

# La consideración y el ejercicio del cocinero cortesano en Navarra durante la Baja Edad Media\*

*The Regard and Practice of Court Chef in Navarre during  
the Late Middle Ages*

**Fernando SERRANO LARRAYOZ**

Universidad Pública de Navarra

## RESUMEN

Estudio sobre los cocineros y salseros de la Corte del rey de Navarra desde mediados del siglo XIV a finales del siglo XV. Predominaron profesionales del reino aunque también hubo franceses, catalanes y castellanos. En la cocina cortesana navarra predominaron las influencias gastronómicas francesas pero paulatinamente se introdujeron algunas influencias mediterráneas, de tal manera que reunió y transformó numerosos elementos de la cocina culta francesa, andalusí, catalana y occitana, a lo que se añadió la presencia e influencia de cocineros castellanos. Apéndice prosopográfico de los profesionales de la cocina citados en la documentación.

**Palabras clave:** Navarra, *Hostal* o Casa Real, Cocineros, Salseros, Cocina, Gastronomía, Siglos XIV-XV

## ABSTRACT

A study of the chefs and sauce-makers of the court of the king of Navarre from the mid-fourteenth to the late-fifteenth century. Professionals from the kingdom predominated, although there were also French, Catalans, and Castilians. French gastronomic influences dominated the Navarese court's cuisine, but the gradual introduction of some Mediterranean influences reunited and transformed numerous aspects of cultured French, Andalusian, Catalan and Occitan cuisines, in addition to the presence and influence of Castilian chefs during the fifteenth century. Prosopographical appendix of culinary professionals cited in the documentation.

**Key words:** Navarre, Royal Household, Chefs, Sauce-makers, Cuisine, Gastronomy, 14<sup>th</sup>-15<sup>th</sup> Centuries

**SUMARIO:** 1. Introducción. 2. El devenir de los cocineros en la corte navarra. 3. El ejercicio de los cocineros (y salseros) cortesanos y la gastronomía navarra bajomedieval. 4. Consideraciones finales. 5. Anexo: Listado de cocineros y salseros cortesanos en Navarra durante los siglos XIV y XV.

---

\* Agradezco a Merche Osés Urricelqui, Roberto Ciganda Elizondo y Álvaro Adot Lerga las referencias sobre cocineros y salseros que me han aportado para la preparación del presente estudio. Agradezco igualmente a los profesores Fermín Miranda García y Juan Jesús Virto Ibáñez los comentarios y sugerencias al texto originario.

## 1. INTRODUCCIÓN

La función del cocinero y su significado a través del tiempo han sido algunas de las preguntas que se han hecho historiadores, antropólogos y también no pocos profesionales de la cocina. Por de pronto, la consideración del cocinero medieval poco tiene que ver, salvo alguna honrosa excepción, con la que pueden llegar a alcanzar los actuales profesionales de prestigio. Su actividad queda estrechamente vinculada con el servicio a los miembros de los sectores privilegiados de la sociedad: realeza, aristocracia, burguesía y alto clero. Las órdenes monásticas o conventuales, por su parte, contaban con cocineros (cocineras en las órdenes femeninas) que generalmente profesaban los hábitos de su comunidad, siendo formados en los saberes gastronómicos dentro del mismo monasterio o convento. Esto no quita para que también algunos seglares se hagan cargo de estas cocinas, como *magister Robertus*, cocinero del abad Thomas de la Mare (1349-1396) en la abadía inglesa de St. Albans, o aquél que ejerce en el convento barcelonés de Santa María de Roca Rossa<sup>1</sup>.

En ningún momento el cocinero navarro medieval tiende a instalarse por su cuenta, ya que la situación socioeconómica de la época hace inviable cualquier proyecto de esta índole<sup>2</sup>. Tanto es así que el prestigio social alcanzado por algún cocinero cortesano a finales de la Edad Media resulta una circunstancia relativamente reciente para su época, puesto que su profesión era considerada una actividad vil, quedando asociada a la sangre y a la grasa. Por el contrario, la tarea de alimentar al rey y a su familia alcanza en este periodo una gran importancia, debido a que las costumbres del monarca entran dentro del engranaje de representación del poder regio.

---

<sup>1</sup> Bridget Ann HENISCH, *Fast and Feast. Food in Medieval Society*, Pennsylvania, 1997 (Sixth printing), pp.72-73; Juan Vicente GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Valencia, 1993, p.153.

<sup>2</sup> No sucede lo mismo en otras latitudes, como es el caso de París, en donde a mediados del siglo XIII ya está documentado un gremio de cocineros [Terence SCULLY, *The Art of Cookery in the Middle Ages*, Woodbridge, 1995, pp.236-237]. Una de las primeras alusiones documentales en Navarra a un cocinero es del año 1192. Se llamaba García y junto con su esposa Gracia es mencionado comprando una viña en las cercanías de Tudela [Archivo General de Navarra (=AGN), *Comptos. Documentos*, caj. 1, nº 100, 1]. Por lo que respecta a la venta de alimentos cocinados, en Navarra esta práctica no adquiere un sentido colectivo organizado hasta 1618, fecha en que se redactan las primeras ordenanzas del Gremio de Pasteleros de Pamplona [Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La oscuridad de la luz, la dulzura de lo amargo. Cerería y confitería en Navarra (Siglos XVI-XX)*, Pamplona, 2006, p.20]. No obstante, una de las primeras menciones a este tipo de profesionales es del año 1234, cuando Toda, pastelera de Tudela, vende un horno con sus casas al rey Sancho VII [AGN, *Códices*, C.1, p.105]. Resulta indicativo que las primeras alusiones sobre este tipo de profesionales hagan referencia a la capital de la merindad de La Ribera, localidad con una importante comunidad musulmana. Es posible que esta circunstancia tuviera algo que ver con el temprano desarrollo de este tipo de oficios; no en vano los pasteles o empanadas tuvieron un lugar destacado en la cocina andalusí. Sobre esto último, Ambrosio HUICI MIRANDA, *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, Gijón, 2005, pp.126-128.

En definitiva, se pasará de considerar al cocinero como un simple artesano a apreciarlo como un verdadero artista de lo efímero<sup>3</sup>.

El cocinero inicia su aprendizaje en lo más bajo de la jerarquía profesional, es decir, como aprendiz de cocina. Entre el fuego y los olores se irá formando en el entendimiento no sólo práctico sino también simbólico de los productos maneja y que, una vez alcanzados los conocimientos y la práctica necesaria, él mismo determinará su utilización. Una instrucción a medio camino entre la tradición oral y escrita, en donde los recetarios de cocina juegan cada vez un mayor papel<sup>4</sup>. Recetarios que pese a ser reflejo de una gastronomía privilegiada recogen y transforman los hábitos alimentarios del campesinado, forzando lo que Massimo Montanari ha considerado “una convergencia cotidiana de gustos y costumbres”. El rígido esquema simbólico presente en la sociedad medieval, que opone el estilo de vida campesino frente al señorial, “convive serenamente con la presencia de productos y sabores «campesinos» en la cocina de élite”. Los vegetales y más tardíamente algunas legumbres, productos humildes de por sí, quedan encumbrados al formar parte de platos de carnes que difícilmente se consumen fuera de las mesas aristocráticas, enriqueciendo además su significación al combinarlos con otros productos valiosos como pueden ser las especias<sup>5</sup>. La identidad del comensal influye decisivamente en la práctica diaria de los cocineros, como en el caso de las órdenes religiosas y también de los cabildos catedralicios, cuyas reglas internas condicionan su dieta en mayor o menor medida. Comunidades que optan por una cocina sencilla a base de escudillas de pescado, verduras, huevos, frutos secos y fruta, como los cartujos, u otras en las que la carne de ave es casi diaria, todo ello en virtud de lo que se valorara como ideal de perfección ascética<sup>6</sup>.

---

3 Bruno LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, [Paris], 2002, p.249.

4 Frédéric VIVAS, “Las prácticas alimenticias y la imagen del cocinero al final de la Edad Media”, en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. España*, vol. II, Huesca, 1999, p.1033.

5 Massimo MONTANARI, *La comida como cultura*, Gijón, 2006, pp.35-42.

6 Las disposiciones de las capitulas canonicas regulaban una vía intermedia de vida entre los monjes, sometidos a una mayor austeridad, y el clero secular, cuyos miembros por lo general no observaban la disciplina eclesiástica respecto a la normativa del consumo de carne y las directrices sobre la comida y la bebida. Estas normativas proponen una dieta intermedia entre la abundancia cárnica de la aristocracia y la vegetariana de los monjes [Josep ALANYÀ I ROIG, “La *Carta Cibariorum* o *Libre de les Viandes* de la Canònica de Tortosa (1350)”, *Acta Historica et Archeologica Mediaevalia*, nº 26 (2005), p.435]. Aunque para un periodo algo anterior, Tomás SÁENZ DE HARO, “Aspectos de vida cotidiana entre los capitulares de la catedral de Calahorra durante los siglos XII y XIII”, *Kalakorikos*, 10 (2005), pp.180-187.

Los oficios cortesanos relacionados con la alimentación se encuentran generalmente en manos masculinas aunque hay excepciones. Entre el personal vinculado al cuidado de la infanta María, años 1365 y 1366, una tal María Huarte es remunerada a través de la panadería del Hostal por la elaboración de ciertas especialidades; la «obliera» Estefanía de Oyeregui estaba encargada, entre 1420-1422, de preparar las obleas en el Hostal del rey; y la panadera Juana Rodríguez de Córdoba y la pastelera real, Teresa López, sirvieron durante los años 30 del siglo xv<sup>7</sup>. Con todo, la primacía de la mujer en la cocina queda relegada al entorno doméstico y a las organizaciones caritativas u hospitalarias<sup>8</sup>. En los hogares más acomodados la dueña de la casa se convertía en la administradora que supervisaba las faenas de los sirvientes<sup>9</sup>. A ellas se atribuyen la autoría de algunos recetarios, como el *Manual de mugeres* (recetario castellano fechado entre 1475-1525), utilizados como medio de educación en las tareas domésticas, pero en los que también se incluyen algunas recetas de cosmética<sup>10</sup>. En esta línea va el compendio navarro más antiguo localizado hasta el momento, escrito a mediados del siglo xvi por el que fue tesorero del reino, Juan Vallés, salvo por el hecho de que es un hombre quien lo escribe y de que incluye algunos aspectos poco corrientes en este tipo de textos, como es un tratado sobre la elaboración del vino<sup>11</sup>.

El cocinero cortesano no ejerce en solitario sino que cuenta con una brigada de ayudantes, bajo la dirección de un jefe de cocina, que en Navarra a partir de

<sup>7</sup> Nelly ONGAY, “El Hostal de la infanta María (1365-1366)”, *Príncipe de Viana*, LXIV/228 (2003), pp.133 y 142; Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey. Cocina y régimen alimentario en la Corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, Pamplona, 2002, p.116; AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 112, nº 2, 2 y caj. 132, nº 40. Entre 1425-26 también está documentada una tal “María, la salsera” en el Hostal de la reina Blanca [María Raquel GARCÍA ARANCÓN, “El personal femenino del Hostal de la reina Blanca de Navarra (1425-1426)”, en *El trabajo de las mujeres en la Edad Media Hispana*, Madrid, 1988, p.30].

<sup>8</sup> En 1338, al frente de la cocina de la Pía Almoina de la catedral de Lérida estaba una tal Na Gordana, *cuynera de la Clastra*, a la que ayudaban dos sirvientas [Prim BERTRAN, “La alimentación de los pobres de Lérida en el año 1338”, *Manger et boire au Moyen Âge, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, t. 1, Paris-Nice, 1984, p.366]; mientras que en 1462 es la cofradía de Todos los Santos de Valladolid la que contrata los servicios de una cocinera, para preparar la comida de hermandad de los cofrades y los pobres [Adeline RUCQUOI, “Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au xv<sup>e</sup> siècle”, *Manger et boire au Moyen Âge, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, t. 1, Paris-Nice, 1984, p.306]. A mediados de 1392 también es una mujer la encargada de servir a unos maestros mineros alemanes durante su estancia en Pamplona [Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “*Item perrexil, mostarda, lechugas et rauanos*. Notas sobre la alimentación de mineros alemanes en Pamplona a finales del siglo xiv (1392)”, *Anuario de Estudios Medievales*, (en prensa)].

<sup>9</sup> Juan Vicente GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la mesa...*, op. cit., p.152.

<sup>10</sup> Alicia MARTÍNEZ CRESPO, *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas*, Salamanca, 1995.

<sup>11</sup> Sobre este recetario, Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La edición del *Regalo de la Vida Humana* [Österreichische Nationalbibliothek, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160] de Juan Vallés (c. 1496-1563): Un proyecto en curso”, *Huarte de San Juan. Geografía e Historia*, 13 (2006), pp.341-354.

finales del siglo XIV es designado como *cocinero mayor*. El personal que trabaja en las cocinas reales navarras es menor que, sin embargo, el de los hostales reales franceses, aunque se encuentra en la media de otras cortes principescas, como la de los papas de Aviñón. Durante el primer tercio del siglo XV la cocina del rey de Navarra cuenta en el mejor de los casos con catorce servidores, entre ellos dos o tres cocineros y uno o dos escuderos, el salsero y un número variable de mozos -entre cuatro y cinco<sup>12</sup>-. En ocasiones especiales se contratan cocineros y ayudantes externos al hospital de ayuda al personal fijo, como en los banquetes ofrecidos por la reina Blanca con motivo de la consagración del obispo de Pamplona y la boda de Martín de Peralta, hermano del obispo, en noviembre de 1426<sup>13</sup>.

La división del trabajo en las cocinas de los hostales quedaba en manos de los cocineros y de los salseros, estos últimos encargados de preparar las salsas de los menús y de conservar los zumos, vinagres, *verjus*... con los que las elaboran. Un oficio de especial importancia, inferior al rango de cocinero, pero que refleja bien a las claras la consideración que las salsas adquieren en la gastronomía medieval. Por lo que respecta a las responsabilidades de los jefes de cocina éstas eran las de mantener el orden, seleccionar el aprovisionamiento diario de los alimentos en relación directa con los panaderos, bodegueros, carniceros, polleros y despenseros de su hospital además del utillaje de cocina necesario, a lo que debe añadirse la contratación de algún que otro ayudante<sup>14</sup>. Bajo su control también se encuentra el aguador, cuyo desempeño corresponde a alguno de los mozos, personajes que no sólo ayudan entre los fogones sino que también pagan ciertas compras realizadas por sus superiores. El escalafón más bajo de los servidores de cocina corresponde a los *marchetes de cozina* que, además de su salario, al final de cada mes suelen recibir un par de zapatos. Su reducida paga y la entrega de calzado parecen indicar que su labor es la de meros recaderos, encargados de transportar a las despensas de los hostales los artículos ya adquiridos.

<sup>12</sup> La cocina del rey de Francia contaba con más de 60 servidores a mediados del siglo XIII. La de los papas de Aviñón tenía poco más de una docena de personas; mientras que el duque de Borgoña empleaba, en los tiempos de esplendor, alrededor de 34 personas [Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, 1997, p.236].

<sup>13</sup> Se contrataron concretamente 15 ayudas que ayudaron este día en la cozina et salsseria, por cada uno 2 sueldos [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 127, nº 4, 21r].

<sup>14</sup> Durante el reinado de Carlos II (1349-1387) el despensero es denominado «maestre de cocina». Con Carlos III (1387-1425) recibe el título de «maestre del *Goardamanger*» y con la reina Blanca (1425-1441) ya empieza a ser habitual el término «despensero». Este último ya aparece mencionado con la reina Leonor († 1415) [Javier ZABALO ZABALEGUI, *La Administración del reino de Navarra en el siglo XIV*, Pamplona, 1973, pp.70-71; Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, op. cit., p.131; Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa de la reina Blanca de Navarra (1433)”, *Anuario de Estudios Medievales*, 30/1 (2000), pp.157-232. A principios del siglo XVI el despensero de la reina Catalina de Foix (1483-1517) vuelve a ser mencionado como *maestre de cosine* [AGN, *Papeles Sueltos*, 1ª Serie, leg. 42, nº 23bis].

La contabilidad del departamento de Cocina queda recogida por un *clérigo* o contable que a final de cada mes suele rendir cuentas, junto con los clérigos de los otros departamentos en el caso de los hostales más importantes, a uno o a varios maestros de hostel. A imitación de la Casa Real francesa surge con Carlos III la figura del *gran maestro del hostel*, que con la reina Blanca recibe la denominación de *maestre mayor*, recayendo dicha responsabilidad en miembros pertenecientes a las familias más importantes del reino. Este título parece tener un carácter más honorífico que funcional, quedando sus funciones prácticas -el control interno de todos y de cada uno de los departamentos - delegadas en el resto de los maestros. A estos últimos, conforme avanza el siglo XV también llamados *maestresalas*, corresponde la disposición de las mesas y los bancos, la presencia de la vajilla correspondiente a la jerarquía de los comensales y la vigilancia y control de los sirvientes<sup>15</sup>.

Por lo que respecta a las funciones propias de los cocineros son ellos quienes regulan cada una de las cuestiones que les afecta en la cocina. No se conserva para el caso navarro ningún tipo de ordenanza que permita acceder de primera mano al funcionamiento de estos profesionales ni lo que de ellos se espera. Las *Leyes Palatinas* de Jaime III de Mallorca (1337) y las posteriores *Ordenacions* de Pedro IV de Aragón (1344) permiten comprobar toda una serie de requisitos que también debieron de estar vigentes, en mayor o menor medida, en la corte navarra. No en vano a finales del siglo XIV proliferaron un buen número de copias de estas últimas<sup>16</sup>.

---

<sup>15</sup> Sobre la evolución organizativa de los hostales reales en el siglo XIV, ver las aportaciones de Javier ZABALO ZABALEGUI, *La Administración del reino...*, *op. cit.*, pp.67-92; Nelly ONGAY, “Notas para una historia de los hostales reales (Reino de Navarra, siglo XIV)”, *Cuadernos de Historia de España*, LXXVII (2001-2002), pp.41-56; “El Hostel de la infanta María...”, *op. cit.*, pp.127-157; y “De Evreux a Olite: La condesa de Foix y el viaje de regreso de Francia (1373-1374)”, *Príncipe de Viana*, LXVII/239 (2006), pp.873-900; Mélanie LEREBOURS, *Agnès de Navarre: une princesse entre Foix-Béarn et Navarre*, Pau, Université de Pau et des Pays de l’Adour, 2001-2002 (Memoria de licenciatura inédita). Para el siglo XV, Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, *op. cit.*, pp.55-153; María NARBONA CÁRCELES, *La corte de Carlos III el Noble, rey de Navarra: espacio doméstico y escenario de poder, 1376-1415*, Pamplona, 2006; Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, pp.157-232; y María José IBIRICU DÍAZ, “El Hostel del Príncipe Carlos de Viana (1451)”, *Príncipe de Viana*, XLIX/185 (1988), pp.593-640.

<sup>16</sup> Olivetta SCHENA, *Le leggi palatine di Pietro IV d’Aragona*, Cagliari, 1983, pp.103-106.

<sup>17</sup> Respecto a la alimentación de algunos de los hijos pequeños de los monarcas, cuando no residen en el hostel de sus padres no parece que se encargue de ella un cocinero profesional. Así se desprende de los gastos del mantenimiento, en 1383, de Leonel de Navarra, bastardo del rey Carlos II [Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “Alimentación y jerarquía social. La mesa de Leonel de Navarra (1383)”, *Mito y realidad en la Historia de Navarra (Actas del IV Congreso de Historia de Navarra. Pamplona, septiembre de 1998)*, vol. 1, Pamplona, 1998, pp.443-458]. En el caso de la infanta María, entre 1365-1366, la cuestión no está tan clara ya que se alude en la cocina a un tal Martico, pero parece más un servidor que un cocinero, aunque todo pudiera ser. Del mismo modo, se ha mencionado anteriormente en el texto la presencia de una tal María Huarte preparando algunos alimentos, aunque tampoco parece que sea la cocinera. Sí está documentada en esta ocasión la presencia de un salsero [Nelly ONGAY, “El Hostel de la infanta María...”, *op. cit.*, p.143].

Las normativas aragonesas especifican la existencia de dos tipos de cocineros: los encargados de la alimentación del rey y los cocineros comunes. En el caso de los hostales navarros más modestos (infantes, infantas, hijos bastardos) el número suele ser más reducido, sin diferenciar entre cocineros principales y secundarios, porque la mayoría de las veces no hay más que uno<sup>17</sup>. Por lo que respecta a los hostales de los monarcas, es el *cocinero mayor* quien coordina la preparación de los menús que van a degustar éstos y sus compañeros de mesa; el resto de cocineros, generalmente entre uno y dos, se encargan de los otros invitados, aunque las funciones de unos y otros necesariamente debían de estar interrelacionadas. Todos ellos ejercían también sus cometidos en la “cocina secreta” (o privada), como la existente en el palacio de Tafalla<sup>18</sup>, cuando no se utilizan las cocinas principales. En marzo de 1426, Jolicoch (*Jolicot*), uno de los cocineros de la reina Blanca, adquiere canela *pora la cozina secreta*<sup>19</sup>. Cuando el rey y la reina comen juntos, circunstancia poco frecuente al cabo del año, los cocineros de uno y otra también se complementan en su trabajo. Del mismo modo las visitas de personajes importantes con su personal también implicaba la interrelación de los cocineros navarros con los de los visitantes; y a la inversa, cuando los monarcas u otros miembros de la familia real se trasladaban a otras cortes.

La corte navarra, como la aragonesa, buscaba cocineros fieles y de demostrada solvencia. La limpieza a la hora de preparar los alimentos y la lealtad al monarca y su familia son las cuestiones que más en cuenta se tienen a la hora de designarlos. Suele ser habitual que, en los viajes de algún miembro de la familia real, el cocinero a su servicio marche con antelación al lugar donde va a alojarse. Los cocineros de rango inferior, como es en el caso de los de los monarcas, debían encargarse de las labores de su superior en caso de que este último no estuviera presente. Al menos así lo reflejan las *Ordenanzas Palatinas* de Jaime III de Mallorca:

(...) Cuando los dos cocineros especiales de nuestra cocina estén ausentes, por algún caso o causa inminente, entonces los cocineros comunes no ignoren que sobre ellos recae la obligación de preparar nuestras viandas, en el modo y forma señalados para los predichos cocineros de nuestra cocina (...). Pues queremos que algunos de la cocina común, tanto los mayores como los menores, ayuden a los cocineros de nuestra cocina, cuando no estén ocupados en su propio oficio<sup>20</sup>.

---

18 AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 119, nº 15, 1.

19 AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 278r.

20 Miquel PASCUAL PONT, “La traducción de las *Leyes Palatinas* de Jaime III”, en JAIME III REY DE MALLORCA: *Leyes Palatinas*, Palma de Mallorca, 1991, p.84.

Además de sus conocimientos culinarios desconozco otras exigencias que debían cumplir los cocineros para poder llegar a ejercer en la corte, aunque como sucede en siglos posteriores parece existir cierta relación entre el aspecto físico agradable y el buen resultado final del trabajo. Es decir, alguien torpe, holgazán e incluso poco favorecido físicamente no parece que fuera bien visto en las cocinas cortesanas. En este sentido también es muy probable que la mayoría de ellos estuvieran casados, al fin y al cabo era una garantía de respetabilidad frente a las “locuras” propias de la edad que se les atribuía a los jóvenes solteros, aunque pocos son los casos en los que se conoce su estado civil<sup>21</sup>.

Tampoco se sabe exactamente el modo de nombrar un nuevo cocinero. El cronista Olivier de La Marche plantea que en la corte de Borgoña eran llamados, uno detrás de otro, los maestros del hostel, los escuderos de cocina y todos los empleados en ella; el nuevo cocinero debía ser designado por elección solemne, ratificada bajo juramento, después de que el señor optara por uno de ellos tras recibir los informes de los maestros del hostel<sup>22</sup>. Algo así pudo ocurrir en Navarra. El nuevo cocinero, como cualquier otro miembro del personal debía jurar fidelidad al monarca o al miembro de la familia real a quien fuera a servir<sup>23</sup>. Y no era para menos, la posibilidad de un envenenamiento a través de la comida fue una constante preocupación.

