refleja un carácter mucho más social, en el que los maestros, sus acompañantes y algún que otro invitado tratarían de diversos asuntos de manera distendida y sin los agobios propios del trabajo diario⁶⁶.

5. CONSIDERACIONES FINALES

Los datos sobre gastos de alimentación de los mineros alemanes y de sus acompañantes, limitados a poco más de mes y medio, permiten apreciar algunas características del sustento de estos artesanos, que pueden hacerse extensibles, aunque con matices, a parte de la menestralía navarra. La dieta de estos personajes es la propia de las clases trabajadoras europeas, basada en carnes poco selectas y en la que parece primar la carne de cerdo. Tan sólo puntualmente y por causas especiales se varía el régimen cárnico con artículos de mayor consideración, como el carnero y el pollo. Este último artículo ocupa una de las categorías más modestas en el imaginario medieval en cuanto a las aves. No obstante es un signo de distinción frente a algunos de los acompañantes, que parece ser no los comen. La carne presentada en la mesa no difiere demasiado de la consumida por personajes adscritos a la Corte (recibidores, jueces, notarios...), mientras que en la de otros, concretamente algún clérigo y obispo, y cómo no, en la mesa de la familia real, hay más variedad⁶⁷. Tampoco hay presencia de carne de caza, tan apreciada en la época.

Característica destacada de la alimentación de las clases trabajadoras es la frecuente presencia de hortalizas. Cebollas, rábanos, lechugas, espinacas y berzas, acompañadas ocasionalmente de legumbres (habas y arvejas), todas ellas sazonadas con pimienta y azafrán, entre otras especias, además de mostaza, perejil, ajo, sal y vinagre, complementan las carnes y pescados. Estos últimos están presentes en la dieta los días en que la Iglesia prohíbe el

⁶⁵Apéndice Documental 2 (nº 67).

⁶⁶Sobre la colación, véase Carles VELA I AULESA, *La col·lació, un àpat medieval poc conegut, en La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*. XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, realitzades a Palma del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995, [Palma], Institut d'Estudis Balearics, 1996, pp. 669-686.

⁶⁷L. R. VILLEGAS DÍAZ, *Datos sobre la alimentación en la frontera navarro-castellano-aragonesa*, p. 236; J. CARRASCO PÉREZ y L. R. VILLEGAS DÍAZ, *Nueva embajada de Navarra*, p. 102; N. ONGAY, *De Evreux a Olite*, pp. 879-880.

consumo de carne⁶⁸. La fruta también es apreciada pese a ser considerada un lujo superfluo propio de las clases privilegiadas.

Junto con la carne, y en su caso las hortalizas, los pilares de la alimentación medieval son el pan y el vino, degustados diariamente, pese a que el primero no siempre aparece reflejado en las cuentas. El bajo porcentaje de gasto de pan respecto al vino se explica por su menor precio, porque su consumo es menos frecuente que el vino, y porque no siempre se compra elaborado, ya que se amasa con trigo adquirido con anterioridad. El trigo (o harina) resulta más barato y el gasto de su molienda y cocción no suele anotarse, probablemente porque normalmente se realizaban en molinos y hornos reales, sin necesidad de desembolsar cantidad alguna. No hay que olvidar que los maestros y sus acompañantes son alimentados a costa del erario regio.

Si se deja de lado lo pintoresco que resulta acceder a la alimentación de unos mineros alemanes en Navarra, lo cierto es que pueden hacerse algunas reflexiones al respecto. El aprecio por las especias y condimentos fuertes —pícaras— junto con el azafrán puede entenderse como una característica propia de la Europa del Norte. A esto puede añadirse la frecuente utilización de cebollas, mostaza, perejil y ajo que, según se desprende de los libros de cocina alemanes de la época, pueden llegar a sustituir a los productos del Extremo Oriente⁶⁹.

La tradición vitivinícola de la Europa del Sur debió de influir en los hábitos de los maestros alemanes, suponemos no tan habituados al consumo de vino como de cerveza, sobre todo si tenemos en cuenta el origen germano-oriental (Prusia) de, por lo menos, uno de los mineros⁷⁰. Una mezcla de culturas “alimentarias”, la germánica por un lado y la meridional por el otro, que influye tanto a los propios alemanes como a quienes les acompañan durante un tiempo en la mesa.

Cabe preguntarse si podemos hacer extensible los hábitos alimentarios de los mineros alemanes a las clases trabajadoras navarras. Por nuestra parte

⁶⁸La días de abstinencia de comer carne entre los alemanes no diferían de las costumbres navarras [Melitta WEISS ADAMSON, *Medieval Germany*, en Melitta WEISS ADAMSON (dir.): *Regional Cuisines of Medieval Europe. A Book of Essays*, New York-London, Routledge, 2002, p. 160].

⁶⁹Michel BALARD, *Épices et condiments dans quelques livres de cuisine allemands (XIV^e-XVI^e siècles)*, en Carole LAMBERT (dir.): *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Les Presses de l'Université de Montreal-Champion-Slatkine, Montreal-Paris, 1992, p. 198. Un personaje de la época, el francés Eustache Deschamps (c. 1340-c. 1406), describe los hábitos alimentarios germanos, en donde la mostaza está presente en cualquier elaboración [T. SCULLY, *The Art of Cookery in the Middle Ages*, The Boydell Press, Woodbridge, 1995, p. 233]. El elevado consumo de sal es algo que también se atribuye, por lo menos para la Edad Moderna, a los pueblos del Norte y del Este [J-L. FLANDRIN, *La cocina europea moderna: un cruce de experiencias culturales (siglos XVI-XVIII)*, en M. MONTANARI (comp.): *El mundo en la cocina: historia, identidad, intercambios*, Paidós, Buenos Aires, 2003, p. 81].

