

Cocina y gastronomía en el Hostal de Blanca de Navarra a mediados del siglo XV (1433)

(Cuisine and gastronomy in the Hostal of Blanca de Navarra in the mid 15th century (1433))

Serrano Larráyoz, Fernando
Univ. Pública de Navarra
Dpto. de Geografía e Historia
Area de Historia Medieval
Campus Arrosadía
31006 Iruñea

BIBLID [1137-439X (2000), 20; 243-253]

Con el presente trabajo se pretende ofrecer un primer esbozo de las prácticas culinarias y costumbres gastronómicas de la Corte Real navarra durante la primera mitad del siglo XV. Se ha intentado comprobar las peculiaridades propias de la cocina cortesana bajomedieval en Navarra y se ha podido demostrar la influencia de otros territorios peninsulares como Castilla o Cataluña, o europeos como Francia o Italia.

Palabras Clave: Alimentación. Cocina. Gastronomía. Blanca de Navarra. Edad Media.

XV. mendearen lehen erdiko Nafarroako Errege Gorteko sukaldaritza-praktika eta ohitura gastronomikoen lehen zirriborroa eskaini nahi izan dugu lan honetan. Beranduko Erdi Aroko nafar gorte-sukaldaritzaren ezaugarriak egiaztatu nahi izan ditugu, eta beste hainbat lurralderen eragina frogatu ahal izan dugu, bai penintsulakoen aldetik –Gaztela edo Katalunia–, eta bai europarren aldetik– hala nola Frantzia edo Italia.

Giltz-Hitzak: Elikadura. Sukaldaritza. Gastronomía. Nafarroako Blanca erregina. Erdi Aroa.

Dans ce travail, on tente d'offrir une première esquisse des pratiques culinaires et des coutumes gastronomiques de la Cour Royale navarraise pendant la première moitié du XVe siècle. On a essayé de comparer les particularités propres à la cuisine de la cour du bas Moyen-Age en Navarre et l'on a pu démontrer l'influence d'autres territoires péninsulaires tels que la Castille ou la Catalogne, ou européens tels que la France ou l'Italie.

Mots Clés: Alimentation. Cuisine. Gastronomie. Blanche de Navarre. Moyen-Age.

1. INTRODUCCIÓN

La cocina cortesana tuvo durante la Baja Edad Media un rápido desarrollo. Las relaciones tanto políticas como diplomáticas, la imitación de los usos y de las costumbres de los monarcas más importantes, y el continuo movimiento de los cocineros de una corte a otra, hizo que la gastronomía bajomedieval tuviera un carácter cosmopolita¹. Ésta, durante los siglos XIV y XV, se desarrolló en un momento de ruptura con la gastronomía antigua y de contacto con la árabe a través de la península Ibérica y de Sicilia². El estudio de recetarios redactados durante los últimos siglos de la Edad Media nos ha dejado constancia de que la cocina de Europa occidental presentaba unas características comunes, pero que quedaban matizadas por diferencias nacionales y regionales propias de cada territorio³.

¿Puede Navarra incluirse en esta órbita? ¿Existió una cocina navarra definida durante el reinado de Blanca o por el contrario fue deudora de las de otros territorios? Sorprende la inexistencia, hasta el momento, de recetarios bajomedievales navarros. Tampoco encontramos en los libros de cocina catalanes (por su proximidad física) ni en los franceses (por la tradicional relación de las dos monarquías) un sólo plato que indique como procedencia el reino navarro. Téngase en cuenta que en Castilla el primer libro de cocina que se tradujo, en 1529, fue el *Libro de guisados, manjares y potajes de Ruperto de Nola del Libro del Coch*, de origen catalán (ca. 1460), y se ha considerado que este retraso en su difusión por dicho reino pudo haber sido debido a un menor refinamiento de la cocina castellana frente a la catalana⁴. ¿Es posible que ocurriera algo similar aquí?

Las respuestas a estas preguntas son difíciles de desentrañar más que todo por la ausencia de libros de cocina, puesto que hubieran sido de gran utilidad para contestar las cuestiones que nos planteamos. Por esto nos tenemos que basar en las anotaciones que se registran en los libros del Hostal (Casa) Real cuyas deficiencias en este tipo de datos son notables, entre otras razones porque la función de estos manuscritos era principalmente contable.

2. MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Los cocineros contaban con toda clase de utensilios para la elaboración de las viandas. Los calderos, ollas, pucheros y todo el utillaje necesario era parte del paisaje donde se las tendrían que apañar diariamente.

De la lectura de los recetarios medievales se ha podido comprobar que las cocciones se efectuaban según el tipo de producto utilizado, o por el color o la consistencia del plato que se deseaba obtener. Su elaboración se estructuraba en varias fases: limpiar, cortar, picar, triturar, cocer, condimentar, desleír, ligar, etc. En numerosas recetas, la cocción, que en muchas ocasiones es la fase final de la preparación de un plato, era precedida de 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 la cocción definitiva o su preparación final.

