

COMPRA Y CONSUMO DE VINO EN LA MESA PONTIFICIA BAJO BENEDICTO XIII (ENTRE 1411 Y 1415).

Prim BERTRÁN ROIGÉ
Universidad de Barcelona

INTRODUCCIÓN¹

Continuando una línea de investigación dedicada a la alimentación pontificia entre los siglos XIV-XV, he considerado que merecía la pena dedicar atención específica a los gastos y consumo de vino en la mesa papal². Para ello he utilizado los registros aviñonenses de la Cámara Apostólica, custodiados en el *Archivio Segreto Vaticano*³. A diferencia del resto de registros del periodo aviñonés y del primer pontificado del Cisma (Clemente VII)⁴, se observa que buena parte de la documentación cameral correspondiente al antipapa Benedicto XIII se encuentra catalogada y archivada de forma facticia, en volúmenes que reúnen cuadernillos agrupados de forma diversa y, a veces, sin orden cronológico.

¹ Quiero agradecer la posibilidad de participar en el merecido homenaje al profesor Julio Valdeón Baroque, catedrático de Historia Medieval de la Universidad de Valladolid y referente indiscutible de generaciones de medievalistas.

² Mn. Josep PERARNAU, que ha estudiado el consumo de pan en la corte de Benedicto XIII, defendía la necesidad de estudiar los asientos de la contabilidad pontificia relativos a cocina y botellería, para tener una idea más precisa de la alimentación en la corte papal. Véase «El punt de ruptura entre Benet XIII i Sant Vicent Ferrer», en *Analecta Sacra Tarraconensia*, 1998, 71, p. 632.

³ Agradezco la inestimable ayuda de Mn. Josep Perarnau, que me ha facilitado gran parte del material archivístico inédito correspondiente a los años 1411-1416, del pontificado de Benedicto XIII, Pedro de Luna.

⁴ Sobre este tema merece ser tomado en consideración el trabajo de PIOLA CASELLI, F., «L'evoluzione della contabilità camerale nel periodo avignonese», *Aux origines de l'État Moderne: Le fonctionnement administratif de la papauté d'Avignon*, Rome, École Française de Rome, 1990, pp. 411-437.

Conocemos con cierto detalle la importancia y la calidad de los vinos servidos en la mesa de los papas de Aviñón, así como todo el complejo sistema de abastecimiento de caldos, procedentes mayoritariamente de Francia y del sur de Italia⁵. Los registros de «Introitus et Exitus» de la Cámara Apostólica son una fuente inagotable para este tipo de información. Clemente VII, el primer papa del Cisma, y después Benedicto XIII, tuvieron que reducir sustancialmente el nivel de dispendios por motivos económicos derivados de la reducción de ingresos por la fragmentación de las obediencias de los distintos reinos europeos. La sensible reducción de ingresos afectó de forma especial a Benedicto XIII, el papa Luna, sobre todo tras el abandono de Aviñón⁶ y su definitivo traslado a la Corona de Aragón. El papa Luna tuvo que adaptarse a una corte reducida e itinerante⁷, y aceptar las nuevas circunstancias que incidieron, entre otros aspectos, en la abundancia y esplendor de la mesa y, en lo que nos atañe en estas líneas, también en la procedencia y calidad de los vinos consumidos y ofrecidos a sus huéspedes.

Tenemos abundantes referencias y estudios sobre la compra y consumo de vinos en la mesa pontificia de Aviñón⁸, y también sobre la política de aprovisionamiento de vinos en los primeros años del pontificado de Benedicto XIII⁹. Hemos podido constatar la importancia de los gastos de «Buticularia» en tiempos del Cisma de Occidente: equivalían casi a la mitad de las costas destinadas a la cocina¹⁰. Bajo el pontificado de Benedicto XIII, Pedro de Luna, entre 1404-1405, las expensas de

⁵ VERDON, J., *Boire au Moyen Âge*, París, Perrin, 2002, pp. 141-144.

⁶ *Ibidem*, p. 142. Hasta 1403, Benedicto XIII, conservó la tradición aviñonesa de comprar vinos en Beaune y Saint-Pourçain (Borgoña).

⁷ FORT I COGUL, E., *Una destacada intervenció catalana en el Cisma d'Occident*, Barcelona, R. Dalmau, 1961, pp. 51-57.

