

LA MESA DEL REY:  
FERNANDO I DE ARAGÓN (1412-1416)

ESTEBAN SARASA SÁNCHEZ\*

La muerte del rey Martín el Humano el 31 de mayo de 1410 sin descendencia legítima directa, abrió en la Corona de Aragón un período de interregno (1410-1412), durante el cual diversos parlamentos reunidos en los tres estados peninsulares de la misma fueron dialogando y negociando pacíficamente sobre los derechos de los diversos candidatos al trono, los cuales aspiraban al mismo esgrimiendo la mayor o menor vinculación con la casa real aragonesa como argumento principal de sus reivindicaciones<sup>1</sup>.

Finalmente, la elección en Caspe por los nueve compromisarios nombrados al efecto, después de largas deliberaciones entre sí y tras escuchar a los representantes de los propuestos para el trono, se inclinó a favor del infante castellano don Fernando de Trastámara, dando a conocer su nominación públicamente el 28 de junio de 1412 por Vicente Ferrer, compromisario valenciano, a las puertas de la colegiata mayor caspolina<sup>2</sup>.

---

\* Universidad de Zaragoza.

<sup>1</sup> Sobre este trascendental hecho histórico, cabe señalar, entre otra bibliografía y en orden cronológico de publicación, los libros siguientes: Manuel DUALDE y José CAMARENA, *El Compromiso de Caspe*, Institución Alfonso el Magnánimo e Institución Fernando el Católico, Zaragoza 1971; Esteban SARASA, *Aragón y el Compromiso de Caspe*, Librería General, Zaragoza 1981; José Ángel SESMA, *El Interregno (1410-1412). Concordia y compromiso político en la Corona de Aragón*, Institución Fernando el Católico, Zaragoza 2011; y Francisco M. GIMENO, *El Compromiso de Caspe (1412). Diario del Proceso*, Fuentes Históricas Aragonesas 63, Institución Fernando el Católico, Zaragoza 2012. Además, las actas del XIX Congreso de Historia de la Corona de Aragón, celebrado en junio de 2012 conmemorando dicho acontecimiento histórico entre Zaragoza, Alcañiz y Caspe, recogen las ponencias y comunicaciones en varios volúmenes con lo más actualizado sobre la cuestión.

<sup>2</sup> La figura del infante castellano don Fernando ha sido tratada recientemente por Santiago GONZÁLEZ en su libro, *Fernando I, regente de Castilla y rey de Aragón (1407-1416)*, Editorial Trea, Gijón 2012.

Desde entonces, el Compromiso de Caspe y los parlamentos precedentes han pasado a la historia como ejemplo de acuerdo, concordia y pacto pacífico para resolver un grave problema sucesorio, cuando en otros momentos y territorios situaciones similares llevaron al enfrentamiento armado entre las facciones encontradas. Lo cual, sin ser del todo cierto, pues hubo facciones y guerra antes y después de la solución de Caspe, sí que puede presentarse como ejemplo de la consolidación de las instituciones de la Corona, especialmente el sistema parlamentario y la indiscutible continuidad de la monarquía común que ahora representaría don Fernando<sup>3</sup>; quien, no obstante su origen familiar y solariego castellano, era nieto del rey Pedro IV el Ceremonioso (1336-1387) por vía femenina y sobrino de sus precedentes Juan I (1387-1396) y Martín I (1396-1410)<sup>4</sup>.

Los proyectos iniciados por el nuevo soberano, que no pretendió trasladar a Aragón las formas castellanas, sino que más bien se mostró prudente al respecto sin renunciar a lo que entendió que debía acometer para un mejor regimiento de sus nuevos y extensos dominios, se vieron truncados, no obstante, por su temprana muerte en la primavera de 1416, tras apenas cuatro años de reinado; habiendo iniciado un proyecto de recuperación del mermado y alienado en buena parte patrimonio real, pretendiendo reformar los gobiernos de los concejos principales para un mayor control y celebrando de inmediato Cortes particulares de sus estados peninsulares, cumpliendo con el juramento de las leyes propias de cada estado y esperando a coronarse solemnemente cuando puso fin a la rebeldía del único aspirante que no aceptó la decisión de Caspe: don Jaime, conde de Urgel, que fue combatido con las armas, asediado en su reducto de Balaguer y encarcelado hasta su muerte en Játiva, acaecida años después de la del monarca<sup>5</sup>.