1 J. Vicente García Marsilla, *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Valencia, 1993, p. 163.

2 O. Redon, F. Sabban y S. Serventi, *Delicias de la gastronomía medieval*, Madrid, 1996, p. 19.

3 Un interesante trabajo sobre este asunto, en J. L. Flandrin, *Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XI^e et XV^e siècles: le témoignage des livres de cuisine*, en *Manger et boire au Moyen Âge*, t. 2, Niza, 1984, pp. 75-91.

4 J. Vicente García Marsilla, *La jerarquía de la mesa*, p. 165.

Cabe decir que las técnicas culinarias de la cocina medieval apenas se diferencian de las empleadas hoy en día. Están documentadas, durante el período que estamos estudiando, la cocción, el hervido (*bouillir*), las frituras y el asado.

Como demuestran algunos trabajos que tratan sobre gastronomía medieval, el léxico (verbos) utilizado durante los siglos XIV y XV designaba operaciones culinarias que servían para diferenciar todo tipo de prácticas anteriores a la cocción propiamente dicha, y que del mismo modo necesitaban del fuego; aunque hoy por hoy no suelen ser de uso frecuente. El tratamiento que se aplicaba a las carnes asadas, aunque no a todas, correspondía a una precocción (cocer o hervir) seguido del denominado propiamente asado. En los potajes medievales las cualidades intrínsecas de las carnes importaban bastante menos que el interés por obtener una mezcla de gustos y de consistencias. Por este motivo se aplicaban diferentes cocciones a un mismo producto o, a la vez a varios ingredientes que se asociaban a continuación para la finalización del plato⁵.

En la documentación consultada, el verbo *cozer*, en algunas ocasiones, parece que implicaba la fase final de una preparación, aunque no siempre debió de utilizarse con este sentido⁶. La cocción se realizaba introduciendo el alimento en agua, aunque en ocasiones también se utilizó vino⁷. Sinónimo quizás sea el verbo *buyllir*. *Pourboullir*, en los recetarios franceses, correspondía a una precocción con agua más o menos larga con el fin de enternecer o simplemente cocer un alimento antes de la operación final en la cocina⁸. Se utilizaba con verduras, pescados o carnes. Con este sistema se extraía la grasa de las carnes para utilizarla posteriormente en los caldos. También servía para reblandecer la verdura y quitarle el amargor⁹.

La *fritura* también se consideraba un método de cocción¹⁰. Sin embargo, el *asado* fue la técnica culinaria por excelencia de la cocina medieval. Ésta era la última operación culinaria, con la excepción de los últimos retoques, que se realizaba a la vianda antes de servirse a la mesa. El tocino¹¹, y en menor medida el queso¹², se utilizaron para *lardar* (envolver con lardo o grasa lo que se va a asar).

5 O. Redon, F. Sabban y S. Serventi, *Delicias de la gastronomía*, pp. 55-57; y F. Sabban, "Le savoir-cuire ou l'art des potages dans le Ménager de Paris et le Viandier de Taillevent", en *Manger et boire au Moyen Âge*, t. 2, Niza, 1984, pp. 165-169.

6 Sabemos que algunas veces se cocían pernils de tocino [Archivo General de Navarra (en lo sucesivo "AGN"), *Comptos Registros*, nº 420, fol. 41v]. El cerdo, como el buey o el carnero eran considerados "carnes pesadas"; Estas carnes se debían cocer [O. Redon, F. Sabban y S. Serventi, *Delicias de la gastronomía*, p. 56].

7 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 96v. El 14 de febrero se especifica, que de la carne (posiblemente carnero) que comieron algunos miembros de la Casa Real, fueron asadas 2 piernas, 3 espaldas y un pecho; cocidas 2 lonjas (lonchas) y un pecho [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 38v]. El 23 de abril se gastó 1 cuartón de vino por cocer una anguila [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 98r].

8 El 14 de febrero se anota que para el *buylido de las infantas* se utilizó una pierna [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 38v].

9 J. CRUZ CRUZ, *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*, Huesca, 1997, p. 83.

10 El 24 de febrero se compró saín derretido, huevos y azúcar para las frituras [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 47r].

11 Con este fin se utilizaba tanto en carnes como en vegetales (calabazas) [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 150r, 276r y 250r]. En otras ocasiones *-lardar* tiene el significado de echar grasa pero no de embadurnar propiamente. No parece que cuando se anota el gasto de tocino para *lardar a las arvejas* [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 151v] éstas fueran asadas. En elaboraciones que no son asados, como guisos o potajes con verduras (acelgas, nabos, berzas, puerros, etc.), su uso también fue muy corriente [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 5r, 8r, y 70v].