⁸ A modo de ejemplo, el ya clásico trabajo de RENOARD, Y., «La consommation des grans vins de Bourbonnais et de Bourgogne à la cour pontificale d'Avignon», *Études d'histoire médiévale*, París, SEUPEN, 1968, vol. 2, pp. 337-359. FAVIER, J., *Les finances pontificales a l'époque du Grand Schisme d'Occident. 1378-1409*, París, Edith. du Boccard, 1966. Incluso algunas de nuestras notas al respecto como, «La alimentación pontificia. El ejemplo de la mesa del papa aviñonés Gregorio XI (1375-1376)», en REGLERO DE LA FUENTE, C. M. (coord.), *Poder y sociedad en la baja edad media hispánica. Estudios en homenaje al profesor Luis Vicente Díaz Martín*, Valladolid, Univ. de Valladolid, 2002, vol. 2, pp. 617-633.

⁹ CALMETTE, J., «Benoit XIII et le muscat de Clair», en *Revue d'Histoire et d'Archeologie du Roussillon*, 1903, IV, pp. 229-230. En 1395, Benedicto XIII acogió en su palacio de la ciudad de Aviñón al hermano y tíos de Carlos VI de Francia. Los duques de Orleans, de Berry y de Borgoña se presentaron en la ciudad papal con la intención de encontrar una solución al Cisma. Para facilitar las cosas y llegar a algún tipo de acuerdo, Felipe el Atrevido, duque de Borgoña (1364-1404), ordenó transportar en barcas por el Ródano nueve botas u odres de vino de Volnay. Curiosamente, en el momento de probarlos, en pleno banquete en el palacio aviñonés, el vino presentaba un desagradable sabor a causa de su asperosidad. Benedicto XIII conservó la propiedad y la actividad de las bodegas y lagares de Aviñón y sus entornos, que continuaron elaborando los vinos para la mesa pontificia. Ante las dificultades de su explotación, comercialización y transporte, en 1414, la Cámara Apostólica optó por venderlos, especialmente las bodegas de moscat de Beames-de-Venise.

¹⁰ En 1381 los gastos de «Buticularia» ascendieron a 2.475 florines, mientras que los gastos «pro coquina» supusieron 7.172 fl., y los de «Panateria» 648 fl. FAVIER, J., *Les finances pontificales*, p. 407.

«Buticularia» crecieron sensiblemente respecto a las del último período de Clemente VII: el gasto en concepto de compra y consumo de vinos pasó del 34 al 42% respecto a los gastos «pro coquina»¹¹, a la vez que aumentaban también sensiblemente los pagos por la compra de pan en sus diversas tipologías y calidades.

El ámbito cronológico que he elegido coincide con el período de presencia de Benedicto XIII en tierras hispánicas, y durante estos años tuvieron lugar dos hechos relevantes para la Corona de Aragón, en los que el papa Luna tuvo una influencia directa: El Compromiso de Caspe (1412) y la célebre «Disputa de Tortosa» (1413-1414).

A lo largo de este período de tiempo, Pedro de Luna se mueve entre San Mateo del Maestrazgo (mayo 1411-1412)¹², Peñíscola, Tortosa, Morella, Valencia y Perpiñán¹³. Serán estas ciudades, especialmente Tortosa, sedes temporales del antiguo papado aviñonés, y también las destinatarias de las compras de vino llevadas a cabo en diversos puntos de la Corona de Aragón. Mayoritariamente, los registros de «Expensae» se limitan a anotar los gastos de «Botellería», ordenados por los buticularios pontificios, Jaime Morey, Martín de Ariño¹⁴, o por su sucesor Miguel de Palomar¹⁵, así como por parte de Mateo de Melquizo, clérigo adscrito a la Botellería pontificia¹⁶. Los registros son parcos en los detalles, y de forma habitual ni siquiera precisan las cantidades de vino adquiridas o su procedencia, así como tampoco el personal al servicio de la Botellería, encargado de la recepción, depósito, vigilancia del estado del vino y su distribución en el momento y mesa adecuados; entre el personal deben mencionarse especialmente los escanciadores, encargados del servicio del vino en la mesa pontificia o en la mesa de los invitados del papa.

Las características del vino y su conservación, pero sobre todo el carácter itinerante del papa en este momento, hacían difícil que la Botellería planificara las compras a plazos superiores al mes o dos meses¹⁷.

De forma esporádica aparecen anotaciones específicas y más precisas que permiten apreciar la compra de servicio de mesa o instrumentos de la Botellería, que son de diversa índole y tipología, desde tinajas, odres, botas, barriles, toneles o contenedores de vino de cierto empaque y dignidad para el servicio directo de la mesa¹⁸.

¹¹ Ibídem, pp. 409-410.

¹² Véase MILIAN I BOIX, M., «El papa Luna, Benet XIII, a Peñíscola», en *Jornades sobre el Cisma d'Occident a Catalunya, les Illes i el País Valencià*, Barcelona, IEC, 1986, pp. 83-93.