---

<sup>3</sup> Esteban SARASA, "Sin rey no hay Cortes. Los parlamentos del Interregno en la Corona de Aragón (1410-1412)", en *Las Cortes de Cádiz y la Historia Parlamentaria*, Serie Actas. Colección Historia y Arte, Universidad de Cádiz 2012, pp. 699-709. Las actas del proceso han sido publicadas recientemente en *Acta Curiarum Regni Aragonum*, Tomo VII, vols. 1 y 2, *Parlamentos del Interregno. Parlamento de Alcañiz y Zaragoza 1411-1412. Compromiso de Caspe 1412. Sentencia del Compromiso de Caspe (25 de junio de 1412)*. Edición a cargo de José Ángel SESMA, Grupo CEMA, Cortes de Aragón, Ibercaja y Gobierno de Aragón, Zaragoza 2011.

<sup>4</sup> Esteban SARASA, *La Casa Real de Aragón y Castilla: los Trastámara (1410-1516)*, en *Reyes de Aragón*, Ibercaja y Gobierno de Aragón, Zaragoza 2011, pp. 164-181.

<sup>5</sup> Esteban SARASA, *Aragón en el reinado de Fernando I (1412-1416). Gobierno y administración. Constitución política. Hacienda Real*. Institución Fernando el Católico, Zaragoza 1986.

En muchos aspectos, el tránsito de la dinastía real aragonesa a la castellana trastámara no presentó por entonces especiales contrastes, pues los años finales del siglo XIV y los primeros del XV representan, especialmente en lo institucional, más continuidad que cambio acusado. Lo cual también se puede aplicar a lo referente a la mesa regia, tanto a la estable como a la itinerante habitual o extraordinaria: la carne, la volatería, la caza, los huevos, las verduras, las frutas, condimentos, especias y postres, así como el vino, completan un primer panorama general al respecto. Todo ello combinando la disponibilidad del mercado con las preferencias personales, las épocas del año litúrgico y las dependencias estacionales, lo ordinario con lo extraordinario y, en definitiva, teniendo en cuenta lo alimentario y lo nutricional<sup>6</sup>.

Las nuevas disposiciones sobre la mesa real de Fernando I de Aragón se basan en parte en las ordenaciones al respecto de su abuelo Pedro el Ceremonioso, quien había establecido la ración base de un sirviente en treinta onzas de pan (887,4 gramos), 673 dl. de vino y la decimoctava parte de un carnero (unos 750 gramos); estimándose que la ración del rey debía ser ocho veces dicha cantidad y para la familia real directa seis veces mayor, al igual que para las dignidades eclesiásticas, y cuatro veces igualmente mayor para los caballeros y otros destacados miembros de la corte<sup>7</sup>.

---

<sup>6</sup> Una visión general al respecto puede verse en Antoni RIERA, “Las alimentaciones cristianas en occidente durante la Edad Media”, en *La alimentación y la nutrición a través de la historia*, Editores/Coordinadores Jordi Salas-Salvadó, Pilar García-Lorda y José M<sup>a</sup> Sánchez Ripollés, Novartis Medical Nutrición, Source for life, Barcelona 2005; con una bibliografía orientativa y significativa sobre la cuestión.

<sup>7</sup> Antonio RIERA, “Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos privilegiados”, en *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia 16-17*, Departament d’Història Medieval, Paleografia i Diplomàtica. Institut d’Història de la Cultura Medieval, Barcelona 1995-1996, pp. 181-205: “La familia del soberano, en aquellos estados que se han organizado políticamente de acuerdo con el modelo monárquico, y la nobleza constituyen un paradigma de conducta para el conjunto de la sociedad; su comportamiento alimentario es observado atentamente por los demás estamentos, que desearían poder reproducir en sus mesas respectivas, aunque fuese a escala menor. Para reconstruir su régimen disponemos de fuentes documentales directas, los libros de gastos, registros contables donde se anotaban diariamente las vituallas adquiridas para la mesa del rey, de la reina, del primogénito o de un miembro de la alta nobleza. En el Archivo de la Corona de Aragón, sólo de la familia real, se han conservado para el período comprendido entre 1260 y 1430, treinta y seis registros. Además de esta rica y cuantificable información, disponemos también de las noticias –breves y dispersas– contenidas en los registros de la Cancillería real, relativas, en su mayor parte, a encargos de viandas de alta calidad efectuados por el soberano