⁷⁰Así parece que ocurre en la Alemania occidental, como es en el caso de Colonia, en donde durante el transcurso del siglo XIV el consumo de cerveza comienza a aumentar en las épocas en que el aprovisionamiento de vino no basta [Michael MATHEUS, *Viticultura e commercio del vino nella Germania occidentale del Medioevo*, en F. MIRANDA GARCÍA (comp.): *Vino y viñedo en la Europa Medieval (Actas de las Jornadas celebradas en Pamplona los días 25 y 26 de enero de 1996)*, Pamplona, Asociación Cultural Alfonso López de Corella, 1996, p. 118.

así lo creemos, aunque con algún que otro matiz a tener en cuenta, como que el escalafón laboral del que disfrutaban los primeros goza de cierto prestigio. La categoría de “maestro” refleja el reconocimiento más alto en el mundo laboral. Además, la presencia junto a ellos de Juan Boneau⁷¹ y Martín de Osquía, platero y afinador respectivamente, se corresponde con un grupo ciertamente privilegiado dentro del artesanado. Por su parte, los gustos gastronómicos de Juan Martínez de Zabala, notario, —que también los acompaña ocasionalmente— no debían de ser muy diferentes de los anteriores. Los más beneficiados en este aspecto pudieron ser, sin duda, algunos de los mineros —de extracción social más baja— que les acompañan a visitar las minas ubicadas en las Cinco Villas.

En definitiva, la alimentación de los maestros alemanes se corresponde con la propia del mundo urbano, en el que las frutas, consideradas un alimento propio de sectores privilegiados, hacen las veces de complemento de los productos básicos (pan, vino, carne y verduras). La adquisición de especias refleja el gusto por imitar los hábitos de los pudientes, pero sin olvidar sus raíces populares a través de los condimentos y de las hierbas aromáticas, de tradición campesina, vislumbrándose también ciertos gustos “nacionales”. Por lo que respecta al vino, pese a no tener datos concretos de las cantidades diarias de su consumo, la importancia que adquiere en la dieta de los alemanes es primordial. El motivo puede ser el aprecio a un producto menos accesible en su lugar de origen y/o por la necesidad de un aporte calórico suplementario en el duro trabajo diario.

⁷¹Una breve biografía suya, en Fernando DE MENDOZA, *Los plateros de Carlos el Noble, rey de Navarra*, Pamplona, Imprenta de los PP. Capuchinos, 1925, pp. 56-58.

APÉNDICE DOCUMENTAL

1

1392, julio, 15 [POS].

Cuentas de los gastos realizados en los ensayos de fundición y afinación realizados en la Casa de la Moneda de Pamplona entre el 14 de junio y el 15 de julio de 1392.

AGN, *Comptos, Documentos*, Caj. 67, n. 23, ff. 1v.-2v.

Cit. J.R. CASTRO, *Archivo General de Navarra. Catálogo de la Sección de Comptos. Documentos*, t. 19, Pamplona, Editorial Aramburu, 1957, n^o 861.

^{f.1v} / Estas son las partidas de la expensa que ha seido fecha en Pomplona en fazer l'ensay de las minas, por la mano del abbat d'Oteica¹.

[1] Primo viernes XIII^o dia de junio fue alogado vn hombre pora limpiar la casa de la moneda et costo d'aloguero 6 sueldos.

[2] Item sabado xv^o dia de junio ouieron d'aloguero dos bestias con sus hombres que carriaron tierra a la dicta casa de la moneda pora fazer el forno 14 sueldos, 8 dineros.

[3] Item en el dicto dia dos hombres que cauaron la dicta tierra et la descendieron al cueillo al logar do las bestias podían cargar ouieron de aloguero 14 sueldos.

[4] Item 40 adobas pora fazer el forno de la fundicion, costaron cada pieca vn jaques, vallen 9 sueldos.

[5] Item vn hombre que criuillo la tierra et fezo otras cosas necesarias en la dicta casa costo d'aloguero 6 sueldos, 6 dineros.

[6] Item vn par de capatos pora el moco de maestro Johan de Pruca costaron² 10 sueldos.

¹por la mano del abbat d'Oteica] Ms. *de otra mano*.

²XX] Ms. *tachado*.

[7] Item vn hombre que leuo vna letra al receptor de Sangüesa a Vrroui ouo d'aloguero 14 sueldos.

[8] Item vna muger que ha seruido a los maestros en (en blanco) dias que han seido en Pomplona fue dado por su trauaillo 20 sueldos.

[9] Item di al dicto maestro Johan pora esponder en sus neccesidades 38 sueldos.

[10] Item lunes XVII^o dia de junio fueron compradas pora quemar la mina 10 cargas de leynna et costaron 30 sueldos.

[11] Item dos criueillos pora criuar la mina menuzada costaron 10 sueldos.

[12] Summa plana: 8^o libras, 12 sueldos, 2 dineros.

[13] ^{f.2r} / Item tres cargas de carbon pora fundir la mina costaron 36 sueldos.

[14] Item vn messagero que leuo vna letra al dicto receptor a Vrroui costo 10 sueldos.

[15] Item martes XVIII^o dia de junio seis cargas de leynna pora quemar la mina costaron 18 sueldos, 6 dineros.

[16] Item vn cubet que fue comprado pora lauar la mina costo 50 sueldos.

[17] Item vna mordaça pora atiaçar el fuego costo 10 sueldos.

[18] Item di a dos baxtaxes que trayeron los barquines a la casa de la moneda 2 sueldos, 6 dineros.

[19] Item dos orços pora trayer agoa costaron 6 sueldos, 8 dineros.

[20] Item tres cargas de carbon vltra las primeras tres cargas costaron 36 sueldos.

[21] Item di al maestro pora su menester 12 sueldos.

[22] Item vn borroillo et vna cadena pora dos puertas de la dicta casa costaron 4 sueldos.

[23] Item clauos pora adobar el pison con que se batia la mina et vna fusta pora aqueill con el jornal de vn carpentero que obro en pereiar aqueill en medio dia costo 16 sueldos.

[24] Item 4 cargas de leynna pora la dicta mina costaron 12 sueldos, 8 dineros.

[25] Item vna muger que trayo cenisas a la dicta casa pora fazer cendradas vuo de jornal en vn dia 4 sueldos.

[26] Item viernes XXI^o dia de junio fue fundida la mina et ouieron de jornal dos hombres que andaron sobre los barquines 16 sueldos.

[27] Item otros dos hombres que ayudaron a la dicta fundicion ouieron de jornal 14 sueldos.

[28] Item vna pala et uergas pora atizar el carbon costaron 3 sueldos.

[29] Summa plana: 12 libras, 11 sueldos, 4 dineros.