## 2. EL DEVENIR DE LOS COCINEROS EN LA CORTE NAVARRA

Cuando se alude al cocinero medieval, enseguida viene a la memoria el caso de Guillaume de Tirel, alias Taillivent, como prototipo de cocinero cortesano. Con el paso del tiempo han ido surgiendo del anonimato otros profesionales de la cocina que alcanzaron tanta o más fama en su oficio que Taillivent, como el alemán y eclesiástico Jean de Bockenheim, cocinero del papa Martín V, el *maître* Chiquart, cocinero de Amadeo VIII de Saboya, o Maestro Martino, cocinero del patriarca de Aquilea, después Paulo II, entre otros ejemplos. Autores todos ellos de distintos recetarios de cocina<sup>24</sup>. Es el primero de todos, sin embargo, quien mayormente ha pasado a la posteridad por su dilatada carrera y por su evolución profesional y social, desde que en 1326 se iniciase como infante de cocina de Juana de Evreux, mujer de

<sup>21</sup> Para épocas posteriores, María del Carmen SIMÓN PALMER, “El estatuto del cocinero: su evolución en el tiempo”, *Food & History*, 4/1 (2006), pp. 255-257.

<sup>22</sup> Johan HUIZINGA, *El otoño de la Edad Media. Estudios sobre la forma de la vida y del espíritu durante los siglos XIV y XV en Francia y en los Países Bajos*, Madrid, 1996 (decimotercera reimpresión), p.62.

<sup>23</sup> Sirva de ejemplo cuando, en julio de 1412, Juan de Piedramillera es nombrado *maestre del Goardamanger* del rey y jura *sobre la cruz et los santos euangelios por el manualment tocados que bien et lealment usara del dicto offiçio* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 100, nº 105, 9].

<sup>24</sup> Bruno LAURIOUX, *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, 2005, p.60.

Carlos IV de Francia, para continuar como cocinero de Felipe VI de Valois y pasar posteriormente al servicio de Carlos, hijo de Juan el Bueno, delfín y duque de Normandía, hasta su nombramiento como escudero de cocina y maestre de guarniciones del rey Carlos VI<sup>25</sup>.

Las primeras referencias sobre cocineros vinculados a la corte real navarra hay que buscarlas en la segunda mitad del siglo XIII, durante el reinado de Teobaldo II, conde de Champaña. Alusiones escuetas que dejan constancia de que el rey de Navarra contaba con al menos dos cocineros, ya que se les alude en plural, y de la importancia del aceite y de las especias en la cocina palaciega<sup>26</sup>. Es a partir de la segunda mitad del siglo XIV, no obstante, cuando, con la corte asentada ya en el reino, algunos de estos profesionales aparecen con cierta regularidad en la documentación. Ocasionalmente la prolongada carrera profesional de alguno de ellos, como la del salsero bearnés Jean Michel de Morlaàs, que lo fue de los reyes Felipe III (de Evreux) y Juana II (1328-1349), y de sus hijos Carlos II (1349-1387) y el infante-gobernador Luis de Navarra, permite ser intuida desde los años 30 de la centuria. No en vano, en 1358, el infante Luis le concede 10 cahíces de trigo anuales por los más de veinte años que ha estado al servicio de la familia real<sup>27</sup>.

El *cursum honorum* de buen número de cocineros y salseros cortesanos navarros se gestaba lentamente a base de años de práctica en las categorías inferiores de las cocinas. Una práctica “fundamentada en la unión de la acción y la palabra”, bajo las órdenes de los cocineros de mayor rango<sup>28</sup>. Es el caso de Juan de Abárzuza, “ayuda de cocina” del rey en 1399, que con el tiempo alcanza el máximo rango de su oficio; o Juan Pinel, alias Trompeta, salsero del infante Carlos en 1385 y su cocinero mayor años después<sup>29</sup>. Un aprendizaje en el que la violencia de los superiores hacia los aprendices parece ser algo cotidiano en las cocinas de los monarcas franceses<sup>30</sup>, pero que no puede comprobarse en el caso navarro.

Poco se sabe sobre la relación de los profesionales navarros con cocineros de otras cortes, cuando los monarcas viajan a otros reinos limítrofes o cuando representantes de esas cortes visitan Navarra. Está documentada la estancia de cocineros extranjeros en el reino, como Johan, cocinero del cardenal de Boulogne, quien se

25 Alan S. WEBER, “Queu du Roi, Roi des Queux: Taillevent and the Profession of Medieval Cooking”, en Martha CARLIN y Joel T. ROSENTHAL eds., *Food and Eating in Medieval Europe*, London-Rio Grande, 1998, pp.145-157.

26 María Raquel GARCÍA ARANCÓN, *Teobaldo II de Navarra (1253-1270). Gobierno de la monarquía y recursos financieros*, Pamplona, 1985, p.260.

27 AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 13, nº 115.

28 Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent...*, op. cit., p.236.

29 AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 76, nº 49, 19 y caj. 77, nº 56, 45; AGN, *Comptos. Registros*, nº 172, fol. 112v.

30 Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent...*, op. cit., p.237.

encargó, en el verano de 1361, de preparar el banquete con el que se siguió a la firma del tratado de paz entre los consejeros de Castilla y Aragón (destacan entre los comensales Fernando de Castro, Martín Gil de Alburquerque, Bernardo de Cabrera, Pedro de Luna y el duque de Osona, además del propio cardenal Guido, que actuó como mediador en el encuentro); como Robin, cocinero de la infanta Leonor de Borbón, hija de la infanta Beatriz de Navarra, el cual, en abril de 1423, reconoce haber recibido 80 libras y 5 sueldos por sus gastos en *yr en seruiçio et compaynia de la dicta seynnora dama Leonor en Francia a Castres que va deuers su padre*; es el caso también de los cocineros de Juan de Clèves, Simón y Villaqui, documentados en el reino a finales de 1439, tras regresar junto a su señor de Santiago de Compostela, donde había acudido en peregrinación<sup>31</sup>.

Un aprendizaje eminentemente práctico, ya que buena parte de ellos no saben leer ni escribir. Al menos así lo reconocen los salseros Johanín y Pascual de Matut, y los cocineros Juan de Abárzuza, Juan de Jaureguizar, Juan de Lizarazu, Alixandre, Jolicoch, Miguel de Arriazu, Juan Mallet y Alfonso de León<sup>32</sup>. Hecho que no impide que algunos de ellos como Juan de Abárzuza o Jolicoch alcancen el escalafón más alto de su oficio. Con todo, hay excepciones en lo referente al analfabetismo de estos personajes, ya que algunos de ellos, como el salsero Diego Martínez de Allo y los cocineros Martín de Burgos, Martín de Janáriz y Pedro de Huerta, al menos saben firmar<sup>33</sup>. Al contrario de lo que sucede con los oficiales de armas o con los profesionales de la medicina, quienes habitualmente firman con el nombre acompañado de su rango<sup>34</sup>. En este caso los protagonistas lo hacen sólo con el nombre, quizás por no existir un sentimiento “profesional” (identidad) tan reco-

Firma autógrafa de Diego Martínez de Allo,  
salsero del rey Carlos III (1412)  
Fotografía: Archivo General de Navarra

Firma autógrafa de Martín de Janáriz,  
cocinero del rey Carlos III (1421)  
Fotografía: Archivo General de Navarra

Firma autógrafa de Martín de Burgos,  
cocinero del rey Carlos III (1423)  
Fotografía: Archivo General de Navarra

Firma autógrafa de Pedro de Huerta,  
cocinero del rey Juan II (1453)  
Fotografía: Archivo General de Navarra

nocido como los anteriores. No hay que olvidar que el cocinero (o salsero) tiene durante el medioevo la consideración de artesano.

Por lo que respecta al esquema de estas rúbricas, éste es semejante a la mayor parte de las de su época. Si se observa las rúbricas del salsero y los cocineros citados las tres del primer cuarto del siglo xv son alargadas sobre una línea y delimitadas a los lados, como enmarcadas, mientras que el único ejemplo de la segunda mitad de siglo evoluciona hacia un formato rectangular<sup>35</sup>.

No resulta extraño que los hijos de los cocineros o de los salseros iniciaran el aprendizaje bajo las órdenes de su padre o de algún allegado, continuando así la tradición familiar. Este parece ser el caso de Juan Pinel, llamado Trompeta, probablemente hijo del cocinero Anot, sobrenombre también de Juan Pinel; o el de García y Martín de Viana, el primero sirviendo en las cocinas de la infanta Blanca tras su regreso de Sicilia, en septiembre de 1415, mientras que el segundo es su cocinero al inicio de su reinado (1425). Otro García de Viana -Garchot- también parece que acompañó a su homónimo en la cocina del rey Carlos III (1387-1425) durante la preparación del banquete de boda de la infanta Beatriz y Jacques de Borbón, conde de la Marche, en septiembre de 1406. Un tal Mateo de Viana, *por luengo tiempo en el officio de la cozina*, recibe del monarca en 1399 los derechos de la leña seca y de la caza de un soto en Viana, *clamado de Yniego Galindez*, en atención a que es *caydo en vegez* y se quiere *retrayer a su casa por viuir con su muger*. Años mas tarde, en 1433, sirve como cocinero de la reina Blanca un tal Juan Joven, quizás con algún parentesco con el aludido Juan de Abárzuza, alias Juan Viejo, cocinero mayor durante gran parte del reinado de Carlos III, pero de lo que no hay duda es que también este último pudo estar relacionado familiarmente con el cocinero de Olite, Oger de Abárzuza. A mediados de siglo son Pedro y Lope de Huerta quienes ejercen como cocineros del rey Juan II (1425-1479), probablemente vinculados por lazos familiares<sup>36</sup>.

31 AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 14, nº 127, 8; caj. 108, nº 13, 87 y caj. 145, nº 30, 2v.

32 AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 77, nº 53, 55; caj. 83, nº 8, 49; caj. 83, nº 7, 70; caj. 101, nº 60, 69; caj. 100, nº 36, 13 (12); caj. 107, nº 4, 45; caj. 108, nº 4, 21; caj. 109, nº 10, 60; caj. 108, nº 6, 94 y caj. 170, nº 1, 23.

33 AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 101, nº 49, 66; caj. 108, nº 18, 19; caj. 107, nº 4, 53 y caj. 170, nº 11, 31.

34 Mikel RAMOS AGUIRRE, "Hérauts et rois d'armes de Navarre. Insignes de l'office et signes d'identité", *Revue du Nord*, 88/366-367 (2006), p.747; Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *Medicina y enfermedad en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1387-1425)*, Pamplona, 2004, pp.43-109.

35 Mikel RAMOS AGUIRRE, "Hérauts et rois d'armes de Navarre...", *op. cit.*, p.59.

36 AGN, *Comptos. Registros*, nº 172, fol. 112v; nº 342, fol. 221r; nº 387, fol. 20v; nº 292, fol. 246r y nº 420, fol. 4r; AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 78, nº 20, 2; caj. 129, nº 6, 2; caj. 77, nº 48 y caj. 155, nº 33, 6.

La duración de las carreras, la lentitud de las promociones, la transmisión hereditaria puede dar la errónea impresión, al igual que sucede en Francia, de una estabilización y de un cierto hermetismo en el ámbito de los cocineros cortesanos<sup>37</sup>. Percepción que no se ajusta a la realidad, ya que el establecimiento de dinastías familiares en los oficios de cocina no suele ser habitual. A esto hay que sumar la presencia de cocineros franceses, catalanes y castellanos que, pese a ser minoría respecto a los oriundos del reino, tuvieron mucho que ver con la evolución de la propia cocina navarra. Los cocineros Guillaume Botery, alias Ferragut, Guillaume Choquet, Colinet l'Espicier, Alixandre, Michaut Roussiau o Jolicoch y el salsero Jean Michel de Morlaàs son algunos ejemplos -unos mejor documentados que otros- de profesionales del otro lado de los Pirineos, cuya actividad se desarrolla entre la segunda mitad del siglo XIV y el primer cuarto del XV<sup>38</sup>. Un ejemplo del reconocimiento a sus servicios queda reflejado a principios de 1361, cuando el infante Luis asigna a Botery 50 florines de Florencia por los gastos que tuvo en *yr en França por mar, por razon que eyll et otros non pudieron passar por la fortuna del tiempo se fuesse retornado et lo ayamos reçebido en nuestra casa como antes era*<sup>39</sup>. La presencia de profesionales franceses también es perceptible, aunque quizás en menor medida, durante el resto de la centuria. Es el caso de Arnaldo de Bordio, cocinero de la infanta Leonor, quien en 1468 es obsequiado con una casa en Pamplona *en punto de caer e dirruyr*<sup>40</sup>.

Menos perceptible resulta la presencia de cocineros catalanes, pese a la importancia que la cocina catalana-aragonesa llega a alcanzar en los gustos cortesanos navarros, manifestada sobre todo tras el fallecimiento del rey Carlos III († 1425). Es con este monarca, sin embargo, cuando destaca Antoni de Villaclere (o du Bocler), quien es aludido como *cocinero de la reynna d'Aragon* a principios de 1393. Tres años más tarde, ya como cocinero mayor del monarca navarro, recibe 50 florines de Aragón para marchar a Cataluña, *por ordenar de su muger et de su casa*, antes de acompañar al rey durante su primer viaje a Francia (1397-1398)<sup>41</sup>. Por su parte, la presencia de cocineros castellanos en los hostales navarros está documentada tras el regreso de la reina Leonor, en 1395, a Navarra de su "exilio" en la corte castellana, entre cuyo séquito se encuentra su cocinero mayor Juan Fernández. De origen castellano también son Gonzalo de Luarda y Pedro de Lara, cocineros de la

37 Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent...*, op. cit., p.238.

38 AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 13, nº 91; Eugène. IZARN, *Le Compte des recettes et dépenses du roi de Navarre en France et en Normandie de 1367-1370*, Paris, 1885, p.168; [Biblioteca Nacional de Francia (=BNF), n. acq. fr. 21832 (Coll. Delisle Norm., vol. xxvii), nº 64]; AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 48, nº 16, 2 y caj. 104, nº 8; AGN, *Comptos. Registros*, nº 365, fol. 119v.

39 AGN, *Comptos. Registros*, nº 95, intercalada 125/126.

40 AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 160, nº 41.

infanta Juana en 1403 y 1413 respectivamente<sup>42</sup>. Es a partir del reinado de Blanca cuando aumenta sensiblemente la presencia de cocineros castellanos, como Martín de Burgos, que lo había sido de Carlos III, Alfonso de León, cocinero de la reina Juana Enríquez (1447-1468), y los aludidos Pedro y Lope de Huerta, este último *cozinero de socorrimento* de Juan II<sup>43</sup>.

En lo referente al nivel socio-profesional de estos personajes es necesario comprobar la titulación que suelen recibir, además de comparar sus salarios respecto a otros oficios. En ocasiones algunos de ellos, como Antoine de Villaclere, reciben la denominación de “maestre cocinero”, lo que implica un cierto reconocimiento de su competencia profesional y también de cierta dignidad intelectual<sup>44</sup>. No en vano el título de “maestre” designaba un grado académico en el mundo universitario medieval, aunque en estos casos es simplemente una distinción honorífica<sup>45</sup>.

Por regla general el reconocimiento que pueden alcanzar estos personajes no suele corresponder con el salario diario (gajes) que reciben, pues resultan modestos si se comparan con los de otros servidores de los hostales, aunque siempre existen excepciones<sup>46</sup>. No obstante, el jornal puede representar el doble o dos tercios más de lo que cobran algunos de los ayudantes de cocina temporales. Sirva de ejemplo que, en 1426, cada ayuda que trabajó *en la cozina et salsseria* para el banquete de la consagración del obispo de Pamplona cobró 2 sueldos diarios, mientras que los cocineros y el salsero cobraban 6 y 4 sueldos respectivamente<sup>47</sup>. Una de las causas que pueden explicar este modesto nivel salarial es que los cocineros y salseros no residían permanentemente en la corte cuando el monarca o el familiar a quien servían

41 AGN, *Comptos. Registros*, nº 219, fol. 61r; AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 72, nº 6, 2.

42 Sobre las convulsas relaciones iniciales entre la reina Leonor y su esposo el rey Carlos III, José Ramón CASTRO, *Carlos III el Noble, rey de Navarra*, Pamplona, 1967, pp.212-230. Una visión diferente e innovadora de tales relaciones, más acorde con las circunstancias políticas del momento, Eloísa RAMÍREZ VAQUERO, *Carlos III, rey de Navarra, Príncipe de sangre Valois (1387-1425)*, Gijón, 2007, pp.73 y ss. AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 104, nº 8 y caj. 103, nº 24, 7; AGN, *Comptos. Registros*, nº 273, fol. 181r.

43 AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 116, nº 76, 3; caj. 156, nº 25, 3 y caj. 155, nº 33, 6. Por lo que respecta a Martín de Burgos, en 1416 ya había adquirido la vecindad navarra, ya que se le menciona como vecino de Olite [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 116, nº 76, 3]. El origen castellano de Pedro y Lope de Huerta no está confirmado, pero así parece desprenderse del resto del personal del servicio de cocina del rey [María Isabel OSTOLAZA ELIZONDO, “D. Juan de Aragón y Navarra, un verdadero príncipe Trastámara”, *Aragón en la Edad Media. Homenaje al Profesor Emérito Ángel San Vicente Pino*, XVI (2000), p.606].

44 AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 71, nº 25, 1.

45 Pascual TAMBURRI BARIÁIN, “Navarra en el sistema universitario europeo medieval”, en José Ignacio DE LA IGLESIA DUARTE coord., *La enseñanza en la Edad Media. X Semana de Estudios Medievales, Nájera, 2 al 6 de agosto de 1999*, Logroño, 2000, p.424.

46 Sobre algunos aspectos de los salarios en Navarra, Javier MARTÍNEZ DE AGUIRRE, *Arte y monarquía en Navarra (1328-1425)*, Pamplona, 1987, pp.85-93.

47 AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 127, nº 4, fol. 21r.

se encontraba en el reino. Basta comprobar las ayudas que la familia real ofrece a estos hombres para que puedan adquirir su vivienda. Es el caso del salsero García Jiménez de Lerín a quien el rey le exime, en 1398, del pago de 23 florines gastados en una casa *situada en nuestra villa de Lerín, la quaal fue de Johan Xemeniz, raçionero d'la yglesia de la dicta villa*, y que fue embargada y vendida por la autoridad real por *cierto delicto cometido por el dicto Johan Xemeniz et Johan, su fijo*; el de Juan de Abárzuza y su mujer, Pascuala de Lezáun, a quienes en febrero de 1410 se les otorgan 28 libras para mantener una casa adquirida en Olite<sup>48</sup>; el de Martín de Burgos que, en 1423, reconoce haber recibido 10 florines como ayuda para construir su casa; o el ya citado Arnaldo de Bordio a quien la infanta Leonor le dona una casa en Pamplona. Del mismo modo, la alimentación de los cocineros y de sus mozos - generalmente uno- corría a cargo de las cocinas reales, por lo que parece que los gajes no incluían el concepto alimentario, aunque sí el mantenimiento de las cabañerías -una o dos-.

La gran mayoría de los cocineros y salseros también recibían trimestralmente ciertas cantidades en metálico (pensiones), que solían estar en función de su categoría y del reconocimiento adquirido, además de toda una serie de donos en dinero o en especie, telas, joyas... con los que el monarca y su familia agradecían sus servicios. Como son los casos de Michaut Roussiau que, en 1387, recibe del rey 30 florines para entregar a su mujer; el de Juan Fernández, cocinero mayor de la reina Leonor, a quien se hace entrega en 1412 de 10 codos de paño blanco para confeccionarse una hopalanda; o el de Antoni de Villaclere, receptor en 1396 de un collar de plata con la divisa del rey. A estos donos se podían añadir exenciones monetarias sobre las “ayudas” a pagar a la Hacienda real. A Alixandre, primero cocinero de las infantas Blanca e Isabel y después del rey, en 1415 se le exime de pagar lo que le corresponde de dos “cuarteltes”<sup>49</sup>. Un aprecio hacia estos personajes por parte de los monarcas que en ocasiones adquiere un carácter especial, como el que siente Carlos II hacia Chicaut (o Michaut), a quien en 1361 le entrega 10 reales de oro para paliar los que le *fueron furtados de noche en la posada en la villa de Saluatierra quando nos postremerament fuemos*, también perceptible en las donaciones en metálico que tanto la reina Leonor como su esposo Carlos III hacen en sus respectivos testamentos a sus cocineros y salseros<sup>50</sup>.

Quizás sea la actitud tomada hacia el francés Roussiau lo que demuestre la verdadera estima de un monarca hacia su cocinero, ya que desde noviembre de 1390 hasta octubre de 1404 es el rey quien corre con los gastos de su prisión en las casas

<sup>48</sup> AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 76, nº 38, 5; caj. 97, nº 4, 3 y caj. 108, nº 18, 19.

<sup>49</sup> AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 54, nº 80, 20; caj. 72, nº 3, 9 y caj. 118, nº 16, 2; AGN, *Comptos. Registros*, nº 318, fol. 131v.

<sup>50</sup> AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 14, nº 145, 9. Al cocinero de la reina, Juan Fernández, le fueron otorgados 100 florines [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 104, nº 8].

## Salarios de cocineros y salseros cortesanos (Siglos XIV-XV)

Año	Hostal	Sueldo/día	Pensión (anual)	Cocinero/salsero
1364	Carlos II	4'5 sueldos	60 libras (jubilación)	Anot (C)
1368		2-5,5 sueldos		
1386		19 sueldos		
1395				
1364	Carlos II	4'5 sueldos	20 libras	Martín Ochoa (C)
1368		4-8 sueldos		
1371		2,5 sueldos		
1371	Carlos II	2,5 sueldos	20 libras	Johanín o Johan (S)
1386		12 sueldos		
1373-1374	Inés de Foix	10,5 sueldos		Anot (C)
1386	Carlos II	12 sueldos		Miguel de Lerín (S)
1398	Carlos III		100 francos	Antoni de Villalere (CM)
1406				
1408		12 sueldos		
1399	Carlos III	4 sueldos	10 cahices de trigo	Juan Gordillo (S)
1403	Carlos III		100 sueldos	Juan Pinel (CM)
1406	Leonor (R)	3,5 sueldos		Petrico (S)
1411-1422	Carlos III	7 sueldos	20-28 libras	Diego Martínez de Allo (S)
1412	Carlos III	7 sueldos	20 libras	Juan de Abárzuza (CM)
1416			80 libras	
1412-1420	Carlos III	6 sueldos	16 libras	Martín de Burgos (C)
1426	Blanca	4 sueldos		
1433		6 sueldos		
1414-1416	Carlos III	4-6 sueldos		García Jiménez de Lerín (S)
1416	Carlos III	4,5-6,5 sueldos	20 libras	Miguel de Arriazu (S)
1420	Carlos III	7 sueldos		Jolicoch (CM)
1426	Blanca	5-7 sueldos		
1421	Carlos III	6 sueldos		Martín de Janáriz (C)
1425	Carlos III	4 sueldos		Andrés de Roa (C)
1425	Carlos III	4 sueldos	12 libras	Lopico (S)
1426	Blanca	4 sueldos		
1425	Blanca	6 sueldos		Martín de Viana (C)
1425	Blanca	6 sueldos		Petrico (CM)
1433	Blanca	6 sueldos		Juan Joven (C)
1433	Blanca	6 sueldos		Juan Lorenz (S)
1441	Leonor (I)	3,5-4 sueldos		Johanico (C)
1441	Leonor (I)	3,5 sueldos		Martico (C)
1446	Inés de Clèves	6 sueldos		Juan Mallet (C)
1446	Inés de Clèves	6 sueldos		Micheto (S)
1450	Juan II	5 sueldos		Pedro de Huerta (C)
1451	Juan II	6 sueldos		Lope de Huerta (C)
1451	Carlos de Viana	7 sueldos		Domenjón (C)
1451	Carlos de Viana	6-7 sueldos		Johanico (C)
1451	Carlos de Viana	7 sueldos		Juan de Hualde (S)

Siglas: cocinero mayor (CM); cocinero (C); salsero (S); reina (R); infanta (I)

del almirante de San Cernin y del preboste de la Navarrería de Pamplona. Desconozco los motivos de su captura, pero lo cierto es que para mediados de junio de ese último año Roussiau ya había fallecido, fecha en que el propio preboste de la Navarrería de Pamplona reconoce haber recibido del monarca 10 libras *pora l'enterrorio de Michaut, preso, las siete libras pora l'enterrorio et los sixanta sueldos pora trenta missas a los frayres do sera enterrado en Sant Agustin de Pamplona*. Confianza por la que en ocasiones les son encargadas ciertas misiones que nada tienen que ver con su oficio. Es el caso del salsero del monarca Carlos III, de nombre Diego Martínez de Allo que, en 1410, es enviado por la infanta Juana *con nuestras letras a mi dicto seynnor*<sup>51</sup>.