12 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 304r.

Las funciones de la cocina, y por extensión de los cocineros y todos los servidores que en ella trabajaban, era muy compleja. Los métodos de preparar los alimentos no se diferenciaban, según lo que hemos podido comprobar, del resto del occidente europeo.

3. LA COCINA Y LA GASTRONOMÍA

Los estudios que, en los últimos años, se han realizado sobre este tema, entre los que podemos destacar los de C. B. Hieatt, T. Scully, y los de B. Laurioux, han dejado constancia de los pocos manuscritos medievales de cocina que se conservan en la península Ibérica. Solamente en Cataluña y Portugal se ha conservado alguno¹³.

Resulta difícil aportar algún dato sobre la cocina y la gastronomía palaciega de Blanca de Navarra utilizando, como ya se ha mencionado anteriormente, sólo fuentes contables. Sin embargo, la única forma, hasta el momento, de poder hacerlo es a través de los nombres de las elaboraciones que alguna vez aparecen citadas. De todas maneras, si el título del plato en sí es una precisa fuente de información, tampoco nos debemos olvidar de los ingredientes que los integraban, cuando los conozcamos, ni de comparar su presencia o ausencia con los recetarios de cocina conocidos¹⁴.

3.1. Los potajes

En la Edad Media se denominaba *potaje* a preparaciones tan variadas cuya consistencia iba desde un ligero caldo a un estofado de caza con salsa espesa. En esta denominación, durante la Baja Edad Media, se incluían las sopas, las pastas en caldo, los purés y las carnes en salsa¹⁵.

Las menciones a los ingredientes que componían estos potajes no son muy abundantes. El carnero parece que era la carne con la que a diario se preparaban. El pollo, el vino blanco, el queso y las especias eran otros de los componentes que se incluían en sus elaboraciones. También utilizaron el pan, aunque la documentación no lo expresa directamente, para ligar las salsas y todo tipo de platos.

En este apartado tan heterogéneo podemos incluir las siguientes elaboraciones:

Aricot: tradicionalmente se ha considerado que los términos “héricot”, “haricot” o también “hericoq” deriva de “aricoter” o “cortar en trozos pequeños”. Podría ser, por tanto, un guiso de pequeños trozos de carnero¹⁶.

13 Podemos mencionar uno de los últimos trabajos de C. B. Hieatt, *Making Sense of Medieval Culinary Records: Much Done, But Much More to Do*, en M. Carlin and J. T. Rosenthal (dir.): *Food and Eating in Medieval Europe*. Londres-Ohio, 1998, pp. 101-116; T. Scully, *The Art of Cookery in the Middle Ages*, Suffolk-New York, 1995; y B. Laurioux, *Le régime de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, 1997, pp. 208-210.

14 Sobre la importancia de los recursos contables para este tipo de estudios ya se ha referido B. Laurioux, *L'histoire de la cuisine: problèmes, sources et méthodes. L'exemple du Moyen Âge (XIIIe-XVe siècles)*, en S. Cavciocchi (dir.): *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII (Atti delle Ventottesima Settimana di Studi [Prato])*, Florencia, 1997, pp. 473-476.

15 Sobre los tipos de potajes ver PLOUVIER, *La gastronomie dans le Viandier de Taillevent et le Ménagier de Paris*, en *Manger et boire au Moyen Âge*, t. 2, Niza, 1984, pp. 152-153.

16 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 4r, 9r y 41r. Bien pudiera ser similar a la receta denominada *héricot de mouton* en el *Ménagier de Paris* (en lo sucesivo “MP”). Era un potaje a base de carnero, cebollas, caldo de buey, macis, perejil, hisopo y salvia [O. Redon, F. Sabban y S. Serventi, *Delicias de la gastronomía*, pp. 206-207]. En el *Libro*

Capirotada: se preparaba con queso¹⁷. Resulta ciertamente significativo que no haya mención de esta receta en los manuscritos franceses. Era un guisado que se hacía con verduras, huevos, ajos y otros ingredientes, para echarlo encima de otro, a fin de bañarlo o rebozarlo. Su nombre viene porque la forma que tomaba era a modo de capirote¹⁸.

Cominada: su nombre viene dado por la utilización del comino. Sólo se ha podido comprobar que usaron tocino¹⁹.

Purea: es lo que hoy en día llamamos puré. Tampoco hemos identificado otros componentes a excepción del tocino²⁰. Las verduras y hortalizas que se adquirieron debieron servir para preparar este plato.

Bruet gouge (Brouet georgé): en la Europa medieval la denominación de *bruet* designaba a un potaje en el que la carne o el pescado era el principal ingrediente. Dependiendo de los productos que se utilizaran para su elaboración, el grosor de las salsas podía ser mayor o menor. El presente plato se elaboraba a base de aves de corral, ternera u otro tipo de carne²¹.