Pero, sin desestimar estas proporciones en el consumo de alimentos, tampoco se deben considerar tan rígidamente que no se permita acudir a cada caso en concreto según las circunstancias espaciales y temporales; lo cual diversifica unos principios comunes que pueden diferenciarse a expensas de las condiciones de los destinatarios del abastecimiento y consumidores selectos de alimentos básicos y complementos prescindibles según los casos<sup>8</sup>.

Pues bien, en el caso particular de la mesa del rey Fernando I (1412-1416), se cuenta al menos con dos informaciones documentales que se refieren a la mesa habitual del monarca por un lado y por otro a la itinerante con motivo de su desplazamiento para entrevistarse con el papa Benedicto XIII, el aragonés Papa Luna, con motivo del intento de solución de la división de obediencias entre Roma y Aviñón, lo que se conoce como el Cisma de la Iglesia en occidente, que llegó a contemplar hasta tres pontífices distintos simultáneamente en algún momento del proceso; y en ello va a centrarse esta aportación, sin desdeñar la información complementaria y puntual que la documentación al uso proporciona sobre, por ejemplo, acusadas carestías de abastecimiento de productos básicos como el trigo o peticiones concretas al respecto.

Para recabar información sobre la mesa real en la corte del rey Fernando, resulta ilustrativo el conjunto de acuerdos asumidos en el mes de abril de 1413 por el monarca y su abastecedor oficial Johan Sánchez de Calatayud. En ellos se recuerda la necesidad de seguir proporcionando los alimentos habituales en la mesa del rey y de su familia, así como evitar la costumbre del tesorero regio de proporcionar lo necesario para la compra de vituallas a diario, tal y como era costumbre, a solicitud de Sánchez de Calatayud, comprometiendo en cambio un gasto anual de 11.300 florines de Aragón a entregar al susodicho comprador por mensualidades, tratando así de salvar la desfavorable fluctuación de los precios de los productos de consumo<sup>9</sup>.

Dichos acuerdos comienzan describiendo pormenorizadamente lo necesario:

---

a su procurador fiscal en algunas de las numerosas circunscripciones administrativas” (pp. 187-188).

<sup>8</sup> Rafael CONDE, “Fonts per l’estudi del consum alimentari en els temps medievals: fonts de l’Arxiu de la Corona de Aragón”, en *Alimentació y societat a la Catalunya Medieval*, Anuario de Estudios Medievales, Anex 20, CSIC, Barcelona 1988.

<sup>9</sup> Archivo de la Corona de Aragón, Cancillería, Registro 2.382, fols. 65v.-67v. Publicado por María Jesús TORREBLANCA y Juan José MORALES: “La provisión de la mesa de Fernando I en 1413, alimento y jerarquía”; en *Ir Col.loqui d’Història de l’Alimentació a la Corona d’Aragó. Edat Mitjana*, Institut d’Estudis Ilerdencs 1995, pp. 328-346.

*“Dará lenya, carbón, sal grossa, coles, espinazes, pueros, cebollas, miel, vinagre, salsa verde y otras yerbas, mostacia, oruga molida, almendolas, huevos, agraç, mantega, arroz, fideus, queso fresco et sequo, garbanços, lentellas e otras legumbres, leyt de cabras, ollas de tierra, olio, gallinas hueyto pares, perdizes dos pares o en tiempo de pollos en lugar de las perdices dos pares de pollos, carnero, vacua e tocino, aquell que será necessario a los platos del senyor rey et de los cavalleros que se asentaran a la taula del dito senyor, un cavallero o dos, segunt que entro aquí se yes acostumbrado, empero que el día que se les dará vacua no se les dé tocino, e el día que se les dé tocino no se les dé vacua, et que la dita vacua sia X llivras e el dito tocino quatro llivras.*