[30] ^{f.2 v} / Item vna uerga de fierro pora atizar el fuego en el forno costo 8 sueldos.

[31] Item sabado XXIX^o dia de junio di al maestro pora su menester 38 sueldos.

[32] Item dos dozenas de plomo costaron de Machin d'Aluiz pora fazer l'ensay, la libra a 16 dineros, que montan³ 32 sueldos.

[33] Item lunes primero dia de jullio partio maestro Johan de Caragoca compaynero del dicto maestro pora yr a su casa, el quoyal estuu con el dicto maestro Johan por espacio de vn mes, et le di pora su expensa del camino 52 sueldos.

[34] Item dos cuerdas pora los barquines costaron 22 sueldos.

[35] Item viernes v^o dia de jullio fue fecha vna fundicion et costo vna carga de carbon et 4^o cargas de⁴ leynna 22 sueldos.

[36] Item otra carga de carbon 12 sueldos.

[37] Item otras 4^o cargas de leynna 12 sueldos.

[38] Summa: 9 libras, 18 sueldos.

[39] Item martes x^o dia de jullio partieron los dictos maestros de Pomplona pora las montaynnas a buscar minas et tornaron d'ailli martes XVI^o dia de jullio, et fizieron ensay de las minas que trajeron d'ailli et costaron:

Primo 5^o cargas de leynna 16 sueldos, 6 dineros.

Item 3 oillas nuevas de tierra 12 sueldos.

Item fueron dados a los dictos maestros pora lur neccessitat 40 sueldos.

Item dos cargas de carbon 24 sueldos.

Item a vn barbier que affeito por dos vezes a los dictos maestros 4 sueldos.

Item cierta fusta que fue comprada poral dicto ensay costo 6 sueldos.

Summa: 102 sueldos, 6 dineros⁵.

³XXXII] Ms. *tachado*.

⁴en] Ms. *tachado*.

⁵Summa las partidas sobredictas: VI XXXVI libras IIII sueldos] Ms. *tachado*.

2

1392, agosto, 2 [POS].

Cuentas de los gastos realizados en alimentación por Johannes de Pruza y Ulrich el Viejo, mineros alemanes, entre el 13 de junio y el 2 de agosto de 1392, junto con los pagos realizados a Juan Boneau, platero, y Martín de Osquía, afinador, por los ensayos de fundición y afinación realizados en la Casa de la Moneda de Pamplona y en la prospección de minas en las montañas de las Cinco Villas entre el 10 y el 16 de julio de dicho año.

AGN, *Comptos, Documentos*, Caj. 67, n. 23, ff. 3r.-9v.

Cit. J.R. CASTRO, *Archivo General de Navarra. Catálogo de la Sección de Comptos. Documentos*, t. 19, Pamplona, Editorial Aramburu, 1957, n^o 861.

^{f.3r} / Esta es la expensa de boca que los maestros alamanes han fecho depues que partieron del rey en Sangüesa.

[1]Primo jueves XIII^o dia de junio partiero (sic) de Sangüesa los dictos maestros por venir a Pomplona, et beuieron en Santa Sasalia et espendieron 3 sueldos. Item mas veuiero (sic) en Montrrreal et costo 2 sueldos. Item vinieron a cena a Pomplona et espendiero (sic): Primo en pan 3 sueldos, 6 dineros. Item vino, carne et candelas 7 sueldos.

[2] Summa: 15 sueldos, 6 dineros.

[3] Viernes següent en Pomplona costo pan 6 sueldos. Item vino⁶ en todo el dia 9 sueldos, 6 dineros. Item quatro truchas costaron 15 sueldos. Item salmon costo 4 sueldos. Item poldras et guildas 2 sueldos. Item pebre, perrexil, ceboillas et fauas 16 dineros. Item olio et sal 20 dineros. Item rauanos et lechugas 8 dineros. Item queso, candelas et huevos⁷ 2 sueldos, 8 dineros.

[4] Summa: 42 sueldos, 10 dineros.

[5] Sabado xv^o dia de junio costo pan pora todo el dia 8 sueldos. Item vino de maynnana pora los maestros 18 dineros. Item dos barbos pora iantar costaron 5 sueldos. Item hueuos pora iantar 16 dineros. Item pebre et perrexil et ceboillas 10 dineros. Item vino a iantar 3 sueldos 8 dineros. Item guildas, arbeillas et olio 3 sueldos. Item vino entre dia 3 sueldos. Item hueuos pora cena 6 dineros. Item candelas et medio quoartal de sal 2 sueldos. Item vino a collacion 22 dineros.

[6] Summa: 30 sueldos, 8 dineros.

[7]Domingo xvi^o dia en Pomplona costo pan pora todo el dia 8 sueldos. Item vino a iantar et a cena 10 sueldos, 6 dineros. Item carnero pora todo el dia 12 sueldos. Item carne de buey 4^o sueldos. Item tocino, espinagas, perrexil, mostaca et guildas costaron 3 sueldos, 8 dineros. Item candelas, poldras et lechugas 2 sueldos, 6 dineros.

⁶vino] Ms. *interlineado*.

⁷iii] Ms. *tachado*.

[8] Summa 40 sueldos, 8º dineros.

[9] Summa plana: 6 libras, 8 sueldos 2 dineros.

[10] ^{f.3v} / Lunes següent en Pomplona costo pan pora todo el dia 8 sueldos, 6 dineros⁸. Item vino a iantar 4 sueldos. Item carne 8 sueldos, 8 dineros. Item guildas, cafran et pebre 18 dineros. Item vino que beuieron de maynnana los maestros costo 2 sueldos. Item queso, perrexil et tocino 2 sueldos. Item vino entre dia et a cena 7 sueldos, 2 dineros. Item vn par de poillos et pan pora los maestros entre dia 5 sueldos. Item rauanos et lechugas 18 dineros. Item vino a colación et candelas 4 sueldos.

[11] Summa: 44 sueldos, 4 dineros.

[12] Martes xviiiº dia de junio en Pomplona costo pan pora todo el dia 11 sueldos. Item vino pora beuer de maynnana et a iantar costo 5 sueldos, 6 dineros. Item carne 9 sueldos. Item tocino et queso pora comer en tabla 4 sueldos. Item perrexil, guildas, rauanos et vino entre dia 4 sueldos, 6 dineros. Item vino a cena 8 sueldos. Item tripas pora cena 2 sueldos, 6 dineros. Item tocino, rauanos et lechugas pora cena 18 dineros. Item vino a colación et candelas 4 sueldos.