Bruet camelin: elaborado con los mismos tipos de carne que el anterior *bruet*, y donde la canela adquiría un protagonismo especial. Para su preparación utilizaron gallinas, almendras y azúcar²².

de *Guisados* de Ruperto de Nola (en lo sucesivo "LG") hay una receta llamada *potaje que se dice nerricoque* con cierta similitud [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, p. 291]; y en el *Libre de Sent Soví* (en lo sucesivo "SS") [L. Faraudo de Saint-Germain, *El Libre de Sent Soví. Recetario de cocina catalana medieval*, "Boletín de la Real Academia de las Buenas Letras de Barcelona", 24 (1951-52), p. 32] se utiliza la almendra. No es determinante para confirmar su uso en este plato, pero el 16 de febrero, día en que se preparó *aricot*, se compraron especias y almendras [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 41r].

17 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 272v.

18 Ver *Diccionario de Autoridades*, voz *capirotada*. En el LG hay una receta llamada *almodrote que es capirotada*. Sus ingredientes eran perdicés, queso de Aragón, ajos, manteca, huevos, pan, caldo de carnero y almodrote (salsa) [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, p. 281]. En Castilla también está documentado este plato [E. de Villena, *Arte Cisoría o Arte de cortar los alimentos (y servir los alimentos)*. Presentación y actualización del texto J. L. Martín, Salamanca, 1997, p. 58].

19 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 30v y 276r. Los manuscritos franceses (MP) mencionan la *comminée de poullaille* [*Le Ménager de Paris*, edición de Jérôme Pichon, París, 1847, reimpr. Ginebra, sd., pp. 161-162 (Se ha utilizado la versión que se encuentra en Internet: <http://www.pbm.com/~lindahl/menager/>); y P. Aebischer, *Un manuscrit valaisan du Viandier attribué à Taillevent*, "Vallesia", 8 (1953), p. 86 (en lo sucesivo "VT")], y también la *comminée d'almandes* (VT); y la *comminée de poisson* [*Vivendier de Kassel*, en B. Laurioux, *Le règne de Taillevent*, p. 372 (en lo sucesivo "VK")]. Las dos primeras recetas también utilizan tocino en su preparación. Otros de los componentes eran las aves de corral, pan, jengibre, comino, agua, vino y *verjus*. En el MP se usa azafrán, para dar color, y leche. Esta especia también se menciona en el VK.

20 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 277r. Una receta que utiliza tocino para freír las verduras es la del *porée de cresson en karesme au lait d'almandes* (Puré de berros para Cuaresma) en el MP [O. Redon, F. Sabban y S. Serventi, *Delicias de la gastronomía*, pp. 150-151]. Otra versión del VK sin tocino es el *porée en lait d'almandes* [B. Laurioux, *Le règne de Taillevent*, p. 373]. Existían, según el MP, tres tipos de purés: el blanco, el verde y el negro [*Le Ménager de*, pp. 139-140].

21 En la documentación solo se especifica que se utilizó carnero *por el brue gouge* [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 171v]. Según el MP, también se componía de caldo de carne, jengibre, canela, azafrán, clavos de girofle, vino, *verjus* y vinagre [*Le Ménager de*, pp. 163-164]. Otra receta parecida se encuentra en el VT [P. Aebischer, *Un manuscrit valaisan*, p. 87].

22 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 252v, 272v y 273r. En el MP este potaje se llama *brouet de canelle* [*Le Ménager de*, pp. 163]. En la receta francesa se mencionan otras especias como el jengibre, los clavos de girofle y los granos de paraíso. Sorprende la utilización, por los cocineros navarros, de azúcar en la preparación de este potaje.

Bruet foille: se realizaba con carnero; pero desconocemos la manera de hacerlo²³.

Cimea: no sabemos si realmente debería incluirse en los denominados *potajes* medievales. La *cimia* es lo que hoy denominamos marrubio. Posiblemente, al igual que la *cominada*, esta hierba hubiera dado su nombre a un plato. Sólo hemos podido asociar este plato con la carne (posiblemente carnero)²⁴.

Mouton a las iervas: como su propio nombre indica la base de esta preparación era el carnero²⁵. La *ierbas* bien pudieran ser plantas aromáticas cuya proporción sería mayor que la de las especias.

Morterol: su nombre deriva de "mortero"; donde se majaba la carne que lo componía. También se utilizó leche y azúcar²⁶.

Sopa: con esta denominación se hace referencia a los platos compuestos de rebanadas de pan y de caldo de olla u otro análogo en que se ha cocido. Fueron preparadas con queso²⁷ y pan²⁸.

Adobado: parece que se refiere a una especie de guiso. Sólo se deja constancia expresa de haber usado miel²⁹.