*E que de carnero pora las raciones de mayodombre, de secretario primero, de escribano de ración, del uxer, del armador real, del metge, del speciero, de los siet porteros de cambra et de porta forana et guardas del officio. E del plat pora dos doncelles et un cambrero et pora los XIII pobres, en la manera e forma que es seydo acostumbrado en la casa del dit senyor entro al present día.*

*Item entenderse en el present capitol quel dito comprador haya de dar en su tiempo lenya para las cambras do el senyor rey será, aquella que yes acostumbrada, et por la cozina a las viandas et potatges aquellas que necesarias serán, si algunas otras serán necesarias mas avant de las sobreditas”.*

Tras varias consideraciones sobre los oficios de la casa relacionados con la alimentación, el monarca señala que el mencionado comprador proporcione lo necesario a los diversos responsables y sin demora alguna, salvo por algunos primeros días del mes. Pero todo ello en relación con el abastecimiento y consumo cotidiano, pues circunstancias especiales, como fiestas, agasajos o celebraciones, quedan fuera de esta norma y requerían un acondicionamiento distinto. Al igual que la mesa viajera del rey en sus continuos desplazamientos a lo largo y ancho de sus extensos dominios continentales, peninsulares e insulares: Aragón, Cataluña, Valencia, Mallorca, Sicilia y Cerdeña. O en misiones excepcionales en las que era precisa la presencia del monarca en territorios ajenos, lo que debía cubrirse en buena parte con lo trasladado junto con el séquito real<sup>10</sup>.

Capítulo aparte lo constituye lo referido a las llamadas *cenar de ausencia y de presencia*, de lo que hay información en los archivos reales<sup>11</sup>. La llamada cena real, impuesto ordinario y directo, equivalía a la contribución para el sostenimiento

<sup>10</sup> Una aportación sobre el particular es la de Marina MIQUEL y Anna DOMINGO en “La taula reial a finals del segle XIV”, en obra citada en la nota anterior, pp. 293-307.

<sup>11</sup> Por ejemplo: *Libro de la mitad de las cenas de ausencia y del íntegro de las satisfechas por los judíos de Aragón*, años 1399-1407, Archivo de la Corona de Aragón, Real Patrimonio 2355. O, para fechas anteriores: *Registro de reales despachos referentes al derecho de cena*, años 1336-1348, *Ibidem* 2348.

del rey y de su corte en los desplazamientos por los reinos, pudiendo ser de presencia o de ausencia, según fuera efectuado o no el viaje, y reduciéndose a una cantidad estipulada previamente y sin vinculación directa con la inicial razón del tributo en cuestión. Existiendo además la cena de primogenitura o del primogénito, que equivalía a la tercera parte de la cena real. No obstante, de dicha contribución estaban exentas algunas poblaciones por privilegio especial, aunque afectaba también a judíos y mudéjares.

Pero en general, cabe pensar que, si bien lo dispuesto en cada caso de los aquí contemplados o de los que se podrían contemplar, parece de obligado cumplimiento, sin embargo, en la práctica, las desviaciones de lo prescrito debían de ser habituales a pesar de lo previsto para el control de dicho cumplimiento. Al fin y al cabo, la administración en la Corona de Aragón, como en el resto de formaciones políticas territoriales, unificadas o compuestas, centralizadas o descentralizadas, también obedecía a variables y permanencias sometidas al arbitrio del mercado, los intereses de los interpuestos y el negocio de los responsables.

En cuanto a la mesa real itinerante, para el reducido en el tiempo reinado de Fernando I, se cuenta con la documentación que registra los preparativos del abastecimiento del séquito en el proyectado viaje del monarca para entrevistarse con el emperador y el papa, Benedicto XIII, en la sede pontificia de Aviñón. Se trata de una situación excepcional, porque, si bien la entrevista no obtuvo los resultados previstos, los preparativos para el viaje se hicieron con detalle, y resulta de interés saber qué productos alimenticios se encargaron, la procedencia de los mismos, su precio y características en cada caso<sup>12</sup>.

Las implicaciones del cisma eclesiástico no solo afectaron al desconcierto entre los creyentes por la división de la obediencia a uno u otro papa, sino que comprometieron las relaciones diplomáticas y políticas de los estados de occidente, siendo continuados los contactos de embajadas en la búsqueda de un final aconsejable que favoreciese los intereses de los príncipes y del emperador. Y así sucedió con Fernando I de Aragón que en 1415 tomó la iniciativa de buscar entrevistarse con Benedicto XIII y el emperador Segismundo, siendo la ciudad de Niza el previsto lugar de encuentro.