¹³ Véase detalles del itinerario pontificio en FORT I COGUL, E., *Benet XIII: el darrer papa d'Avinyó a Catalunya*, Barcelona, Edit. Dalmau, 1965, pp. 57-59.

¹⁴ ASV (Archivio Segreto Vaticano), Cam. Ap. (Camera Apostolica), Reg. Aven. 344, f. 131v.º (1411). Ídem, f. 190v.º (1413). En adelante, las referencias archivísticas aparecerán abreviadas.

¹⁵ ASV: Reg. Aven. 347, f. 253v.º (1415).

¹⁶ ASV: Reg. Aven. 339, f. 363v.º y 396 v.º.

¹⁷ Un caso similar puede verse en la corte real de Navarra. Véase SERRANO LARRÁYOZ, F., *La Mesa del Rey. Cocina y régimen alimentario en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2002, p. 120.

¹⁸ ASV: Reg. Aven. 339, f. 225v.º. Es por lo menos curioso el pago (31.I.1413) «in recompensacionem duarum tacearum argenti ponderancium XV uncias cum dimidia argenti, et que in convivio

LAS COMPRAS DE VINOS

La malvasía

Entre las noticias de compra de vinos de calidad destaca la adquisición de cantidades diversas de «malvasía», aunque sea en escasas ocasiones, como la de noviembre de 1412, en que «fuerunt scripti soluti Francisco Aran, familiari domini Juliani de Loba... de officio custodie cibariorum ac unius quarteriole vini de malvesia... ac portu premissorum ad castrum domini nostri pape...»¹⁹. Curiosamente el vino de malvasía nos aparece en los asentamientos de los primeros meses de presencia papal en tierras hispánicas; en cambio no he localizado compras en años posteriores a 1413. La malvasía es un vino blanco, fuerte, licoroso, de sabor dulce y de unos 18°, que acabó identificándose como uno de los caldos más reputados en las mesas reales y señoriales de la Baja Edad Media. Se trata de un vino originariamente procedente de Creta, aunque la fama popular lo considera propio de Monembasia (Peloponeso), de ahí su nombre²⁰. De hecho, el prestigio del vino de Creta ha sido recogido por la literatura bajomedieval, como se puede observar en el «Tirant lo Blanch» de Joanot Martorell; el protagonista ofrece un suntuoso banquete a los duques, grandes señores y embajadores con motivo de la boda del rey de Inglaterra. En la mesa aparecen como postre o plato complementario confituras («confits de sucre») acompañados de malvasía de Candia²¹. También en el caso de la mesa papal la malvasía, comprada en pequeñas cantidades y a elevado precio, se serviría en casos contados y especiales, para honrar a invitados singulares y en momentos también especiales.

El «vino griego»

Entre las anotaciones de los registros aviñonenses destacan las compras de «vino griego». Se trata de cantidades parcas pero de alto precio, si se comparan con los otros tipos de vino adquiridos y consumidos en el palacio pontificio. En el entorno aviñonés, en la corte pontificia e incluso en algunos conventos de la ciudad, era habitual este tipo de caldo procedente de Oriente o del sur de Italia, y la compañía de Francesco di Marco Datini estuvo implicada directamente en la compra-venta de este

domini regis Aragonum a Buticulario domini nostri pape furate fuerunt, ad rationem XC solidorum monete Barchinonensis pro marcha, CLXXIII solidi, IX denarii, valent XI florenos camere, XIX solidos, VI denarios» (ASV: Reg. Aven. 344, f. 166r.º).

¹⁹ ASV: Reg. Aven. 344, f. 122v.º.

²⁰ PINI, A. I., «Il vino del ricco e il vino del povero», en ARCHETTI, G. (ed.), *La civiltà del vino: fonti, semi e produzioni vitivinicole dal medioevo al novecento. Atti del convegno, Monticelli Brusati, 5-6 ottobre 2001*, Brescia 2003, pp. 592-593.

²¹ MARTORELL, J., GALBA, M. de, *Llibre del valerós e strenu cavaller Tirant lo Blanch*, Seix Barral, Barcelona 1969, vol. II, cap. 260. Cit. por VELA I AULESA, C., «La collació, un àpat medieval poc conegut», *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma, Govern Balear, 1996, p. 673.

tipo de vino a finales del siglo XIV²². Seguimos con el dilema sobre el exacto significado del término «vino griego»²³ —lo recordaba hace unos años G. Cherubini—²⁴ aunque se considera que es un vino blanco, muy dulce y de alto grado, al que incluso se le atribuyen propiedades curativas o medicinales²⁵.