Indudablemente el objetivo último de todos estos profesionales de la cocina era servir en el hostel del rey y, a poder ser, alcanzar la distinción de cocinero mayor. Propósitos que se podían alcanzar por distintas vías. Una por medio del ascenso desde los escalafones inferiores del propio hostel, pero también al ser contratado tras reconocer sus méritos al servicio de otro monarca -es el caso del catalán Antoni de Villaclere-. Esta última opción, poco representativa en este caso, que nada tiene que ver con la movilidad entre los médicos cortesanos<sup>52</sup>. Dicha movilidad se acentúa entre los servidores de los propios hostales navarros. Así ocurre con Alixandre, quien, tras servir a las infantas Blanca e Isabel, accede al Hostel del rey Carlos III; o con Martín de Burgos y Jolicoch, los cuales, al fallecer este último monarca, continuaron con su sucesora en el trono, la reina Blanca. También sucede a la inversa, es decir, el paso desde el Hostel del rey hasta el de otro familiar. Esto es lo que les ocurre a los cocineros de Carlos III, Miguel de Arriazu y Juan Mallet, que pasaron a serlo de Carlos de Viana y de Inés de Clèves respectivamente<sup>53</sup>. Algo parecido parece suceder años antes, cuando un tal Anot, probablemente el cocinero del rey Carlos II, permanece al servicio de la condesa de Foix desde finales de diciembre de 1373 a mediados de febrero de 1374<sup>54</sup>. Parece también que los cocineros reales solían ser requeridos por particulares para ejercer su oficio, es de suponer que debido a su prestigio, como Lope, cocinero de Juan II, que se encarga, en 1440, del banquete anual de la cofradía vallisoletana de Todos los Santos. Un trabajo esporádico que le supone ingresos importantes, si nos atenemos a los salarios que paga dicha cofradía a otros cocineros<sup>55</sup>.

Profesionales de la cocina de los que se han conservado algunas firmas autógrafas y unos pocos sellos de cera: los pertenecientes al salsero Johanín (1366), a los

51 AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 81, nº 8, 41 y caj. 97, nº 44, 8.

52 Sobre el ejercicio médico cortesano en Navarra desde finales del siglo XIV y primer cuarto del XV, Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *Medicina y enfermedad...*, *op. cit.*, pp.45-121.

53 AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 109, nº 10, 60; caj. 140, nº 28, 1; caj. 108, nº 6, 94 y caj. 144, nº 7, 2.

54 Nelly ONGAY, "De Evreux a Olite...", *op. cit.*, p.899.

55 Adeline RUCQUOI, "Alimentation des riches...", *op. cit.*, p.306.

cocineros del rey Carlos II, Chicaut (1361), Anot (1366) y Martín de Ochoa (1363), a otro Johanín, cocinero de la condesa de Foix (1382), y a Juan Pinel (1399), alias Trompeta, cocinero de Carlos III, todos ellos de la segunda mitad del siglo XIV<sup>56</sup>. Por regla general, es a partir del primer decenio del siglo XV cuando algunos colectivos, como los heraldos y reyes de armas, van abandonando el uso del sello céreo por la firma manual<sup>57</sup>. Hecho que es corroborado también por la minoría de cocineros y salseros cortesanos que los usan y que saben escribir. Signos de identidad libres y arbitrarios, como los dos lebreles del sello de Anot, la escena galante de Martín de Ochoa o la Santa Catalina de Juan Pinel<sup>58</sup>, que identifican a su poseedor y que desconozco, por lo que respecta a los sellos, las motivaciones de su elección pese a que tuvieron necesariamente una gran significación para su propietario.



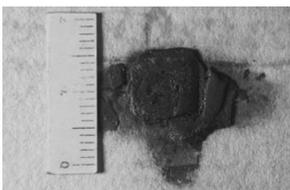
Sello de Martín de Ochoa, cocinero del rey Carlos II (1363)  
Fotografía: Institución Príncipe de Viana



Sello de Johanín, salsero del rey Carlos II (1366)  
Fotografía: Institución Príncipe de Viana



Sello de Anot, cocinero del rey Carlos II (1366)  
Fotografía: Institución Príncipe de Viana



Sello de Johanín, cocinero de la condesa de Foix y de las infantas (1382)  
Fotografía: Institución Príncipe de Viana



Sello de Juan Pinel, cocinero del rey Carlos III (1399)  
Fotografía: Institución Príncipe de Viana

### 3. EL EJERCICIO DE LOS COCINEROS (Y SALSEROS) CORTESANOS Y LA GASTRONOMÍA NAVARRA BAJOMEDIEVAL

En general puede afirmarse que la cocina cortesana tuvo durante la Baja Edad Media un activo desarrollo, impulsado entre otros motivos, por las relaciones políticas y diplomáticas. La imitación de los usos y costumbres de los monarcas más importantes, y el continuo ir y venir de los cocineros de una corte, hicieron que la gastronomía bajomedieval adquiriera un carácter cosmopolita como nunca lo había tenido hasta entonces<sup>59</sup>. Durante los siglos XIV y XV la tradición gastronómica del Occidente europeo, basada en componentes de origen altomedieval, sufre una ruptura con todo lo relacionado con los ingredientes, el gusto, el refinamiento..., influenciada en buena medida por la gastronomía árabe a través de la península Ibérica y de Sicilia<sup>60</sup>.

¿Es posible plantearse la evolución -si es que la hubo- de la cocina cortesana navarra entre los siglos XIV y XV? ¿Influyeron en esta cocina las relaciones personales y políticas de los monarcas navarros con el resto de príncipes de la época?, ¿Es posible hablar de una cocina navarra definida durante la Baja Edad Media? La respuestas a estos interrogantes quedan bastante limitadas debido al desconocimiento que tengo sobre la existencia de recetarios navarros de esta época. Las posibilidades que aportan estas fuentes y que tan buenos resultados han dado para otros lugares, como Francia, Inglaterra, Alemania, Italia, Portugal o Cataluña<sup>61</sup>, quedan en este caso muy limitadas. Con todo, la riqueza de las fuentes contables de los hostales reales atenúa de algún modo este oscuro panorama.

---

<sup>56</sup> AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 21, nº 53, 3v; caj. 14, nº 168, 3; caj. 20, nº 97, 3v; caj. 17, nº 85, 26 y caj. 77, nº 56, 45.

<sup>57</sup> Mikel RAMOS AGUIRRE, "Hérauts et rois d'armes de Navarre...", *op. cit.*, p.745.

<sup>58</sup> La numeración del catálogo de los sellos con su descripción, a excepción del de Chicaut del que es imposible distinguir su impronta en el documento original, es: Johanín, salsero (2/1294); Anot (2/231); Martín de Ochoa (2/1794); Johanín, cocinero (2/1304); Juan Pinel (2/1957), en Faustino MENÉNDEZ PIDAL DE NAVASCUÉS, Mikel RAMOS AGUIRRE y Esperanza OCHOA DE OLZA EGUIRAUN, *Sellos medievales de Navarra. Estudio y corpus descriptivo*, Pamplona, 1995.

<sup>59</sup> Juan Vicente GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la mesa...*, *op. cit.*, p.163.

<sup>60</sup> Odile REDON, Françoise SABBAN, y Silvano SERVENTI, *Delicias de la gastronomía medieval*, Madrid, 1996, p.19.

<sup>61</sup> Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent...*, *op. cit.*, pp.201-216.

### 3. 1. ALGUNAS DE LAS TÉCNICAS DE COCINA

La complejidad de los distintos platos exigía un minucioso proceso de elaboración. Se comenzaba con la limpieza de las materias primas, algo que debía hacerse a conciencia. El lavado de tripas y patas, el pelado de todo tipo de aves, el escorchado -quitar la piel- y la limpieza de verduras y hortalizas son actividades habituales<sup>62</sup>. Tras esto los alimentos son cortados, picados y triturados; actividades en las que están presentes los cocineros y sus ayudantes pero también los panaderos o pasteleros, encargados de recoger la carne, el pescado o las frutas para rellenar los pasteles o tartas. Cocer, condimentar, desleír, ligar, filtrar... son algunas de las actividades rutinarias que se realizan en las cocinas<sup>63</sup>.

En ocasiones la cocción es precedida por una serie de operaciones de precocción; estas últimas afectaban principalmente a las carnes para limpiarlas, darles consistencia, dorarlas ligeramente, pero también a ciertas verduras para fijar el color o eliminar el amargor antes de su preparación final<sup>64</sup>. Por de pronto, suele ser corriente que las carnes se hiervan antes de ser asadas con el fin de blanquearlas. Una práctica que tiene su motivo de ser, ya que la precocción evita el desecamiento de la carne cuando se asa dejando una carne más tierna, además de evitar la desnaturalización aromática provocada por los microbios de superficie<sup>65</sup>. Recordemos que en las elaboraciones medievales las cualidades intrínsecas de la carne no se consideraban tan importantes como el interés por obtener una mezcla de gustos y consistencias. Por este motivo se aplicaban distintas cocciones a un mismo producto o a varios ingredientes que se asociaban a continuación para la finalización del plato<sup>66</sup>.

Dependiendo del contexto, el vocablo “cocer” parece tener una amplia variedad de significados en la documentación navarra. No es casualidad que la operación determinante de la cocina medieval sea la cocción. Por un lado tiende a sig-

---

<sup>62</sup> AGN, *Comptos. Registros*, nº 370, fol. 205r. Para el lavado de algunas frutas como las moras, no sólo se utiliza agua sino también vino tinto [AGN, *Comptos. Registros*, nº 370, fol. 305v]. En julio de 1383 una tripera recibió 6 dineros *pora lauer les tripes de 1 porc* consumidas en el Hostal de la condesa Inés de Foix [AGN, *Comptos. Registros*, nº 175, fol. 194r]. En diciembre de 1426, con motivo del banquete de bodas de Juan de Olleta, escudero de la Panadería del rey, con Elvira de Peralta se utilizaron candelas de sebo en *plumar la polailla* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 127, nº 4, fol. 24v].

<sup>63</sup> Suele ser habitual la entrega de una serie de panes *por cozina et salseria*, que bien pudieron ser utilizados para ligar las salsas [AGN, *Comptos. Registros*, nº 353, fol. 175v]. En otras ocasiones se adquiere *lienço por pasar la gellea* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 292, fol. 112v].

<sup>64</sup> Françoise SABBAN, “Le savoir-cuire ou l’art des potages dans le *Menagier de Paris* et le *Viandier de Taillevent*”, *Manger et boire au Moyen Âge, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, t. 2, Paris-Nice, 1984, pp.162-163.

<sup>65</sup> Edmond NEIRINCK y Jean-Pierre POULAIN, *Historia de la cocina y de los cocineros. Técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días*, Barcelona, 2001, p.21.

<sup>66</sup> Odile REDON, Françoise SABBAN, y Silvano SERVENTI, *Delicias de la gastronomía...*, *op. cit.*, p.57.

nificar el hecho culinario en sí, cuando se menciona el pan *cocho* o el horneado de los pasteles<sup>67</sup>, por otro parece implicar la fase final de la preparación cuando se adquiere una gran sartén para *cozer pescado*, cuando se compra miel a *cozer codoyanas poral rey* o se adquiere sal *et buche a cuire les liuroisons*<sup>68</sup>. Con sentido de precocción parece que fue utilizado el vino, para *cozer la cabeça del puerco montes* y los perniles de tocino<sup>69</sup>. El cerdo, como el buey y el carnero, eran consideradas “carnes pesadas” que se debían cocer antes de seguir con su elaboración<sup>70</sup>; algo semejante ocurre con algunos pescados como el esturión. Con finalidad semejante se utiliza también el término *buillir* (hervir)<sup>71</sup>. Ocasionalmente los textos aluden a la expresión “guisar”, cuyo significado parece asociarse a la preparación de distintos potajes o guisos con carácter general, como en junio de 1416, en Berbinzana, en que se mencionan tres *huespetes que guisauan poral rey*<sup>72</sup>. Estos guisados o potajes reciben en ocasiones la denominación de *peringanados*, por la utilización de grasas animales<sup>73</sup>.

Otra manera de preparar los alimentos era la “freidura”; la principal dificultad radica en conocer su importancia en comparación con la cocción o el hervido propiamente dicho. Generalmente se asocia con el pescado y el aceite en periodos de abstinencia, como en enero de 1451 cuando en el Hostal del príncipe de Viana se utiliza aceite *pora los potages e pora frir los besugos*<sup>74</sup>. Aunque su importancia debió de ser algo menor en comparación con las técnicas anteriores, es posible que no fuera tan restringida como en un principio puede creerse. Por de pronto la harina también está relacionada con las frituras, como en 1366 cuando en el Hostal de la reina Juana de Valois se paga a un pastelero 3 sueldos por *fleur pour friture*<sup>75</sup>. ¿Puede deducirse cierta especialización para el caso de las frituras? ¿Puede atribuirse esta manera de cocinar solamente al pescado? No lo parece. Los libros de cocina

67 En 1414 se pagan diversas cantidades de dinero en el Hostal del rey por *pescar pescado sanmonat, fazerlos meter en pastis, en coser (...)* [AGN, *Comptos. Registros*, n° 336, fol. 221r].

68 AGN, *Comptos. Registros*, n° 292, fol. 299 y 304r y n° 117, fol. 20v.

69 AGN, *Comptos. Registros*, n° 292, fol. 348r; n° 306, fol. 130v y n° 370, fol. 295r.

70 Jean-Louis FLANDRIN y Carole LAMBERT, *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, Paris, 1998, pp.59-61.

71 AGN, *Comptos. Registros*, n° 342, fol. 107v. La utilización del vino, el blanco sobre todo, en la cocción de pescados estaba recomendada por Arnaldo de Vilanova [Juan CRUZ CRUZ, *Dietética medieval. Apéndice con la versión castellana del «Régimen de Salud» de Arnaldo de Vilanova*, Huesca, 1997, p. 222].

72 AGN, *Comptos. Registros*, n° 342, fol. 667v.

73 En noviembre de 1416 el cocinero Juan Viejo recibió *1 pernil de tocino pora fazer peringanados al rey* [AGN, *Comptos. Registros*, n° 347, fol. 14r]. En junio de 1415 los “peringanados” fueron degustados *por los pobres et las liureas* [AGN, *Comptos. Registros*, n° 342, fol. 19r].

74 AGN, *Comptos. Registros*, n° 484, fol. 1v.

75 AGN, *Comptos. Registros*, n° 117, fol. 45v.

amplían mucho más el abanico de posibilidades y la propia documentación muestra la importancia de la fritura en la elaboración de algunos artículos de repostería, como *pora fazer boynuelos*<sup>76</sup>. Además, la utilización de grasas para las frituras, como el saín, tocino..., no es desconocida en las fases anteriores a la elaboración final de las distintas carnes<sup>77</sup>.

La técnica culinaria por excelencia de la cocina medieval fue el asado (*rost*). Era la última operación culinaria, a excepción de los retoques finales, que se realizaba a la vianda antes de presentarse en la mesa. Los distintos tipos de asadores utilizados en las cocinas informan de otra técnica utilizada en la elaboración de los asados, el untar o envolver en grasa (*lardar*) -generalmente con tocino y en menor medida con queso- el alimento que iba a ser asado<sup>78</sup>. En algunos casos la especialización del utillaje conlleva un provecho específico, como los *espedos por fazer doraduras* adquiridos, septiembre de 1406, en el Hostal del rey Carlos III<sup>79</sup>.

Tan importante como la confección de los distintos platos era la conservación de los alimentos tanto antes como después de ser cocinados. De hecho la mejor manera de adquirirlos era frescos, aunque no siempre posible. La importancia de la sal como conservante es indiscutible durante toda la Edad Media, aunque se conocen otros sistemas dignos de mención, como introducir los alimentos, tanto carnes como pescados generalmente crudos, *en adoba* (adobo)<sup>80</sup>, mientras que para artícu-

76 AGN, *Comptos. Registros*, nº 335, fol. 82v.

77 AGN, *Comptos. Registros*, nº 177, fol. 55v.

78 Con este fin se utilizaba el tocino tanto en carnes como en vegetales [AGN, *Comptos. Registros*, nº 420, fol. 150r, 250r y 276r]. En diciembre de 1371 se adquiere *lart a larder 10 andoules, 3 jambons et 10 pieces de eschinees de porc* que se consumieron en el Hostal del rey Carlos II [AGN, *Comptos. Registros*, nº 142, fol. 15v]. En ocasiones *lardar* tiene el significado de echar grasa, pero no de embadurnar propiamente. No parece que fueran asadas cuando se anota el gasto de tocino para *lardar a las arvejas* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 420, fol. 151v].

79 AGN, *Comptos. Registros*, nº 292, fol. 239v.

80 El vinagre, el perejil, los ajos y el orégano fueron algunos de los ingredientes que lo componían [AGN, *Comptos. Registros*, nº 336, fol. 167v; AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 69r].

81 Entre los ingredientes para preparar las distintas variedades de gelatinas figuran los lechones, las patas de carnero, los pollos y las especias (canela, granos de paraíso, nuez moscada y galanga) [Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “Banquetes de los príncipes de Viana a mediados del siglo xv”, *Príncipe de Viana*, LIX/215 (1998), p.701; AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 69r]. La presencia de gelatinas en los recetarios medievales suele ser habitual. Sirva de ejemplo la *geladia* del catalán *Llibre de Sent Soví* -siglo XIV- (=SS) [Rudolf GREWE (†), *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potajes de menjar*; en Amadeu-J. SOBERANAS y Joan SANTANACH eds., Barcelona, 2004, p. 72]. Otros recetarios como el *Viandier de Sion* (=VS) -primera mitad del siglo XIV- incluyen recetas en donde la gelatina forma parte de una elaboración más compleja [Paul AEBISCHER, “Un manuscrit valaisan du *Viandier* attribué à Taillevent”, *Vallesia*, 8 (1953), p.92].

82 Las cebollas, el queso, el tocino, el conejo, la *carne* y las especias formaban parte de su composición [AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 47r y 145r; Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.224]. Desconozco hasta que punto el agusal no implicaba también algún tipo de preparación

los cocinados los cocineros componen *geleas* (gelatinas)<sup>81</sup> y *agoasal* (aguasal)<sup>82</sup>.

### 3. 2. EL ORDEN DE LOS PLATOS

Por lo que respecta a las elaboraciones culinarias resulta complicado establecer su presentación en la mesa. La ausencia de referencias documentales al respecto plantea la necesidad de acudir a trabajos que aluden a cortes europeas más o menos relacionadas con la navarra<sup>83</sup>. No tengo ninguna duda de que las secuencias de las distintas comidas en la corte navarra no debieron de diferenciarse en exceso de la organización francesa. No hay que olvidar la estrecha relación tanto política como familiar que los Evreux mantuvieron con sus parientes los reyes de Francia desde mediados del siglo XIV a mediados del XV.

Si existió algún tipo de influencia inglesa en estos aspectos lo desconozco. Pese a todo, debe tenerse en cuenta que Juana, hermana del rey Carlos III, casó primeramente, en 1386, con el duque de Bretaña, para luego hacerlo en segundas nupcias, en 1403, con Enrique IV de Inglaterra, lo que debió de suponer un conocimiento de primera mano de las costumbres del otro lado del Canal de la Mancha<sup>84</sup>. Algo parecido puede decirse de las influencias catalano-aragonesa e italiana tras el regreso de Sicilia, en 1415, de la infanta Blanca<sup>85</sup>. Quizás con Juan II -sobrino y primo de los reyes de Castilla-, tras la progresiva organización de su casa y corte a la manera castellana, sobre todo después del fallecimiento de su primera esposa -la reina Blanca († 1441)- y su llegada a Navarra, a finales de 1449, con su nueva mujer<sup>86</sup> -la reina Juana Enríquez- pudo suponer algún tipo de variante en la organización de los menús. La influencia gala, no obstante, debió de continuar, si se tiene en cuenta la denominación de algunos de los platos que se ofrecen en el Hostal de Carlos de Viana, quien no hay que olvidar que estuvo casado con Inés de Clèves, sobrina del duque Felipe de Borgoña. Si realmente hubo algún tipo de “castellanización” -y por qué no de “catalanización” tras el encumbramiento del Trastámara a la corona ara-

---

culinaria. Así, en diciembre de 1425 se utiliza una libra de queso *pora fideus* (fideos) *et agoasal d'la cambra* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 68r]. Una aproximación a los distintos métodos de conservación, en Terence SCULLY, *The Art of Cookery...*, *op. cit.*, pp.53-58.

<sup>83</sup> Jean-Louis FLANDRIN, “Structure des menus français et anglais aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> 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*, Montreal, 1992, pp.173-191.

<sup>84</sup> Es conocida también la presencia en Pamplona, en 1388, de la duquesa de Lancaster, hija de Pedro I de Castilla [Florencio IDOATE, “Un ceremonial de Coronación de los reyes de Inglaterra”, *Príncipe de Viana. Homenaje a Florencio Idoate Iragui*, LXII/223 (2001), p.327].

<sup>85</sup> Sobre la organización de las comidas y banquetes en la Italia bajomedieval, Claudio BENPORAT, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, [Florenca], 2001, pp.27-38.

<sup>86</sup> María Isabel OSTOLAZA ELIZONDO, “D. Juan de Aragón y Navarra...”, *op. cit.*, pp.604-609.

<sup>87</sup> Álvaro ADOT LERGA, “De Pamplona a Sevilla. Un viaje del rey Juan III de Navarra” (en prensa).

gonesa (1458)-, es evidente que la influencia francesa debió de primar en la organización de los menús durante el reinado de Juan III (de Albret) y Catalina I (de Foix)<sup>87</sup>.

La presentación de los diferentes platos en las mesas principescas se hacen a un mismo tiempo, es lo que ha venido denominándose “servicio a la francesa”. La distribución tal como se conoce hoy en día, es decir, un plato tras otro no comenzará a ser habitual hasta el siglo XIX, recibiendo la denominación de “servicio a la rusa”. Las comidas comprendían generalmente dos o tres servicios, en francés denominados “assietes”, aunque podían llegar hasta los cinco, seis o más, siempre organizadas en torno al asado. De todas formas, en ningún momento he encontrado referencia alguna en la documentación navarra sobre esta cuestión. Los invitados a la mesa eligen de los platos que se colocan en su entorno, unas preparaciones que inevitablemente con el paso del tiempo terminaban enfriándose<sup>88</sup>. Pero no todos los invitados tienen la posibilidad de acceder al mismo número de platos. La variedad, la cantidad y el refinamiento de las distintas preparaciones van reduciéndose, conforme se desciende en el escalafón social de quienes comparten la mesa con los monarcas, los príncipes o los infantes<sup>89</sup>.