[13] Summa: 50 sueldos.

[14] Miércoles xixº dia de junio en Pomplona costo pan pora todo el dia 8 sueldos. Item vino a beuer de maynnana et⁹ a iantar costo 5 sueldos, 8 dineros. Item carne costo 11 sueldos. Item guildas, pebre, cafran et perrexil 2 sueldos. Item tocino et vino a cena 6 sueldos, 4 dineros. Item carne pora cena 4 sueldos, 6 dineros. Item aios, lechugas et rauanos 12 dineros. Item cerezas et candelas 14 dineros. Item vino a collacion 4 sueldos.

[15] Summa: 43 sueldos, 8 dineros.

[16] Summa plana 6 libras, 19 sueldos.

[17] ^{f.4r} / Jueves xxº dia de junio partio Johan Ceilludo con Johanin Boneau et Martin, l'afinador, por mandamiento del rey, de Pomplona a Mont Real et espendieron ailli a iantar: Primo pan et vino 5 sueldos, 8 dineros. Item carne et tocino 5 sueldos, 6 dineros. Item cafran, perrexil, cominos, aios, pebre et ceboillas 14 dineros. Item medio rouo de ceuada pora las bestias 4 sueldos. Item pailla¹⁰ et posada 3 sueldos. Item los dictos maestros que fincaron en Pomplona espendieron: Primo guildas et rauanos pora de maynnana 18 dineros. Item vino de maynnana et a iantar 9 sueldos, 8 dineros. Item carne pora iantar 8 sueldos¹¹. Item carne pora cena 2 sueldos, 3 dineros. Item vino pora cena et a colacion 5 sueldos. Item perrexil, mostarda, lechugas et rauanos 18 dineros. Item dos poillos pora cena 4 sueldos. Item poldras et el fazer de los pastizes 2 sueldos. Item fueron comprados 6 robos de trigo

⁸Item rauanos, lechugas et poldras 18 dineros. Item pebre et candelas 12 dineros] Ms. *margin superior tachado*.

⁹a beuer] Ms, *tachado*.

¹⁰xii dineros] Ms, *tachado*.

¹¹Item vino entre dia] Ms, *tachado*.

pora la prouision de los maestros, et costo cada rouo 14 sueldos, que monta todo 4 libras, 4 sueldos. Item candelas, 12 dineros.

[18] Summa: 6 libras, 18 sueldos, 4 dineros.

[19] Viernes XXI^o dia de junio en Pomplona costo vino de maynana et a iantar 5 sueldos, 6 dineros. Item guildas et rauanos 12 dineros. Item pescado pora iantar 13 sueldos. Item hueuos 18 dineros. Item olio, sardinas, arbeillas, perrexil et ceboillas costaron 2 sueldos, 6 dineros. Item pan pora los maestros por quanto no auia pan cocho en casa 18 dineros. Item cerezas et rauanos entre dia pora beuer los maestros 16 dineros. Item vino entre dia 6 sueldos. Item vino a cena 5 sueldos. Item rauanos, olio et candelas 2 sueldos. Item vino a colación 2 sueldos, 8 dineros.

[20] Summa: 42 sueldos.

[21] Summa plana: 9 libras, 4^o dineros.

[22] ^{f.4 v/} Sabado XXII^o dia de junio en Pomplona costo vino pora de maynana et a iantar 5 sueldos. Item guildas et arbeillas 4 sueldos. Item pescado 8 sueldos, 6 dineros. Item olio, ceboillas et perrexil 20 dineros. Item sardinas 14 dineros. Item vino entre dia pora los maestros 18 dineros. Item al barber que affeito los maestros 3 sueldos, 6 dineros. Item vino pora cena et candelas 4 sueldos. Item este dia partio Vlrric el Vieio de Pomplona pora Vrroui et le di pora su expensa 16 sueldos. Item vino entre dia et a collacion 6 sueldos.

[23] Summa: 51 sueldos, 4 dineros.

[24] Domingo XXIII^o dia de junio en Pomplona costo vino a iantar 4 sueldos, 8 dineros. Item carne pora iantar et a cena 13 sueldos. Item tocino et guildas 2 sueldos. Item candelas, ceboillas, rauanos et lechugas costaron 2 sueldos. Item vino¹² entre dia, a cena et collacion 8 sueldos, 9 dineros.

[25] Summa: 30 sueldos, 5 dineros.

[26] Lunes XXIII^o dia de junio en Pomplona costo vino de maynana et a iantar 6 sueldos. Item carne pora iantar et a cena 12 sueldos. Item tocino et guildas 2 sueldos. Item perrexil, mostaca et ceboillas 9 dineros. Item vino entre dia 20 dineros. Item rauanos et lechugas 14 dineros. Item queso duro pora comer en tabla 3 sueldos. Item vino a cena et collacion 6 sueldos. Item candelas 12 dineros.

[27] Summa: 33 sueldos, 7 dineros

[28] Martes XXV^o dia de junio en Pomplona costo vino pora de maynana et a iantar 5 sueldos. Item carne pora iantar et a cena 9 sueldos. Item guildas, rauanos et lechugas 2 sueldos, 6 dineros. Item vino entre dia, a cena et collacion 7 sueldos. Item candelas, ajos, ceboillas, perrexil et pebre costaron 18 dineros.

[29] Summa: 25 sueldos.

¹²a collacion] Ms. *tachado*.

[30] Summa plana: 7 libras, 4 dineros.

[31]^{f.5r} / Miercoles xxvi^o dia de junio en Pomplona¹³ 2 expendimos: Primo vino de maynnana et a iantar 6 sueldos, 8 dineros. Item guildas et cerezas 12 dineros. Item tocino, perrexil et mostaçã 20 dineros. Item vino entre dia pora los maestros que fundian la mina 8^o sueldos. Item vino a cena et a collacion 6 sueldos, 8 dineros. Item vna almaça pora las bestias de los maestros 2 sueldos. Item rauanos et candelas 12 dineros.