(17.XII.1411) *Buticularia*. Die decima septima dictis mensis decembris scribuntur soluti Guillelmo Capa, patrono cuiusdam barche, in qua duxit de Barchinona ad Penyscolam quinque botas vini greci, quas misit dominus Guillelmus de Fenolheto pro servitio domini nostri pape, pro earum nolito, computando sex solidos pro qualibet bota, triginti solidos. Similiter et costarunt in emptione omnes quinque bote, quinquaginta tres libre, septem solidi, quinque denarii Barchinonenses, iuxta litteram dicti domini Guillelmi. Valent dicte triginta solidi duos florenos camere²⁶.

(26.IV.1413) *Buticularia*. Die XXVI dicti mensis fuerunt soluti Nicholao Rossell, barquerio Barchinonensi, pro nolito duorum carratellorum vini greci, que sibi commissa per dominum Guillelmum de Fenolheto, duxit de Barchinona, XIII solidi Barchinonenses, ipso recipiente, valent XXVIII solidos²⁷.

(13.VI.1413) *Buticularia*. Die XII.^a dicti mensis fuerunt soluti Matheo Melguizo, clerico officii buticularie... Et pro portu seu naulio quatuor botarum vini greci, missarum de Barchinona per Guillelmum de Fenolheto, XXXII solidi Barchinonenses. Et pro portu seu naulio quinque carratellorum vini Maioricensis, missorum de Maioricis Penyscolam per dominum Anthonium de Stagno, quatuor floreni Aragonie, ipso Matheo recipiente, valent XXVII florenos camere, II solidos²⁸.

(4.VII.1413). *Extraordinaria*. Die III.^a presentis mensis, fuerunt soluti Johanni Pedrosa, patrono cuiusdam barche civitatis Barchinone, qui cum sua barcha portavit de Barchinona quatuor botas vini greci, missas per Guilhermum de Fenolheto, una cum eciam quatuor quarterolis vacuis, ad reponendum vinum; pro huiusmodi portu de Barchinona usque Paniscolam, inclusis II solidis datis pro exonerando dic-

²² STOUFF, L., *La table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Âge*, Avignon, Edit. A. Barthélemy, 1996, p. 62.

²³ JACME D'AGRAMONT, *Regiment de preservació a epidímia o pestilència e mortaldats*, cap. IV: «Deu hom encara en aytal temps esquivar beure vi de gran força per sa natura axí com vi grech ho de vinaça, car en aytal temps vins qui ab poca d'aygua són molt amerats són miyllors».

Calificado de «vino selecto» que circulaba por las vías mediterráneas de la época en A. J. MIRA— E. GUINOT, «Fiscalidad urbana y distribución y consumo de la producción agraria en Valencia (siglos XIV-XV)», en *XI Congreso de Historia Agraria*, p. 16: «que tota bota de vi grech o malvesia de Nàpols que serà mes en la dita vila e contribució de aquella, pach de entrada vint-dos sous».

²⁴ CHERUBINI, G., «I prodotti della terra: olio e vino», *Terra e nomini nel Mezzogiorno normando-svevo*, Bari, 1987, p. 206.

²⁵ MIQUEL, M., DOMINGO, A., «La taula reial a finals del segle XIV», en *Ier col.loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, Lleida, IEI, 1995, pp. 298-299. Véase También PINI, ANTONIO I., «Il vino del ricco e il vino del povero», en ARCHETTI, G. (ed.), *La civiltà del vino: fonti, temi e produzioni vitivinicole dal medioevo al novecento. Atti del convegno, Monticelli Brusati, 5-6 ottobre 2001*, Brescia 2003, pp. 590-592.

²⁶ ASV: Reg. Aven. 339A, f. 278.v.º.

²⁷ ASV: Reg. Aven. 344, f. 205r.º.

²⁸ ASV: Reg. Aven. 344, f. 230r.º-v.º.

tum vinum in portu Paniscole, triginta sex solidi Barchinonenses, ipso recipiente, valent II flor. Cam., XII sol²⁹.

(11.X.1415). *Buticularia*. Die XI.^a dicti mensis Georgio et Guillelmo Campredon, germanis et mercatoribus Perpiniani, pro VI quintalibus et una libra cere, precio XXXVI librarum, III solidorum, II denariorum. Item, pro undecim botis vini greci ab eis emptis precio XII librarum, X s., pro bota, CXXXVII libre, X s.; quorum omnium summa est CC X libre, XIII s., II d.: CC LXXX fc., XXVI s., IIII d.³⁰.

