

UNIVERSIDAD DE VALENCIA

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS

Departamento de Historia Medieval

LIGARZAS

Volumen dedicado a la memoria de
DON PIO BELTRAN VILLAGRASA

Todos aprendimos mucho de él.

3

VALENCIA
1971

referente a producciones agrícolas: "... se abarató aquella noche el precio de la cebada y el trigo. . . Se hizo para el emir Al-Mu'minin una empalizada de ramas de frutales alrededor de su tienda. . . : era una aldea de muchos sembrados y agradable situación. En un pueblo cercano a Cuenca, Quelaza, hay según Al-Edrisi abundantes pinos que se hacen llegar por el Júcar hasta la región de Valencia.

Este mismo autor realiza una detallada descripción de Guadalajara, con la que en líneas generales coincide Al-Himyari, de la que extraemos las producciones: "Al occidente de la villa corre un pequeño río que riega los jardines, los huertos, los viñedos y los campos, donde se cultiva mucho el azafrán destinado a la exportación". Sin duda este río es el Henares. En cuanto al cultivo del azafrán se centra hoy día más al sur: sureste de Cuenca y noreste de Ciudad Real. En una comparación de los recursos naturales de estas últimas provincias con las actuales, tampoco encontraríamos muchas diferencias: cultivos que ciertos autores describían en una sola localidad, están hoy extendidos a toda una región (pongamos por caso la riqueza forestal de Cuenca). Tratando de encontrar alguna falta de correspondencia con otros cultivos de hoy día, podíamos situar en el Toledo musulmán más frutales que en el del siglo XX; y en la Ciudad Real de nuestro tiempo, más cereales que en la de hace siete siglos.

El sentido de lo maravilloso, unido al natural estilo poético de los autores citados, imponen ciertas reservas al interpretar sus textos. No obstante es tal la unanimidad de criterio de todos ellos que bien podemos aceptar como denominador común de la España árabe, el jardín y el ubérrimo huerto, que debían dar a estas tierras la apariencia de un auténtico paraíso.

MARIA DESAMPARADOS CABANES PECOURT

DIFERENCIACION ECONOMICA REGIONAL EN 1417: CUENTAS DE UN VIAJE

Alfonso de Aragón y Foix, primer duque de Gandía, fue asimismo conde de Ribagorza, títulos ambos que heredó su hijo, el llamado Alfonso el joven, y a cuya muerte acaecida el 31 de agosto de 1422, revertieron todos sus estados a la Corona. De esta duplicidad de tierras sobre las que gobernó hallamos reflejo en su documentación por motivos varios, políticos, económicos, administrativos, demográficos, etc.

Posiblemente fechado en 1417 hemos encontrado un cuaderno de cuentas, en que se reseñan los gastos ocasionados con motivo de un viaje que dicho conde realizó desde sus tierras aragonesas hasta el ducado de Gandía, pasando por el Principado catalán.

Pertenece este cuaderno al libro 9584 de la sección de Maestre Racional, del Archivo del Reino de Valencia, donde aparece documentación de diversa índole. Su conservación es buena y ocupa los folios 175r. a 192v., pero cuenta con el inconveniente de no estar completa, pues parece ser que en el momento de encuadernarse el volumen, se agruparon cuadernillos de diferente procedencia, todos ellos redactados en lengua valenciana. Antecediendo a estas cuentas, aparece una relación sin título en que se hacen constar los pagos a diversos servidores, caballeros, mozos, etc., unas veces vasallos del conde de Urgel; del rey

de Navarra, otras; pueden ser también cambreros de la reina, caballeros del maestro de Montesa, el halconero del obispo de Tortosa, o simplemente azemblers de Ribagorza. Todos estos personajes acompañan al duque de Gandía en su viaje durante un trayecto del mismo, volviéndose a sus lugares de origen desde diversos puntos y recibiendo por ello una gratificación; o bien van a entregarle caballerías varias de parte del señor a cuyo servicio están.

Después de ello, llega ya nuestra documentación estudiada donde se especifica cuántos gastos de desplazamiento, originados por manutención, vestidos, alojamiento, etc., se refieren a la comitiva del duque de Gandía. Del mismo modo que a las cuentas anteriores, les falta el encabezamiento, donde es de suponer se indicaría el nombre del receptor o pagador, así como el motivo de las mismas y el año en que todo ello tuvo lugar. E igualmente falta el final, cortándose las noticias el día 17 de marzo, omitiéndose incluso de este día el pago de la paja de los animales y de las habitaciones para la servidumbre. En cuanto a la data que al principio señalábamos, viene deducida de la documentación anterior que la indica, una vez comprobado que las festividades y días de la semana que en el texto se reseñan, coincidieron ese año en las mismas fechas.

Ahora bien, nuestro interés en este estudio no se centra en el duque de Gandía, ni en conocer cuáles fueron los motivos de su viaje y demás circunstancias del mismo, sino que aprovechamos los datos documentales para conocer detalles de la vida del momento, tales como el itinerario seguido, que podía ser el corriente para cualquier desplazamiento entre tierras valencianas y catalanas; el séquito que acompañaba a un personaje de la categoría del duque de Gandía; el régimen alimenticio; y el coste de vida de los diferentes lugares, esto último deducido del precio de los productos alimenticios, de vestir, o simplemente por el coste del alojamiento.

EL ITINERARIO

De acuerdo con lo que al principio advertíamos, por faltar el inicio de la relación no sabemos cuál fue el punto de partida de este viaje, pero vamos a fijarlo en la primera localidad citada, es decir en Tamarite de Litera, a partir de la cual seguiremos a la comitiva en su marcha hacia el sur. Es como sigue:

lunes, 12 de febrero Tamarit de Litera: cena.
 martes, 13 de febrero (roto): comida.