Dicho encuentro no estuvo vacío de dificultades, aunque los preparativos del viaje quedaron consignados en la documentación real, destacando el aprovisionamiento de algunos productos de consumo habitual y no perecederos a corto plazo: trigo, pernils de carne salada, queso o vino; siendo Zaragoza el lugar

---

<sup>12</sup> Archivo de la Corona de Aragón, Real Patrimonio, reg. 2662, fols. LXXXIXv.-XCIII.

elegido para el depósito de las provisiones necesarias, adquiriéndose algunas en dicha capital o en otras poblaciones del reino<sup>13</sup>.

El traslado de las mercancías adquiridas se hizo por la vía del Ebro hasta Tortosa y a cargo de los patronos o *arraeces* musulmanes, expertos en navegación fluvial, Azís de Fameto, de Mequinenza, y Benadet de Monzón, de Zaragoza; quienes, a la vez que trasportaron lo recogido, llevaron igualmente espadas de hierro en número de 51. Pero luego, desde Tortosa el transporte se hizo primero a Barcelona por vía marítima y después a Colliure en la nave de Francés Fuster, concentrando el conjunto en Perpiñán<sup>14</sup>.

Entre otros productos, el trigo candeal se adquirió íntegramente en el *almodí* de Zaragoza a varios particulares y según precios, resultando un total de 77 *cabíces* por una suma de 2.557 sueldos y 9 dineros jaqueses, al precio medio de alrededor de 33 sueldos o 398 dineros el *cabíz*<sup>15</sup>. Trigo que fue objeto de diversas operaciones en el almacenaje y transporte hasta su embarque en el Ebro en 51 sacas que estuvieron bajo la custodia del baile de la capital.

En cuanto a los perniles de carne salada adquiridos lo fueron en número de 99 y fuera de Zaragoza en su mayor parte, pues tan solo 4 procedían de ella, siendo

---

<sup>13</sup> Esteban SARASA, “La alimentación de un rey aragonés y su séquito a comienzos del siglo XV (El avituallamiento del viaje que Fernando I de Aragón debía realizar en 1415 a Niza con motivo del Cisma de la Iglesia)”, en *Actes du Colloque de Nice*, Faculté de Lettres et Sciences Humaines de Nice, 1982, pp. 223-231. Sobre el viaje del rey en cuestión: “Se hizo por mar y por tierra. Así, se embarcó en Valencia en galera y llegó hasta Castellón, donde, por su estado de salud, desembarcó y volvió a embarcar al día siguiente rumbo a Barcelona, adonde llegó el 26 de agosto con ocho galeras y una galeota, desde aquí se trasladó a Blanes, donde debió de estar el 27 y dejó el mar en Collioure el día 28. Desde Collioure, y ya por tierra, llegó a Elna el jueves 29, encontrándose en Villanova y en el monasterio de Santa Clara de Perpiñán el viernes 30, disponiendo su entrada en esta ciudad para el sábado 31, donde ya estaba Benedicto XIII desde el día 18. Don Fernando permaneció en Perpiñán entre el sábado 31 de agosto y el 8 de febrero de 1416, todo el tiempo enfermo” (Santiago González, obra citada, p. 210).

<sup>14</sup> Sobre el transporte por el Ebro en el siglo XV, puede consultarse, entre otra bibliografía de la que es una buena muestra la citada por la autora, el libro de Francisca VILELLA, *La lleuda de Tortosa en el siglo XV. Aportación al conocimiento del comercio interior y exterior de la Corona de Aragón*, Quaderns de recerca 4, Generalitat de Catalunya, Departament de Cultura, y Consell Comarcal del Baix Ebre, Centre d’Estudis Històrics, Tortosa 2007.