No resulta fácil proponer la secuencia de los platos ofrecidos en los hostales navarros por falta de documentación. Un orden que tenía como base las prescripciones dietéticas de aquella época<sup>90</sup>. Cada ocasión representaba un momento diferente, por lo que esa “estructura ideal” que voy a proponer bien pudo ser modificada en cuanto al número de platos y servicios. Sobre el momento de la presentación de las viandas basta con acudir al *Menagier de Paris* que, pese a no ser un rece-

---

<sup>88</sup> En febrero de 1426 un tal Gabriel pagó 28 sueldos y 6 dineros *por 9 cobdos et meyo de lienço por cubrir la vianda et aderantales a los cocineros* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 150r]. También ciertos ardides, como reproducir mesas de piedra alimentada con brasas con el fin de guardar los platos calientes, eran alternativas para que estos últimos no se enfriaran [Jean-Louis FLANDRIN y Carole LAMBERT, *Fêtes gourmandes...*, *op. cit.*, p.57].

<sup>89</sup> Es lo que se distingue en algunas ordenanzas reales de Inglaterra, como las establecidas entre 1471-1472 con Eduardo IV; o como las del delfín Humberto II de Viennois fechadas entre 1333 y 1349 [Bruno LAURIOUX, “Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Âge”, 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*, Montreal, 1992, pp.87-108].

<sup>90</sup> Jean-Louis FLANDRIN, “Diététique et ordre des mets”, en Bruno LAURIOUX y Laurence MOULINIER-BROGI dir., *Scrivere il Medioevo. Lo spazio, la santità, il cibo. Un libro dedicato ad Odile Redon*, Roma, 2001, pp.381-392.

<sup>91</sup> Para este trabajo he utilizado la edición de Jérôme Pichon, *Le Menagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 (...): Contenant des preceptes moraux, quelques faits historiques (...) / par un bourgeois parisien*, La Première Foix par la Société des Bibliophiles François, Paris, vol. 2, 1846. Su versión en Internet: <http://www.pbm.com/~lindahl/menagier/> (en línea).

tario cortesano sino burgués, muestra variadas propuestas para cada situación<sup>91</sup>.

Era frecuente que el **primer servicio** comenzara con una especie de aperitivo a base de vino de garnacha o de alguna variedad de vino dulce, como el moscatel o el vino griego (*vin grec*)<sup>92</sup>, y *panes dorados* (tostadas muy parecidas a las torrijas), o con todo tipo de frutas frescas y cocidas, estas últimas endulzadas con azúcar o miel<sup>93</sup>. El consumo de algunos de estos vinos dependía del lugar donde se hallaban los miembros de la familia real, como es el caso del *garnache* (vino picante), adquirido en París por los servidores de la condesa Inés de Foix, o el vino griego, consumido preferentemente cuando los monarcas se encuentran en tierras aragonesas<sup>94</sup>. En vez de estos caldos hay ocasiones en que también se ofrece hipocrás, a base de vinos blancos o tintos y de diversas especias, como canela, jengibre pimienta y azúcar. Otra bebida basada en el vino y que también incluye especias y azúcar es la clarea (*clare*). Todas ellas son bebidas alcohólicas que no se ofrecen en grandes cantidades, sino que están destinadas preferentemente a los miembros de la familia real y a los invitados más distinguidos<sup>95</sup>. Entre estas bebidas es posible incluir también el *vino cocho*, con especias y miel, cuya frecuencia de menciones y mayor adquisición de cantidades indican un superior consumo y/o un mayor abanico de beneficiados, además del *claret*<sup>96</sup>.

A continuación se ofrecía toda una serie de platos que los textos denominan *potages*, en ocasiones, a partir del siglo XV por lo menos, precedidos por algu-

---

<sup>92</sup> Era un vino elaborado con una uva especial de origen griego, normalmente procedente de Nápoles y que llegaba a la península a través de la Corona de Aragón. A finales del siglo XIV esta variedad de uva ya se plantaba en el ámbito mediterráneo. Existía la costumbre de nominar indistintamente como “vinos griegos” a todos los importados, no sólo de Grecia sino también de Creta y de las islas del mar Egeo. Se trataba sobre todo de moscateles con un alto contenido alcohólico que, sin tendencia a la acidez, se revelaron óptimos para el transporte [Antoni RIERA I MELIS, “Estructura social y sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval”, *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 14-15 (1993-94), p.196; Juan Vicente GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la mesa...*, *op. cit.*, p.201].

<sup>93</sup> El 13 de agosto de 1426 el Hostal de la reina Blanca gastó 2 onzas de todas especias et 3 onzas de cucre a los panes dorados [AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 500r]. En octubre de 1412 se anota la compra de miel a cozer codoynas poral rey [AGN, *Comptos. Registros*, nº 325, fol. 299]; y en 1418 se refleja el gasto en azúcar pora expensar con las peras et codoynas pora el rey [AGN, *Comptos. Registros*, nº 353, fol. 349r].

<sup>94</sup> Nelly ONGAY, “De Evreux a Olite...”, *op. cit.*, p.885; Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, pp.169-170.

<sup>95</sup> Así parece desprenderse cuando el día de Todos los Santos de 1406 se gastó un cuartón de vino tinto en el *ypocras por la reynna* Leonor [AGN, *Comptos. Registros*, nº 292, fol. 331v].

<sup>96</sup> Parece ser que el vino *cocho* no era propiamente lo que hoy por hoy entendemos como vino, sino un sirope que quedaba en un recipiente con vino después de que 2/3 de su volumen hubieran desaparecido tras cocerse. Se utilizaba como ingrediente en la cocina pero también por sus propiedades médicas, propiedades que también compartía con el hipocrás. Por lo que respecta al *claret*, [AGN, *Comptos. Registros*, nº 370, fol. 243v], éste no debe ser confundido con el conocido “clarete”; el clarete medieval es un vino aromático. Sobre los vinos especiados, Terence SCULLY, *The Art of Cookery...*, *op. cit.*, pp.147-151 y 158.

na variedad de ensalada. Una designación que incluía toda una serie de preparaciones variadas, y cuya consistencia iba desde un ligero caldo a un estofado de caza con salsa espesa. En esta denominación entraban las “sopas”<sup>97</sup>, las pastas en caldo como los fideos (*fideus*)<sup>98</sup>, platos más consistentes como los denominados “brouets” y algunos guisos con legumbres. Las carnes utilizadas se reducen básicamente al carnero y al pollo, aunque también se emplean gallinas, liebres, bueyes, becerros, corderos y entrañas de cerdo, mientras que entre los pescados destacan el congrio y la merluza<sup>99</sup>. Dependiendo del momento litúrgico se utiliza el tocino o la manteca en los días grasos y aceite en los magros, aunque es habitual encontrar excepciones a la regla, además de especias, azúcar, vino, vinagre y pan<sup>100</sup>. La variedad de artículos que pueden ser incluidos en estas elaboraciones no se reducen a los cárnicos, los pescados y unas pocas legumbres (habas, guisantes y lentejas), también consumen hortalizas, como calabazas, berzas, puerros, espárragos o las espinacas<sup>101</sup>. Con verduras también se preparaba la *purea* (puré), de consistencia más líquida que los anteriores<sup>102</sup>.

La literatura culinaria francesa bajomedieval clasifica a estos potajes en “non liés” o no espesos, entre los que no es corriente la profusión de especias, y en “liés” o espesos, mucho más especiados. Con todo, no resulta fácil discernir en el caso navarro la mayor o menor utilización de especias en ambos tipos. Entre los primeros puede incluirse, además de la pasta y los purés, alguna que otra sopa elaborada con queso, que no aparecen aludidas en los recetarios franceses pero sí en los

---

97 El Hostal de la reina Blanca paga, en mayo de 1426, a un tal Martín de Echalar 12 dineros *por queso fresco para sopa* [AGN, *Comptos. Registros*, n° 387, fol. 370r]. Debe tenerse en cuenta que durante mucho tiempo la expresión “sopa” se ha utilizado para designar un pedazo de pan empapado en líquido.

98 Acompañados de tocino y queso [Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.219]. En la versión impresa (1520) del catalán *Libre de Coch* -finales del siglo XV- (=LC) hay una receta denominada *palem de fideus* [Ruperto de NOLA, *Libre de doctrina per a ben servir, de tallar y de l'art de coch, ço es de quasevol manera de potajes y salses*, Barcelona, 1520, fol. 20]. La presencia de fideos ya está documentada durante el trayecto de regreso de Sicilia, en 1415, de la reina Blanca a Navarra [Eloisa RAMÍREZ VAQUERO, “El retorno a Navarra de la reina de Sicilia en 1415”, en Amparo MORALES, Julia CARDONA, Humberto LÓPEZ MORALES y Eduardo FORASTIERI eds., *Estudios de lingüística hispánica. Homenaje a María Vaquero*, Puerto Rico, 1999, p.506].

99 AGN, *Comptos. Registros*, n° 484, fol. 1r y n° 387, fol. 320v.

100 AGN, *Comptos. Registros*, n° 448, fol. 16v; n° 117, fol. 22v; n° 142, fol. 19r y n° 484, fol. 63v.

101 AGN, *Comptos. Registros*, n° 448, fol. 17r, 54r y n° 484, fol. 63v. La utilización del queso rallado o fresco en preparaciones con estos ingredientes queda confirmada según los gustos de la época [AGN, *Comptos. Registros*, n° 336, fol. 247r y n° 448, fol. 64r].

102 En octubre de 1412 se adquirieron en el Hostal del rey Carlos III espinacas, borrajas, perejil y *purea*. Posiblemente esta última denominación englobe toda una serie de productos vegetales utilizados para su elaboración [AGN, *Comptos. Registros*, n° 325, fol. 343v]. Según el *Menagier de Paris* (=MP) -entre 1392 y 1394- existían tres tipos de purés -el blanco, el verde y el negro- dependiendo de su forma de preparación [Jérôme PICHON, *Le Menagier de Paris...*, *op. cit.*, pp.139-140].

catalanes, como la *capirotada* o *almodroc* (almodrote)<sup>103</sup>. Por lo que respecta a los potajes en los que se utilizan algunas especias, en *Menagier de Paris* incluidos en los “non liés”, ha sido documentado el *paste en pot*, algunos de cuyos ingredientes son la grasa y la carne de buey y vaca<sup>104</sup>. Otras preparaciones identificadas son el *aricoc* o *aricoq*<sup>105</sup>, el *mouton aux heruas*, *mont en erbas* o *moton a las erbas*<sup>106</sup>, el *moton en berzas* o *en calabazas*<sup>107</sup>, además de algunos preparados a base de tripas de carnero, buey, vaca o becerro, como las adquiridas en febrero de 1374 *pour madame de Foix*; o la *frechura de puerco pora fazer potage* que, en diciembre de 1412, se compró en el Hostal del rey Carlos III<sup>108</sup>.

Por su parte, los guisados o “potages liés” son semejantes a los actuales salvo pequeñas diferencias. Raramente se encuentran legumbres, mientras que el uso de especias es más generoso. La ligazón pocas veces se hace con harina sino con pan (en trozos o rallado). Las entrañas (hígados), los huevos, el vinagre o el *verjus* son

<sup>103</sup> Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.217; AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 61r. El *SS* y el *Llibre de totes maneres de potajes de menjar* (=LT) hacen referencia al *almadroch*, *almedroch* o *almedroc* [Rudolf GREWE (†), *Llibre de Sent Soví...*, *op. cit.*, pp.94 y 176-177]. En el *LC* hay una receta denominada *capironades de toferes* [Ruperto de NOLA, *Libre de doctrina...*, fol. 36v-37r]. La versión castellana de éste último (1529) añade una receta en la que identifica como sinónimos ambas denominaciones: *almodrote que es capirotada* [Ruperto de NOLA, *Libro de guisados, manjares y potajes*, Logroño, 1529, fol. 23v-24r].

<sup>104</sup> AGN, *Comptos. Registros*, nº 325, fol. 18r, 42r, 333r y nº 387, fol. 62r. Durante la Edad Media el término “paté” designa algo envuelto en una masa. En este caso “paté en cazuela” viene a indicar que la cazuela de barro tiene una función similar a la masa [Odile REDON, Françoise SABBAN, y Silvano SERVENTI, *Delicias de la gastronomía...*, *op. cit.*, p.325]. Se encuentran recetas de este potaje en el *MP* [Jérôme PICHON, *Le Menagier de Paris...*, *op. cit.*, p.148] y en el *Vivendier* de Kassel -Flandes, 1420-1440 (Kassel, Gesamthochschul-Bibliothek, Murhardsche Bibliothek der Stadt Kassel und Landesbibliothek 4º Ms. Med. 1) (=VK) [Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent...*, *op. cit.*, p.371].

<sup>105</sup> En su elaboración además del carnero también está documentada la liebre [Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.216; AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 287v]. La receta del *MP* -*hericot de mouton*- y la del *VK* proponen utilizar hierbas aromáticas, como hisopo, macis o perejil [Jérôme PICHON, *Le Menagier de Paris...*, *op. cit.*, p.148; Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent...*, *op. cit.*, p.375], mientras que en el *hericoq de mouton* del *Viandier* de la Biblioteca Nacional de Francia -inicios del siglo XIV- (=VTBN) se alude además a la *fine poudre d’espices* [Jérôme PICHON y Georges VICARIE, *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, Paris, 1892, p. 4]. El *SS* catalán también aporta una receta de *arri-choc* en la que incluye la salvia, la menta y otras hierbas [Rudolf GREWE (†), *Llibre de Sent Soví...*, *op. cit.*, pp.91-92].

<sup>106</sup> Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.218. El *MP* y el *VTBN* en vez de cordero incluyen capones y becerro. Las especias a las que hacen referencia son el jengibre y el azafrán [Jérôme PICHON, *Le Menagier de Paris...*, *op. cit.*, p.150; Jérôme PICHON y Georges VICARIE, *Le Viandier...*, *op. cit.*, p. 4].

<sup>107</sup> María José IBIRICU DÍAZ, “El Hostal del Príncipe Carlos...”, *op. cit.*, p.614.

<sup>108</sup> Nelly ONGAY, “De Evreux a Olite...”, *op. cit.*, pp.882-883; AGN, *Comptos. Registros*, nº 325, fol. 409v. Una receta de tripas de carnero en el *SS* [Rudolf GREWE (†), *Llibre de Sent Soví...*, *op. cit.*, pp.83-84], y otra en el *MP* intitulada *trippes au jaunet* [Jérôme PICHON, *Le Menagier de Paris...*, *op. cit.*, p.149].

ampliamente utilizados<sup>109</sup>. Del mismo modo los ya mencionados *peringanados* pueden incluirse también entre estos potajes, suponiendo que les correspondían distintos métodos de preparación en función del producto principal y de su consistencia. Los textos navarros recogen una relativa variedad de estos potajes en los que destaca la carne, como el *bruet gouge* o *geoige* (*brouet georgé*)<sup>110</sup>, el *bruet blanc*<sup>111</sup>, el *bruet camelin*<sup>112</sup>, el *bruet larde* o *buyli larde*<sup>113</sup>, el *bruet fruill, foille, fuyle* o *moton en cuvas*<sup>114</sup>, el *cive* de carne<sup>115</sup>, la *cominada*<sup>116</sup> y la *cimea*<sup>117</sup>. Entre estos también puede incluirse la denominada *olla d'la infanta*, preparada con gallinas en 1425, en

109 Liliane PLOUVIER, “La gastronomie dans le *Viandier de Taillevent* et le *Menagier de Paris*”, *Manger et boire au Moyen Âge, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, t. 2, Paris-Nice, 1984, pp.152-153.

110 En la Europa bajomedieval la denominación de *bruet* designaba a un potaje en el que la carne o el pescado era el principal ingrediente. Dependiendo de los productos utilizados en su elaboración, la consistencia de las salsas que lo componían podía ser mayor o menor. Recogen recetas de este *brouet* el MP [Jérôme PICHON, *Le Menagier de Paris...*, *op. cit.*, pp.163-164], el VS [Paul AEBISCHER, “Un manuscrit valaisan du *Viandier...*, *op. cit.*, p.87] y el VTBN [Jérôme PICHON y Georges VICARIE, *Le Viandier...*, *op. cit.*, p.6].

111 Elaborado con capones, pollos o *poucins* según el MP [Jérôme PICHON, *Le Menagier de Paris...*, *op. cit.*, p.165]. Una edición impresa del *Viandier*, de finales del siglo XV (=VTXV), propone el buey y también las aves de corral (*poulailler*) [*Le cuisinier Taillevent*, [Lyon], c.1495-1496, pp.3-4 y 35]. Este último recetario ofrece otra receta titulada *blanc brouet d'Allemagne* [p.4].

112 En 1433 se adquirieron gallinas con almendras y azúcar para su elaboración en el Hostal de la reina Blanca [Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.218]. Los manuscritos franceses, como el MP [Jérôme PICHON, *Le Menagier de Paris...*, *op. cit.*, p.163] y como el VK [Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent...*, *op. cit.*, pp.372-373] lo denominan *brouet de canelle*.

113 Se recoge una versión en el VS [Paul AEBISCHER, “Un manuscrit valaisan du *Viandier...*, *op. cit.*, p.85] y en el VTXV (*pour bouillir larde*) [*Le cuisinier...*, p.9]. En el LG hay una receta denominada *broete lardero de muy buena faccion* [Ruperto de NOLA, *Libro de guisados...*, *op. cit.*, fol. 54v]. El MP lo alude como *bouly larde aux especes et aux soupes* [Jérôme PICHON, *Le Menagier de Paris...*, *op. cit.*, p.156].

114 María José IBIRICU DÍAZ, “El Hostal del Príncipe Carlos...”, *op. cit.*, p.614; Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p. 218.

115 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “Banquetes de los príncipes de Viana...”, *op. cit.*, pp.701 y 715. El MP propone una receta tanto para liebres como para conejos [Jérôme PICHON, *Le Menagier de Paris...*, *op. cit.*, p.169]. Otra con liebre en el VS [Paul AEBISCHER, “Un manuscrit valaisan du *Viandier...*, *op. cit.*, p.89]. Dos recetas de *potage de lievre* en el VK [Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent...*, *op. cit.*, p.378]. La variedad de estos potajes es amplia: *cive de menus oisiaux*, *cive d'oistres*, *cive d'oeufs*, *pochies en huile...* según el VTBN [Jérôme PICHON y Georges VICARIE, *Le Viandier...*, *op. cit.*, pp.7 y 22].

116 Está documentada la utilización de tocino [Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.217], huevos [AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 69r], carnero y cabrito [AGN, *Comptos. Registros*, nº 484, fol. 3]. El comino da nombre a este plato que también aparece en numerosos recetarios franceses con diferentes variantes tanto de carne como de pescado: *comminee de poulailler*, *comminee a jour de poisson* (MP) [Jérôme PICHON, *Le Menagier de Paris...*, *op. cit.*, pp.161-162], *comminee d'almandes* (VS) [Paul AEBISCHER, “Un manuscrit valaisan du *Viandier...*, *op. cit.*, p.86], o *comminee de poisson* (VK) [Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent...*, *op. cit.*, p.372] entre otras.

117 La “cimía” es lo que hoy se denomina marrubio. Muy posiblemente, tal y como sucede con la *cominada*, esta hierba hubiera dado su nombre a un plato. Solamente ha podido asociarse este plato a la *carne* [Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.218].

el Hostal de la reina Blanca, y las *fauas pora potages* adquiridas para el de la infanta Leonor en 1441<sup>118</sup>. La primera de éstas elaboraciones recuerda al potaje por excelencia de siglos venideros: la “olla podrida”. Los potajes de pescado apenas quedan reflejados en la documentación, pese a que los recetarios medievales ofrecen abundantes referencias sobre ellos y de que su compra, junto con moluscos y crustáceos, es corriente. La excepción es la *congrada*, compuesta de congrio seco, especias y azúcar, y presentada en la mesa del Hostal de Carlos de Viana en 1451<sup>119</sup>. Asimismo el azúcar adquirido frecuentemente en dicho Hostal *pora los huevos* hace pensar que pudiera tratarse de algún otro tipo de potaje<sup>120</sup>. Del mismo modo la influencia gastronómica de la minoría musulmana queda reflejada, además de por las especias, por las espinacas, berenjenas, cítricos, arroz y azúcar, y las *albondigas* de carnero elaboradas en 1433 en el Hostal de la reina Blanca<sup>121</sup>. Por lo que respecta a las especias y condimentos empleados en dichas elaboraciones no suele ser habitual que se detallan, recurriéndose generalmente a un lacónico *todas especias a los potages*<sup>122</sup>. En septiembre de 1406 se utilizaron *ostias doradas, anis blanco, uermeillo, uerde por los potages que fueron seruidos*, con motivo del banquete de bodas de la infanta Beatriz con Jaques de Borbón, conde de la Marche<sup>123</sup>.

Durante este servicio también se presentan las denominadas “grosses chars”, que de acuerdo con los recetarios franceses de la época eran el buey, el cerdo y el carnero. De hecho durante el trayecto de regreso de la condesa de Foix desde Evreux a Olite, entre 1373 y 1374, se hace referencia a la adquisición de *grosse char pour le souper*<sup>124</sup>. Una expresión que no designa una parte cualquiera del buey o del carnero y que se sobreentiende como una preparación especial. Las carnes, en ocasiones conservadas en salazón, podían ir acompañadas de diferentes tipos de potajes o salsas, de otras piezas de otros animales, como las coradas o los esquinazos *-eschi-*

118 AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 27r y nº 448, fol. 17r.

119 AGN, *Comptos. Registros*, nº 484, fol. 1r, 57r y 63v.

120 AGN, *Comptos. Registros*, nº 484, fol. 1r. No hay duda de que los huevos se utilizaban en algunos potajes, como se detalla, el 13 de febrero de 1374, en el Hostal de la condesa Inés de Foix, al comprarse huevos para el *potaje de disner* [Nelly ONGAY, “De Evreux a Olite...”, *op. cit.*, p.883].

121 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.224. Un recetario portugués –de finales del siglo XV o principios del XVI- (=TCP) recoge la preparación de *almondegas* [Antonio GOMES FILHO ed., *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV*, Rio de Janeiro, 1963, p.147]. Sobre este recetario puede consultarse el trabajo de María José AZEVEDO SANTOS, “O mais antigo livro de cozinha português-receitas e sabores”, *Revista Portuguesa de História*, xxvii (1992), pp.63-101.

122 AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 358r.

123 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, *op. cit.*, p.342. Es muy probable que las *belotas et alama* para las cuales se adquirió una libra de queso en el Hostal de la reina Blanca en 1425 respondan a alguna variedad de potaje que desconozco de momento [AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 65r].

124 Nelly ONGAY, “De Evreux a Olite...”, *op. cit.*, p.880.

*nees de porc-*, y por algunos embutidos<sup>125</sup>. Estos últimos muy apreciados en la corte navarra a juzgar por la variedad de denominaciones encontradas. Los más habituales son las *andoillas* o *andouilles* (embutido de pieles de cerdo picadas con sal y ajo), las morcillas o *bodries*, las longanizas y los *tripotes* (con cebolla) también de cerdo. Con ingredientes semejantes se suelen elaborar una variedad especial de salchichas con miel: las *melizas sarficas borgoynesas*, en cuya elaboración se incluía el jengibre, canela, *grana*, azafrán y clavos de giroflé<sup>126</sup>. En lo referente a su preparación no es infrecuente que los embutidos sean lardados con tocino. Es lo que sucede en diciembre de 1371, cuando se adquiere en el Hostal del rey Carlos II para *larder, 10 andouilles, 3 jambons et 10 paires de eschinnes de porc*<sup>127</sup>.