..... Balaguer: cena.
 miércoles, 14 de febrero Balaguer: comida y cena.
 jueves, 15 de febrero Cervera d'Urgell: comida y cena.
 viernes, 16 de febrero Cervera d'Urgell: comida.
 sábado, 17 de febrero Agualada: comida y cena.
 domingo, 18 de febrero Agualada: comida.
 Collbato: cena.
 lunes, 19 de febrero Collbato: comida.
 Martorell: cena.
 martes, 20 de febrero Molín de Reg: comida.
 Barcelona: cena.
 miércoles, 21 de febrero Barcelona: comida y cena.
 jueves, 22 de febrero Barcelona: comida y cena.
 viernes, 23 de febrero Barcelona: comida y cena.
 sábado, 24 de febrero Barcelona: comida y cena.
 domingo, 25 de febrero Barcelona: comida y cena.
 lunes, 26 de febrero Barcelona: comida.
 Sent Climent: cena.
 martes, 27 de febrero Vilafranca: comida y cena.
 "Carnestoltes"
 miércoles, 28 de febrero La Bisbal: comida.
 Primero de Cuaresma
 Valls: cena.
 jueves, 29 de febrero Cabrils: comida y cena.
 viernes, 1 de marzo Hospital del Infant: comida.
 Font del Perello: cena.
 sábado, 2 de marzo Tortosa: comida.
 La Galera: cena.
 domingo, 3 de marzo Trayguera: comida.
 Sent Matheu: cena.
 lunes, 4 de marzo Vilanova: comida.
 Pobla Tornesa: cena.
 martes, 5 de marzo Vilarreal: comida y cena.
 miércoles, 6 de marzo Almenara: comida y cena.
 jueves, 7 de marzo Murvedre: comida.
 Puzol: cena.
 viernes, 8 de marzo Valencia: comida y cena.
 sábado, 9 de marzo Valencia: comida y cena.
 domingo, 10 de marzo Valencia: comida
 Cilla: cena.
 lunes, 11 de marzo Cullera: comida y cena.

martes, 12 de marzo Gandía: comida y cena.
 miércoles, 13 de marzo Gandía: comida y cena.
 jueves, 14 de marzo Gandía: comida y cena.
 viernes, 15 de marzo Gandía: comida y cena.
 sábado, 16 de marzo Gandía: comida y cena.
 domingo, 17 de marzo Gandía: comida y cena.

En la anterior relación hemos respetado la nomenclatura que aparece en el texto designando las diferentes localidades, que a continuación quedan fijadas en el mapa, donde señalamos con la alternancia de trazado el camino recorrido cada día. (mapa)

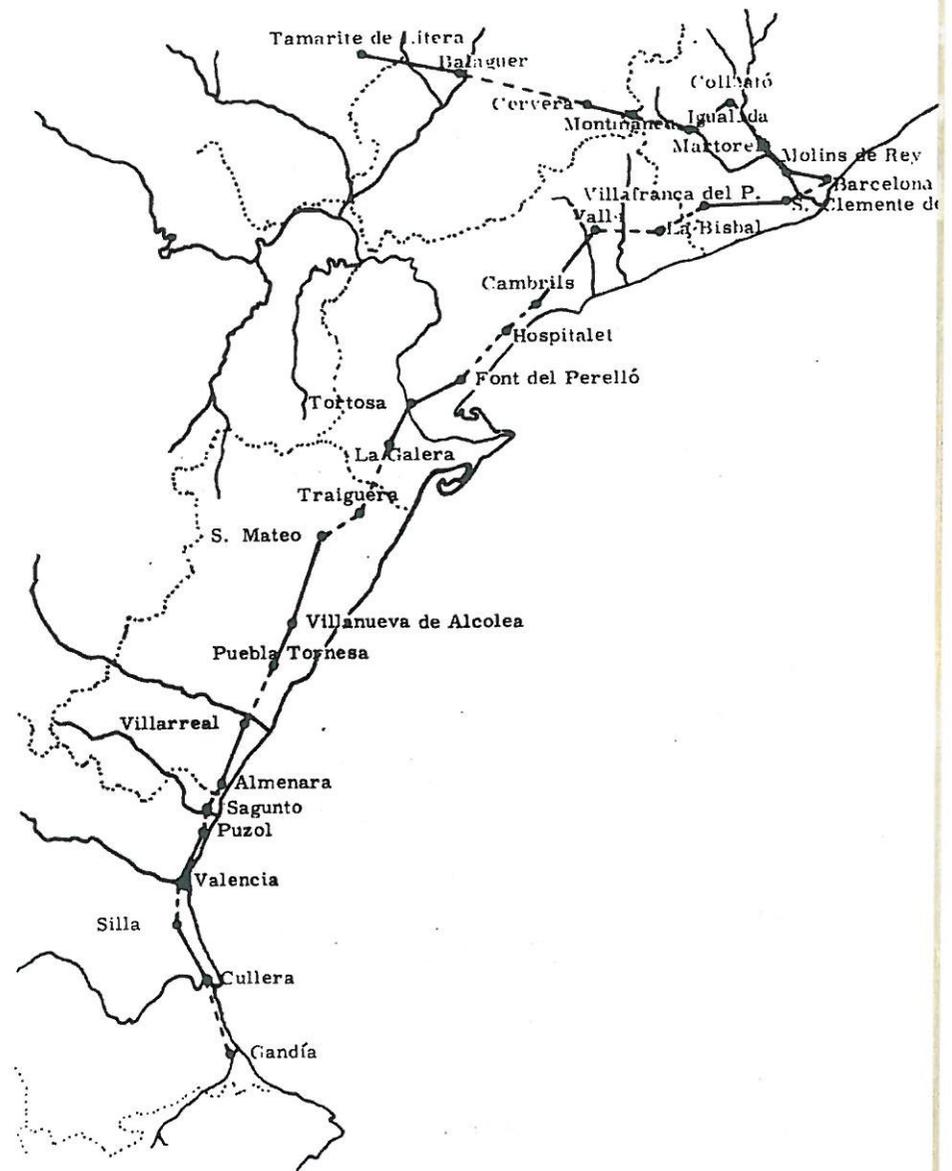
Como en él puede apreciarse, el primer tramo hasta llegar a Barcelona, localidad donde permanecerá la comitiva varios días abasteciéndose y realizando una serie de arreglos, tales como el herraje de caballos, aprovisionamiento, retoque de vestuario, etc., sigue la calzada romana que, desde Cervera, llegará a la ciudad condal pasando por Montmaneu, Igualada, Martorell y Molíns de Rey, una vez abandonada la comarca oscense de La Litera.