Fideos: su presentación era en forma de caldo. Éstos se acompañaron de tocino y queso³⁰.

No se han hallado más denominaciones que hagan referencia a lo que llamamos *potajes* medievales. Sin embargo, no hay duda que existieron otros muchos platos que la documentación, aunque no informa, nos deja entrever³¹.

23 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 95r. *Foille* en la actualidad significa *tonneau* (tonel: recipiente) [F. Godefroy, *Lexique de l'ancien français*, París-Leipzig, 1901, p. 235].

24 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 66r.

25 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 3v y 11r.

26 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 11r y 17r. Una receta que incluye los ingredientes que hemos apuntado podemos verla en el LG [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, p. 275].

27 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 45v y 294r.

28 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 86v.

29 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 2v, 9r y 53v. Puede resultar aventurado relacionar el *adobado* con lo que en el LG se llama *potaje de carnero adobado que se dice janete de carnero*. En esta receta se utilizan *membrillos* y *peras hechas en conservas con miel* [J. Cruz Cruz *La cocina mediterránea*, p. 272]. Igualmente, en la documentación que hemos consultado hay veces en que se anota la compra de miel para membrillos, por lo que es posible que fueran utilizados en este tipo de *potaje* [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 251r]. De la misma forma, parece que lo que se denomina como *ygada* (elaborada con carne de carnero y miel) [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 3v, 41r y 70v] se debía preparar, según el LG, de forma parecida al *adobado* (en esta receta se utilizaba el hígado). En el LG, hay otra receta de *carnero adobado* en la que también se usa miel [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, p. 329].

30 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 29v y 250r. Con algunos de estos ingredientes, en el LG, hay una receta denominada *potaje de fideos* [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, pp. 289-290]. Otra receta, de origen italiano, podemos encontrar en *Libro de Arte Culinaria* (en lo sucesivo "LA") de Martino da Como [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, pp. 156-156]. Un estudio sobre la cocina italiana del siglo XV en C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Florencia, 1996, pp. 9-75. Alguna crítica a la edición de los textos culinarios de C. Benporat, en J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, p. 31-32.

31 En el LA hay una receta llamada *guiso de calabazas* [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, p. 159]. La adquisición de *1ª oilla de tiera para las calabazas* y de queso -este último producto en numerosas ocasiones- [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 181r y 250r], nos hace pensar que posiblemente se utilizaron para hacer un *potaje* parecido.

3.2. Asados

Sólo en ocasiones muy puntuales se especifica el asado de carnero. De todas formas, esto no quiere decir que no se asaran otros alimentos.

3.3. Embutidos

No se han encontrado muchos datos sobre los tipos de embutidos que se compraban o que se preparaban en las cocinas reales.

Longanizas: desconocemos sus componentes. No se elaboraron en la cocina sino que fueron compradas.

Melizas: eran unos salchichones hechos con miel, pan, saín, especias e intestinos³².

3.4. Pasteles

Durante la Edad Media la denominación de *paté* (Francia) y *pastello* (Italia) designaba a algo envuelto en una masa. Los ingredientes que los componían eran productos cárnicos (carneros, tocino para *lardar* y pollas), otras veces pescado (salmón) y especias (pimienta)³³.

Past en pot: sólo el carnero ha podido ser asociado a este plato³⁴.

3.5. Salsas

La importancia de las salsas en la preparación de los diferentes platos está fuera de dudas. Hay veces que se daban idénticos nombres para designar un caldo o una salsa³⁵ debido a que contenían los mismos elementos líquidos (vino³⁶, leche de almendras y zumos de frutas) y las mismas especias.

Salsa de pago: se componía de azúcar, miel y huevos³⁷.

Salsa camelina: se ha comprobado el uso de canela, especias, almendras y azúcar³⁸.

32 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 58v, 18v y 20v. El 22 de enero fueron entregadas, a Juan, el joven, especias para melizas. Ese mismo día se compró jengibre, canela, pimienta, azúcar y arroz [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 18v]. Es posible que fueran algunos de estos ingredientes los denominados ese día como *especias*.

33 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 201v, 158v, 209v, 96v y 196v.

34 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 12r. Seguramente era lo que el MP denomina como *pasté en pot de moutón* (paté de pierna de carnero a la cazuela). No parece que estuviera recubierto de una masa, como debía ser norma común en los pasteles, sino que la cazuela (*pot*) debía hacer una función similar a ésta [O. Redon, F. Sabban y S. Serventi, *Delicias de la gastronomía*, pp. 325-327]. Otra receta de *pasté en pot* en el VK [B. Laurioux, *Le règne de Taillevent*, p. 373]; y en el LG (*pastel en bote*) [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, p. 329].