[32] Summa: 27 sueldos.

[33] Jueves següent en Pomplona costo vino pora de maynnana et a iantar 7 sueldos. Item carne pora iantar et a cena 12 sueldos. Item 6 pollos pora los maestros 9 sueldos. Item guildas, mostaçã, ceboillas et perrexil 2 sueldos. Item vino entre dia 6 sueldos. Item tocino 2 sueldos. Item vino a cena et a colacion 7 sueldos. Item rauanos et candelas 18 dineros.

[34] Summa: 46 sueldos, 6 dineros.

[35] Viernes xxviii^o dia de junio en Pomplona costo vino pora beuer de maynnana et a iantar 6 sueldos, 8 dineros. Item guildas et pescado fresco 8^o sueldos, 9 dineros. Item sardinas, arbeillas, olio, ceboillas, perrexil et poldras costaron 5 sueldos, 6 dineros. Item vino entre dia¹⁴ 7 sueldos, 8 dineros. Item cerezas 12 dineros. Item vino a cena et a colacion¹⁵ 6 sueldos. Item candelas et rauanos 18 dineros.

[36] Summa: 37 sueldos, 1 dinero.

[37] Sabado següent en Pomplona vino de maynnan a beuer et a iantar 8^o sueldos. Item guildas, berças, aios, ceboillas et perrexil 2 sueldos 7 dineros. Item hueuos et marluz 6 sueldos, 6 dineros. Item olio, sardinas et mostaçã 2 sueldos, 8 dineros. Item vino entre dia a cena et collacion 8 sueldos. Item candelas 12 dineros. Item pan pora cena en quanto no auia pan cocho 2 sueldos.

[38] Summa: 30 sueldos, 8 dineros.

[39] Summa plana: 7 libras, 15 dineros.

[40]^{f.5v} / Domingo postremero dia de junio en Pomplona costo vino pora de maynnana et a iantar 6 sueldos. Item pan pora todo el dia 8 sueldos. Item carne pora todo el dia 12 sueldos. Item perrexil, ceboillas, mostaca, rauanos et candelas 16 dineros. Item vino empues iantar, a cena y colacion 8 sueldos.

[41] Summa: 35 sueldos, 4 dineros.

¹³en Pomplona] Ms. *repetido*.

¹⁴XII sueldos] Ms. *tachado*.

¹⁵XII sueldos] Ms. *tachado*.

[42] Lunes primero dia de jullio en Pomplona costo vino pora de maynnana et¹⁶ a iantar 5 sueldos. Item pan pora todo el dia 5 sueldos. Item carne pora todo el dia 12 sueldos. Item guildas et queso 2 sueldos, 6 dineros. Item perrexil, mostaçã, ceboillas et tocino 2 sueldos 6 dineros. Item vino entre dia et a cena 8 sueldos. Item rauanos et candelas 20 dineros. Item vino a colación 2 sueldos. Item dos rouos de trigo 28^o sueldos.

[43] Summa: 66 sueldos, 8 dineros.

[44] Martes II^o de jullio en Pamplona, vino de maynnana et a iantar 7 sueldos. Item carne pora todo el dia 11 sueldos. Item tocino, perrexil, mostaçã et ceboillas 2 sueldos. Item vino entre dia 2 sueldos, 6 dineros. Item rauanos et candelas 18 dineros. Item vino a cena et a collacion 7 sueldos.

[45] Summa: 31 sueldos.

[46] Miercoles III^o dia de jullio en Pamplona, vino de maynnana et a iantar 6 sueldos, 6 dineros. Item carne pora todo el dia 11 sueldos. Item tocino, perrexil, mostaçã et ceboillas 20 dineros. Item vino entre dia a cena et collacion 10 sueldos. Item candelas et rauanos 22 dineros. Item queso 12 dineros.

[47] Summa: 32 sueldos.

[48] Jueves IIII^o dia de jullio en Pamplona, costo pan pora todo el dia 4 sueldos. Item vino de maynnana et a iantar 7 sueldos. Item guildas, perrexil, mostaçã et ceboillas 2 sueldos, 6 dineros. Item carne¹⁷ 11 sueldos. Item rauanos, tocino et queso 2 sueldos, 6 dineros. Item vino entre dia, a cena et a collacion 10 sueldos. Item quandelas 8 dineros.

[49] Summa: 37 sueldos, 8 dineros.

[50] Summa plana: 10 libras, 2 sueldos, 8 dineros.

[51] ^{f.6 r} / Viernes V^o dia de jullio en Pamplona, vino a la maynnana et a iantar 5 sueldos. Item guildas, arbeillas et olio 2 sueldos, 6 dineros. Item perrexil, ceboillas et mostaçã 10 dineros. Item sardinas et merluz de Bretaynna 4 sueldos. Item hueuos et guildas 2 sueldos, 8 dineros. Item el quozzer del pan de dos cafizes de farina 3 sueldos, 4 dineros. Item vino entre dia 5 sueldos. Item rauanos 12 dineros. Item vino a cena et a collacion 5 sueldos, 6 dineros. Item candelas 8 dineros.

[52] Summa: 30 sueldos, 6 dineros.

[53] Sabado VI^o dia de jullio en Pomplona, vino de maynnana et a iantar 6 sueldos, 6 dineros. Item congrio et merluz de Bretaynna 6 sueldos, 3 dineros. Item caboillas, aios, pebre et¹⁸ mostaca, cafran, nuezes et olio 2 sueldos, 6 dineros. Item guildas 12 dineros. Item vino entre dia, a cena et a colacion 6 sueldos, 8 dineros. Item

¹⁶a cena] Ms. *tachado*.

¹⁷VIII sueldos] Ms. *tachado*.

¹⁸et] Ms *interlineado*.

candelas et hueuos 4 sueldos. Item fue comprado vn cafiz de trigo pora fazer pan et costo 46 sueldos.

[54] Summa: 73 sueldos.

[55] Domingo VII^o dia de jullio vino de maynana a beuer et a iantar 5 sueldos. Item carne pora todo el dia 11 sueldos. Item tocino et queso duro pora la tabla 2 sueldos, 8 dineros. Item perrexil, mostaca et ceboillas 8 dineros. Item vino a cena et a collacion 6 sueldos, 6 dineros. Item caffran, poldras et perrexil 16 dineros. Item candelas 8 dineros. Item tocino fresco pora cena 2 sueldos, 6 dineros.