Desde Barcelona, el camino cambia su dirección que hasta entonces había sido W-E para convertirse en N-S, y no se realiza por la costa sino por la zona prelitoral, con los hitos de San Clemente de Llobregat, Villafranca del Panadés, La Bisbal y Valls, para salir al mar en el puerto de Cambrils, donde de nuevo se reanuda la calzada romana hasta Tortosa, cruzando por Hospitalet y la Font del Perelló.

Después de una etapa en La Galera, al sur del Ebro, entramos en la provincia de Castellón de la Plana. Ya estamos, pues, en el Reino de Valencia, donde el camino seguirá —ya en plena región del Maestrazgo— por los valles planos que quedan entre las sierras del sistema Ibérico, formadas por pliegues fallados, dirigidos de NE. a SW. Puntos a recorrer son, de norte a sur, Traiguera, San Mateo, Villanueva de Alcolea y Puebla Tornesa, saliendo a la Plana en Villarreal y Almenara; a partir de ésta última se entra finalmente en la actual provincia de Valencia, siguiendo de nuevo la calzada romana por Sagunto, Puzol y la propia capital del Reino.

Desde ella el camino marcha hacia la costa, pues el final del trayecto, Gandía, queda cerca. Sólo restan tres etapas: la primera acaba en Silla; la segunda en Cullera; siendo, por último, la llegada a la ciudad dual con lo que acaba nuestra relación.

En total el viaje cuesta de realizar un mes, contando desde la salida hasta la llegada; desde el 12 de febrero, martes, hasta el 12 de marzo, aunque sólo hay 24 días de marcha debido a que en Barcelona descan-



san cinco días y, en Valencia, dos. Igualmente, los gastos no finalizan con la llegada a Gandía, puesto que hasta el día 17, cinco después de su arribo, todavía se hacen constar los relativos a su permanencia en esta ciudad.

EL SEQUITO

Lo constituyen un número variable de personas según podemos apreciar mediante los datos indirectos que nos ofrece la documentación, o sea, de acuerdo con el número de lechos que cada noche reservan y pagan para que la comitiva descanse.

Si siguiéramos estos datos uno a uno, veríamos que las cifras varían según los días, pero esto no puede ser real y la causa de esta oscilación creemos encontrarla en el hecho de que no siempre todos se alojan bajo un mismo techo, pues varias son las citas en que se alude a que el alimento pagado es "*per a la companyia*"¹ o bien para los que comieron en la villa², lo que nos indica otro lugar de acomodo para el duque y la mayor parte de su acompañamiento.

Así pues, observadas todas las cantidades referidas al pago diario de "*lits*", constatamos que el séquito se inicia en las primeras etapas con un número más o menos constante de 26 personas, que durante su estancia en Barcelona asciende a 36, siempre igual. Quizás se incluya en este número a los azemblers de Ribagorza que desde dicha ciudad tornan a sus tierras, como la documentación así lo indica³; o a los servidores de los reyes de Aragón y rey de Navarra, citados en las cuentas⁴. Sin embargo, esto no parece muy cierto, puesto que, después de abandonada la capital catalana, aunque el número es oscilante por completo, algunas veces vuelve a alcanzar la cota de 36, por lo que no podemos asegurar nada sobre este aspecto por los motivos antes aludidos de diferente hospedaje; en cambio al llegar a Cullera el número queda reducido a 12, y así ya hasta Gandía. Posiblemente esto último se debiera a que sólo llegan hasta esta ciudad los que residían en ella, pero todo queda en pura hipótesis.

De la comitiva podemos conocer nominalmente hasta un número

1 Cfr. *Archivo Reino Valencia (ARV), Maestre Racional, 9584, fols. 178r. y 186r.*

2 Cfr. *ARV. M. Racional, 9584, fol. 176r.*

3 Cfr. *ARV. M. Racional, 9584, fol. 173r.*

4 Cfr. *ARV. M. Racional, 9584, fol. 173r.*

de veinte, deducidos de diferentes indicaciones que en la documentación se hace sobre los pagos realizados para herrar caballos, comprar prendas de vestir o gratificar algunos servicios. Algunos preceden a su nombre con el tratamiento de *en*, y de este modo se cita a *en Domingo* y *en Francesch Corts*, *en Ferrando*, *en Rixart* y *en Perirrot*. El resto de los mencionados lo son por su nombre de pila o por el oficio que desempeñan, y algunos por el apodo. Así aparecen: *Gabriel*, *Alescu*, *Pedro*, *Salvador*, *Domingo lo coch*, *Tristany*, *Berenguer*, *Xisco*, *Alfonso*, *Thoma*, "*el roig*", "*el capella*", *el trompeta*, *el cazador*, *el balconero* y *el que lleva el azor*. Eventualmente se citan también uno o dos hombres que trabajan ayudando en la cocina.