<sup>15</sup> Las variantes ponderales dificultan la consideración de las mismas, tanto dentro del reino de Aragón como en relación con los otros conjuntos territoriales de la Corona o los vecinos hispánicos, Castilla y Navarra. Para ello resulta útil el libro de Pablo LARA, *Sistema aragonés de pesos y medidas. La metrología histórica aragonesa y sus relaciones con la castellana*, Guara Editorial, Zaragoza 1984.

el resto de Canfranc, Jaca, Sos, Uncastillo y otros lugares de la montaña; siendo los proveedores Miguel de Ruesta y Pedro de Ordos, escuderos de Sos y de Canfranc respectivamente; costando los susodichos perniles un total de 755 sueldos y 3 dineros jaqueses, con precio medio por pernil de 7,62 sueldos, y siendo llevados a Zaragoza para embarcarlos en la nave del mencionado Benadet de Monzón.

Respecto del queso se adquirieron en total 10 arrobas y media, 6 en la variedad de “queso de Peñafiel” y 4 en la de “queso de Aspa”, todas ellas en Zaragoza, a Juan Martín el primero por 9 sueldos la arroba y a Sancho de Vera el segundo por 13 sueldos y 6 dineros, sumando un total de 112 sueldos y 6 dineros. El traslado hasta la barca y después en la nave fluvial se hizo en sarriones de palma, haciéndose constar igualmente su precio y el del porte.

Finalmente, el vino, en la variedad de bermejo, se recogió de diversas procedencias: Cariñena, Longares y Moros; pero en este caso el transporte no se hizo como el del resto de alimentos, sino por medio terrestre a través de acemileros, desde Zaragoza hasta Perpiñán.

Los cuatro alimentos acopiados en la capital del reino de Aragón constituían, pues, la base de la alimentación real itinerante, pero hay que tener en cuenta también la aportación en el supuesto y frustrado viaje de las poblaciones visitadas por el séquito en el previsto desplazamiento desde el origen hasta el destino, según la producción de cada zona y la capacidad de almacenamiento en cada caso. Pero en lo que respecta a los cuatro productos señalados, el total del importe de la operación de abastecimiento ascendió a 4.481 sueldos y 9 dineros, más seis florines, es decir 4.539 sueldos y 3 dineros jaqueses; a lo que hay que añadir 5 sueldos entregados a Ramón Bas, notario de Zaragoza, por tres certificaciones y dos recibos expedidos por la rendición de cuentas de la operación. Y en cuanto a la operación del abastecimiento fue gestionada por el administrador general de la tesorería aragonesa Francés Ferriol.

Pero también en la consideración de la mesa regia debe tenerse en cuenta la de la familia real, pues su abastecimiento también ha dejado huella documental de interés. Y si bien se presentan a continuación dos casos anteriores al reinado de Fernando I, dada la importancia de las dos reinas que sirven de ejemplo, justifican la elección, pues no están tan alejadas en el tiempo del susodicho reinado.

La reina Sibila de Forciá, tercera esposa de Pedro IV el Ceremonioso y viuda del noble aragonés Artal de Foces, fue coronada en la Seo de Zaragoza en 1381<sup>16</sup>,

---

<sup>16</sup> Para dicha reina existe la monografía de Alberto BÓSCOLO, *La reina Sibila de Fortià*, Rafael Dalmau Editor, Barcelona 1971.



siguiendo la tradición de las coronaciones reales que siempre se hicieron en la capital del reino principal de la Corona:

*“Una altra despesa cuantiosa la produïen les nombroses persones que s’ocupaven de les menjars, de les begudes, de tot allò que era necessari per a la vida cuotidiana de Sibil.la i del seu seguici, i que prenien cura que tot marxés bé a la Casa. En part, provenien de l’Empordà i estaven al seu servei ja d’abans del casament; en part havien estat escollits pel rei. La porta d’ingrés a las estances de Sibil.la estava vigilada por Jaume Carroç, potser parent de Violant, el qual, en el mes de desembre del 1385, pels serveis prestats va obtenir del sobirà, com a premi, mil sous barceloneses. Del rebost, se’n feia responsable Bernat de Montpalau, ajudat per Arnau Sarriera; les compres anaven a càrrec de Pere Ferrer, ajudat per Miquel Llobet i Guillem de Banyuls. Tenia cura dels aliments Guillem Jordà, qui s’ocupava,, de manera especial, de la conservació de la carn i del peix. Del pa i dels dolços, se n’ocupaven Simó de Fornells i Exeménez de Poyo, i tenien a les seves ordres a Joan de Casademunt, mentre que les begudes restaven confiades a Joan Guillem i a un coper, Poncet Senesca. La cuina era atesa, en fi, per Pere Sacanell, a qui ajudava Doménec d’Alfàmbra, i del rentat i de la conservació de la roba blanca se’n feia càrrec la muller de Guillem de Banyuls, Miquela...*