Es posible que este «vino griego», que llega a través de Barcelona, procediera del sur de Italia, especialmente de Calabria, de donde era habitual que grandes cargamentos se dirigieran a los puertos de Palma de Mallorca, Valencia y Barcelona, entre otros³¹.

El vino blanco

Además del «vino griego», las anotaciones de los registros contables de la Cámara Apostólica recogen con mayor asiduidad las compras de «vino blanco» procedente de Mallorca. Recordemos que en la Baja Edad Media el vino blanco se prefería al vino tinto o rojo, no sólo en la mesa pontificia sino también en la mesa real y nobiliaria³². No consta la procedencia exacta de este vino blanco, aunque sería creíble que se adquiriera en el convento de Santa Clara de Sineu, conocido por su producción vinícola y la fama de sus caldos³³, así como por ser esta comunidad la que habitualmente abastecía a la mesa real o, por lo menos, dedicaba una parte sustanciosa de sus cosechas al servicio de la Corona. En nuestro caso, también una parte, por lo menos, de las compras de vino mallorquín fueron adquiridas expresamente «pro domino nostro papa» o «pro servicio palacio domini nostri pape». Se encomendó la tarea de comprar dichos vinos al subcolector pontificio del obispado de Mallorca, Antoni d'Estany.

Vino tinto o rojo

Igualmente merece atención la presencia menor de vino tinto, también adquirido en Mallorca. Los registros de la Cámara Apostólica permiten apreciar el mayor

²⁹ ASV: Reg. Aven. 344, f. 239r.º.

³⁰ ASV: Reg. Aven. 348, f. 575v.º.

³¹ VARANINI, G. M., «Le strade del vino. Note sul commercio vinicolo nel tardo Medioevo (con particolare riferimento all'Italia settentrionale)», en *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento (Atti del Convegno, Monticelli-Brusati, 5-6 ottobre 2001)*, Brescia, 2003, especialmente pp. 644-647.

³² VERDON, J., *Boire au Moyen Âge*, p. 156.

³³ Información que agradezco al profesor Antoni Riera.

coste del vino blanco respecto al tinto o «vino rubeo»³⁴. También destacan las diferencias entre los tipos de recipientes adoptados para el transporte: «carratellis in quibus possumus fuit dictum vinum», «botae», «quarterolas» y «tercerolas». El transporte se hacía por mar, hasta la desembocadura del río Ebro, y de allí, por vía fluvial hacia Tortosa, o se desembarcaban en la playa de Peñíscola, cuando el papa residía en su castillo. Dejamos constancia de tales anotaciones que, aunque escasas, permiten conocer el sistema de abastecimiento de la corte papal.

(7.III.1412). *Buticularia*. Die septima dicti mensis marci fuerunt [soluti] Thome Castell, de Maioricis, patrono unius barche, in qua duxit duodecim dimidias botas vini albi de Maioricis pro domino nostro papa, pro earum nolito, octo flor. Arag., Johanne Rexardo, ballistario de Maioricis, pro eo recipiente, presentibus dominis Ferdinando Boneti et Johanne d'Exulbe. Quinque flor. cam., viginti sex sol³⁵.

(5.V.1412). *Buticularia*. Die quinta dicti mensis fuerunt soluti domino Jacobo Morey, Buticulario Palatii Apostolici Avinionis, pro complemento omnium expensarum per eum in dicto palacio factarum, de quibus computavit, .IX. floreni, VIII grossi, VII denarii Avinionis, ipso recipiente, valent computati pro totidem florenis Aragonum, VII floreni camere, IIII solidi, VII denarii³⁶.

(28.I.1413). *Buticularia*. Item, eadem die scribuntur soluti eidem domino Antonio de Stagno pro VI^c LIII quarteriis vini albi de Maioricis per eum emptis et missis pro servicio Palatii domini nostri pape, ad rationem III solidorum, unius denarii et oboli monete Maioricensis pro quarteria, cum XII libris et II solidis dicte monete expositis in XII carratellis, in quibus positum fuit dictum vinum, et in cerpilleriis et portu eiusdem vini ad galeam, CXIII libre, XIX solidi, VI denarii, que valent ut supra computate CXIII florenos camere, XXIX solidos, IIII denarios³⁷.

(14.II.1413). *Buticularia*. Die decima quarta dicti mensis fuerunt soluti fratri Bernardo Ledó, ordinis seu milicie de Calatrava, qui eos exposuit pro naulio cuiusdam barche «de aleuiar» in qua fuerunt ducte XII dimidie bote plene vini albi Maioricensis, de portu maris per Iberum usque Dertusam, quatuor floreni Aragonie, ipso recipiente, valent II florenos camere, XX VIII solidos³⁸.