Prescindiendo de estos últimos cargos, los anteriores nos llevan a un capítulo bastante importante de la vida del caballero medieval como es la cetrería. Todo señor medieval tiene sus animales y servidores para ella, y su papel es tan grande en la vida cotidiana que hasta nuestra documentación, tan ajena al tema y por tanto con una total omisión de cualquier referencia a esta actividad, sí refleja alguna huella de su existencia. Así, junto a las ya dichas alusiones a los cargos, hallamos que el día 27 de febrero, habiendo llegado a Villafranca, se pagan 2 sueldos por "*un parell de polls per al azor*"⁵, cita que se repite en días sucesivos hasta el final del viaje en términos parecidos, sólo que alternando con la compra de gallinas y especificando cuándo es "*per al falcon*"⁶.

Junto al elemento personal hallamos en la comitiva el de los animales. Pensemos que el desplazamiento se hace en caballerías, y éstas son por lo tanto parte fundamental de cualquier expedición. Su número, también oscilante, presenta, sin embargo, un ritmo más regular; pues iniciado el viaje con sólo 26 bestias, más los caballos del conde que, al parecer, son tres, asciende poco a poco el número de los primeros a treinta, y treinta y tres, treinta y cuatro a mediados del viaje, para quedar reducidos, a partir de Silla, a veintisiete. Respecto a los del conde, aunque en algunos momentos contabilizamos hasta cinco, puede decirse que su número es de cuatro constantemente. De todas maneras, estos cambios no pueden sorprendernos, pues en la documentación se hace constar el pago a "*los moços del conde de Urgell*" que le llevan "*un cosser e una mula*"⁷; al "*cavalleriç d'en Joban de Cardona*" que el día

5 Cfr. *ARV. M. Racional, 9584, fols. 183v., 184r., 186r., 187r., etc.*

6 Cfr. *ARV. M. Racional, 9584, fols. 185v., 186v., 187v., etc.*

7 Cfr. *ARV. M. Racional, 9584, fol. 173r.*

18 le hacen entrega de "una mula e un acha"⁸; al "cavalleriç e moços del rey" que igualmente se les paga en Barcelona por "una mula e un cosser"⁹; y, por último, cobra el caballero del maestro de Montesa por haberle llevado otro caballo¹⁰.

El ganado caballar citado es vario y denominándolo aparecen frecuentemente los adjetivos de *roci*, *roci petit*, *bort*, *cosser* o *coçer*, *faca* o *facha*, *mula* o el general de *besties*.

También en algunos casos alquilan un caballo desde diferentes puntos del viaje hasta un lugar determinado, haciéndolo así constar¹¹.

LOS GASTOS

Hacemos, primeramente, relación completa de todo aquello que los ocasiona en su versión original y acompañada de la traducción castellana.

Adobar lo collar: aderezar un collar.

Adobar la copa: aderezar la copa.

Adobar lo fre: aderezar el freno.

Adobar los gupons: aderezar los jubones? .

Adobar lo peu del lit: aderezar los pies de la cama.

Adobar la sella: aderezar la silla de montar.

Almeles: almendras.

Alls, ayls, aylls: ajos.

Ampolla: ampolla, botella de vidrio.

Anguiles: anguilas.

Arenchs: arenques.

Arroç: arroz.

Ayguia: agua.

Barral de loguer: alquiler de un porrón.

Bestia de loguer: alquiler de un caballo.

Brotons: ojo de la col, brote.

Cabaç: capazo, cesta.

Cabrit: cabrito.

Cancre: cangrejo.

Candeles de cera: velas de cera.

Candeles de seu: velas de sebo.

Canter: cántaro.

Capella per ofertes: al capellán por las ofrendas.

8 Cfr. ARV. M. Racional, 9584, fol. 173r.

9 Cfr. ARV. M. Racional, 9584, fol. 173r.

10 Cfr. ARV. M. Racional, 9584, fol. 173v.

11 Cfr. ARV. M. Racional, 9584, fols. 185v y 187r.

Carbo: carbón.

Carn: carne.

Carn salada: tocino.

Cingla: cincha.

Ciurons: garbanzos.

Civada: cebada.

Claus: clavos.

Coltell: cuchillo.

Congre: congrio.

Conills: conejos.

Cordes: cuerdas.

Cosir camises: coser camisas.

Cuberta de sella: cubierta de silla de montar.

Cuyners: cocineros.

Datils: dátiles.

Dogal, dogals, dogales.

Dono al Hospital: limosna al Hospital.

Dono a les monges: limosna a las monjas.

Escudelles: escudillas.

Esparechs: espárragos.

Espinachs, spinachs: espinacas.

Estopa: estopa.

Fava: habas.

Figues: higos.

Fil den palomar: hilo de palomar.

Ferrar: herrar.

Formatge: queso.

Forment: trigo.

Gall: gallo.

Gallines: gallinas.

Gengebre: gengibre.

Greals: lebrillos.

Juhivert: perejil.

Lavar camises: lavar camisas.

Lavar lençols: lavar sábanas.

Lavar tovalles: lavar toallas.

Lavar tovallons: lavar toallas grandes.

Lebre: liebre.

Legum: legumbre.

Lentilles: lentejas.