A continuación se ofrecían una amplia gama de pasteles o tartas -raramente llamados *gatelez*<sup>128</sup>- que corrían generalmente a cargo del panadero, pero también, en los hostales más importantes, del “obliero”; la compenetración entre éstos y los cocineros debía ser fundamental. Hay ocasiones, sin embargo, que por exceso de trabajo o por otras causas los pasteles se adquieren a pasteleros ajenos a la corte, como en abril de 1363, que se pagan 22 sueldos y 6 dineros por *facon de 15 doussaines de tartes, de pastes et dariolles* elaborados en Olite; en Burdeos, en diciembre de 1365, los contables de la reina Juana anotan el pago de 41 sueldos y 8 dineros por la *facon de 7 doussaines et deme de tartes, 15 fromages et 100 d’oeufs*<sup>129</sup>.

La variedad es tan amplia como los artículos empleados en su confección: carne, pescado y frutas. De los primeros los hay de carne de caza o *venayson* (ciervo, liebre, paloma, capón), vaca, cabrito, becerro, buey -*tresse de buef pour faire pastez-*, cordero, carnero, gallina, pollo o gazapo. Los pescados también son variados: lamprea, trucha, atún, mújol, anguila, esturión y salmón. Con frutas se elaboran al menos pasteles de membrillo, de duraznos secos y de moras<sup>130</sup>. En noviembre de 1425, en Tafalla, durante el convite ofrecido por el rey Juan II al adelantado mayor de Castilla y a otros señores castellanos (Diego Gómez de Sandoval, Fernando Pérez de Ayala, Diego Pérez Sarmiento y a Rodrigo Díaz de Mendoza) se les ofrece *pas-*

<sup>125</sup> En 1366 el Hostal de la infanta María adquiere 4 *rouos de sal para sallar los puercos de madama et un buey en pieças* [Nelly ONGAY, “El Hostal de la infanta María...”, *op. cit.*, p.142]; Jean-Louis FLANDRIN y Carole LAMBERT, *Fêtes gourmandes...*, *op. cit.*, p.61.

<sup>126</sup> Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, *op. cit.*, p.306; AGN, *Comptos. Registros*, nº 448, fol. 3v; nº 117, fol. 39r y nº 387, fol. 18v.

<sup>127</sup> AGN, *Comptos. Registros*, nº 142, fol. 15v.

<sup>128</sup> AGN, *Comptos. Registros*, nº 129, fol. 3v.

<sup>129</sup> AGN, *Comptos. Registros*, nº 129, fol. 153r; nº 117, fol. 10v y nº 110, fol. 13v.

<sup>130</sup> AGN, *Comptos. Registros*, nº 117, fol. 87v. Entre los ingredientes para su elaboración también se alude a la grasa de buey, *gordura*, manteca, queso fresco y azúcar [AGN, *Comptos. Registros*, nº 117, fol. 113v y nº 387, fol. 287r; AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 127, nº 4, fol. 10v y 32v].

tizes d'Anglaterra, una de las pocas denominaciones de origen con las ya aludidas salchichas borgoñonas<sup>131</sup>. Entre las especias utilizadas el año 1443 en el Hostal de Carlos de Viana están documentadas la canela, la pimienta, las *poldras finas* y el azafrán *pora colorar la pastizeria*<sup>132</sup>.

También solían ofrecerse empanadas; una de cuyas referencias hace alusión al cobro, en 1441, de 4 sueldos por parte de Johanico, cocinero de la infanta Leonor, *por menuzias et enpanada por todo este mes*<sup>133</sup>. Su preparación se hacía a base de una delgada hoja, elaborada con harina de trigo, extendida en el fondo de una sartén bien engrasada, untada ella misma con manteca o aceite, que a veces se cocía levemente sobre la masa antes de rellenarla<sup>134</sup>. La carne y el pescado de relleno no suelen variar de los utilizados en los pasteles o tartas al igual que el resto de ingredientes. Para la masa se utilizaba harina y huevos, y en la preparación de la carne picada se incluía grasa de buey -también llamada a veces gordura- manteca, queso fresco, tocino y especias además de azúcar y vinagre. Resultan interesantes las menciones al azúcar entre los ingredientes de los pasteles y empanadas, bastante corriente en la tradición culinaria catalano-aragonesa pero no en la francesa hasta finales del siglo xv<sup>135</sup>. El servicio podía terminar, si no lo había hecho ya, con buñuelos elaborados con miel: una variedad de tradición musulmana eran los *almujabares* (almojábanas), entre cuyos ingredientes además de la miel entraban el queso de vaca y la manteca de cerdo<sup>136</sup>.

Es en este primer servicio cuando los escanciadores ofrecen el vino a los comensales. Unos caldos que dependiendo del miembro de la familia real a quien se los ofrecen pueden tener diversa procedencia, sobre todo si a quien se sirve no se encuentra en el reino. Es el caso de los vinos franceses degustados tanto por Carlos II y Juana de Valois -*de Gascoine et de Anjou*<sup>137</sup>- como por su hijo Carlos III duran-

131 AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 127, nº 4, fol. 2r; AGN, *Comptos. Registros*, nº 142, fol. 15v.

132 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, "Banquetes de los príncipes de Viana...", *op. cit.*, p.701.

133 AGN, *Comptos. Registros*, nº 448, fol. 65v. El 2 de septiembre de 1358 se elaboraron empanadas en el banquete por el bautizo, celebrado en Olite, de Juana, hija del infante Luis de Navarra [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 13, nº 160]. En noviembre de 1425 se gastaron 4 onzas y media de especias *con una onza de queso que espendieron a 12 enpanadas de muldes* (mejillones) *que fueron fechas por la venida del rey* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 32r].

134 Odile REDON, Françoise SABBAN, y Silvano SERVENTI, *Delicias de la gastronomía...*, p.301.

135 La utilización de azúcar en las recetas francesas de pasteles y tartas, aunque moderada, puede comprobarse en el *VTXV* [*Le cuisinier...*, pp.24-30].

136 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, "Banquetes de los príncipes de Viana...", *op. cit.*, pp.700-701. Una receta portuguesa tardía en el *TCP* [Antonio GOMES FILHO ed., *Um tratado da cozinha...*, *op. cit.*, p.151].

137 Eugène. IZARN, *Le Compte des recettes...*, *op. cit.*, p.74.

te sus estancias en Francia; de los vinos castellanos, como el de Madrigal, que la reina Leonor hizo importar a Navarra en varias ocasiones; de los vinos sicilianos que la infanta Blanca disfrutó durante su ajetreado reinado en la isla, o de los catalano-aragoneses que fueron degustados en las idas y venidas que los monarcas y sus familiares realizaron en sus salidas y entradas a Navarra. Cuando los monarcas residían en el reino, el consumo está basado en caldos de la tierra (tintos, *bermejós* o *colorados* y blancos) aunque ocasionalmente pueden adquirir vinos foráneos, como los de Calahorra o Navarrete en Castilla, y Tarazona, Borja, Cariñena o Zaragoza en Aragón<sup>138</sup>. El personal de los hostales también bebe sidra (*pomada*), procedente por lo general de las tierras de Ultrapuertos<sup>139</sup>. Caldos todos ellos que junto con el pan ofrecido en la mesa -el *pan de bocha*, destinado a la familia real y sus allegados, y el *pan comun*, distribuido al resto de invitados y parte del personal que come en la corte- completan la imagen visual que uno puede hacerse de estas reuniones. Hay ocasiones en que los panaderos reales elaboran panes que no suelen ser habituales, como el *pan lechazo* o *leyraço* (con leche y huevos) que, en 1406 y 1426, se destinó a las reinas Leonor y Blanca respectivamente, o el *pan de anís*<sup>140</sup>.

La organización francesa atribuye al **segundo servicio** la presentación de los asados, eje principal del menú medieval. Éste era el momento en que los trinchantes demostraban su pericia en el ejercicio de su oficio. En periodo penitencial la carne se sustituye por pescado, ofreciéndose en los banquetes más importantes otros platos de acompañamiento<sup>141</sup>. Carnes y pescados asados al fuego vivo en parrillas (*gril*), compuestas de un conjunto de varillas de hierro sobre las cuales se colocaban los alimentos, como en 1368 cuando en el Hostal del rey se compran 8 libras y media de tocino *pour faire ribletes* (carne a la parrilla)<sup>142</sup>; o en asadores denominados *espedos* (asador de pequeño tamaño y de hierro), utilizados en septiembre de 1406 en la boda de la infanta Beatriz *por fazer doraduras, y contrarrostidores* (asadores grandes y de madera) con sus respectivas *brochetas* o *barroquetas* (agujas o estacas de madera o cobre con las que se sujeta el alimento para asarlo) y *lardoueres*<sup>143</sup>. Las carnes

138 María José IBIRICU DÍAZ, "El Hostal del Príncipe Carlos...", *op. cit.*, p.608; 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), p.596; Fernando SERRANO LARRÁYOZ, "La Casa y la mesa...", *op. cit.*, pp.170-171; *La Mesa del Rey...*, *op. cit.*, p.166.

139 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, *op. cit.*, p.227.

140 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, *op. cit.*, pp.242-243; Florencio IDOATE, *Rincones de la Historia de Navarra*, t. II, Pamplona, 1997 (3ª edición), p.14; AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 320r.

141 J. L. FLANDRIN y C. LAMBERT, *Fêtes gourmandes...*, *op. cit.*, p.79.

142 AGN, *Comptos. Registros*, nº 129, fol. 12v.

143 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, *op. cit.*, p.138.

rojas (carnero, cabrito, borro, buey, vaca, becerro, cerdo, gorrín o *porcinillo de lech*), las blancas (capones), las de caza mayor (ciervo y puerco de monte) y menor (conejos, perdices, palomas, ánsares, patos o pájaros de río -*oyseau de riuere*<sup>144</sup>-), así como aves de lujo (faisanes, gansos -*oisons*<sup>145</sup>-, ocas, pavos reales y cisnes) son susceptibles de ser asadas<sup>146</sup>.

Los pescados de mar o los de agua dulce reemplazan a las carnes los días en que las prescripciones religiosas así lo ordenan, aunque algunos recetarios franceses, como el *Menagier de Paris* los incluyen en un “tercer servicio”<sup>147</sup>. La variedad de pescados marinos, incluyendo crustáceos y mariscos, adquiridos por la corte navarra en puertos del Cantábrico como San Sebastián, Guetaria, Fuenterrabía o Bayona es amplia: merluzas (en ocasiones secas desde Bretaña), congrios, besugos, delfines, rayas, meros, sardinas, sabogas, atunes, marsopas, mielgas, lubinas, doradas, esturiones, mújoles, *sanbies*, chicharros, salmonetes, mejillones, *chantres*, caracoles de mar, ostras, *mollas*, camarones y langostas e incluso alguna que otra tortuga marina, a excepción de los arenques de aguas más frías y consumidos en salazón. Las especies de agua dulce también son importantes: anguilas, barbos, *barbilones*, loinas, truchas, *pimparneux* (anguila pardusca que no remonta los ríos, permaneciendo en las desembocaduras), lampreas, salmones (algunos lo consideran de agua salada), tencas y *colaques*<sup>148</sup>. No obstante, debe entenderse que no todas estas especies eran asadas, por lo menos en lo que respecta a los moluscos y crustáceos, más indicados para potajes, pasteles o para degustarlos de otras maneras.

Tanto la carne como los pescados están acompañados de las más variadas salsas, aunque hay que tener en cuenta que poco tienen que ver con las actuales. Durante la Edad Media las “salsas” raramente poseían un componente graso, salvo las que formaban parte de los potajes y en cuya elaboración se utilizaba tocino, manteca o saín. Quizás uno de los aspectos más característicos de las salsas medievales sea el componente ácido que ofrecen a los alimentos que acompañan, obtenido mediante el vinagre, *agraz-verjus*<sup>149</sup> o zumo de cítricos. Así, por ejemplo, la que más fielmente parece haber llegado hasta hoy en día es la salsa de mostaza, entre cuyos ingredientes han podido documentarse la mostaza propiamente dicha, la uva -de la

144 AGN, *Comptos. Registros*, nº 117, fol. 43r.

145 AGN, *Comptos. Registros*, nº 175, fol. 157r.

146 AGN, *Comptos. Registros*, nº 142, fol. 19r.

147 Jean-Louis FLANDRIN y Carole LAMBERT, *Fêtes gourmandes...*, p. 83.

148 María José IBIRICU DÍAZ, “El Hostal del Príncipe Carlos...”, *op. cit.*, p.616; Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, *op. cit.*, pp.200-207.

149 En marzo de 1372 Jacques Aragonel se encarga de que se haga *verjux pour l'ostel* (de la reina) *et en faire ciullir les oliues del oliuier du roy et en faire l'uille qui est* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 24, nº 27, fol. 9v].

que se prepara el mosto que le da nombre-, el vino y las granadas. La aparición de elementos dulces, como la granada o la miel, cuando en realidad esta salsa tiende a tener un toque agrio aportado por el vinagre, es digna de mención aunque no desconocida en recetas catalanas y francesas<sup>150</sup>. El aprecio por lo dulce queda expresado en la utilización del azúcar como ingrediente de la salsa *camelina* y cuya preparación incluía además canela, jengibre, azafrán, *grana* y *especies menudas*<sup>151</sup>. La leche de almendras, aunque no se menciona directamente, y el vino (tinto) también debieron de utilizarse en su elaboración<sup>152</sup>.

La *camelina* y la *salsa verde* forman parte de las “sauces non boullues”, según los recetarios franceses. Pocos son los datos que los textos navarros aportan sobre la elaboración de esta última, tan sólo las especias y el azúcar aparecen directamente relacionadas con ella. La adquisición de perejil y ajos *pora la sauseria* también apunta hacia ese destino<sup>153</sup>. Su utilización en distintos asados queda reflejada con la reina Blanca, el Domingo de Pascua de 1433, y con Carlos de Viana, en abril de 1451, anotándose en este último caso el gasto de 2 onzas de azúcar *para purea et para congradada et para salsa verde para las turmas* (testículos de animales que frecuentemente se asaban) *et para las espinagas*<sup>154</sup>. Otra es la salsa de lamprea, sobre de la que tan sólo está documentado el uso de especias, gastándose a últimos de ese mes de abril 6 onzas *para purea et para los esparragos et para salsa verde et para la salsa de 1ª lamprea et para 6 pastizes de lampreas*<sup>155</sup>. Menos frecuente en los

<sup>150</sup> Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, *op. cit.*, p.307; “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.221. El azúcar es mencionado en el *LT* catalán [Rudolf GREWE (†), *Llibre de Sent Soví...*, *op. cit.*, p.188], en el *Viandier* de la Biblioteca Mazarina (=VTBM) -Besançon, 1440-1450- [Jérôme PICHON y Georges VICARIE, *Le Viandier...*, p. 39] y en la receta de *saulce au moust* del *VTXV* [*Le cuisinier...*, p. 33].

<sup>151</sup> AGN, *Comptos. Registros*, nº 342, fol. 374r y 725r. En el recetario *Du fait de cuisine de maître Chiquart* (1420), cocinero de Amadeo VIII de Saboya, se especifica como “especies gruesas” el jengibre, canela, grano de paraíso y pimienta, y como “especies menudas” la nuez moscada, clavo de giroflé, macis y galanga [Terence SCULLY, *The Art of Cookery...*, *op. cit.*, pp.148-149].

<sup>152</sup> La utilización de la almendra en la cocina medieval fue muy frecuente en este tipo de salsa y otros preparados; en octubre de 1414 se anota su compra en la cocina del rey *a fazer saussa* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 336, fol. 285v]. La utilización de leche de almendras y vino tinto está propuesta por el *SS* catalán [Rudolf GREWE (†), *Llibre de Sent Soví...*, *op. cit.*, p.68], no así por el *VTBN* ni por el *VS* francés [Paul AEBISCHER, “Un manuscrit valaisan du *Viandier...*”, *op. cit.*, p.99]. Por el contrario sí que hace referencia al vino el *VTXV*, impreso a finales del siglo xv [*Le cuisinier...*, p.29].

<sup>153</sup> AGN, *Comptos. Registros*, nº 484, fol. 41r y nº 306, fol. 147 y 162r. Una receta sencilla en donde además de perejil se utiliza pan, jengibre, salvia, vinagre o *verjus* en el *VTBN* [Jérôme PICHON y Georges VICARIE, *Le Viandier...*, p.33]. Otro manuscrito el *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria* (=TM) -inicios del siglo xiv- utiliza el ajo de forma opcional [Odile REDON, Françoise SABBAN, y Silvano SERVENTI, *Delicias de la gastronomía...*, *op. cit.*, p.375].

<sup>154</sup> Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.221; AGN, *Comptos. Registros*, nº 484, fol. 63v.

<sup>155</sup> AGN, *Comptos. Registros*, nº 484, fol. 71r.

recetarios franceses, y con una identidad marcada, es la salsa de *uruga* (oruga), de un cierto carácter picante. Es mencionada en el *Modus viaticorum preparandorum et salsarum* del Sur de Francia (Languedoc) y en los recetarios catalanes e italianos<sup>156</sup>. En estos últimos recetarios también aparecen otras salsas que suelen aparecer en los textos navarros a partir del primer cuarto del siglo xv, como la *salsa de pago*, para la que se compra azúcar, miel, almendras y huevos; y la *pampanada*, de la que también forman parte estos últimos y la pimienta, además de los pámpanos (sarmiento verde de la vid) de los que se obtiene un jugo semejante al agraz<sup>157</sup>.

Asociadas con los pescados están las denominadas *resalsas*, por lo general adquiridas ya elaboradas<sup>158</sup>. La palabra “salsa”, frecuentemente utilizada en la documentación navarra tiende a ser un sinónimo de especias utilizadas indistintamente con carne o pescado<sup>159</sup>. La variedad de estas elaboraciones debió de ser mucho más amplia de lo aquí expuesto, lamentablemente la documentación no ofrece muchos más datos al respecto, pero hay ocasiones, durante el reinado de Carlos III, en que los textos suelen reflejar la utilización en la cocina de todo tipo de especias *pora fazer salssa pora el rey* o de miel, pan y rábanos para una indeterminada salsa en el de su hija Blanca<sup>160</sup>.

---

156 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.221; AGN, *Comptos. Registros*, nº 353, fol. 398r. La receta del SS catalán incluye además de la oruga propiamente: vinagre, azafrán, pimienta, jengibre, clavos (de giroflé), canela y opcionalmente arroje o azúcar [Rudolf GREWE (†), *Llibre de Sent Soví...*, *op. cit.*, pp.76-77]. Sobre el *Modus viaticorum preparandorum et salsarum* (=MV), Carole LAMBERT, “La cuisine occitane à partir d’un réceptaire culinaire languedocien et de sources annexes” *Archéologie du Midi Medieval*, 15-16 (1997-1998), pp.295-305.

157 AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 63r, 155r y 430r. Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, pp.220-221; “Banquetes de los principes de Viana...”, *op. cit.*, p.702. Un ejemplo en el SS [Rudolf GREWE (†), *Llibre de Sent Soví...*, *op. cit.*, pp.65-66].

158 A este respecto puede comprobarse en el *Registro del “Veinteno”* de Tudela de 1362, como queda reflejada la venta de ajos, cebollas, *salssa verde* y mostaza por una tal Elvira de Araciél [Nelly ONGAY, *El Registro del “Veinteno” en Tudela (1362). Estudio, transcripción y notas*, Mendoza, 1997, p.359].

159 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “Notas sobre la alimentación del campesinado navarro tras la Peste Negra: Pamplona (1356 y 1365)”, en Cayetano FERNÁNDEZ ROMERO y Antonio MORENO ALMÁRCEGUI 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, p.261; “Un proyecto de embajada navarra a Cerdeña. Cuestiones alimentarias de un viaje a mediados del siglo XIV”, *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia. Homenatge al Dr. Manuel Riu Riu*, 20-21 (1999-2000), vol. 1, p.416; Fernando SERRANO LARRÁYOZ e Íñigo MUGUETA MORENO, “De Pamplona a Aviñón y París. Las cuentas de un viaje a mediados del siglo XIV (1355-1356)” *Huarte de San Juan Geografía e Historia* (en prensa); Fernando 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).

160 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, *op. cit.*, pp.308-309; “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.221.

El cronista Olivier de La Marche alude a mediados del siglo xv a los “suytes”, en realidad ciertos tipos de preparaciones presentadas con los asados de carne o los pescados, entre los que pueden incluirse el *manjar blanco*, *blanch* o *blanc*, plato por excelencia de la alta cocina medieval, a base de gallinas, pollos, arroz, especias, azúcar y almendras<sup>161</sup>, y algunos de los potajes ya aludidos anteriormente como el *buyli larde*. También podían ofrecerse a continuación *crepas* (crêpes), *talamosas* (torta de queso cubierta con una corteza dorada al huevo y mantequilla -*burre*-), tartas dulces -*tartelete*- y *quesadas*<sup>162</sup>.

Es el **entremés** el elemento del banquete medieval más característico del fasto y del boato de este tipo de celebraciones. Sobre su importancia y significado en la corte navarra las fuentes silencian los detalles, por lo que no siempre resulta fácil identificar las elaboraciones que se ofrecían. Con esta denominación se entienden en la Europa medieval dos concepciones diferentes. En primer lugar, el *entremets* en francés, o *intermezzo* en italiano, designaba una sorpresa o un divertimento que en los grandes festines adquiría un desarrollo espectacular. Estas sorpresas podían incluir intermedios musicales que podían acompañar a cierto tipo de representaciones teatrales, como parece ser que se hicieron *en los entremeses de los reyes d'armas* durante la celebración de la boda de Carlos de Viana e Inés de Clèves en septiembre de 1439<sup>163</sup>. En segundo lugar, a las preparaciones culinarias poco corrientes en donde se mezclaba la cocina y el arte, obligando a un enorme trabajo tanto a cocineros como al resto de personas dedicadas casi exclusivamente a esas tareas. La organización de algunos de los festines durante el reinado de Carlos III deja constancia de su complicación y el fatigoso esfuerzo de los panaderos, pintores, carpinteros, mazoneros y escultores<sup>164</sup>. Entre las diferentes variedades de entremeses que se elaboraron

---

<sup>161</sup> Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.222. Preparación de gran popularidad que está presente en prácticamente todos los recetarios europeos medievales y renacentistas. Ejemplos en el SS catalán -*qui parla con sa deu ffer manjar blanch*- [Rudolf GREWE (†), *Llibre de Sent Soví...*, *op. cit.*, pp.124-125] y en el VS francés; en este último caso considerado un plato para convalecientes: *blanc mengier d'ung chapon pour ung malade* [Paul AEBISCHER, “Un manuscrit valaisan du Viandier...”, *op. cit.*, p.95].

<sup>162</sup> Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “Banquetes de los príncipes de Viana...”, *op. cit.*, pp.700-701; AGN, *Comptos. Registros*, nº 292, fol. 120r; AGN, *Comptos. Registros*, nº 175, fol. 146r; Nelly ONGAY, “El Hostal de la infanta María...”, *op. cit.*, p.142. El 4 de septiembre de 1406, día en que se preparan en el Hostal del rey *quesadas* y *tallamossas*, se adquiere azúcar, jengibre, *grana*, clavos de giroflé, cominos, higos, dátiles y azafrán, quizás, aunque no todo, para estas elaboraciones [AGN, *Comptos. Registros*, nº 292, fol. 226r].

<sup>163</sup> AGN, *Comptos. Registros*, nº 442, fol. 86v.