(7.III.1414). *Buticularia*. Eadem die [VII.^a] dicti mensis fuerunt soluti eidem Matheo Melguizo, pro naulio XVIII tercerolarum, plenarum vino albo, missarum per dominum Antonium de Stagno, succollectorem Maioricensem, usque ad introitum Iberi in mare, computando IIII solidos pro qualibet tercerola: LXXVII solidi.

³⁴ ASV: Reg. Aven. 348, f. 698v.º: «Die IIII.^a julii [1416] fuerunt tradite Raymundo Belmont, vicino ville Paniscole, pro XII botis vini, una vini albi, et XI vini rubei, de partibus Barchinonensibus ab ipso provisione palatii emptis cum botis fusteis bote vini albi, ad rationem VI librarum et XI solidorum; et qualibet alia bota vini rubei ad rationem V librarum, II solidorum, II denariorum monete Barchinonensis». Los caldos blancos también eran más caros en la corte real de Navarra. Véase SERRANO LARRÁYOZ, F., *La Mesa del Rey*, p. 224.

³⁵ ASV: Reg. Aven. 339, f. 318v.º.

³⁶ ASV: Reg. Aven. 339, f. 344v.º.

³⁷ ASV: Reg. Aven. 344, f. 165v.º.

³⁸ ASV: Reg. Aven. 344, f. 173r.º.

Item, pro naulio IIII costalium de cera, missorum de Maioricis per dictum dominum Antonium, eodem modo computando, XVI s. Et pro naulio unius carretelli pleni pelliceria, missi per eundem dominum Antonium, V solidi, VI denarii Barchinonenses. Et pro portu omnium premissorum de mari usque Dertusam, tres floreni Aragonie, X solidi, IX denarii. Quorum omnium summa est: CXXXVII solidi, III denarii Barchinonenses. Predicta vero fuerunt ducta de Maioricis in navi Antonii Cochiello: IX fc., IIII s., VI d.³⁹.

(18.I.1415). *Buticularia*. Die XVIII januarii fuerunt soluti Bernardo Prats, patrono coque de Dertusa, pro naulio XVIII botarum vini albi et rubii in mediis butis et quarterolis portatis de Maioricis ad Paniscolam, pro provisione palatii domini nostri papae; et pro naulio VIII costalium cum dimidio cere communis et albe pro eadem provisione de ibidem portatorum, ad rationem XV sol. Barch. pro qualibet buta, et X solidorum pro quolibet costali. Et ulterius pro exonerando dictas res in plagia Paniscole, viginti duo sol. Barch., sunt in summa CCC LXVIII s., III d.: XXIII flor. cam., XVI s., VI d.⁴⁰.

El vinagre

Entre las compras cabe destacar la adquisición de vinagre, ya sea para aliñar determinados alimentos, pero, de forma especial y preeminente utilizado en la elaboración de determinadas salsas, junto con el agraz o los zumos de cítricos.⁴¹

(17.XII.1412). *Buticularia*. Die decima septima dicti mensis, fuerunt soluti Petro Sansonis, de Sancto Felice, mercatori, patrono unius barche, in qua duxit de Coquolibero ad Penyscolam decem botas aceti, pro earum nolito, decem fl. Arag. Et pro earum deoneratione et extractione ad terram, decem solidi. Et pro portu et deoneratione duorum caxetonum arnesiorum, que sunt, ut dicitur, Johannis de Carrenyo, undecim solidi, decem d. Barch: octo fl. Cam., tres sol., octo den.⁴².

Quesos de Mallorca

Mallorca no sólo garantizó el consumo de buenos caldos, también procedían de la isla algunos quesos destinados a la mesa pontificia, en 1412, como los «caseos Maioricenses pro domino nostro, missos per dominum Petrum Regassol...»⁴³, o las «duas caxias cum cera communi et rubea ac caseis, missas de Maioricis per succollectorem Maioricensem...»⁴⁴, así como los «duos cofinos seu 'cuens' de caseis

³⁹ ASV: Reg. Aven. 344, f. 437r.º-v.º.

⁴⁰ ASV: Reg. Aven. 348, f. 610r.º.

⁴¹ REDON, O.; SABBAN, F.; SERVENTI, S., *Delicias de la gastronomía medieval*, Madrid, Anaya-M. Muchnik, 1996, pp. 68-69. SERRANO LARRÁYOZ, F., *La Mesa del Rey*, p. 307.

⁴² ASV: Reg. Aven. 339, f. 295v.º.