Lenya: leña.

Lenç: lienzo.

Llet de cabres: leche de cabras.
 Letugues: lechugas.
 Levat: levadura.
 Limons: limones.
 Lits: camas, lechos.

Manils: mandiles.
 Medecines: medicinas.
 Megrans: granadas.
 Mel: miel.
 Merluçes: merluzas.
 Mostalla: mostaza.

Nous: nueces.

Oli: aceite.
 Olla: olla.
 Oruga, eruga: oruga (parecido a la mostaza).
 Ostal: hospedaje.

Pa: pan.
 Palla: paja.
 Panades, empanades d'anguiles: empanadas de anguilas.
 Panades de congre fresch: empanadas de congrio fresco.
 Panyos: paños.
 Paper: papel.
 Pebre, piment: pimienta.
 Peix, pex: pescado.
 Perdius: perdicés.
 Pex fresch: pescado fresco.
 Pinyons, piyons,: piñones.
 Polls: pollos.
 Pomcins: cítrico, de la familia del limonero.

Rahims, rehims: uva.

Sagi: manteca.
 Sal: sal.
 Salsa: salsa.
 Sardines: sardinas.
 Seu: sebo.
 Sicha, sischa: ?
 Smolar coltells: afilar cuchillos.
 Stoig per a la copa: estuche para copa.
 Strigol: chapa de hierro con mango de madera para limpiar caballerías.
 Sucre: azúcar.

Taces, tazas: tazas.
 Taces de vidre: tazas de vidrio.
 Talladors: cortafrios.
 Teronges, toronges: naranjas.
 Todons, tudons: palomas torcaes.
 Tonyines: atunes.
 Tovalles: toallas.

Vi: vino.
 Vi blanch: vino blanco.
 Vinagre: vinagre.

Xaquimes: jaquimez.

Çabates, cabates: zapatos.
 Çebes, cebes: cebollas.

Y una vez enumerados todos estos aspectos, podemos agrupar los diferentes objetos o servicios según su carácter:

a) alimentos:

Idea general de los consumidos nos la dará el siguiente esquema en el que se reseñan todos con especificación del día en que se gastaron.

De la simple observación del cuadro, salta a la vista la repetición de unos productos constantes en el diario sustento, básicos por lo tanto para el mismo. Son éstos: el pan, el vino, la carne —aunque sólo en las primeras etapas— y el pescado; citado éste bajo la denominación general de "peix", o especificando su clase, por lo que encontramos el congrio, la merluza, el arenque, la sardina, el atún y las anguilas.

La carne, que sólo se mantiene en el menú hasta el día 27 de febrero, se ausenta del mismo durante los días 16-17 y 23-24 que por coincidir con los mismos días de la semana, viernes-sábado, ambas veces, nos hace pensar en un motivo de tipo litúrgico. Del mismo modo opinamos del hecho de que a partir del día 28 todas las comidas se hagan a base de pescado, mañana y noche, pues como la documentación insiste, con esta misma fecha se introduce en el calendario religioso de este año la cuaresma.

Complemento de la carne y el pescado, son otras carnes —perdicés, palomas torcaes, conejos, cabritos y liebres—, el queso, la leche de cabra, el arroz, las lentejas y garbanzos, pudiendo estar acompañados por legumbres, tales como lechugas, espinacas, espárragos, habas y cebollas, y siendo condimentadas con productos diversos. Se citan: el vinagre,

ges" en Cervera¹², y al Hospital "*bon possava lo senyor comte*" en la Font del Perello¹³; en Cambrils se regala una gallina a una pecadora¹⁴; y también es beneficiaria de las limosnas del conde la "almoyna" de Montserrat¹⁵.

Por último, sobre alquileres, sólo tenemos el de dos caballos, uno desde la Font del Perello hasta Tortosa¹⁶, y otro sin especificar¹⁷; y el de un barral¹⁸.

e) varios:

Englobamos en este apartado los restantes objetos que se emplean en usos diversos. Indispensable para el alumbrado de la cámara ducal o restantes habitaciones se citan las velas; el carbón y la leña es de suponer los emplearían para la cocina y calefacción de las salas; aparecen, asimismo, cuerdas y cordones, hilo de palomar y medicinas, estas últimas destinadas unas veces para las personas pero otras a los animales.

LOS PRECIOS Y EL COSTE DE VIDA

Si primeramente repasamos todos aquellos productos de los cuales se especifica su valor, según un peso determinado y de forma constante, podremos luego, comparando los gráficos que a ellos se refieran, trazar una panorámica general del coste de la vida medieval en estos momentos.

Sin embargo, para ello nos encontramos con una dificultad, y es que sólo reúnen las condiciones necesarias los precios relativos a la cebada y al hospedaje. Del primero se especifican todos sus valores, indicando junto al coste global el precio de la unidad, bien sea "almut", "quartan" o "punyera". Ahora bien, de sus resultados hemos de aclarar primeramente que las tres primeras cantidades equivalen al precio del almud y se paga en moneda jaquesa; siendo las dos siguientes moneda de Barcelona y valor de la "punyera"; por el contrario, el resto ya está expresado con la misma moneda y medida, por lo que a partir del día 16

12 Cfr. ARV. M. Racional, 9584, fol. 177r.

13 Cfr. ARV. M. Racional, 9584, fol. 185v.

14 Cfr. ARV. M. Racional, 9584, fol. 184v.

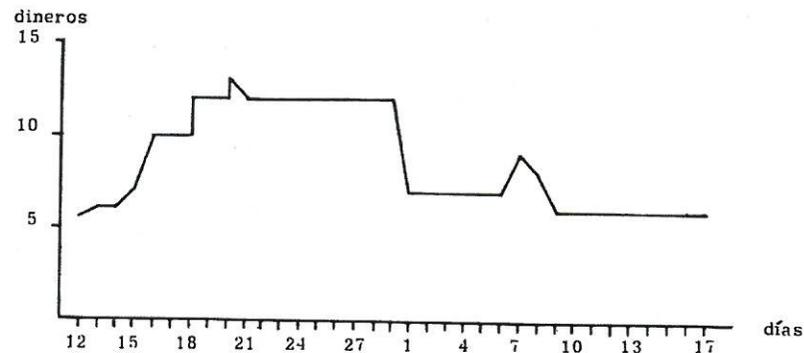
15 Cfr. ARV. M. Racional, 9584, fol. 173r.