<sup>164</sup> El 8 de septiembre de 1415 se anota la utilización de *un resmo et 2 manos de paper de liuro allos pintores por fazer los entremeses*, (...) *por 8 libras de sebo deliurado a los pintores para los entremeses sobre dichos*, (...), mientras que Jehan Lome pagó *por tela vieilla 2 libras de alla, oillas, orcos de tierra et otras muchas menudas cosas por fazer los entremeses sobre dichos, por todo 78 sueldos*. Rolín, pintor, trabajó de noches y dos compañeros le ayudaron. Para ese mismo día Esteban realizó *16 bondeaux et 16 tablas para los pastizes et otros entremeses et por 1ª pieca de fusta para fazer los moldes dellos dichos entremeses* y de cuya

pueden identificarse dos tipos. Uno, lo más parecido a un pastel de gran tamaño donde se introdujeron pájaros vivos y en cuya superficie se colocaron gavilanes con cascabeles; el otro eran aves con sus plumajes (pavos, cisnes) y otros animales (gorrines) revestidos con panes de oro o plata<sup>165</sup>. El aprecio que parece tenerse por la cabeza del jabalí durante el primer cuarto del siglo XV, a juzgar por las continuas menciones sobre su cocción, induce a creer que en ocasiones especiales pudo prepararse lo que en el recetario de *maître Chiquart* se denomina *hures de sengliers dorees* (cabeza de jabalí dorada)<sup>166</sup>. Era costumbre que estas efímeras obras de arte quedasen protegidas con telas, hasta su presentación ante los comensales. Lo más común era que coexistieran ambas formas de entremeses, las teatrales y las inspiradas en la actividad culinaria misma, dependiendo de la importancia de cada momento.

Parece confirmarse que la corte navarra sigue las pautas de sus vecinos franceses, a diferencia de la tradición italiana que no considera al “entremés” como un plato sino como un intermedio. Como toda representación en la que se desenvuelve el banquete medieval, el entremés es el máximo exponente del simbolismo del poder real, llegando incluso a emanar intenciones claramente propagandísticas<sup>167</sup>. La literatura gastronómica francesa también hace referencia a los entremeses, como una serie de elaboraciones ofrecidas entre el segundo y tercer servicio, en consonancia con su etimología: “entre les mets” (entre servicios)<sup>168</sup>. Parece que con este sentido *-pour faire entremez-* se adquirieron, en 1366, huevos en el Hostal de la reina Juana<sup>169</sup>. Los recetarios galos, como el *Menagier de Paris* en los “entremes, fritures et dorures”, o el *Viandier* de la Biblioteca Nacional de Francia en los “chapitres d’entremes”, incluyen una amplia gama de estas elaboraciones, también documentadas en Navarra, y que tan sólo son preparaciones comestibles refinadas que suelen

---

fabricación se hizo cargo dicho Lome, el escultor del sepulcro del rey Carlos III y de la reina Leonor ubicada en la catedral de Pamplona [AGN, *Comptos. Registros*, nº 342, fol. 220v y 221r].

<sup>165</sup> En la boda de la infanta Beatriz -1406- se anota la adquisición de pan de oro *por dorar cisnes, cochones et entremeses* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 342, fol. 245r]. La utilización de ingredientes extraordinarios queda reflejada también en el empleo de aguardiente en alguno de estos entremeses [AGN, *Comptos. Registros*, nº 292, fol. 306r]. Bien pudo haber servido como combustible cada vez que el cocinero montaba un dragón de fuego u otro artefacto. Si se mojaba un algodón en aguardiente y se le daba fuego, el animal podía estar durante un tiempo lanzando fuego en la mesa del comedor [Terence SCULLY, *The Art of Cookery...*, *op. cit.*, p.162].

<sup>166</sup> Jean-Louis FLANDRIN y Carole LAMBERT, *Fêtes gourmandes...*, *op. cit.*, pp.120-121.

<sup>167</sup> Esta función puede comprobarse en algunos de los entremeses ofrecidos en Borgoña durante el “Banquet du Faisan” del duque Felipe el Bueno (1454) [Danielle QUÉRUEL, “Des entremets aux intermédés dans les banquets bourguignons”, *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Aix-en-Provence, CUER MA Université de Provence (Centre d’Aix), 1996, p. 150].

<sup>168</sup> Jean-Louis FLANDRIN y Carole LAMBERT, *Fêtes gourmandes...*, *op. cit.*, p.110.

<sup>169</sup> AGN, *Comptos. Registros*, nº 117, fol. 94v.

ofrecerse en servicios posteriores<sup>170</sup>: el *fau uernon*, a base de carne y pollos<sup>171</sup>; las gachas o *farraduras*, también llamadas *fourmentee* o *formentea*, a base de trigo, huevos, miel y especias y a las que en 1433 se añaden *sabores pora las farinas*<sup>172</sup>; algunos pescados como la *lamprea en pan*<sup>173</sup>; el *riz engole* (arroz rojo) con especias, azúcar y almendras y el *ricoch* con carnero<sup>174</sup>; el *morterol* o *morterol de lech*, compuesto por leche, huevos, gallinas, carnero, cabrito, especias, almendras, azúcar<sup>175</sup>; la *armendolada* o *armendolat*, también con almendras y azúcar<sup>176</sup>; y los caracoles o ciertos platos a base de gelatinas preparadas con gorrines o patas de carnero -por sus propiedades gelatinosas-, vinagre (blanco), vino (tinto y blanco) y especias (jengibre, azafrán, pimienta y *menudas especias*), son algunos ejemplos<sup>177</sup>. Hay ocasiones en que la documentación no menciona explícitamente el nombre de la elaboración. No obstante, la utilización de gazapos *que fueron puestos en pasta pora eill rey*<sup>178</sup>, en 1421, parece indicar la confección de alguna otra variedad de “morterol”; una

170 Odile REDON, Françoise SABBAN, y Silvano SERVENTI, *Delicias de la gastronomía...*, *op. cit.*, pp.419-421.

171 AGN, *Comptos. Registros*, nº 292, fol. 192v. Una receta de *fau guernon* en el *VTBN* o de *faux grenon* en el *MP* y en el *VS* [Jérôme PICHON y Georges VICARIE, *Le Viandier...*, *op. cit.*, pp.14-15; Jérôme PICHON, *Le Menagier de Paris...*, *op. cit.*, p.211; Paul AEBISCHER, “Un manuscrit valaisan du *Viandier...*, *op. cit.*, p.91].

172 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.222; AGN, *Comptos. Registros*, nº 117, fol. 19v. AGN, *Comptos. Registros*, nº 448, fol. 115r. En abril de 1426 la cocina de la reina Blanca compra una olla de tierra *pora cozer farina pora la infanta* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 281]. El 7 de enero de 1412 se anota el gasto en el Hostal del rey, posiblemente durante las fiestas de Navidad, de un cuartal de trigo *a fazer formentea* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 325, fol. 13r]. En algunos casos estas elaboraciones tienen una clara función medicinal, como las *gachas curativas* destinadas a la infanta María en 1395 [Nélide MAMPEL, “De lo necesario a lo superfluo. Las cuentas del Hostal de *madame Johann*. Navarra, 1395”, *Fundación*, 6 (2002), p.56]. Recetas de este guiso en el *MP* y en el *VTBN* [Jérôme PICHON, *Le Menagier de Paris...*, *op. cit.*, pp.210-211; Jérôme PICHON y Georges VICARIE, *Le Viandier...*, *op. cit.*, pp.15-16].

173 AGN, *Comptos. Registros*, nº 484, fol. 57v. El *VTBN* recoge la receta de *lemproie franche a la saulce chaude* [Jérôme PICHON y Georges VICARIE, *Le Viandier...*, *op. cit.*, p.18].

174 Maria José IBIRICU DÍAZ, “El Hostal del Príncipe Carlos...”, *op. cit.*, p.614. AGN, *Comptos. Registros*, nº 484, fol. 3r, 5v y 70r. Recetas de *ris engoule* en el *MP* y en el *VTBN* [Jérôme PICHON, *Le Menagier de Paris...*, *op. cit.*, pp.214-215; Jérôme PICHON y Georges VICARIE, *Le Viandier...*, *op. cit.*, p.19], y de arroz en el *VS* [Paul AEBISCHER, “Un manuscrit valaisan du *Viandier...*, *op. cit.*, p.93].

175 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.218; AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 16r, 51r y nº 484, fol. 3v. Una receta en el *MP* que la asimila a la de *faulx grenon* [Jérôme PICHON, *Le Menagier de Paris...*, *op. cit.*, p.211]. De las varias del *SS* catalán hay una de carne y leche: *qui parla con se deu ffer morterol ab let ab carn* [Rudolf GREWE (†), *Llibre de Sent Sovi...*, *op. cit.*, pp.196-197].

176 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.222.

177 AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 494r; Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, *op. cit.*, p.312.

178 AGN, *Comptos. Registros*, nº 370, fol. 158r.

preparación que debe su nombre del almirez o mortero por el cual su ingrediente básico, la carne, es pasada. Su elaboración más simple era una pasta de carne, aunque la elección de especias parece ser diferente dependiendo de cada cocinero<sup>179</sup>.

Suele ser habitual que los banquetes importantes se estructuren en más de dos servicios, dependiendo todo de la categoría de la celebración y/o del oferente y agasajado<sup>180</sup>. En tal caso el **tercer servicio** solía incluir los platos de caza mayor (*venaison*) con gachas, la ya aludida *fourmentee*, cuya asociación está documentada en Francia a mediados del siglo XV, pero que en Navarra no es posible relacionar pese a que ya desde mediados del siglo anterior ambas elaboraciones están documentadas. En época penitencial los recetarios galos sustituyen la carne por pescado, pero no por cualquiera de ellos, sino por el esturión, reconocido en Francia como pescado real, y también por delfín, salmón o marsopa<sup>181</sup>. Quizás sea esta consideración lo que motiva la importancia del primero dentro de la dieta de los monarcas navarros.

Tras la presentación de esos platos refinados a los que me he referido anteriormente podían volver a ofrecerse crêpes y pasteles, así como *fiones*, *flaons* o *flaones* (especie de empanadillas a base de queso, leche y huevos); rosquillas, a base de trigo, huevos, azúcar y pimienta, como las bendecidas en la festividad de San Blas (3 de febrero) para el Hostal de la reina Blanca en 1433; hojaldres *-feylaudres*, *fulaldres* o *fullaldres-* y *dariolles* o *dariolas* (glorias). Son estos últimos unos pequeños pastelitos de nata, leche y almendras, perfumados con todo tipo de esencias<sup>182</sup>. La nata, también llamada *coallada* -cuajada- o *crema pora dos maneras de seruicio*, fue preparada en los banquetes de cumpleaños de Carlos de Viana y su mujer en 1442 y 1443. También está documentada la *crema frita*, esta última parecida al queso frito con manteca<sup>183</sup>. Todas estas elaboraciones azucaradas podían ir acompañadas de manzanas y peras, crudas y cocidas, almendras azucaradas y frutos secos<sup>184</sup>.

El momento final de la comida viene denominado en la alta sociedad francesa medieval como “yssue”, normalmente realizado todavía en la mesa. Consistía en una mera refección después de todos los “servicios” anteriores y que no siempre

179 Terence SCULLY, *The Art of Cookery...*, *op. cit.*, p.214. El pescado, como las truchas, también solía ponerse *en pasta* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 342, fol. 614v].

180 Jean-Louis FLANDRIN y Carole LAMBERT, *Fêtes gourmandes...*, *op. cit.*, p.122.

181 Jean-Louis FLANDRIN y Carole LAMBERT, *Fêtes gourmandes...*, *op. cit.*, p.123.

182 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “Banquetes de los príncipes de Viana...”, *op. cit.*, p.701; “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.223; AGN, *Comptos. Registros*, nº 448, fol. 7r; AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 127, nº 4, fol. 10v. A pesar de que en Francia se conocen, durante el siglo XIV no hay más que menciones vagas (MP), y la única receta procede de la decimoquinta edición del *VT*. Los recetarios ingleses son los que más recetas aportan sobre su preparación [Odile REDON, Françoise SABBAN, y Silvano SERVENTI, *Delicias de la gastronomía...*, *op. cit.*, p.357].

183 Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “Banquetes de los príncipes de Viana...”, *op. cit.*, p.700.

184 Jean-Louis FLANDRIN y Carole LAMBERT, *Fêtes gourmandes...*, *op. cit.*, pp.128-129.

es mencionada. En ocasiones, cuando adquiere un marcado carácter privado o exclusivo no tenía por qué ofrecerse en la mesa. No es tampoco frecuente de las comidas corrientes, sino que se suele realizar en los banquetes. Un final en donde no se ofrece un abanico amplio de platos, sino más bien elementos de repostería y vinos especiados (hipocrás, clarea...) <sup>185</sup>. De las elaboraciones de repostería destacan las obleas y los *gauffres*. Entre los ingredientes que componían los barquillos se ha documentado la harina, azúcar, sal y grasa. El agua, al no suponer un gasto no se suele reflejar en los registros de cuentas, pero sin duda era un componente indispensable <sup>186</sup>.

En este apartado como en otros momentos -ya fuera de la mesa- en los que se tomaba algún bocado, solía ofrecerse toda una serie de elaboraciones en las que el azúcar era el protagonista principal. Generalmente se trata de especias o de frutas confitadas con azúcar cuya preparación no recae en los cocineros sino en los boticarios de la corte, aunque también se adquieren elaboradas a mercaderes de renombre. Entre estos dulces destacan el anís confitado (blanco y rojo) y el anís *confit redondo* (gragea). También se consumen otras variedades como avellanas confitadas, cilantro confitado (*cilliandre confit*), *manus christi*, *pinnonat*, *pasta de rey*, *codoynnat* o dulce de membrillo, *citronat*, *calabaçat*, hinojo confitado, *conserua rosada*, *ostias doradas*, *alcaravea confitada*, *albucarroga confit* (sandía confitada) y *azúcar violado* <sup>187</sup>.

<sup>185</sup> Jean-Louis FLANDRIN y Carole LAMBERT, *Fêtes gourmandes...*, *op. cit.*, p.139.

<sup>186</sup> Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, *op. cit.*, p.313; AGN, *Comptos. Registros*, nº 117, fol. 60v.

<sup>187</sup> Los *manus christi* eran una especie de bombones con la consistencia de una pasta obtenida a partir de azúcar perfumado con polvo de jengibre y cortados con la longitud de un dedo; el *codoynat* era dulce de membrillo [Jean-Louis FLANDRIN y Carole LAMBERT, *Fêtes gourmandes...*, *op. cit.*, p.155]; el *pinnonat* era una pasta o turrón de piñones, azúcar o miel y agua de rosas [Joan SANTANACH I SUÑOL, *Llibre de totes maneres de confits*, Barcelona, 2004, pp.286-287 y 293-294]. El *citronat* y el *calabaçat* eran pedazos de cidra y de calabaza seca respectivamente, recubiertos de azúcar. La “conserva rosada” parece que era semejante al *çucre rosado*, compuesto, entre otros ingredientes, de azúcar blanco, sándalo y rosas [AGN, *Comptos. Registros*, nº 313, fol. 92r; AGN, *Comptos. Registros*, nº 365, fol. 104v]. Su forma de presentación era en *tabla* y quizás también en grageas [AGN, *Comptos. Registros*, nº 313, fol. 92r]. Se cree que las *ostias doradas* es una expresión occitana para designar el dulce llamado *pain doré* en francés antiguo, porque el vocablo *ostia* significa, entre otros, un pan sin levadura para la celebración de la Eucaristía [Jean-Louis FLANDRIN y Carole LAMBERT, *Fêtes gourmandes...*, *op. cit.*, p.155]. El 28 de marzo de 1421 Juan Avenido, especiero del rey, reconoce haber recibido del recibidor de la merindad de Estella *pora fazer la especeria (...) es a saber, por 12 libras de çucre, a 14 sueldos la libra, monta 8 libras, 8 sueldos. Item, mas 4 libras de viollas limpiadas, la libra a 12 sueldos, montan 48 sueldos. Item, mas huna copa et huna retonba pora poner el dicho cucre costa 10 sueldos. Item, mas dos docenas de huebos et carbon pora fazer el dicho cucre viollado costa 5 sueldos* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 107, nº 3].

### 3. 3. IDENTIDAD Y CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA CORTESANA NAVARRA

Estudios recientes han puesto en evidencia que la cocina medieval europea no es una sola, sino que dependiendo de los distintos territorios existe una amplia diversidad de prácticas culinarias. La similitud de repertorio entre los numerosos libros de cocina medievales, a lo que hay que añadir las alusiones a las distintas elaboraciones que han sido documentadas para el caso navarro, podría llevar a creer que durante los siglos XIV y XV existió una cultura culinaria internacional homogénea. Las constantes alusiones a la salsa *camelina*, la salsa verde, el manjar blanco o a los “broetes” en todo el Occidente europeo pueden resultar engañosas a la percepción del profano, ya que estas confecciones tienen características muy diferentes de un lugar a otro. Unas características que residen, entre otras cosas, en las diferencias “nacionales”, manifestadas a través de la elección de los ingredientes y que tras una engañosa semejanza en los nombres de los platos puede comprobarse estilos culinarios diferentes, vinculados siempre al gusto de cada territorio<sup>188</sup>.

Llegados a este punto debe tenerse en cuenta que el reino navarro estuvo rodeado por una serie de territorios pertenecientes a las monarquías francesa, castellana y catalano-aragonesa, cada una de ellas generadoras de marcadas “áreas de sensibilidad culinaria”. No obstante es un hecho que desde mediados del siglo XIV la cocina cortesana navarra estuvo influida directamente por la francesa, al igual que sucedió con la organización de las comidas. Un peso que bien podría adelantarse hasta la segunda mitad del siglo XIII con la llegada al trono de Teobaldo II, conde de Champaña, aunque no creo que se pueda hablar de una cocina cortesana navarra con anterioridad a una permanencia más o menos estable de la corte en el reino.

Pese a la riqueza de las fuentes navarras, sus peculiaridades, al fin y al cabo fuentes contables, no permiten más que una pequeña aproximación a estas cuestiones y siempre de manera muy superficial. Una cocina la navarra que, a grandes rasgos, está fundamentada en la utilización de grasas animales (manteca, tocino, saín) durante los días “grasos” y de aceite de oliva en los penitenciales o “magros”. Una característica que vincula a la cocina navarra directamente con la francesa es el aprecio, por lo menos hasta el primer cuarto del siglo XV, por el grano de paraíso - *graunne de paradis*-. Es hasta ese momento cuando los registros de cuentas suelen aludir con cierta continuidad a esta especia junto con el jengibre (*vert, sarriol, baladi y masqui*), clavos de giroflé, nuez moscada, cinamomo y sándalo (blanco y rojo)

---

<sup>188</sup> El significado del término “nacional” es utilizado para designar características culinarias comunes a cada uno de los grandes grupos territoriales medievales, sin ninguna implicación política [Bruno LAURIOUX, “Identidades nacionales, peculiaridades regionales y coine europea en la cocina del Medioevo”, en Massimo MONTANARI comp., *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, Buenos Aires, 2003, pp.53-54 y 67].

<sup>189</sup> AGN, *Comptos. Registros*, nº 129, fol. 77v; Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, op. cit., pp.217-219.

-en menor medida-, pimienta larga (*lonc* o *long*) y molida (*moli*), y canela<sup>189</sup>, mientras que durante la segunda mitad de siglo, pese a no desaparecer, su presencia resulta algo más esporádica. Sirva de ejemplo como en 1433 la cocina de la reina Blanca tan sólo adquiere pimienta, canela, jengibre, clavos de giroflé, nuez moscada y azafrán, aunque una década más tarde el grano de paraíso es mencionado, además de con las ya aludidas, con la galanga y la flor de macis en los banquetes celebrados por los príncipes de Viana<sup>190</sup>. Dependencia de la cocina gala que viene a completarse si nos atenemos a buena parte de la terminología utilizada, a las alusiones a ciertas especies de animales característicos que suelen aparecer en los recetarios ultrapirenaicos, o a buen número de nombres de elaboraciones culinarias también presentes en los recetarios franceses del Norte de Francia<sup>191</sup>.

Pese a lo dicho es necesario matizar esta dependencia de lo francés, ya que hay una serie de elementos distintivos de lo que ha venido denominándose cocina “meridional”, como es el uso del zumo de limón y de granada *-milgrana-*, perceptibles en la corte navarra desde principios del siglo xv. A esto hay que sumar el aprecio que desde mediados de la centuria anterior se tiene por el azúcar, gusto manifiesto también en la cocina catalano-aragonesa e italiana debido a la influencia musulmana, pero que salvo en el sur de Francia no alcanza su apogeo hasta finales del siglo xv<sup>192</sup>. No olvidemos el grado distintivo que adquiere la oruga en esas llamadas “cocinas meridionales”, documentada también en la navarra a principios del siglo xv. Destacar también la preponderancia que durante el reinado de la reina Blanca (1425-1441) van adquiriendo una serie de hierbas aromáticas o semillas, como la alegría, la alcaravea o la *hierbasanta* (hierbabuena), sumándose a las habituales (mostaza, perejil, orégano o comino), y llegando alguna de ellas a dar nombre a ciertos platos, como la *cominada*.

Un periodo en que también la influencia musulmana se hace perceptible a través del consumo de pasta y de algunas especialidades de repostería (almojábanas). La influencia “mediterránea” (o “meridional”) es también manifiesta en las denominaciones de algunos platos, como la *capirotada* o *almodroc*, presentes en los

---

<sup>190</sup> Fernando SERRANO LARRÁYOZ, “La Casa y la mesa...”, *op. cit.*, p.189; “Banquetes de los príncipes de Viana...”, *op. cit.*, p.697. A mediados del siglo xvi la utilización del grano de paraíso queda restringida a vinos especiados como el hipocrás y la clarea, además de en la preparación de *polvora de duque*, en las recetas aportadas por el tesorero de Navarra Juan Vallés († 1563) en su magna obra *Regalo de la Vida Humana* [Österreichische Nationalbibliothek, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160, fol. 201v-204r].

<sup>191</sup> Sobre la cocina del Norte de Francia, Terence SCULLY, “Medieval France. A. The North”, en Melitta Weiss ADAMSON ed., *Regional Cuisines of Medieval Europe. A Book of Essays*, New York-London, 2002, pp.61-63.

<sup>192</sup> Sobre la cocina del Sur de Francia, Carole LAMBERT, “Medieval France. B. The South”, en Melitta Weiss ADAMSON ed., *Regional Cuisines of Medieval Europe. A Book of Essays*, New York-London, 2002, pp.67-84.

recetarios catalano-aragoneses, y también por la utilización de la *poldra de duc*, compuesta por azúcar blanco, canela, jengibre, clavo de giroflé, nuez moscada, galanga y cardamomo<sup>193</sup>. Gustos y costumbres que no se duda en completar con otros productos de prestigio con denominación “nacional”, como las ya aludidas salchichas especiadas borgoñonas o los pasteles ingleses, lo que algunos autores han dado en llamar “exotismo culinario”<sup>194</sup>, y con artículos de renombre, como los quesos (Burdeos o Mallorca)<sup>195</sup> y algunos vinos.

#### 4. CONSIDERACIONES FINALES

Durante toda la Baja Edad Media la alimentación de la familia real navarra queda bajo la responsabilidad de los cocineros y de sus subalternos, los salseros. Estos últimos también responsables de la vajilla. Profesionales de la cocina cuyos conocimientos prácticos evolucionaron conforme las modas de la época y cuya procedencia está muchas veces relacionada con ellas. Así, pese a que la gran mayoría de ellos son de origen navarro, no es infrecuente la presencia de franceses, catalanes y castellanos, guardando una importante relación con la evolución de la cocina palaciega navarra.

La aparición de cocineros (y algún salsero) del otro lado de los Pirineos es una muestra de la importancia de la gastronomía gala en la navarra. Manifestación constante durante toda la Baja Edad Media, pero que se hace perceptible sobre todo hasta el primer cuarto del siglo xv. Es durante el reinado de Carlos III cuando la influencia de la cocina catalana-aragonesa queda personificada en Antoni de Villaclere, único ejemplo que he localizado de cocinero catalán. La llegada al reino, a finales del siglo xiv, de la reina Leonor de Trastámara supone además la afluencia más o menos continuada de cocineros castellanos, algunos también al servicio de su esposo y de su hija, la infanta Juana. La actividad de estos cocineros está documentada hasta mediados del siglo xv, al servicio de las reinas Blanca y Juana Enríquez y de su esposo Juan II. No ocurre lo mismo en los hostales de Carlos de Viana y de

---

<sup>193</sup> Así lo expresa la *resepta de la polvora de duch ffiná del LT catalán* [Rudolf GREWE (†), *Llibre de Sent Soví...*, *op. cit.*, pp.218-219]; Fernando SERRANO LARRÁYOZ, *La Mesa del Rey...*, *op. cit.*, p.219.