⁴³ ASV: Reg. Aven. 339, f. 278v.º.

⁴⁴ ASV: Reg. Aven. 339, f. 342v.º.

Maioricensibus, sibi commissis [Fernando Martín de Valencia] per dominum Anthonium de Stagno, succolletorem Maioricensem»⁴⁵. No podemos precisar que tales quesos fueran estrictamente originarios de la isla de Mallorca, ya que es de sobra conocido cómo algunos quesos de Cerdeña y de Menorca eran consumidos y reexportados a puertos de la costa peninsular⁴⁶. De todas formas, tanto los vinos como los quesos mallorquines fueron requeridos para la mesa real en numerosas ocasiones, como fue el caso del gran banquete con motivo de la boda entre el príncipe de Gerona y futuro rey Juan I de Aragón con Matha d'Armagnac. En esta ocasión (1373), Pedro el Ceremonioso pidió al procurador del reino de Mallorca, Berenguer Lloret, que «encontinent, pel primer vexell que vinga ací nos trametats X quintars dels millors formatges que puxats trobar... e II botes de vin blanch e altres II botes de vi vermell del millor...»⁴⁷.

LA DISTRIBUCIÓN DEL VINO

No he podido localizar series continuadas de registros aviñonenses con las distribuciones de raciones, para este período histórico posterior a la huida del papa Luna del palacio apostólico de Aviñón. De todas formas, creo que pueden ser ilustrativas las «expensae vini» del 28 de febrero de 1314 y del día uno de marzo del mismo año⁴⁸. Seguramente el papa residiría en Tortosa en aquellas fechas⁴⁹, poco antes de partir para San Mateo donde proseguirían las disputas entre cristianos y judíos («Disputa de Tortosa»). Tortosa fue sede pontificia provisional tanto por ser un punto estratégico de comunicaciones entre los diversos territorios de la Corona de Aragón y el mar, a través del Ebro, y por lo tanto fácilmente accesible, como por su condición de sede episcopal magníficamente dotada en servicios y en rentas⁵⁰.

Insisto en que tomo en consideración el día 28 de febrero de 1414, sólo a modo de ejemplo, y que, no forzosamente puede ser representativo. En este día se sirvieron 550 l de vino⁵¹. Esta cantidad, sin duda considerable teniendo en cuenta que

⁴⁵ ASV: Reg. Aven. 339, f. 346r.º.

⁴⁶ VAQUER I BENNASSAR, O., «Importacions i exportacions alimentàries del Regne de Mallorca a la segona meitat del segle XV», *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma, Govern Balear, 1996, p. 181.

⁴⁷ MADURELL MARIMÓN, J. M.ª, «Les noces de l'Infant Joan amb Matha d'Armanyac», en *Estudis Universitaris Catalans*, 1934, XIX, p. 27.

⁴⁸ ASV: Reg. Aven. 346, f. 197r.º-197v.º.

⁴⁹ PEREIRA PAGÁN, B., *El Papa Luna. Benedicto XIII*, Madrid, Alderabán, 1999, p. 190. ESTEBAN MATEO, L., *Cultura y prehumanismo en la curia pontificia del papa Luna. 1394-1423*, Valencia, Universitat de València, 2002, p. 133.

⁵⁰ FORT I COGUL, E., *Benet XIII: el darrer papa d'Avinyó a Catalunya*, p. 38.

⁵¹ Si consideramos que cada «saumata» de vino equivale a 88 «picheria», y que la «saumata» corresponde a 110 l, de acuerdo con las equivalencias habituales en la ciudad de Aviñón, y que continuaron siendo referente de los administradores pontificios. Por consiguiente, cada «picheria» equivaldría a 0,8 litros. Véase STOUF, L., *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*, París-La Haye, Mouton & Co, 1970, pp. 335-336.

se trata de una corte itinerante y ubicada fuera de la sede aviñonesa, se distribuyó en 23 *picheria* para el papa, 6 a favor de dos prelados inespecificados, 174 a 87 pobres ordinarios y 30 a 15 pobres extraordinarios, así como 6 *picheria* «pro domino elemosinario cum famulis». Ya en otras ocasiones hemos destacado las prestaciones de vino a los pobres acogidos a la Limosnería pontificia en los palacios de Aviñón⁵². En su momento pusimos de relieve la importante presencia numérica de estos pobres, tanto los regulares o fijos como los esporádicos u ocasionales. En este momento se trataría de pobres de la ciudad de Tortosa, de su entorno geográfico o del obispado, así como peregrinos y esporádicos que aprovecharían la situación de sede apostólica temporal para ubicarse. Además de la ración de pan correspondiente, cada uno de los pobres habría recibido diariamente 1,5 litros de vino, de los que no se especifica la calidad, aunque es de suponer que se trata de producciones locales de escaso valor y precio.