16 Cfr. ARV. M. Racional, 9584, fol. 185v.

17 Cfr. ARV. M. Racional, 9584, fol. 187r.

18 Cfr. ARV. M. Racional, 9584, fol. 180v.

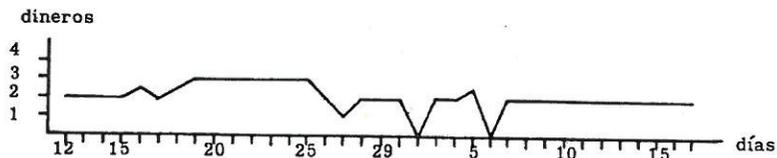
ya se pueden sacar conclusiones. Para una mayor claridad representamos todo ello gráficamente:



Cebada - gráfico nº 1

De su observación se desprenden los diferentes valores de la cebada según los puntos geográficos, dándose la circunstancia de que esta variación se da con un ritmo ascendente hasta llegar a Martorell, donde se alcanza el punto más alto —13 dineros por quartan—, comenzando luego a descender rápidamente en Hospitalet, manteniendo su precio (7 dineros el quartan) hasta Sagunto y Puzol, donde se eleva a 9 y 8 dineros respectivamente, para bajar ya definitivamente a 6 desde Valencia hasta el final del viaje.

En cuanto al precio del hospedaje, aunque se insiste un mayor número de veces en el coste de la unidad, no siempre se especifica ésta, por lo que lo hemos hallado al dividir la cantidad total pagada por el número de camas utilizadas. Ello da lugar a la siguiente representación gráfica:



Alojamiento - Gráfico nº 2

De nuevo vemos un pago menor en las cuatro primeras etapas del viaje, alcanzando la cota más alta en el mismo punto que la gráfica

anterior, el día 19, pero recordemos lo dicho sobre la moneda y tengámoslo presente en todas las cuentas. En líneas generales se puede hablar de un precio bastante constante que se debate entre dos y tres dineros por persona y noche. Hay a veces valores intermedios —2, 3; 2,6— y un mínimo que se alcanza en Villafranca donde sólo se paga un dinero. En cuanto a las dos noches en que no se reseña este gasto, pensamos si no lo tuvieron por estar todos ellos invitados en casa de algún gran personaje. Afinando todavía más y basándonos en el pago a determinados servidores, podríamos pensar si el primer día que esto ocurre, en La Galera, podrían ser huéspedes directos o indirectos del obispo de Tortosa, ya que con la misma fecha se paga a “*un falconer*” suyo¹⁹. La segunda ocasión, en Almenara, coincide con el pago a “*un cavalleriç del Mestre de Muntesa*” que le lleva un “*cocer*”²⁰, por lo que supondríamos que se hospedaron en alguna posesión de este Maestrazgo; pero, insistimos, todo ello no son más que conjeturas. De todas formas, la ausencia de datos respecto a estas dos fechas no altera para nada la línea general del coste de este aspecto del viaje como es el alojamiento.

Otros productos que no nos sirven para una visión general, pero sí particular de precios, por no existir más que en determinadas fechas sin presentar una evolución, son los conejos, liebres, gallinas, perdices, cabritos, palomas torcaces, pollos y gallos, de los que sólo haremos constar sus precios y lugares en que se pagaron:

Tamarite de Litera	un par de conejos	1 s., 1 d., mealla
	un par de perdices	2 s., 4 d.
	una liebre	2 s.
lugar desconocido	un cabrito	7 s., 4 d.
Cervera de Urgel	un par de conejos	2 s., 3 d.
	un par de gallinas	5 s., 3 d.
	un par de perdices	3 s.
Collbato	un par de conejos	2 s., 3 d. / 2s.
	un cabrito	4 s., 6 d.
	un par de gallinas	6 s.
Molins de Rey	un par de gallinas	5 s., 6 d.
Barcelona	un par de conejos	2 s., 6 d.
	un par de gallinas	5 s., 6 d. / 6s.
	un par de perdices	5 s.
	un par de palomas torcaces	2 s., 6 d. / 2s.
San Clemente	un par de gallinas	7 s., 6 d.