[56] Item summa: 30 sueldos, 4 dineros.

[57] Lunes VIII^o dia de jullio en Pomplona, vino a beuer de¹⁹ maynana et a iantar 5 sueldos. Item carne pora todo el dia 10 sueldos. Item perrexil, mostaca, ceboillas et tocino 18 dineros. Item rauanos, guildas et²⁰ candelas 2 sueldos, 4^o dineros. Item vinagre 2 sueldos. Item vino entre dia, a cena et a collacion 6 sueldos, 6 dineros.

[58] Summa: 27 sueldos, 4 dineros.

[59] Summa plana: 8 libras, 1 sueldos, 2 dineros.

[60] ^{f.6 v} / Martes IX^o dia de jullio en Pomplona, vino pora beuer de maynnana et a iantar 6 sueldos. Item carne pora todo el dia 10 sueldos, 6 dineros. Item vino entre dia 2 sueldos. Item vn quortal de sal 2 sueldos. Item guildas 12 dineros. Item dos ferraduras nueuas pora el rocin del maestro 2 sueldos. Item perrexil, mostaca et ceboillas 10 dineros. Item rauanos et candelas 15 dineros. Item tocino 16 dineros. Item pan pora cena que no auia cocho 2 sueldos.

[61] Summa: 28^o sueldos 11 dineros.

[62] Item en 27 dias²¹ que estouieron en Pomplona dos bestias que auian los dictos maestros espendieron por dia cada una de las dictas bestias 12 dineros de pailla et cada quortal et medio de ceuada, comptando la ceuada a razon de 6 sueldos, 6 dineros por rouo, vallen por dia pailla et ceuada 6 sueldos, 10 dineros. Assi monta en los dictos 27 dias la expensa de las dictas dos bestias 9 libras, 4 sueldos, 6 dineros.

[63] Item en los dictos 27 dias fueron quemadas 10 cargas de leylna pora en apereillar de comer a los dictos maestros, que costaron 30 sueldos.

[64] Item martes XVI^o dia de jullio tornaron los dictos maestros de las montaynnas a Pomplona et espendieron en el dicto dia. Primo pan pora todo el dia 6 sueldos. Item carne pora todo el dia 10 sueldos. Item vino de maynnana a iantar et entre dia 7 sueldos, 6 dineros. Item perrexil, ceboillas, tocino, mostaca, candelas et

¹⁹et] Ms. *tachado*.

²⁰et] Ms. *interlineado*.

²¹dias] Ms. *interlineado*.

vn cabestro poral rocin del maestro 3 sueldos. Item vino a cena et a colacion 6 sueldos, 6 dineros.

[65] Summa: 33 sueldos.

[66] Summa plana: 13 libras, 16 sueldos, 5 dineros.

[67] ^{f.7r} / Miercoles xvii^o dia de jullio costo vino pora beuer de maynnana et pora iantar 6 sueldos. Item carne pora todo el dia 9 sueldos, 6 dineros. Item perrexil, mostaca et ceboillas 8 dineros. Item arbeillas 8 dineros. Item vino et peras empues comer 2 sueldos. Item vino a cena et a la echada et candelas 5 sueldos, 6 dineros.

[68] Summa: 24^o sueldos, 4^o dineros.

[69] Jueves xviii^o dia de jullio costo vino pora de maynnana et a iantar 5 sueldos. Item carne por todo el dia 10 sueldos. Item queso duro pora la tabla 2 sueldos. Item perrexil, mostaca, ceboillas et rauanos 18 dineros. Item vino a cena et colacion 6 sueldos. Item candelas 6 dineros.

[70] Summa: 25 sueldos.

[71] Viernes xix^o dia de jullio costo vino pora de maynana et pora iantar 4 sueldos, 6 dineros. Item marluz de Bretaynna et olio 4 sueldos, 6 dineros. Item hueuos 2 sueldos. Item perrexil, mostaca, ceboillas et rauanos 20 dineros. Item vino entre dia 2 sueldos. Item arbeillas 8 dineros. Item vino a cena et a la ichada 6 sueldos, 8 dineros. Item vna libra de candelas 18 dineros.

[72] Summa: 23 sueldos, 6 dineros.

[73] Sabado xx^o dia de jullio costo vino pora de maynana et a iantar 6 sueldos. Item pescado 7 sueldos. Item arbeillas et hueuos 2 sueldos, 6 dineros. Item olio, mostaca, perrexil, poldras, cafran et ceboillas costaron 21 dineros. Item vino entre dia pora los dictos maestros 3 sueldos. Item rauanos et sardinas 18 dineros. Item vino pora cena et pora la ichada 6 sueldos, 8 dineros.

[74] Summa: 28 sueldos, 5 dineros.

[75] Summa plana: 101 sueldos, 3 dineros.

[76] ^{f.7v} / Domingo xxi^o dia de jullio costo vino pora de maynana et pora iantar 5 sueldos. Item carne pora todo el dia²² 9 sueldos. Item queso, tocino, moras, arbeillas et mostaca 3 sueldos. Item vino pora cena et pora la ichada 4 sueldos, 6 dineros. Item rauanos 6 dineros.

[77] Summa: 22 sueldos.

²²IX sueldos] Ms. *tachado*.

[78] Lunes xxii^o dia de jullio²³, vino pora de maynana et a iantar 4^o sueldos, 8 dineros. Item carne pora todo el dia 9 sueldos, 6 dineros. Item perrexil, mostaca et fruta 16 dineros. Item vino entre dia, a cena et a la ichada 6 sueldos, 4 dineros. Item rauanos, tripas et candelas 3 sueldos, 6 dineros.

[79] Summa: 25 sueldos, 4^o dineros.

[80] Martes xxiii^o dia de jullio costo vino pora de maynana et a iantar 5 sueldos. Item pan pora todo el dia 4 sueldos. Item carne 9 sueldos. Item vino pora cena et a la ichada 5 sueldos, 10 dineros. Item rauanos, perrexil, mostaca et ceboillas 12 dineros. Item quandelas 6 dineros.

[81] Summa: 25 sueldos, 4^o dineros.