35 O. Redon, F. Sabban y S. Serventi, *Delicias de la gastronomía*, p. 365. Es el caso de la *camelina*.

36 No sólo se utilizó en los diferentes platos sino también en la preparación de medicinas y para lavar la fruta y vegetales (higos, uvas pasas, duraznos y rábanos) [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 29r, 57v, 63r y 69v].

37 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 253v, 3v y 296r. Ni en las recetas italianas (LA) ni en las catalanas (LG) mencionan la miel en la preparación de lo que llaman *salsa de pavo* [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, pp. 166 y 265].

38 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 305r, 90r, 272v. La documentación manejada sólo informa que las almendras y el azúcar se usaron para preparar el *bruet camelin*. De todas formas no hay por qué dudar de que se usaran también en esta salsa. Los manuscritos franceses (MP, VK y VT) no mencionan elementos dulces [O. Redon, F. Sabban y S. Serventi, *Delicias de la gastronomía*, pp. 380-381; B. Laurioux, *Le règne de Taillevent*, p. 375; y P. Aebischer, *Un manuscrit valaisan*, p. 99]. En cambio, sí que se anotan en los italianos (LA) y catalanes (LG) [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, pp. 165-166 y 311].

Salsa verde: era un clásico de la cocina medieval. Todos los manuscritos dan recetas de ella. Desgraciadamente sólo sabemos que se compuso de especias, pero nada más. Su consumo lo podemos asociar con platos asados³⁹.

Pampanada [salsa]: ¿es verdaderamente una salsa o un condimento? El jugo que se obtiene de los pámpanos (sarmiento verde de la vid) era muy parecido al agraz. Las menciones a la utilización de la pimienta *por la papanada* nos lleva a creer que pudo tratarse de una salsa⁴⁰.

Oruga [salsa]: no hay ninguna mención de que se elaborara una salsa con este nombre, aunque sí la compra de esta planta⁴¹.

Mostaza: entre los ingredientes que la componían estaban el vinagre y la miel⁴².

Al igual que con los *potajes*, debieron preparar otras salsas de las que no tenemos noticias directamente, pero que de manera indirecta podemos intentar identificarlas. Es el caso de una salsa cuyos componentes eran la miel, el pan y los rábanos⁴³.

3.6. Entremeses

En la documentación estudiada no hay mención alguna al *entremés*. Esta palabra, según el contexto, podía tener diferentes significados, pudiendo designar en cada momento, un espectáculo o un plato. En Italia el *intermezzo* era un intermedio y no un manjar⁴⁴. Sin embargo, hay una serie de platos tanto azucarados como salados, que, según la literatura culinaria francesa de la época, se presentaban después de las carnes asadas, y que bien pueden ser incluidos en este epígrafe.

Armendolat o *armendolada*: su composición como bien indica su nombre era a base de almendras y azúcar⁴⁵.

Manjar blanc: denominado por los estudiosos de la gastronomía medieval como un elemento casi indispensable en un banquete medieval de cualquier país de Europa. Los ingredientes básicos que utilizaron para su elaboración fueron: gallinas, pollos, arroz, azúcar y almendras⁴⁶.

39 El Domingo de Pascua (12 de abril) se anota la expensa de especias para preparar salsa verde *para l'asa[do]* [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 90r].

40 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 113r.

41 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 158v. Recetas de esta salsa podemos verlas en el SS [L. Faraudo de Saint-Germain, *El Libre de Sent Soví*, p. 23], y en el LG [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, pp. 331-332].

42 Ni en los textos italianos ni en los franceses parece que la miel se usara en la preparación de mostaza. Sólo en los catalanes: en el SS [L. Faraudo de Saint-Germain, *El Libre de Sent Soví*, p. 23], y en el LG [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, p. 332] se ha comprobado recetas que la mencionan.

43 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 58v. Podría ser parecida a la que en el LG se denomina como *salsa de rábano vaxico* [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, p. 334].

44 O. Redon, F. Sabban y S. Serventi, *Delicias de la gastronomía*, pp. 37 y 420-421.

45 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 204r y 209. Una receta de origen italiano podemos ver en el LA. Resulta ciertamente curioso como las recetas que aparecen en el texto catalán (LG) explican preparaciones destinadas a los enfermos. Estas recetas se incluyeron en la edición castellana de 1529 pero no fueron redactadas en el manuscrito original [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, pp. 158 y 305-306].

46 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 1r, 207r y 276r. Un estudio sobre los orígenes de este plato y sus similitudes y diferencias en Europa se puede ver, en A. Contreras Mas y A. Piña Florit, *El manjar blanc: orígenes y evolución de un plato*, Palma de Mallorca, 1996, pp. 19-40.

Farraduras: hoy las denominamos gachas. Por lo insípido que podía resultar este plato se le añadía miel⁴⁷ y lo que los textos denominan *sabores para las farinas*⁴⁸.

