

por lo que acudirían al pueblo más próximo para asistir a los oficios. Las nuevas iglesias tomaron titulares anteriormente venerados como Santa María y otros correspondientes a las oleadas culturales de aquella época: San Bartolomé, San Román, San Cristóbal, Santa Lucía, San Millán, Santos Cosme y Damián, Santa Engracia, y Santa Cecilia. Este proceso continuó en los siglos sucesivos de una manera residual pero perfectamente constatable a través de las nuevas devociones.

Los protagonistas de la hagiografía navarra tuvieron un culto dispar. El rendido a los abades Virila y Veremundo se centró en sus respectivos monasterios, Leire e Irache. Del primero se difundió a Navarra la devoción a San Marcial y las Santas Nuniolo y Alodia, aunque de una manera modesta. El supuesto primer obispo pamplonés, San Fermín, no fue conocido en Navarra hasta el año 1186, protagonizando a partir de entonces un incremento cultural sosegado pero constante, que a finales de la Edad Media apenas traspasaba la capital del reino, salvo en su festividad litúrgica. Por aquella época pudo nacer el culto y la leyenda de Santa Felicia y San Guillén, focalizada en Labiano y Obanos. El santuario más importante desde el punto de vista de la religiosidad bajomedieval, San Gregorio de la Berrueza, estaba dedicado al obispo de Nacianzo. La figura del Ostiense, adscrita al santuario de Sorlada en el último tercio del siglo XVI, envolvería en lo sucesivo en una nebulosa onomástica a los otros santos Gregorios, el Nacianceno y el Magno.

Fernando Serrano Larráyoz, *La Mesa del Rey. Cocina y régimen alimentario en la Corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*.

Esta tesis, dirigida por el profesor D. Juan Carrasco Pérez, fue presentada el 12 de noviembre de 2001 en el Departamento de Geografía e Historia de la Universidad Pública de Navarra.

Su temática viene dada por el interés de la historiografía moderna por los usos alimenticios y sus complejas implicaciones sociales y económicas, al menos en lo que al mundo medieval se refiere, es relativamente reciente. Las líneas de investigación más actuales apenas remontan sus planteamientos metodológicos y sus áreas de interés una veintena de años atrás, y el arco temporal se reduce si semejantes cuestiones se circunscriben al mundo hispano.

En ese contexto de interés relativamente novedoso, un estudio como el que aquí se comenta adquiere un valor especial. La práctica ausencia de trabajos, siquiera parciales, sobre el territorio navarro, y el cuantioso –aunque difícil en su tratamiento– documental susceptible de ser analizado en relación con estos temas eran un acicate y un reto para establecer una investigación de profundidad.

El reinado del rey Carlos III el Noble (1387-1425), y su etapa de plena madurez que aquí se analiza (1411-1425) es el punto cenital del esplendor cortesano en el reino pirenaico y de la plasmación del “teatro del poder monárquico medieval”; constituye por tanto un magnífico escenario para establecer y valorar las numerosas vertientes que el mundo de la alimentación tiene. Se trata, obviamente, del análisis de los usos alimenticios de un sector muy reducido y exclusivo de la sociedad, la corte real y su pequeño enjambre de personajes de elevado, escaso o nulo relieve político y social, pero con un peso específico que, en sus comportamientos, incluso tan básicos como los relacionados con la comida, provoca reacciones de un calado mucho mayor que los, al menos en principio, esperables en los demás sectores sociales.

Desde la selección de productos de consumo hasta su presentación en la mesa, el régimen alimentario de la corte de Carlos III exige un enorme despliegue de medios. Un hostel que, en sus diversas secciones, adquiere una imagen estructurada y burocratizada como pocas instituciones de la monarquía y convertido, en consecuencia, en una pieza más –y no la menos importante- del engranaje del estado. La canalización de recursos de la monarquía hacia estas actividades y a los organismos que las procuran genera una actividad económica de relieve singular, desde el consiguiente aumento de la presión fiscal hasta la favorable repercusión en pagos y salarios para las personas o poblaciones proveedoras o para los sirvientes y funcionarios encargados de la gestión. La complicada trama comercial seguida a la búsqueda de los mejores productos, las recetas llegadas de lugares más o menos lejanos, la solución de las dificultades que suponía el desplazamiento del monarca y de su familia por el reino o fuera de él, o el interés de comerciantes y elites locales por agasajarle con sus mejores provisiones en busca de unos beneficios políticos o económicos singulares son algunos de los elementos cuyo análisis se contempla para intentar aprehender la densa trama de aspectos e intereses que se mueven en este entorno.

Pero además, y tal vez sobre todo, la mesa real permite a la monarquía desplegar buena parte de su imagen propagandística y sus mejores armas de relación social. La donación de alimentos a los necesitados en ocasiones señaladas de celebraciones cívicas o religiosas; los regalos de piezas de lujo (caza, vino, pescados raros, especias) a los miembros más conspicuos del clero, la nobleza o la administración; la invitación a compartir con el rey sus mejores viandas en fiestas y banquetes con motivo de las numerosas circunstancias en las que aquel manifiesta su interesada generosidad para con los suyos; la propia organización de los comensales y su presencia constante u ocasional en los salones palatinos, son algunos de los elementos cuya repercusión política a nadie escapa. Incluso en la demostración pública de la piedad, mediante la observancia de los ayunos y las abstinencias que salpicaban el calendario litúrgico cristiano, la corona podía generar un atractivo de evidentes consecuencias favorables para su imagen.

En apoyo documental de sus planteamientos, el autor acude especialmente, aunque no en exclusiva, a los fondos de la Sección de Comptos del Archivo General de Navarra, depositaria de un cuantioso material contable que refleja la gestión de los oficiales reales en el sostenimiento económico de la monarquía. Aunque profundamente sintéticos y en consecuencia dificultosos en su análisis más allá de lo mera-

mente numérico, su estudio detenido permite, como es el caso, una aproximación rigurosa a un espacio temático que conjuga aspectos tan diversos como los juegos del poder político, los intereses económicos, las redes de abastecimiento, la cultura religiosa, o, siquiera en su versión más exclusiva y sofisticada, los hábitos gastronómicos de una parcela protagonista de la sociedad bajomedieval navarra.