19 Cfr. ARV. M. Racional, 9584, fol. 173v.

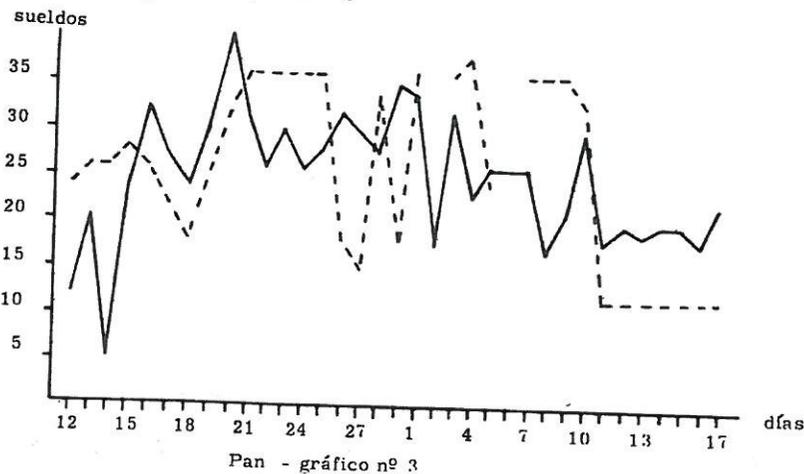
20 Cfr. ARV. M. Racional, 9584, fol. 173v.

Villafranc.	un par de gallinas	7 s.
	un par de pollos	2 s.
	un gallo	3 s.
Valls	un par de gallinas	4 s.
	un par de pollos	2 s., 6 d.
Cambrils	un par de gallinas	5 s.
La Galera	un par de gallinas	4 s., 4 d.
Traiguera	un par de gallinas	4 s., 4 d.
Villarreal	un gallo	1 s., 6 d.
Almenara	un gallo	2 s.
Puzol	un gallo	2 s., 2 d.
Valencia	un gallo	2 s., 2 d.
Gandía	un gallo	1 s., 6 d. / 2s.

Caso análogo al anterior es el de las velas de sebo de las que sólo en tres ocasiones se menciona el precio que se paga por libra, que es el siguiente:

Candeles de seu	Cervera de Urgel	2 s. por libra
	Barcelona	2 s. por libra
	Tortosa	1 s., 11 d. por libra

Pero, junto a todos los productos examinados, encontramos otros que, aún consumidos diariamente, sólo nos ofrecen un coste total de dinero pero no de volumen. En un principio pensamos hallar la fracción personal dividiendo el total por el número de individuos; sin embargo nos ha parecido más oportuno representar en una misma gráfica el gasto diario del producto y el número de personas que recogen nuestros datos, para así, comparando ambas, hallar las diferencias. Vemos primeramente la que corresponde al pan:

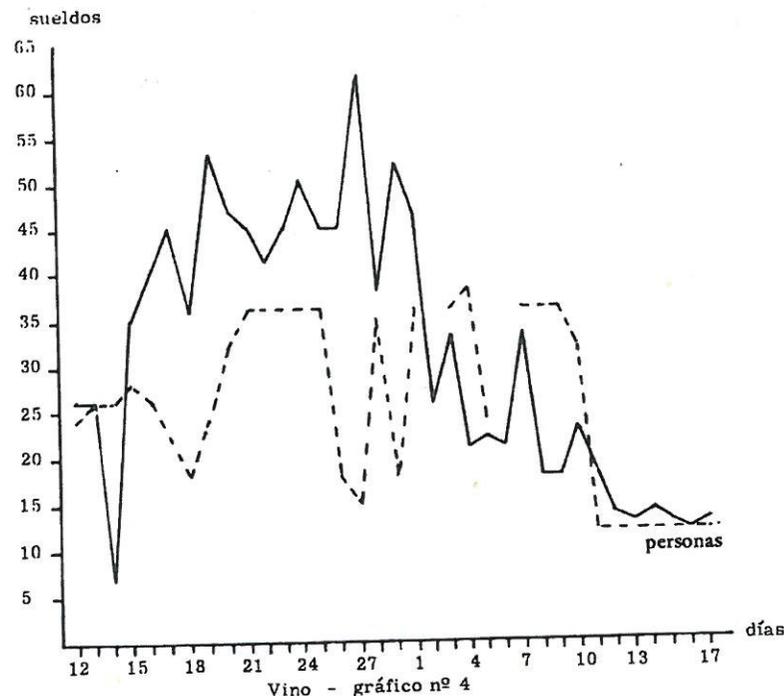


Creemos que es, entre todas las analizadas, la única que presenta diferencias con la tónica general, pues, con unos precios bajos en las primeras jornadas, hasta llegar a Barcelona ambas líneas sufren las mismas o parecidas fluctuaciones, por lo que deducimos que no hay ninguna variación o es muy poca. A partir de la propia ciudad condal hallamos grandes oscilaciones en la línea que representa el elemento personal no correspondiente a las que sufre la otra, pero pese a todo parece ser más barata cuanto más se entra en las actuales provincia de Tarragona y provincias valencianas.

Al final del viaje, el precio del trigo sube al parecer, pues es mayor la cantidad pagada respecto al número de personas; pero aún sin descartar totalmente esto, pues es bien sabido la carestía de trigo que sufre Valencia por lo que tiene que importar continuamente cantidades masivas²¹, tampoco podemos dejar de insistir en lo que ya apuntamos al hablar del séquito del duque de Gandía, y es que, aunque las cifras aparecidas son las que citamos, creemos que el número de 33-36 que es el más constante debía ser el válido para todo el viaje, y que si en ocasiones es menor se debe a las diferencias de alojamientos. En este último caso no habría, pues, un encarecimiento del precio del pan, sino un abaratamiento como es general en todos los demás aspectos estudiados.