Poca información tenemos sobre otros platos; aunque es posible que los cocineros también prepararan arroz con leche⁴⁹.

3.7. Repostería

La repostería en la mesa de Blanca de Navarra tuvo también su importancia:

Rosquillas: se utilizó harina de trigo, huevos, azúcar y pimienta⁵⁰. El día de San Blas, siguiendo una tradición que se continúa hasta hoy en día, fueron bendecidas⁵¹.

Fullaldres (hojaldres): la función de estos sería la de envolver a ciertos preparados de carne o pescado. Se elaboraban con manteca⁵².

Buñuelos: se presentaban con miel⁵³.

Almojávares (almojábanas): eran unos buñuelos de queso de vaca para cuya preparación se usó manteca y miel⁵⁴.

Obleas: su presencia en la mesa fue diaria durante todo el año.

3.8. Confituras

De gran aprecio entre las clases acomodadas. Las especias y frutas se confitaban tal como las conocemos hoy en día. También existían otras variedades que se presentaban en forma de grageas o de gránulos de pasta de azúcar.

47 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 50v. En Italia (LA) las gachas se elaboraban con cebada y en Cataluña (LG) con harina de arroz [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, pp. 148 y 371-372]. Sin embargo, en otro manuscrito catalán (SS) se ofrece una relación de gachas elaboradas con cebada (*ordiat*) y avena (*avenat*) [L. Faraudo de Saint-Germain, *El Libre de Sent Soví*, pp. 25-26]. En Francia hay recetas en las que se utiliza trigo (*froumentée*) [O. Redon, F. Sabban y S. Serventi, *Delicias de la gastronomía*, pp. 447-448]. Resulta curioso que en ninguna de las recetas que hemos consultado utilicen miel. No obstante, las catalanas (SS y LG) mencionan el azúcar.

48 La función de estos *sabores*, que por cierto, desconocemos cuáles eran, fue la de potenciar el sabor de los alimentos.

49 En varias ocasiones se especifica el gasto de azúcar para el arroz [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 112r y 136r].

50 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 29v, 310v, 304v y 113r. El uso de la pimienta parece que era corriente, según el LG, en estas preparaciones [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, pp. 323-324].

51 El 3 de febrero se registra el gasto de 1 cuartal de trigo (para harina) *por las rosquillas bendichas* [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 29v].

52 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 316v.

53 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 45v.

54 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 3r y 6r. Eran unos buñuelos de origen musulmán [M^º J. Rubiera Mata, "La dieta de Ibn Quzmán. Notas sobre la alimentación andalusí a través de su literatura", en M. Marín y D. Waines (dir.): *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, 1994, p. 130]. La influencia musulmana en la repostería peninsular se puede comprobar en una receta portuguesa denominada *almojávanes de D. Isabel de Vilhena*, que se encuentra en una colección de recetas denominada en su edición moderna como *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV* (en lo sucesivo "CP") [A. Gomes Filho, *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV*, Rio de Janeiro, 1963, p. 151]. Podemos ver otra receta catalana (LG) con el nombre de *toronjas de Xativa que son almojávanes* [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, p. 323].

Sobre el primer tipo de confituras sabemos que se ofrecieron peras y *frutas*⁵⁵. En otra ocasión se detalla la compra de *potes de calabacat* (calabaza confitada)⁵⁶. También adquirieron miel para la *albucarroga confit*⁵⁷. Del segundo no se detallan expresamente, salvo excepciones, pero la denominación genérica de *confites*, que en ocasiones compran, nos confirma que sí se consumieron⁵⁸.

3.9. Otros

Albóndigas: es posible que este plato se pudiera incluir en el apartado de los *potajes*. Sin embargo, al no saber con certeza si se acompañaban de salsas hemos optado por no hacerlo. Se preparaban con carne de carnero⁵⁹.

Fiambre: se elaboraba con carne de gallinas⁶⁰.

Aguasal: no sabemos a ciencia cierta si era un plato o un método de conservación. Algunos de los componentes eran el queso, *carne*, tocino y conejo⁶¹.

4. CONCLUSIONES

Resulta complicado intentar ver influencias y características de la cocina palaciega navarra, tal y como se propuso al inicio de este trabajo. Sin embargo, no es menos cierto que después de realizado este estudio, se ha comprobado una serie de datos significativos respecto a la existencia o no de una cocina navarra definida durante el reinado de Blanca, o la posibilidad de que ésta fuera deudora de otros territorios.

El gusto por los sabores contrastados, es decir, lo dulce combinado con lo agrio y salado fue muy característico de la cocina medieval. La utilización de elementos ácidos, como el vinagre y el agraz fue, en la Corte navarra, muy frecuente. De igual forma, se ha observado una tendencia a utilizar los edulcorantes (miel y azúcar) con gran profusión. El uso de estos ingredientes era más habitual en los libros de cocina italianos y catalanes que en los france-

55 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 305r y 17r. También se menciona el uso de la miel con membrillos (pudiera ser para elaborar dulce de membrillo) y con nueces [AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 251r].