<sup>194</sup> Nathalie. HÉRAUD, “Exotisme culinaire et représentations nationales dans les cuisines européennes du xvi<sup>e</sup> et début du xvii<sup>e</sup> siècle: le témoignage des livres de cuisine”, en Odile REDON, Line SALLMANN, Sylvie STEINBERG dir., *Le Désir et le Goût. Une autre histoire (xiii<sup>e</sup>-xviii<sup>e</sup> siècles). Actes du colloque international à la mémoire de Jean-Louis Flandrin, Saint-Denis, septembre 2003*, Saint-Denis, 2005, pp.125-130.

<sup>195</sup> En enero de 1386 un tal Salvador recibe 28 sueldos por el traslado de *formages et buire* (mantequilla) de Burdeos a Estella para la cocina del rey [AGN, *Comptos. Registros*, nº 188, fol. 11r]. Años más tarde, en 1421, fray Daniel de Velprat reconoce haber comprado para el rey 20 quesos frescos de Mallorca durante un viaje a Valencia [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 107, nº 3, 46].

Inés de Clèves, príncipes de Viana, cuyo origen parece ser navarro, entendible quizás como signo de identidad por parte del primero respecto a la castellanización de la corte de su padre, con quien tras el fallecimiento de su madre, la reina Blanca, acabará enfrentándose a partir de 1451. La llegada al trono navarro de la Casa Foix-Béarn a finales de siglo debió de suponer el afianzamiento de esa influencia “meridional”, que desde hacía tiempo impregnaba la cocina cortesana, cuyos mejores ejemplos quedan recogidos en las ediciones tardías de recetarios franceses y catalanes, como el supuestamente impreso en Lyon *Le cuisinier Taillevent* y el barcelonés *Libre de doctrina per a ben servir; de tallar y de l'art de coch, ço es de quasevol manera de potajes y salses*.

En definitiva, la alta cocina navarra medieval reúne, absorbe y transforma numerosos e importantes elementos de la cocina culta francesa, andalusí y catalana, muy en relación con la cocina occitana de la época. Todo parece indicar que con el tiempo la gastronomía elaborada en los palacios navarros pasó de un afrancesamiento, eso sí con ciertos matices, a una cada vez mayor influencia “meridional”, sin dejar de lado la influencia castellana, si hay que atenerse a la presencia de cocineros castellanos que sirvieron en la corte durante el siglo xv. Los gustos personales de los monarcas influyeron sin duda en la presencia de algunos productos o elaboraciones. Así la pasta (fideos) o las almojábanas no aparecen aludidas en Navarra hasta el reinado de Blanca precisamente, debido quizás a esa progresiva “meridionalización” que es posible intuir en la cocina de esta época, aunque no quita que pese a no ser documentadas con anterioridad no pudieran haber sido consumidas. A esto hay que añadir que la ausencia de menciones sobre muchas de las elaboraciones que aparecen en los recetarios de la época no implica que no se prepararan en los hostales navarros. Basta comprobar los ingredientes que se adquieren, para hacerse una idea de que no hay diferencia con los que integran las recetas de esos recetarios.

La cocina navarra no difiere en lo general del resto de la cocina medieval del Occidente europeo. El gusto por lo dulce, a través del azúcar principalmente, pero también de la miel y de algunos frutos secos (piñones, higos, uvas pasas, dátiles...) presentes ya entre las adquisiciones de Teobaldo II durante la segunda mitad del siglo XIII, y la combinación de lo dulce y lo agrio, esto último a través de elementos ácidos, como zumo de cítricos, vinagre o *verjus*, es frecuente. Pero si en algo se caracteriza la cocina medieval es por el aprecio que adquieren las especias con el fin de potenciar los sabores<sup>196</sup>. Una moda que se sustenta, además de por el men-

---

<sup>196</sup> Como curiosidad es de destacar el apodo que recibe Colinet l'Espicier, cocinero, que junto con Merlín de la Mota, escudero de cocina, en noviembre de 1378, reciben 50 francos de la Tesorería de Francia, por acudir al sitio de Cherburgo al servicio del infante Carlos de Evreux (Carlos III) [BNF, n. acq. ff: 21832 (Coll. Delisle Norm., vol. XXVII), nº 64]. Signo evidente de la significación que las especias habían alcanzado en la cocina de la época

cionado fin culinario, por otros factores como las propiedades medicinales que se les atribuye y por el aprecio del mundo cortesano por lo exótico, a la vez caro y poco accesible a la mayor parte de la población. Entre las especias destacar la pimienta, de larga tradición y reflejo permanente de una cocina antigua, junto con la canela, el jengibre y el azafrán, este último por su propiedad colorante y única de su especie cultivada en la península Ibérica. Un cromatismo reflejado en ocasiones por la propia denominación de los platos, en el que el blanco y el rojo son los más citados, seguido del amarillo -proporcionado por el azafrán-, y el verde. Una gama mucho más variada debieron de proporcionar las “especias de cámara” y confites, junto con las bebidas ofrecidas en el ámbito privado de los monarcas y su familia.

Las connotaciones del blanco no solo responden a cierto aspecto higiénico sino también a la plasmación de una concepción de clase social: el pan blanco (de trigo) se confronta con el pan negro u oscuro propio de otros cereales, consumido por los menos afortunados. Algo semejante ocurre con toda una serie de platos, como el *manjar blanco* u otras elaboraciones, en donde el arroz y las almendras tienen una marcada presencia. Un blanco que en numerosas ocasiones se tiende a amarillear con el azafrán, pero que en otras se busca explícitamente con sándalo o anís blanco. El rojo es considerado en la mentalidad medieval como el más bello de los colores, su tonalidad más frecuente es el rosa proporcionado por el sándalo y el anís rojo. El color rojizo del sándalo coloreaba de tonalidades rosáceas los platos, mientras que la canela, en cambio, proporcionaba un color parduzco, como el de la salsa *camelina*. La dicotomía blanco-rojo estaba presente en los distintos vinos ofrecidos, el verde se conseguía mediante productos naturales, como las hojas de las verduras (acelgas, borrajas, espinacas...) y hierbas (perejil) o condimentos (anís verde); su presencia debió de ser importante en todas las preparaciones relacionadas con vegetales. Por lo que respecta a las tonalidades doradas y plateadas que se presentan en los cisnes, gorrines, entremeses y en algunos confites, como las *ostias doradas*, éstas sirven en celebraciones señaladas tanto para mostrar la magnificencia y riqueza del monarca como para impresionar a los invitados.

Puede afirmarse que la actividad diaria de los cocineros cortesanos navarros dio como resultado un arte efímero que con el tiempo fue evolucionando en virtud no sólo de sus juicios, sino también por el hecho del intercambio cultural en la esfera geográfica en la que se encuentra Navarra. Un espacio en el que se ha podido comprobar que las ideas, modas y hábitos culinarios estuvieron sometidos a con-

---

197 Bruno LAURIOUX, *Une histoire culinaire...*, *op. cit.*, pp.298-303.

198 Las escasas referencias, las lagunas documentales y la homonimia dificulta la identificación de buena parte de los cocineros y salseros cortesanos. En el caso de sospecha de que varias entradas puedan corresponder a un mismo individuo, éstas quedan señaladas con \* y \*\*.

tinuas influencias. Es innegable que la cocina navarra medieval pertenece a la órbita francesa, pero sus peculiaridades le aportan un rasgo distintivo local frente a las otras cocinas, lo que da como resultado “una cocina de contacto”. Así la denominación de “nouvelle cuisine” con la que algún autor ha bautizado a la cocina francesa del siglo xv bien puede hacerse extensible para la cocina navarra a partir del primer cuarto de ese siglo. No por el triunfo del azúcar como sucede en Francia<sup>197</sup>, sino por el progresivo peso que la cocina catalano-aragonesa y posiblemente la castellana, aunque esta última no tan perceptible pese a la influencia de cocineros castellanos, van alcanzando en la cocina real de Navarra.

## 5. ANEXO: LISTADO DE COCINEROS Y SALSEROS CORTESANOS EN NAVARRA DURANTE LOS SIGLOS XIV Y XV<sup>198</sup>

**Abárzuza, Juan de** [*Johan d’Auarçuca, ayuda de cozina en el hostel del seynnor rey, dicto Johan Vieio; Johan Vieio, cozinero mayor del rey nuestro seynnor*]: cocinero mayor del rey Carlos III. El 17 de enero de 1399 reconoce, como ayuda de cocina, haber recibido 20 libras por sus gajes al servicio del rey en Francia [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 76, nº 49,19]. El 28 de septiembre de 1399 reconoce, como cocinero, haber recibido 10 florines (13 libras, 6 sueldos, 8 dineros) de lo que se le debe por ir a Francia con el rey [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 77, nº 54, 16]. El 16 de diciembre de 1400 se le menciona como valet de cocina, recibiendo 4 codos de paño para su mujer [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 85, nº 64, 6]. El 11 de junio de 1403 el rey le asigna 50 florines en su testamento [José Ramón CASTRO, *Carlos III el Noble...*, p. 603]. El 17 de enero de 1405 el rey le exime del diezmo y el veinteno de cualquier dono que tenga mientras continúe a su servicio [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 92, nº 5, 3]. El 10 de marzo de 1405 Pascuala (de Lezáun) reconoce haber recibido 8 cahíces de trigo, mesura real, que su marido recibe anualmente [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 81, nº 9, 41]. El 12 de febrero de 1410 el rey le otorga 28 libras para mantenimiento de una casa que él y su mujer han comprado en Olite [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 97, nº 4, 3]. El 7 de abril de 1412, ya como cocinero mayor, reconoce haber recibido, *quitos de xx<sup>no</sup>*, 18 escudos de oro (42 libras, 6 sueldos) [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 101, nº 54, 2]. El 1 de noviembre de 1416 se le asignan por sus servicios 20 libras de pensión trimestral [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 116, nº 24, 1]. El 20 de enero de 1421 reconoce haber recibido de gracia especial, *quitos de xx<sup>no</sup>*, 5 florines de oro [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 107, nº 7, 11].

**Abárzuza, Oger de** [*Oger d’Auarçuca, cozinero, vezino de nuestra villa de Olit*]: cocinero. El 8 de septiembre de 1438 los reyes Juan II y Blanca le eximen del pago de “cuarteles”, a excepción de las ayudas otorgadas para el casamiento de las infantas [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 129, nº 6, 2].

**Alixandre** [*Alixandre, cozinero de la reyna et infanta dona Ysabel, nuestras muy caras et muy amadas fijas; Alexandre, cozinero del rey nuestro seynnor*]: cocinero de las infantas Blanca e Isabel y del rey Carlos III. El 27 de julio de 1414 la reina Leonor de Trastámara le asigna en su

testamento 60 florines [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 104, nº 8]. El 28 de mayo de 1419 el rey le exime del pago de “cuarteles” [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 118, nº 16, 2]. El 6 de noviembre de 1421 reconoce haber recibido 7 libras y 10 sueldos. Se alude a sí mismo *por tiempo cozinero de la inffanta de Navarra, contessa de Armaynach* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 107, nº 4, 45]. El 19 de marzo de 1422, ya como cocinero del rey, reconoce haber recibido 6 libras de gracia especial [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 108, nº 8, 68].

**Anot o Hanot** [*Hanot, nuestro cozinero*]: cocinero del rey Carlos II. El 28 de octubre de 1362 el rey ordena a García Miguel de Elcarte, tesorero del reino, que anote entre otros 10 florines que le fueron entregados [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 15, nº 70, 12]. El 12 de noviembre de 1365 el rey ordena pagarle 24 florines de oro por un rocín que se le compró *por nos servir et andar en nuestro seruicio* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 20, nº 97, 3]. De diciembre de 1373 a mediados de febrero de 1374 es aludido en el Hostal de la condesa Inés de Foix durante su regreso de Evreux a Navarra [Nelly ONGAY, “De Evreux a Olite...”, *op. cit.*, p.899]. El 1 de octubre de 1386 el rey ordena pagar a Juan Ortiz, escudero de cocina, 72 florines de Aragón, por una mula que compró para entregar a su cocinero [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 56, nº 81, 2]. El 28 de febrero de 1390 es mencionado por haber recibido una hopalanda para la coronación del rey Carlos III [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 58, nº 12, 6]. El 1 de octubre de 1392 el rey le concede, *cozinero qui fue de nuestro muy caro seynnor et padre a qui Dios perdone*, 30 florines de Aragón [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 67, nº 11, 2]. El 17 de abril de 1395 se le menciona como *Johan Pinel, dicto Hanot, cozinero de nuestro muy caro seynnor et padre que Dios perdone* recibiendo 60 libras de pensión anual [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 78, nº 20, 2].

**Arnao** [*Arnao, cozinero del senor maestre*]: cocinero de Alfonso de Aragón, maestre de la Orden de Calatrava. El 21 de septiembre de 1450 reconoce haber recibido 45 sueldos para su mantenimiento [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 152, nº 24, 36].

**Arnautón** [*Arnaulton, cuisiner*]: cocinero del rey Juan III. El 6 de abril de 1500 es aludido entre los que acompañan al rey en su viaje a Sevilla [AGN, *Comptos. Anexos a la 2ª Serie de Registros*, Cuentas de Tesorería del año 1500, fol. 8v].

**Arriazu, Miguel de** [*Miguel d’Arriazu, cozinero del seynnor rey; Michel d’Arriacu, vezino de nuestro logar de Mendiuil, cozinero del princep don Karlos, nuestro muy caro et muy amado fijo*]: cocinero del rey Carlos III y del príncipe Carlos de Viana. El 13 de abril de 1424 reconoce haber recibido 9 libras *de dono et gracia especial por vna vez, quitos de xxº* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 109, nº 10, 60]. El 1 de diciembre de 1437 los reyes Juan II y Blanca le eximen del pago de “cuarteles”, a excepción de las ayudas otorgadas para el casamiento de las infantas; lo que viene a sumarse a otra remisión aprobada en mayo de 1429 [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 140, nº 28, 1].

**Bordio, Arnaldo de** [*Arnaut de Vordio, cozinero nuestro*]: cocinero de la infanta Leonor. El 23 de septiembre de 1468 la infanta le dona junto a Juana de Iraizoz, su mujer, una casa en Pamplona, *de cara del chapitel del trigo (...) en punto de caer e dirruyr* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 160, nº 41].

**Botery, Guillaume** [*Guillaume Botery, clamado Ferragut, nuestro cocinero*]: cocinero del infante Luis de Navarra. El 18 de junio de 1358 el infante le asigna 20 cahíces de trigo anuales, medida real, sobre la recepta del recibidor de la merindad de Estella, además del dono que ya disfruta de ciertas heredades en Cascante [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 13, nº 91]. El 24 de septiembre de [1360] se ordena a Guillaume Auvre, tesorero del reino, le entregue 40 cahíces de trigo antes de *yr presentement de nuestro plazer desta tierra ata Francia* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 14, nº 39, 2]. El 24 de febrero de 1361 se le asigna 50 florines de Florencia por sus gastos de *yr en França por mar, por razon que eyll et otros non pudieron passar por la fortuna del tiempo se fuesse retornado et lo ayamos recebido en nuestra casa como antes era* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 95, intercalada 125/126]. El 13 de octubre de 1361 se ordena a Simón Ridel, maestro de la Cámara de los Dineros, le pague 6 libras y 12 sueldos que le debía Pascual de Ilardia [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 14, nº 136, 3].

**Burgos, Martín de** [*Martico de Burgos, cocinero del rey nuestro seynnor*]: cocinero del rey Carlos III y de la reina Blanca. El 15 de julio de 1416 el rey le exime del pago de “cuarteles” [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 116, nº 76, 3]. El 18 de octubre de 1423 reconoce haber recibido 10 florines *como para en ayuda de fazer mi casa* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 108, nº 18, 19]. En junio de 1426 está al servicio de la reina cobrando 4 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 432r]. En marzo de 1430 es aludido por habersele asignado el mes anterior 40 sueldos, *en dono et gracia especial, por vna vez pora en ayuda de sus expensas* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 129, nº 13, 13]. En 1433 *Martin, cocinero*, cobra 6 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 420, fol. 4r].

**Cabaret** [*Cabaret et Jolicoch, cocineros del rey*]: cocinero del rey Carlos III. El 5 de septiembre de 1421 es aludido junto con el cocinero Jolicoch recibiendo una hopalanda cada uno [AGN, *Comptos. Registros*, nº 365, fol. 119v].

**Canales, Pedro de** [*Peru, Don Tello et Petrico de Canales, cocineros de las infantas nuestras muy caras et muy amadas fijas*]: cocinero de las infantas. El 12 de diciembre de 1401 se le exime del pago de “cuarteles” [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 86, nº 72].

**Chicaut o Michaut** [*Chicaut, cocinero del seynor rey de Nauarra*]: cocinero del rey Carlos II. El 19 de noviembre de 1361 el rey ordena a Guillaume Auvre, tesorero del reino, le pague 10 reales de oro como recompensa de 18 reales y un florín de Florencia que le *fuieron furta-dos de noche en la posada en la villa de Saluatierra quando nos postremerament fuemos* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 14, nº 145, 9]. El 17 de agosto de 1364 se notifica que ya no se encuentra a su servicio [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 18, nº 83, 1].

**Choquet, Guillaume** [*Guillaume Choquet, queu de madame la royne*]: cocinero de la reina Juana de Valois. El 24 de mayo de 1379 recibe 24 francos por los *bons services quil avoit faiz a ma dicte dame por lonc temps* [Eugène IZARN, *Le Compte des recettes...*, op. cit., pp.168-169].

**Colinet, l'Espicier** [*Colinet, l'Espicier, queu*]: cocinero. El 2 de noviembre de 1378 recibe de la Tesorería de Francia, junto con Merlín de la Mota, escudero de cocina, 50 francos, como

pago a las gentes del infante Carlos de Evreux (Carlos III) por acudir al sitio de Cherburgo [BNF, *n. acq. fr.*: 21832 (Coll. Delisle Norm., vol. xxvii), nº 64].

**Domenjón** [*Domenjon, cozinero*]: cocinero del príncipe Carlos de Viana. En 1451 cobra 7 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 484, fol. 229r].

**Don Tello** [*Peru, Don Tello et Petrico de Canales, cozineros de las infantas nuestras muy caras et muy amadas fijas*]: cocinero de las infantas. El 12 de diciembre de 1401 se le exime del pago de “cuarteles” [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 86, nº 72].

**Fernández, Juan** [*Johan Ferandiz, cozinero mayor*]: cocinero mayor de la reina Leonor de Trastámara. El 12 de abril de 1395 el rey Carlos III le asigna a él y a un mozo 16 libras y 10 sueldos [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 78, nº 18, 7]. El 1 de enero de 1412 se notifica que ha recibido 10 codos de paño blanco grueso para que se haga una hopalanda [AGN, *Comptos. Registros* 1ª Serie, nº 318, fol. 131v]. El 27 de julio de 1414 es mencionado en el testamento de la reina como *Juan Ferrandes, mi cozinero*, siéndole otorgados 100 florines [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 104, nº 8].

**Filipot** [*Philipot, cozinero de Charles, nuestro caro hijo primogenito*]: cocinero del príncipe Carlos de Evreux (Carlos III). El 1 de diciembre de 1370 la reina Juana alude a él por haberle entregado 30 florines de oro [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 26, nº 42, 4].

**García de Salinas, Pedro** [*nuestro salsero a Pero Garcia de Saylinas*]: salsero de la reina Blanca. El 1 de febrero de 1427 es retenido como salsero de la reina con unos gajes de 6 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 126, nº 3, 1].

**Garchot** [*Garcia de Viana et Garchot, cozineros*]: cocinero de la infanta Blanca (Blanca I). El 8 de septiembre de 1415 es citado con Garchot *por lur salario de 20 dias que an seruido a la reynna de Cicillia es a saber en Cortes et en camino ata Olit et despues aqui en la fiesta por esto 8º libras* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 342, fol. 221r]. Probablemente también sirviera el 14 de septiembre de 1406 en el banquete de boda de la infanta Beatriz y Jacques de Borbón, conde de la Marche: *a los dos Garcias de Viana por lur trauaillo de 17 dias que an ayudado en la cozina del rey, a cada uno 60 sueldos* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 292, fol. 246r].

**Garciot** [*Garciot, nuestro salsero*]: salsero del rey Carlos III. El 10 de junio de 1400 es mencionado, al haber recibido por su matrimonio 10 codos de paño inglés para vestirse [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 85, nº 32, 9].

**Gordillo, Juan** [*Johan Gordieillo, nuestro salsero; Jehan, le saussier; Johanin de la Sauseria; Johanin, le saussier*]\*: salsero del rey Carlos III. El 16 de mayo de 1387 es citado por haber recibido 4 escudillas de plata, *que pesan 8 marcos, dos onças*, para la salsería del rey [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 54, nº 48, 3]. El 26 de abril de 1392 lo es por haber recibido el 5 de abril, junto con un tal Jaquet, 16 codos de paño de Bristol [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 63, nº 33, 5]. El 19 de noviembre de 1393 se le entregan 15 libras, por tres

“cuarteles” que se le deben de pensión [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 69, nº 58, 12]. El 10 de febrero de 1399 se le asignan 73 libras, a 4 sueldos diarios, y 10 cahíces de trigo de pensión anual [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 76, nº 7]. El 2 de abril de 1399 reconoce haber recibido 2 florines de oro de Aragón de lo que se le debe de pensión [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 77, nº 53, 55]. El 6 de julio de 1399 a *Johanin*, por tiempo nuestro *saus-sier*, le son entregadas 52 libras por su pensión [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 77, nº 23, 1]. El 11 de junio de 1403 el rey le asigna 80 florines en su testamento [J. R. CASTRO, *Carlos III el Noble...*, p. 603].

**Hualde, Juan de** [*Johan d'Ualde, salsero*]: salsero del príncipe Carlos de Viana. En 1451 cobra 7 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 484, fol. 229r].

**Huerta, Lope de** [*Lope de Huerta, cozinero de socorrimento*]\*\*: cocinero del rey Juan II. El 8 de mayo de 1451 recibe 2 florines para su mantenimiento [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 156, nº 25, 3]. Ese mismo año cobra 6 sueldos diarios y se menciona a una tal Catalina como hija suya [AGN, *Comptos. Registros*, nº 485, fol. 159r].

**Huerta, Pedro de** [*Pedro de la Huerta, cozinero et seruidor del dicho seynnor rey*]: cocinero del rey Juan II. El 5 de abril de 1450 recibe diversas cantidades de trigo, vino, carnero y vaca para su mantenimiento [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 155, nº 33, 6]. El 8 de mayo de 1451 recibe un florín y medio de gajes [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 156, nº 25, 3r]. Ese mismo año cobra 5 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 485, fol. 161r]. El 2 de febrero de 1453 el rey ordena a los arrendadores de la imposición de Tafalla abastezcan a María, su mujer, y a una moza de pan, vino, carne y pescado, a contar desde el pasado 1 de enero [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 157, nº 1, 2]. El 24 de abril de 1453 reconoce que su mujer ha recibido 25 libras en su ausencia [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 170, nº 11, 31].