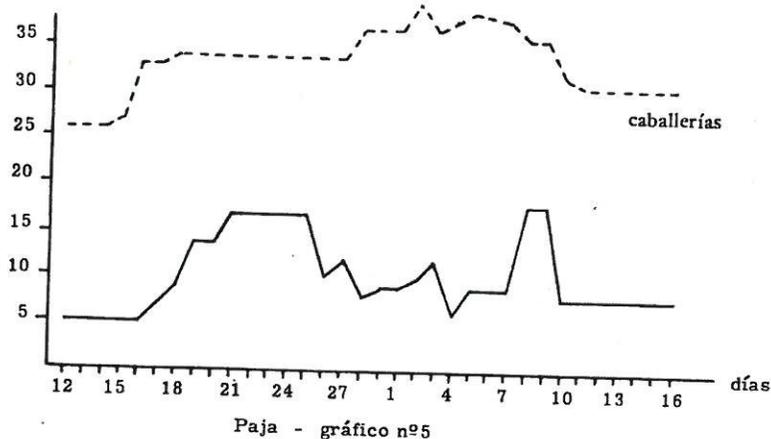
De una manera más clara lo apreciamos en la gráfica del vino:

21 Disposiciones para la solución de este problema las hallamos abundantemente en nuestros archivos, tanto favoreciendo la importación, como protegiendo su cultivo; Entre otras: *AMV. Lletres Misives*, 13, fol. 224; 14, fol. 141v, 147r. *AMV. Manual de Consells*, 27, fol. 47r y sigs. y 67v., etc.



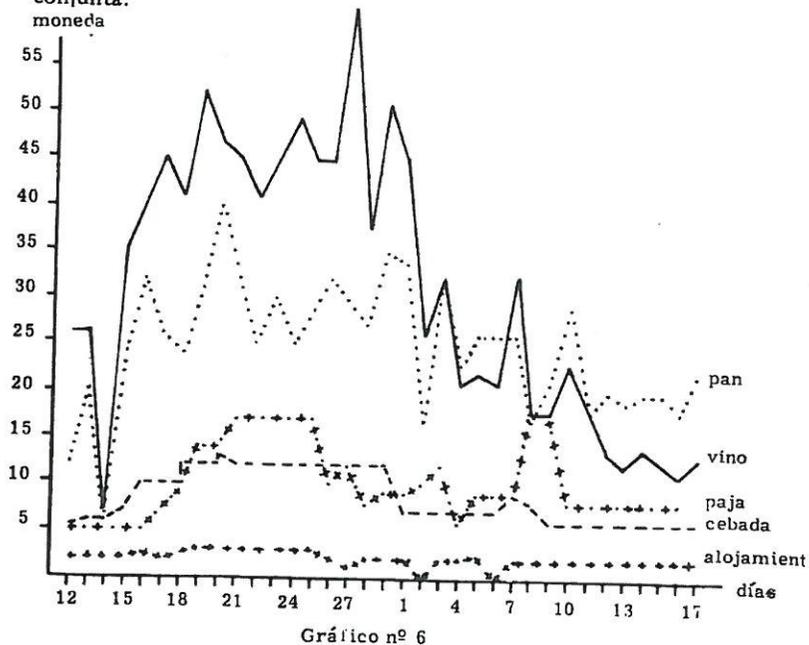
Aparece patente el alza del coste en las provincias catalanas y su descenso en las últimas jornadas, pasando por un periodo intermedio mientras se atraviesa el sur de la provincia tarraconense y las tierras de Castellón. Dentro de cada uno de estos periodos aparecen oscilaciones.

Como grupo intermedio en cuanto al valor que debemos conceder a sus datos, tenemos el precio de la paja, de la cual se citan unas veces el gasto diario por caballería, y el resto podría deducirse de dividir el coste total por el número de estas. Pero, debido a que unas veces se consignan separadamente las cuantías de comida y cena, mientras otras se hace en conjunto, y siendo además muy elástico pues no hay constancia del consumo de una medida de paja determinada, hemos preferido, como anteriormente lo hemos hecho con el pan y el vino, realizar la gráfica con el total gastado, incluyendo asimismo el número de caballerías documentadas, que serían las causantes de este gasto.



En ella apreciamos diferentes etapas. Mientras aumenta el precio a partir del día 16, alcanzando su máximo en Barcelona, baja a partir de esta jornada; y siguiendo unos momentos oscilantes, como sucede otras veces se estabilizarán a partir de Valencia, aunque destacan Sagunto y Puzol como dos localidades de alto precio o en caso contrario de alto consumo.

Una vez finalizado este repaso general a todos los precios, unificamos las anteriores representaciones gráficas a fin de ver su evolución conjunta.



Siguiendo las directrices generales, obtenemos de ella el siguiente resultado: una elevación gradual a partir de la tercera o cuarta jornada, presentando a continuación un periodo, más o menos largo según los casos, de precios altos, que comienzan a descender después de dejar Barcelona, por lo que respecta a la paja y el alojamiento; y desde Cambrils en cuanto al resto; a excepción del coste del pan que no disminuirá hasta bien entrado el reino de Valencia. El último tramo, igualmente de extensión varia según productos, es de precios estables y bajos.

Así pues, en este primer año del reinado de Alfonso V el Magnánimo notamos que la crisis general de la Baja Edad Media afecta más sensiblemente a Cataluña que a Valencia, como se refleja en los precios, pese a ser este año de 1417 intermedio entre el "colapso económico" de 1427 y la contracción sufrida por el Principado en 1381, según apunta Vicens²².

Lo ideal hubiera sido poder presentar más palpablemente estas consecuencias críticas, mediante la correspondencia de este momento histórico con los anteriores de la Corona de Aragón, y también de otros reinos. Pero, dada la aportación insuficiente de nuestra documentación respecto a precios —faltan sobre una medida determinada, o son incommensurables por referirse a animales y entonces depender también de la clase de estos—, no establecemos la correspondiente comparación.

²² Cfr. VICENS VIVES, J. *Historia Económica de España* (Barcelona, 1967), págs. 210 y 212.