56 P. Galindo Romeo, *Peregrinación de Doña Blanca de Navarra en 1433 a Santa María del Pilar de Zaragoza*, "Separata en Homenaje a Finke. Revista Zurita", III, fasc. 1-2 (1935), p. 21.

57 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 277r. ¿Melón o sandía confitada? *Albudeca* (sandía) etimológicamente viene de *al-buteikka* [R. García, *Primer Diccionario General Etimológico de la Lengua Española*, t. 1, Madrid, 1880, voz *albudeca*].

58 P. Galindo Romeo, *Peregrinación de Doña Blanca*, p. 21. En una ocasión se anota la compra de *12 libras de anís et ciliandre coffites* (sic.), a *12 s. libra* [AGN, *Comptos Registros*, nº 415, fol. 18v].

59 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 29r. De Portugal es una receta (CP) que además de carnero también propone utilizar carne de cerdo (CP) [A. Gomes Filho, *Um tratado da cozinha*, p. 147]. Otra receta de origen italiano (LA) nos informa que se podían elaborar de ternera o de otra clase de carne [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, p. 136].

60 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 177v. En el LA se especifica una receta llamada *mortadela de carne de ternera* [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, p. 137]. Pudiera ser que se hiciera de forma similar.

61 AGN, *Comptos Registros*, nº 420, fol. 1r, 252v, 307r y 299v. Parece que era una forma de conservación, pero que requería una cierta preparación culinaria. El LG (en su versión de 1529) añade la receta de *escabeche de conejos*, que muy bien pudo ser parecida a como se preparaba en Navarra [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea*, p. 330].

ses⁶². Con el fin de potenciar el sabor los cocineros utilizaban gran cantidad de especias (pimienta, jengibre, canela, clavos de girofle, nuez moscada, alcaravea y azafrán) y, en menor medida, hierbas aromáticas (anis, comino, orégano y perejil).

Es bastante significativa la ausencia de denominaciones de platos elaborados con pescado. La consideración de este alimento como sustitutivo de la carne en los períodos en que la Iglesia imponía la abstinencia, pudo haber influido en cierta medida en una falta de interés en citarlos.

Se ha podido observar una gran influencia de la cocina francesa. La terminología utilizada, tanto en los métodos de preparación como en los nombres de numerosos platos, así lo indican. Las continuas relaciones, tanto desde el punto de vista político como del personal, durante toda la Baja Edad Media, entre los monarcas navarros y franceses confirman este hecho.

Durante los años que Blanca estuvo en Sicilia, el peso de la cocina italiana, y, por qué no, también de la catalana, debió ser muy importante para consolidar los gustos alimentarios de la futura reina de Navarra. No resulta, por tanto, tan sorprendente que la presencia de la pasta (fideos), producto típicamente italiano, y que en Francia ya está documentado durante el siglo XIV, se empiece a mencionar en las compras de la realeza navarra tras la muerte de Carlos III (1425)⁶³.

La importancia de la cocina musulmana también ha podido ser constatada, no sólo por la presencia de algunos productos (berenjenas, pepinos, etc.) sino también por la denominación de algunos platos (albóndigas) y de algunas elaboraciones de repostería (almojábanas).

Así pues, a pesar de los datos tan puntuales que han sido aportados, podemos finalizar afirmando que la cocina elaborada en la Corte de la reina Blanca no difería en absoluto de la tradición culinaria europea. La influencia externa, francesa, catalano-italiana, musulmana y, posiblemente, aunque en menor medida, castellana originó lo que podemos denominar como una cocina mixta. Ni los productos utilizados ni los platos elaborados nos ofrecen suficientes datos para demostrar la existencia de alguna originalidad en la gastronomía navarra, aunque es posible que la conjunción de las diversas influencias foráneas le diera un rasgo distintivo frente a las otras cocinas europeas.

62 De todas formas, debemos tener presente que, en el siglo XV, la frecuencia de empleo del azúcar aumentó de una manera considerable, en los tratados de cocina franceses, si los comparamos con los del XIV [J. L. Flandrin, *El azúcar en los libros de cocina franceses del siglo XIV al siglo XVIII*, en A. Malpica (ed.): "1492: Lo dulce a la conquista de Europa" (Actas del Cuarto Seminario Internacional sobre la caña de azúcar)", Granada, 1994, pp. 195-202].

63 La ausencia de pasta, en la dieta del rey Carlos III, ha sido comprobada durante el trabajo de archivo que se ha realizado para la redacción de mi tesis doctoral, todavía en curso.