Constan entre otros receptores de cantidades de vino, el cardenal de Pamplona, Martín de Zalva (5 *picheria*), el camerario pontificio y obispo de Mallorca, Luis de Prades (23 *picheria*), Enrique, obispo d'Alet (archidiócesis de Narbona)⁵³, el sobrino del pontífice, Juan Martínez de Luna (30 *picheria*), Juan Cabeza de Vaca, obispo de Burgos (2 *picheria*), Felipe de Camós (2 *picheria*), además de los «hospitibus comedentibus in tinello» (10 *picheria*)⁵⁴, y los «servitoribus predictorum dominorum qui erant IIIor» (11 *picheria*).

Figuran entre los beneficiados Julián de Loba, lugarteniente de la cámara apostólica y tesorero pontificio, «cum famulo» (4 *picheria*); el maestre Mateo de Cardona, «cum famulo» (4 *pich.*); Juan de Burgos (2 *pich.*) y Felipe de Camos (2 *pich.*).

También se ofrecieron diversas cantidades «pro collatione cantore» (4 *pich.*), «pro facientibus vigiliis» (20 *pich.*), «pro duobus ferrateriis» (4 *pich.*), «pro tribus fusteriis» (6 *pich.*), «pro VIII maletariis» (18 *pich.*), «pro tribus argentariis» (6 *pich.*). A estos obreros y servidores de la corte se les ofrecen cantidades similares a las entregadas a los pobres, que prácticamente equivaldrían a 1,5 litros por persona, aunque tampoco en este caso conocemos la calidad y tipología del vino entregado.

Igualmente se destinan cantidades de vino —de calidad inespecificada— al servicio de la cocina y preparación de alimentos: «pro potagiis in ambabus coquinis» (10 *pich.*), «pro vino efuso de barralis» (10 *pich.*).

Queda por dilucidar los tipos de vino servidos a cada uno de los destinatarios e invitados al comedor papal. Sin duda alguna, tal como hemos señalado, había una marcada distinción social en la oferta de vinos. Los pobres acogidos en la Limosnería o Almoína pontificia, así como los sirvientes y obreros de la casa pontificia, o los

⁵² Véase «L'alimentació dels pobres, hostes i servidors al palau pontifici d'Avinyó (1375)», en *Acta Mediaevalia*, 1999-2000, 20-21, pp. 369-380. También: «L'almoína pontificia d'Avinyó. Els seus inicis (1316-1324) en temps de Joan XXII», en *Acta Mediaevalia*, 2003-2004, 25, pp. 291-315.

⁵³ TOURTOULON, Ch. J. M., *Études sur la maison de Barcelona. Jacme I, roi d'Aragon*, 1863, edic. fac., París-Valencia, 1984, p. 440, nota 1.

⁵⁴ Estos huéspedes son: Juan Martínez de Luna, Antonio de Luna, Jacobo de Bierlis y Bertrán de Tudela.

enrolados en empresas militares y comerciales al servicio del pontífice⁵⁵, recibirían caldos de baja calidad, producciones locales de escaso valor y calidad e incluso en estado de conservación deficiente; a veces —por lo menos en la etapa anterior, en la ciudad de Aviñón— se podían ofrecer a los pobres los restos de los vinos servidos en la mesa papal o en las mesas de los invitados. Los vinos de baja calidad aparecen registrados de forma genérica en los libros de contabilidad como simples «*expensae vini*».

Con toda seguridad, los vinos procedentes de Mallorca o el «*vinum graecum*» de origen impreciso, serían los destinados al propio papa y a sus invitados o altos cargos de la curia pontificia. Los libros de contabilidad de la Cámara Apostólica no hacen diferencia entre los diferentes grupos sociales del entorno pontificio, pero es evidente que cada grupo recibe y consume vinos específicos, aunque las cantidades no difieran exageradamente, excepto la servida al propio pontífice.

⁵⁵ A modo de ejemplo ASV: Reg. Aven. 339, f. 297r.º: (21.I.1412) «... fuerunt traditi Jacobo Tamayo, vicino et olim iustitie loci de Penyscola, pro pane et vino emptis, ac aliis expensas factis nuper, quando de mandato domini nostri fuerunt armate aliquae barche contra sarracenos existentes in Riparia, viginti quinque solidi, quatuor denarii de Barchinone, ipso recipiente. Valent unum florenum Camere, viginti solidos, octo denarios».