[82] Miercoles xxiiii^o dia de jullio, vino pora iantar et de maynana 5 sueldos. Item pescado 9 sueldos. Item arbeillas 10 dineros. Item perrexil, mostaca et ceboillas 6 dineros. Item vino entre dia 2 sueldos, 6 dineros. Item moras et cerueillas 12 dineros. Item el cozer de vn caffiz de pan costo 20 dineros. Item vino a cena et a colacion 4^o sueldos. Item hueuos, candelas et sardinas 2 sueldos.

[83] Summa: 26 sueldos, 6 dineros.

[84] Suma plana: 4^o libras, 19 sueldos, 2 dineros.

[85]^{f.8r} / Jueves següent, vino pora iantar 5 sueldos, 10 dineros. Item carne pora todo el dia²⁴ 10 sueldos, 8 dineros. Item tocino 16 dineros. Item perrexil, mostaca, ceboillas et aillos 10 dineros. Item vino entre dia a cena et a la ichada 6 sueldos, 6 dineros. Item pan 18 dineros. Item candelas 8 dineros.

[86] Summa: 27 sueldos, 4 dineros.

[87] Viernes xxvi^o dia de jullio costo vino de maynana et a iantar 5 sueldos. Item pan pora todo el dia 4 sueldos, 8 dineros. Item pescado pora todo el dia 7 sueldos. Item arbeillas 6 dineros. Item olio et fruta 18^o dineros. Item huevos 12 dineros. Item vino entre dia, a cena et ichada 7 sueldos. Item candelas, rauanos et sardinas 2 sueldos, 8 dineros.

[88] Summa: 29 sueldos, 4 dineros.

[89] Sabado xxvii^o dia de jullio vino pora de maynana et a iantar et pan pora todo el dia 11 sueldos, 6 dineros. Item pescado pora todo el dia 7 sueldos, 9 dineros. Item arbeillas, moras et ollio 2 sueldos, 6 dineros. Item poldras et caffran 8 dineros. Item vino entre dia, a cena et colacion 6 sueldos, 8 dineros. Item hueuos, candelas et rauanos 2 sueldos, 4 dineros.

[90] Summa: 31 sueldos, 5 dineros.

²³co] Ms. *tachado*.

²⁴x sueldos, viii^o dineros] Ms. *tachado*.

[91] Domingo següent pan pora todo el día et vino de maynana et iantar 11 sueldos, 6 dineros. Item carne pora todo el día 9 sueldos. Item tocino et espinagas 2 sueldos. Item perrexil, mostaca et ceboillas 6 dineros. Item vino entre día, a cena et ichada 6 sueldos. Item rauanos et candelas 12 dineros.

[92] Summa: 30 sueldos.

[93] Summa plana: 118^o sueldos, 1 dinero.

[94] ^{f.8 v} / Lunes XXIX^o día de jullio pan pora todo el día et vino a iantar 10 sueldos. Item carne pora todo el día 8 sueldos, 6 dineros. Item tocino 12 dineros. Item perrexil, mostaca et ceboillas 8 dineros. Item vino entre día, a cena et ichada 7 sueldos. Item rauanos et tripas 2 sueldos, 6 dineros. Item candelas 8^o dineros.

[95] Summa: 30 sueldos, 4 dineros.

[96] Martes XXX día de jullio pan pora todo el día et vino a iantar 10 sueldos. Item carne pora todo el día 9 sueldos. Item tocino 12 dineros. Item perrexil et ceboillas 4^o dineros. Item vino a cena et a colacion 5 sueldos, 6 dineros. Item rauanos et tripas 18 dineros. Item candelas 8 dineros.

[97] Summa: 28^o sueldos.

[98] Miercoles postremero día de jullio pan pora todo el día et vino a iantar 10 sueldos, 6 dineros. Item carne pora todo el día 9 sueldos. Item perrexil, ceboillas et mostaçã 8 dineros. Item queso 12 dineros. Item a vn barber que afeito los dictos maestros fue dado 2 sueldos. Item vino entre día, a cena et colacion 5 sueldos, 6 dineros. Item rauanos et candelas 14 dineros.

[99] Summa: 30 sueldos.

[100] Jueves primero día de d'agosto pan pora todo el día et vino a iantar 9 sueldos. Item carne pora todo el día 8 sueldos. Item bercas 8 dineros. Item vino entre día, a cena et colacion 6 sueldos. Item rauanos et candelas 8 dineros.

[101] Summa: 24^o sueldos, 4^o dineros.

[102] Summa plana: 112 sueldos, 4^o dineros.

[103] ^{f.9 r} / Viernes II^o día d'agosto pan pora todo el día et a iantar vino costaron 9 sueldos. Item pescado 9 sueldos, 6 dineros. Item arbeillas et olio 20 dineros. Item perrexil, mostaca et ceboillas 7 dineros. Item vino entre día, a cena et echada 7 sueldos. Item sal menuda et²⁵ granada et candelas 3 sueldos.

[104] Summa: 30 sueldos, 9 dineros.

²⁵candelas] Ms. *tachado*.

[105] Item en los sobredictos XVIII^o dias en apereillar de comer a los dictos maestros fueron quemadas 8^o cargas de leynna, a 3 sueldos, 6 dineros por carga, que vallen 28 sueldos.

[106] Summa tout.

[107] Summa plana: 58^o sueldos, 9 dineros.

[108] Summa: 129 libras, 2 sueldos, 11 dineros espendidos por l'abbat de Oteyça.

[109] Item otras espensas que ministro Johan de Çaualla, notario, con los dictos maestros yendo por las montaynas [a] buscar minas et fazer cauar, segunt se contiene por las partidas escriptas en vn plego de papper appart vistas por Johan Ceilludo, secretario del rey, et por Michelet de Mares: 50 libras.

[110] Item a Martin d'Osquia, afinador, et Johan Boneau, argentero, por lur salario et espensas por 20 dias que fueron con los dictos maestros tanto en Pomplona en ayudar a afinar mina como yr en las montaynnas a buscar mina, et por salario de ^{f.9 v} / lures barquinas et ferramentas, crizoles et muchas otras cosas que fazian menester. Por todo li fue ordenado auer por el tesorero, Johan Ceilludo, secretario, et Pascal Moça, conseillero del rei, et mi el dicto Michelet 20 florines, a 25 sueldos, 6 dineros peça, vallen 25 libras, 10 sueldos.