*Les provisions procedien de les terres del rei o eren dutes a la cort pels proveïdors; entre aquests, hi havia: per la verdura, dos hortolans, Joanet i Fontdefores; pel peix, una dona, coneguda amb el renom de la Roja, pel color dels seus cabells; per la caça, Francesc Boix, qui cada dia subministrava les perdius, i Llorenç Vila, qui recorria els camps per comprar llebres, conills, i que fornïa la casa de Sibil.la també de gallines, paons, pollastres i ous. El consum de la carn, sobretot de porc, era inferior a la del peix, menjat en dies de magre i per la cuaresma; a Sibil-la li agradava el peix...*

*De Casp es feia enviar truites i anguiles de primera qualitat. Quant la pesca era efectuada lluny de les localitats de residència de la reina, els peixos li eren tramesos fregits o salats.*

*El pa era confeccionat amb la farina millor. El vi que ella preferia era el grec, anomenat Aixà encara que procedia de la Itàlia meridional, però mai no mancaven al seu celler la malvasia, la vernatxa, el vi català. El vi grec s’aprofitava també força per la cuina, rica –segons el costum medieval– de condiments i d’espècies. El safrà, el clan de clavell, la sal, les herbes aromàtiques, el pebre, la canyella, la mostaza, el vinagre, la mel y el sucre eren emprats sovint...*

*Seus cuiners preparaven de manera molt picant i gustosa i que acompanyaven amb la verdura pròpia del temps, sobretot esparces, espinacs, faves, enzimas, cebes, i en unes fruites; la fruita, segons l’època de l’any, eran nous, avellanes, figues, raïms, peres, ametlles, melons, i hom la servia amb els dolços, els quals agradaven tant a Sibil.la que li danyaven les dents”<sup>17</sup>.*

<sup>17</sup> Alberto Bóscolo, obra citada, capítol “La vida a la Cort”.

El segundo ejemplo es el de María de Luna, primera esposa del rey Martín I, el Humano, coronada en Zaragoza en 1399 y muerta en 1406<sup>18</sup>:

*“Fue necesaria una verdadera legión de criados solo para atender su mesa, que debía ser adecuadamente lujosa de acuerdo con su condición, y tenía, además, que acomodar a un número creciente de clientes, dependientes e invitados. La responsabilidad de preparar los banquetes reales recaía en Joan de Sant Feliu, su sobrecoc o jefe de cocina, que durante un tiempo fue también su proveedor, o reboster. Según el protocolo fijado por las Ordenaciones, el cocinero jefe entregaba las viandas al macero, o porter de maça, quien después se la daba al mayordomo. Este cataba la comida y después el tallador de la reina, Joan Ferriol, llevaba a cabo los preparativos finales antes de que los donceles sirvieran la mesa. El botiller de doña María, Joan Esteve, era el encargado de seleccionar los vinos, escanciados por un copero. En conjunto, un acto tan cotidiano como comer estaba imbuido de solemnidad y majestad gracias al ritual que lo acompañaba”<sup>19</sup>.*

En resumen, no era, pues, muy distinta la mesa del rey de la de la reina, salvo en lo concerniente a gustos o preferencias personales, suministro sometido a estaciones del año o, en el caso de la corte itinerante, aprovechamiento de la cercanía productiva en cada caso. Además, las sucesivas ordenaciones de la casa y corte regia de los siglos XIV y XV, redundaban en los principios comunes sin apenas presentar variaciones llamativas o singulares. Y es que, al fin y al cabo, además de lo propio, las relaciones comerciales internacionales de la Corona de Aragón permitían enriquecer la dieta muy por encima del común y aun de los estamentos privilegiados.

---

<sup>18</sup> Para dicha reina, es reciente el libro de Nuria SILLERAS, *María de Luna. Poder, piedad y patronazgo de una reina bajomedieval*, Institución Fernando el Católico, Zaragoza 2012.

<sup>19</sup> Nuria Silleras, obra citada, p. 154.