**Janáriz, Martín de** [*Martin de Janariz, cozinero del rey nuestro seynnor*]: cocinero del rey Carlos III. El 24 de diciembre de 1421 reconoce haber recibido 21 libras quietos de xxº [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 107, nº 4, 53]. El 17 de febrero de 1422 reconoce haber recibido 14 libras y 2 sueldos por el *trauaillo et pena que yo passe en fazer los retes d'arambre pora las finiestras dellas capieillas del rey nuestro seynnor* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 108, nº 6, 36].

**Jaureguizar, Juan de** [*Johan de Jaureguizar, cozinero de la seynnora infanta dona Johana, primogenita de Nauarra*]: cocinero de la infanta Juana. El 11 de agosto de 1412 reconoce haber recibido 14 libras y 2 sueldos *quitos de veynteno*, por su viaje a Béarn al encuentro de dicha infanta [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 101, nº 60, 69].

**Jiménez de Lerín, García** [*nuestro amado salsero, Garcia Xemeniz de Lerin; Garchot de Lerin, salsero et seruidor de mi dicto seynor*]: salsero del rey Carlos III. El 8 de noviembre de 1398 el rey le exime del pago de 23 florines de oro de Aragón, que se ha gastado en una casa situada en nuestra villa de Lerin, la qual fue de Johan Xemeniz, raçionero d'la yglesia de la dicta villa y que fue embargada y vendida por la autoridad real, por cierto delicto cometido por el dicto Johan Xemeniz et Johan, su fijo [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 76,

nº 38, 5]. El 17 de septiembre de 1405 se anotan 100 sueldos *de dono et gracia especial por vna vez quitos de xx<sup>mo</sup>* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 92, nº 36, 6]. El 10 de mayo de 1407 el rey le exime del pago de “cuarteles” [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 94, nº 25, 4]. El 5 de julio de 1411 se detalla la entrega a finales del año anterior de 2 cahices de trigo, medida real, a María de Vitoria, su mujer [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 98, nº 64, 8]. Entre 1414 y 1416 cobra 4 sueldos y 6 dineros diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 336, fol. 45r; AGN, *Comptos. Registros*, nº 342, fol. 190r].

**Johan** [*maestre Johan, cocinero del reuerent padre en Dios et nuestro caro cormano* (sic) *el cardenal de Boloyyna*]: cocinero del cardenal de Boulogne. El 26 de agosto de 1361 el infante Luis de Navarra ordena a Guillaume Auvre, tesorero del reino, registrar 12 libras y 20 dineros que le fueron entregados junto con ciertos mozos de la cocina de dicho cardenal por la comida en Estella que realizaron para el propio cardenal, Fernando de Castro, Martín Gil de Albuquerque, Bernardo de Cabrera, Pedro de Luna, el conde de Osona y otros muchos consejeros de Castilla y Aragón, durante la firma del tratado de paz entre los monarcas de ambos reinos [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 14, nº 127, 8].

**Johanico** [*Johanico, cocinero*]: cocinero de la infanta Leonor. En 1441 cobra 3 sueldos y 6 dineros diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 448, fol. 28v].

**Johanico o Johaniquet** [*Johanico, cocinero*]: cocinero del príncipe Carlos de Viana. En 1451 cobra 7 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 484, fol. 229r].

**Johanín** [*Johanin, cocinero de nuestras muy caras hermana la contessa de Foix et las infantas nuestras fijas*]: cocinero de la condesa Inés de Foix y de las infantas. El 30 de enero de 1382 el rey Carlos II ordena a Sancho de Mayer, recibidor de la merindad de Sangüesa, que le entregue 20 libras [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 43, nº 7, 4].

**Johanín o Johan** [*Johanin, salssero del seynnor rey de Nauarra; Johan, el salssero; Johan, le sussier; Jehanin le Saussier*]\*: salsero del rey Carlos II. El 6 de julio de 1363 el rey ordena a García Miguel de Elcarte, tesorero del reino, le pague 18 florines de oro por un rocín *rucio gris* que se le compró y que a él mismo le fue entregado para cabalgar a su servicio [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 17, nº 26, 1]. El 15 de noviembre de 1366 reconoce haber recibido 38 florines de oro por un caballo comprado el año 1364 y entregado en la escudería del Hostal del rey [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 21, nº 53, 3v]. El 28 de abril de 1371 recibe medio tonel de vino por sus servicios entre abril y septiembre de 1370 [Eugène IZARN, *Le Compte des recettes...op., cit., p.72*]. En abril de 1386 se le pagan 12 sueldos mensuales [AGN, *Comptos. Registros*, nº 188, fol. 129r].

**Johalicot, Jolicoch, Jolicoq o Jolicot** [*Johalicot, cocinero mayor del rey nuestro seynnor*]: cocinero mayor del rey Carlos III y de la reina Blanca. El 5 de septiembre de 1421 es mencionado junto con Cabaret, *cozineros del rey*, recibiendo una hopalanda cada uno [AGN, *Comptos. Registros*, nº 365, fol. 119v]. El 11 de noviembre de 1422 reconoce haber recibido 15 libras [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 108, nº 4, 21], y la misma cantidad, ya como cocinero mayor, el 19 de septiembre de 1423 [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 108, nº 15,

51]. El año 1426 está al servicio de la reina cobrando entre 5 y 7 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 93v y 432r].

**Joven, Juan** [*Johan Jouen*]: cocinero de la reina Blanca. En 1433 cobra 6 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 420, fol. 4r].

**Juliot, Arnaldo** [*Arnaut Juliot, vezino de nuestra villa de Olit, cozinero*]: cocinero de la princesa Inés de Clèves. El 4 de enero de 1446 el príncipe Carlos de Viana le exime del pago de “cuarteles”, excepto los otorgados para el casamiento de las infantas [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 154, nº 1, 1].

**Lara, Pedro de** [*A Johan de Licaraçu et a Petrico de Lara, cozineros de nuestra dicta fija*]: cocinero de la infanta Juana. El 14 de septiembre de 1413 se le menciona recibiendo 10 libras [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 103, nº 24, 7].

**León, Alfonso de** [*Alfonso de Leon, cozinero de la reyna*]: cocinero de la reina Juana Enríquez. El 5 de abril de 1450 se anota que ha recibido diversas cantidades de trigo, vino, carnero y vaca para su mantenimiento [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 155, nº 33, 6]. El 10 de enero de 1453 reconoce haber recibido 6 robos de trigo para el mantenimiento de su mujer por los pasados meses de octubre a diciembre [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 170, nº 12, 74].

**Lerín, Alfonso de** [*Alfonsico de Lerin, salsero*]: salsero del rey Carlos III. El 15 de enero de 1411 reconoce haber recibido de gracia especial 5 florines de oro de Aragón [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 106, nº 6, 50]. El 29 de enero de ese mismo año es aludido como *moco de nuestra salseria*, asignándole 5 florines por el periodo que acompañó al rey en su estancia en Barcelona durante su regreso de Francia (29-12-1410/15-1-1411) [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 98, nº 7, 6].

**Lerín, Miguel de** [*Michelet de Lerin, nuestro salssero, goarda de la vaxieilla de nuestra cozina*]: salsero del rey Carlos II. El 24 de febrero de 1384 se le menciona habiendo recibido dos docenas de escudillas de plata para la cocina real [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 47, nº 21, 4]. En abril de 1386 se le pagan 12 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 188, fol. 129r].

**Lizarazu, Juan de** [*Johan de Licaracu, cozinero de mi seynnora la infanta dona Johana, primogenita de Navarra et comptessa de Foix*]: cocinero de la infanta Juana. El 28 de enero de 1412 reconoce haber recibido 14 libras y 2 sueldos *quitos de xxº* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 100, nº 36, 13 (12)]. El 14 de septiembre de 1413 se le menciona, junto con el cocinero Pedro de Lara, recibiendo 10 libras [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 103, nº 24, 7].

**Lope o Lopeco** [*Lopeco, cozinero del rey; Lope, cozinero de nuestro dicto rey*]\*\*: cocinero del rey Juan II. En junio de 1426 recibe una pierna de carnero en el Hostal de la reina Blanca [AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 393v]. El 10 de diciembre de 1432 los reyes le conceden, *por consideracion de los buenos et agradables seruicios*, 6 cahices de trigo, medida

real, *pora en ayuda del mantenimiento de su muger* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 132, nº 39, 2]. El 24 de diciembre de 1438 es mencionado al recibir *pora el et por tres hombres de la cocina et pora el agoador, que son 5 personas, 5 sueldos cada uno* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 141, nº 55, 6]. El 27 de abril de 1439 su mujer Teresa de Logroño, pastelera del rey, reconoce haber recibido 20 libras y media por los meses de abril y mayo [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 142, nº 15, 41]. En 1440 prepara el banquete anual de la cofradía de Todos los Santos de Valladolid, recibiendo 50 maravedís por su trabajo [Adeline RUCQUOI, “Alimentation des riches...”, *op. cit.*, p.306].

**Lopico** [*Lopico, salssero*]: salsero del rey Carlos III y de la reina Blanca. El año 1425 está al servicio del rey cobrando 4 sueldos diarios, más 60 sueldos de pensión trimestral [AGN, *Comptos. Registros*, nº 384, fol. 121v]. Al año siguiente continúa al servicio de la reina con la misma cantidad diaria [AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 93v].

**Luarca, Gonzalo de** [*Gonçaluiello de Luarqua, cozinero de la dicta infanta*]: cocinero de la infanta Juana. El 29 de enero de 1403 es mencionado por haber recibido 5 codos de paño de Bristol [AGN, *Comptos. Registros*, nº 273, fol. 181r].

**Lorenz, Juan** [*Johan Lorenz, salsero*]: salsero de la reina Blanca. En 1433 cobra 6 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 420, fol. 4r].

**Mallet, Juan** [*Johan Mallet, cozinero del rey nuestro seynnor; Johan Malet, cozinero de mi seynnora la princessa de Viana*]: cocinero del rey Carlos III y de Inés de Clèves, princesa de Viana. El 24 de febrero de 1422 reconoce haber recibido 6 libras *por vna vez, quitos de xxº* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 108, nº 6, 94]. El 24 de diciembre de 1440 reconoce haber recibido 72 libras y 2 dineros por sus gajes en el Hostal de la princesa de Viana [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 144, nº 7, 2]. El 1 de enero de 1446 se le asignan 6 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 190, nº 45, 4r].

**Martico** [*Martiquo, cozinero*]: cocinero de la infanta Leonor. En 1441 cobra 3 sueldos y 6 dineros diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 448, fol. 64r].

**Martínez de Allo, Diego** [*Diego Martiniz d'Aylo, salsero*]: salsero del rey Carlos III. El 12 de marzo de 1402 el rey le exime del pago de la *ayuda de 50.000 florines a nos otorgados postremerament por los de nuestro regno pora nuestra yda de Francia* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 87, nº 15, 1]. El 11 de junio de 1403 el rey le asigna 80 florines en su testamento [J. R. CASTRO, *Carlos III el Noble...*, p. 603]. El 18 de octubre de 1410 recibe 20 libras y 6 sueldos por ir a París al encuentro del rey con cartas de la infanta Leonor [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 97, nº 44, 6]. El 23 de diciembre de 1410 la infanta Leonor, lugarteniente del reino, le entrega 8 libras y 14 sueldos, de las 28 que el rey le había concedido de gracia especial (París, 1409) [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 97, nº 44, 8]. El 18 de noviembre de 1412 reconoce haber recibido 20 libras por estar presto y aparejado con su arnés y cabalgadura [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 101, nº 49, 66]. El 15 de abril de 1417 se le nombra salsero continuo con un salario de 7 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 116, nº 56, 3]. Durante el año 1420 recibe 7 libras (140 sueldos) de pen-

sión trimestral, mientras que en 1422 dicha pensión ha sido reducida a 100 sueldos [AGN, *Comptos. Registros*, n° 362, fol. 44v; y n° 374, fol. 171v].

**Matut, Pascual de** [*Pascoallet de Matut, salssero de las inffantas; Pascoal de Matut, salse-ro de la reyna nuestra seynnora*]: salsero de las infantas y de la reina Leonor de Trastámara. El 20 de enero de 1403 es mencionado como salsero de las infantas recibiendo distintos paños [AGN, *Comptos. Registros*, n° 273, fol. 180v-181r]. El 15 de junio de 1407, ya como salsero de la reina, reconoce haber recibido 3 florines de oro [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 83, n° 7, 70].

**Michelet** [*Michelet, cozinero de Lancelot, fijo bastart del rey*]: cocinero de Lancelot de Navarra. El 10 de enero de 1396 es aludido por haber recibido un jubón [AGN, *Comptos. Registros*, n° 229, fol. 48v].

**Micheto** [*Michet, salssero de la seynnora princessa*]: salsero de Inés de Clèves, princesa de Viana. El 4 de septiembre de 1440 reconoce haber recibido 72 libras por sus gajes de ocho meses [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 144, n° 38, 8]. El 1 de enero de 1446 se le asignan 6 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 190, n° 45, 4r].

**Morlaàs, Jean Michel de** [*Johan de la Salsseria; Johan Miguel de Morlans, salsero*]: salsero de los reyes Felipe III, Juana II, Carlos II y del infante Luis de Navarra. El 15 de noviembre de 1358 el infante Luis le concede 10 cahíces anuales, medida de Tudela, debido a su vejez y sus más de 20 años de servicio *a nuestros caros seynores de buena memoria padre et madre, rey et reyna de Nauarra, qui Dios perdone, et a nuestro caro seynnor et hermano don Karlos, rey del dicto regno et a nos* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 13, n° 115]. El 30 de enero de 1359 reconoce haber recibido los 10 cahíces de trigo por su dono a vida [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 13, n° 67]. El 24 de abril de 1364 se renueva la concesión de los 10 cahíces de trigo *que dos aynnos ha que eill no es gozado nin aprovechado de lur dicto dono* siendo como es *dicto Joahn Miguel anciano et impotent et que andando en el sobredicho seruicio passo su jouendat* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 18, n° 42, 6].

**Ochoa, Martín** [*Martin Ochoa, dicto Arragonet, cozinero del seynnor rey; Arragonet, nostre queu*]: cocinero del rey Carlos II. El 15 de mayo de 1363 reconoce haber recibido 30 florines de oro por sus necesidades [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 17, n° 85, 26]. El 20 de septiembre de 1372 García Sánchez de Ibilcieta, tesorero del reino, ordena a Pedro López de Sada, recibidor de la merindad de Sangüesa, le entregue los 6 cahíces de trigo, medida real, que tiene asignados anualmente [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 27, n° 82, 76]. El 22 de mayo de 1375 es mencionado habiendo recibido ciertos paños [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 30, n° 21, 6].

**Pasquier** [*Pasquier, cozinero*]: cocinero. El 10 de diciembre de 1394 es aludido por recibir 10 codos de paño de Bristol [AGN, *Comptos. Registros*, n° 225, fol. 33r]. El 8 de agosto de 1395 se pagan 19 florines (24 libras y 14 sueldos) por un rocín entregado a Ochoquot, mensajero [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 78, n° 31, 9].

**Peru** [*Peru, Don Tello et Petrico de Canales, cozineros de las infantas nuestras muy caras et muy amadas fijas*]: cocinero de las infantas. El 12 de diciembre de 1401 se le exime del pago de “cuarteles” [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 86, nº 72].

**Petrico** [*Petrico, cozinero mayor*]: cocinero mayor de la reina Blanca. En octubre de 1425 cobra 6 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 20v]. El 5 de febrero de 1430 los reyes le eximen del pago de cuarteles [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 129, nº 6, 2].

**Petrico** [*Petrico, salsero*]: salsero de la reina Leonor de Trastámara. En junio de 1406 cobra 3 sueldos y 6 dineros diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 287, fol. 72r].

**Pinel, Juan** [*Trompete, le saussier; Johan Pinel dicto Trompeta, cozinero del dicto seynnor rey; Johan Pinel, cozinero mayor del seynnor rey*]: salsero y cocinero mayor del rey Carlos III. En 1385 es mencionado como salsero del infante Carlos de Evreux (Carlos III) [AGN, *Comptos. Registros*, nº 172, fol. 112v]. El 8 de noviembre de 1391 el rey ordena a Jehan Leroux, clérigo de la Cámara de los Dineros, pagarle 20 florines de oro de Aragón *sen retenir veynteno* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 62, nº 2, 3]. El 23 de mayo de 1397 se le menciona como receptor de una mula para acompañar al rey a Francia [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 75, nº 34, 4]. El 1 de julio de 1399, ya como cocinero mayor, reconoce haber recibido de Juan Caritat, tesorero del reino, 10 florines de oro [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 77, nº 56, 45]. El 3 de noviembre de 1403 el rey le concede 100 libras de pensión anual [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 89, nº 77, 5]. El 3 de julio de 1405 reconoce haber recibido 15 libras que se le debían por su pensión de abril, mayo y junio [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 81, nº 14, 71].

**Roa, Andrés de** [*Andrenet de Roa*]: cocinero del rey Carlos III. En junio de 1425 el rey le retiene *de nueuo por su cozinero a gages de 4 sueldos por dia* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 384, fol. 88r y 136v].

**Robin** [*Robin, el cozinero*]: cocinero de la infanta Leonor de Borbón. El 12 de abril de 1423 reconoce, junto con otros miembros del Hostal de la infanta, haber recibido 80 libras y 5 sueldos, *pora fazer nuestras expensas a yr en seruiçio et companynia de la dicta seynnora dama Leonor en Francia a Castres que va deuers su padre* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 108, nº 13, 87].

**Roussiau, Michaut** [*Michaut Roussiau, queu monsieur messire Charles de Nauarre; Michaut, cozinero del dicto seynnor rey*]: cocinero del rey Carlos III. El 15 de febrero de 1385 el infante Carlos de Evreux (Carlos III) ordena a Jehan Leroux, comisionado de la Cámara de los Dineros, le entregue 30 francos de oro [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 48, nº 16, 2]. El 14 de junio de 1386 reconoce haber recibido 645 maravedís que el infante Carlos le ha entregado para que se compre un caballo [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 53, nº 27, 2]. El 16 de julio de 1387 es aludido, recibiendo 8 codos de paño de Londres para hacerse una hopalanda [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 54, nº 72, 6]. El 31 de julio de 1387 el rey reconoce haberle entregado 30 florines de Aragón para enviar a su mujer [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 54, nº 80, 20]. El 15 de noviembre de 1387 se le asignan 20 francos que entregó por orden del

rey al cozinero de nuestro muy caro cohermano el duc de Borbon por dono que nos li fizie-mos al dicto cozinero quando el dicto duc veno deuers nos [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 56, nº 47, 6]. El 28 de febrero de 1390 es mencionado por haber recibido un paño de Bristol para hacerse ropa para la coronación del rey [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 58, nº 12, 6]. Desde noviembre del año 1390 hasta mediados de 1404 el rey paga los gastos de su mantenimiento en prisión en las casas del almirante de San Cernin y del preboste de la Navarrería de Pamplona [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 59, nº 11, 10; AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 81, nº 5]. El 18 de junio de 1404 Miguel de Mezquíriz, preboste de la Navarrería, reconoce haber recibido 10 libras *pora l'enterrorio de Michaut, preso, las siete libras pora l'enterrorio et los sixanta sueldos pora trenta missas a los frayres do sera enterrado en Sant Agustin de Pamplona* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 81, nº 8, 41].

**Simón** [*Simon et Villaqui, cozineros*]: cocinero de Juan de Clèves. Entre el 13 y el 29 de diciembre de 1439 se encuentra en Navarra de regreso de Santiago de Compostela al servicio de Juan de Clèves [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 145, nº 30, 2v].

**Sompneda, Pedro de** [*Pedro de Sompneda, cozinero*]: cocinero de la infanta Juana. El 20 de enero de 1403 es mencionado habiendo recibido distintos paños [AGN, *Comptos. Registros*, nº 273, fol. 180v-181r].

**Tiebas, García de** [*Garchot de Thiebas, cozinero*]: cocinero del infante Luis de Navarra. El 29 de mayo de 1365 el rey ordena a García Miguel de Elcarte, tesorero del reino, el pago a fray Guiscart Burgada, prior de San Marcial de Tudela, de 100 sueldos carlines por un caballo que compró para entregarle, *por yr en seruicio de nuestro caro et bien amado hermano l'infant don Loys a Murviedro* (Sagunto) [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 20, nº 52, 1]. El 27 de septiembre de 1370 vuelve a ser aludido en el reconocimiento de fray Guiscart de haber recibido los 100 sueldos [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 26, nº 48, 40].

**Viana, García de** [*García de Viana et Garchot, cozineros*]: cocinero de la infanta Blanca (reina Blanca). El 8 de septiembre de 1415 es mencionado junto con Garchot *por lur salario de 20 dias que an seruido a la reynna de Cicillia es a saber en Cortes et en camino ata Olit et despues aqui en la fiesta por esto 8º libras* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 342, fol. 221r]. Probablemente también sirviera el 14 de septiembre de 1406 en el banquete de boda de la infanta Beatriz y Jacques de Borbón, conde de la Marche: *a los dos Garcias de Viana por lur trauallo de 17 dias que an ajudado en la cozina del rey, a cada uno 60 sueldos* [AGN, *Comptos. Registros*, nº 292, fol. 246r].

**Viana, Martín de** [*Martico de Viana, cozinero*]: cocinero de la reina Blanca. En octubre de 1425 cobra 6 sueldos diarios [AGN, *Comptos. Registros*, nº 387, fol. 20v].

**Villaclere, Antoni de** [*Anthon de Villaclere, en nuestro maistre cocinero; Anthoni du Bocler, cozinero mayor del rey nuestro seynnor*]: cocinero mayor del rey Carlos III. El 25 de marzo de 1393 es aludido como *cozinero de la reynna d'Aragon*, recibiendo del rey 12 codos de paño [AGN, *Comptos. Registros*, nº 219, fol. 61r]. El 4 de abril de 1396 es mencionado como receptor de un collar de plata con la divisa del rey [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 72, nº

3, 9]. El 12 de julio de 1396 se le asignan 80 francos de oro anuales por sus buenos servicios, que se suman a las 40 libras de pensión que recibe para mantener un valet y 2 cabalgaduras [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 71, nº 46]. El 16 de septiembre de 1396, ya como cocinero mayor, le son asignados 50 florines de Aragón, para ir a Cataluña *por ordenar de su muger et de su casa* y regresar para acompañar al rey a Francia [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 72, nº 6, 2]. El 18 de enero de 1398 se le menciona junto con el cocinero Juan Pinel, por haber recibido 12 francos para que forren sus hopalandas en Navidad [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 75, nº 5, 3]. El 15 de junio de 1398 se le aumentan hasta 100 francos de oro anuales los 80 que ya recibe de pensión [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 76, nº 25, 3]. Del 10 de julio de 1398 es un reconocimiento de haber recibido 100 francos de oro por su pensión anual, comenzada el 12 de mayo de 1397 [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 76, nº 47, 81]. El 16 de julio de 1406 reconoce haber recibido 12 libras por sus gajes del mes de marzo; 15 libras por sus expensas y las de un mozo y dos cabalgaduras por regresar de Gerona a Olite; 6 libras y 2 sueldos por la resta de sus gajes de mayo; 15 libras por un “cuartel” contado el mes de mayo; y otras 15 libras por el “cuartel” de pensión, *comencant primero dia de ienero postremerament passado et finido postremero dia de março seguiant* [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 82, nº 2, 50]. El 28 de septiembre de 1406 reconoce haber recibido 40 libras de los 80 florines anuales que tiene asignados [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 83, nº 12, 14]. En junio de 1408 se le entregan 24 libras, a 12 sueldos diarios, por sus gajes entre el 1 de junio y el 10 de julio que estuvo en Francia al servicio del rey [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 98, nº 53].

**Villaqui** [*Simón et Villaqui, cozineros*]: cocinero de Juan de Clèves. Entre el 13 y el 29 de diciembre de 1439 se encuentra en Navarra de regreso de Santiago de Compostela al servicio de Juan de Clèves [AGN, *Comptos. Documentos*, caj. 145, nº 30, 2v].