[111] Summa toda destas partidas: 204 libras, 2 sueldos, 11 dineros.

[112]Et yo el dicto Michelet de Mares por comandamiento del rey he visto et leydo las partidas sobredictas que han ministrado los dictos abbat d'Oteyça, Johan de Çaualla et el dicto tesorero, los quoaless montan vltra de las misiones que ha fechas por esta causa el receptor de Sangüessa et assi bien algunas partidas por my de que auemos mandamientos appart la sobredicta summa de dozientos quatro libras, dos sueldos, onze dineros. En testimonio d'esto he puesto aqui my nombre el v^o dia de nouiembre l'aynno Mil CCC LXXXII^o. Michelet (rúbrica). Johan Ceilludo (rúbrica).

3

1392, julio, 15 [POS].

Cuentas de los gastos realizados por Juan Martínez de Zabala, notario, Juan Boneau, platero, Martín de Osquía, afinador, Juan de la Reclusa y Martín Martínez de Saldías, mineros, durante su inspección de algunas minas en las montañas de las Cinco Villas, entre el 10 y el 15 de julio de 1392.

AGN, *Comptos, Documentos*, Caj. 67, n. 23, f.10 r.

Cit. J.R. CASTRO, *Archivo General de Navarra. Catálogo de la Sección de Comptos. Documentos*, t. 19, Pamplona, Editorial Aramburu, 1957, n^o 861.

^{f.10 r} / Espenssa fecha por Johan Martiniz de Cauala, notario, el qual fue inbiado poral seynor rey con los maestros de las minas de plata a las montaynas.

[1] Anno Domini M^o CCC nonagesimo secundo, X^o dia de julio, partieron de Pomplona el dicto Johan de Çauala, su moço et vna caluagadura, los dos maestros de las minnas con sus dos moços et dos caualgaduras, Johan Boneu, Martin d'Osquia con sus dos caualgaduras, Johan de la Reclusa et Martin Martiniz de Saldias, mineros, a pie, et fueron a yantar a Beunça et espendieron en pan, vino, carne et çeuada 49 sueldos, 11 dineros.

[2] Item partidos de Beunça fueron a çena a Saldias et espendieron en pan, vino, carne, ceuada et yerba 66 sueldos.

[3] Item XI dia de julio fueron a Lauayen et fizieron ailli cauar ciertas montaynas et espendieron ailli en iantar et en²⁶ Beynça a cena et empues cena que fueron a dormir a Sant Esteuan con dos hombres que auian logados a cauar en Lauayen espendieron en pan, vino carne, ceuada et yerba todo el dia 4^o libras, 13 sueldos, 3 dineros.

[4] Item XII^o dia del dicto mes partieron de Sant Esteuan et fueron a yantar a Lessaqua et empues yantar vieron todas las minnas de Lessaca con ciertos minaceros et tornaron la tarde a Lessaca et espendieron todo el dia en pan, vino, pescado, çeuada et yerba 79 sueldos, 3 dineros.

[5] Item dieron a Bertran de Lessaca el qual fue ydo a çiertas minnas por su trauaio 10 sueldos.

[6] Item XIII^o dia del dicto mes partidos de Lessaca fueron a Bera et vieron ailli todas las minnas de Vera, espendieron ailli en iantar et a cena 4^o libras, 3 sueldos.

[7] Item empues cena fueron a dormir a Sant Esteuan espendieron ailli en pan, vino, çeuada et yerba 24^o sueldos.

[8] Item XIII^o dia del dicto mes que hera domingo fueron en Berroeta et miraron ailli cierta minna et quisieron folgar los maestros porque hera domingo en Cocaya, et espendieron todo el dia en pan, vino, carne, ceuada 4^o libras, 5 sueldos.

[9] ^{f.10 v} / Item en el dicto dia dieron al dicto Martin Martiniz de Saldias, minero, poral su trauaio 25 sueldos.

[10] Item a Martico de Berroeta el qual fue ynbiado por la muestra de cierta minna a los montes de Velat 8^o sueldos.

[11] Item XV dia del dicto mes tomados en Cocaya 5^o compayneros de miedo del camino partieron d'ailli et fueron a yantar a Lanz, et empues yantar fueron a los montes de Lanz por ver ciertas montaynas, et empues tornados de los dictos montes beuieron et espendieron por todo 73 sueldos.

[12] Item dieron a los dictos 5^o compayneros qui los acompaynaron de Çucaya en fuera ata Lanz pora beuer 20 sueldos.

²⁶sueldos] Ms. *tachado*.

[13] Item espendieron en ferrar las bestias en el dicto viaje 7 sueldos, 6 dineros.

[14] Item fueron dados al dicto Johan de la Reclusa por mandamiento del thressorero por su trauaio del dicto viaje 6 libras.

[15] Item fueron dados al mulatero que traysso²⁷ de Sant Esteuan a Pomplona las muestras de las²⁸ minas por loguero de su bestia 10 sueldos.

[16] Item fueron pagados por loguero de las tres bestias que fueron en el dicto viaje 114 sueldos.

[17] Item mas, di al dicto Johan de la Reclusa en tres dias que espero en Pomplona ata que deliuros con el seynor rey pora expensa 15 sueldos.

[18] Item por su trauaio cient 17 sueldos, 1 dinero²⁹.

[19] Summa todo: 50 libras.

[20] Vistas estas partidas el v^o dia de nouiembre l'aynno Mil CCC LXXXII^o. Michelet (rúbrica). Johan Ceilludo (rúbrica).

Fecha de recepción del artículo: febrero 2007.

Fecha de aceptación y versión final: noviembre 2007.

²⁷la] Ms. *tachado*.

²⁸Ms. *tachado ilegible*

²⁹Summa de toda la expensa de suso: 44^o libras, 2 sueldos, 11 dineros. Item poral trauaio del dicto viage del dicto Johan de Cauala et de su moco, lo que la su merce del seynor rey sera] Ms. *tachado*.

ITINERARIO DE JOHANNES DE PRUZA Y ULRICH EL VIEJO A LAS MINAS DE LAS CINCO VILLAS (1392, julio)

