

**EL PASTEL EN LA ESPAÑA MEDIEVAL:
DATOS DE PRODUCCION, COMERCIO Y
CONSUMO DE ESTE COLORANTE TEXTIL**

Por

JOSE MIGUEL GUAL LOPEZ

1.—El Pastel: Características generales. 2.—Las zonas productoras: Francia, Italia, resto de Europa y España. 3.—Comercio y consumo en la Península Ibérica. 4.—Intentos de introducir su cultivo e industria en Murcia (1406). 5.—Apéndice documental.

1. EL PASTEL: CARACTERÍSTICAS GENERALES.

La *Isatis Tinctoria*, más conocida en los tiempos medievales como pastel, es una planta crucífera bisanual de aproximadamente un metro de altura, hojas grandes, oblongo-lanceoladas las inferiores y lanceoladas las superiores y abrazando al tallo, dos orejuelas agudas (1). Fue utilizada, al igual que el índigo, para tinter los paños de azul en sus diversas tonalidades y para formar la base de los violetas, verdes e incluso negros. El índigo, de mayor calidad y poder tintorero, no fue tan utilizado como el pastel dado que tenía que venir de Asia y poco a poco fue retrocediendo en los mercados europeos medievales, ante el gran empuje del pastel. Borlandi lo califica como la más importante de todas las materias tinto-

(1) Agradezco al Departamento de Botánica de la Univ. de Murcia y en especial al Dr. Honrubia, las orientaciones técnicas y realidad actual que tan amablemente me han proporcionado. También estoy en deuda con el Prof. A. Fuentes Parra que ha sido quien ha realizado la cartografía de este estudio.

reras de uso en el medievo (2) y Marc Bloch le ha dedicado un artículo para poner de manifiesto la realidad de su importancia comercial (3).

Este colorante ha recibido diversos nombres que varían según épocas y regiones. El primero conocido es el latino "vitrum": lo citan César, Plinio, Vitrubio, etc., pero no perduró tal vez por la confusión con el vidrio. Ya en la época medieval aparece con los nombres de "wazaru", "waisdre", "waisdo" (s. IX), "waisdus" (s. X), "guattum" (época carolingia) y "waile", "gaisdius", "waisdia", "gueda" (bajo medievo), como nombres germánicos; "gueda" también en la región italiana y en las zonas de la lengua de OC el más conocido de "pastel". Esta denominación difiere de las otras porque originariamente se comercializaba en forma de panes, tortas o pasteles (4).

La primera noticia de su utilización se remonta a época neolítica, ya que los análisis microscópicos de los tejidos de estas fechas han revelado su existencia. Parece que fue muy utilizado en las poblaciones antiguas del norte y oeste de Europa (Gran Bretaña, Galia y Alemania). En época romana, Julio César relata que los guerreros de Gran Bretaña se tatuaban con ella y Plinio nos describe las primeras falsificaciones que se realizan con pastel en sustitución del índigo, que, como ya hemos dicho, poseía unas cualidades superiores en poder colorante y calidad.

Cotte, tras un estudio cartográfico, llega a la conclusión que el origen de las especies de la sección *glastum*, a la que pertenece la *Isatis Tinctoria*, parece haber sido la región del Mar Negro, zona limítrofe entre Europa y Asia (5).

(2) BORLANDI, Franco: *Note per la storia della produzione e del commercio di una materia prima: il guado nel Medio Evo*. En "Studi in onore di Gipo Luzzato" I (Milán, 1949), p. 301.

(3) BLOCH, Marc: *Une plante comme témoin des relations commerciales*. «Annales d'Histoire Economique et Sociale», IV (1932), pp. 407-408.

(4) POERCK, G. de: "wazaru" et autres noms latins médiévoeux de la guède (*Isatis Tinctoria*). «Archivum Latinitatis Medii Aevi (Bull. Du Cange)». XVI (1941), pp. 165-178.

(5) COTTE, J. y Ch.: *La guède dans l'antiquité*. "Revue des Etudes Anciennes". XXXI (1919), pp. 43-57.

Antes de describir los diversos procesos por los que pasa la planta hasta su utilización por los maestros tintoreros, es interesante analizar en qué estado se encuentran los estudios sobre el pastel.

Salvo el trabajo ya mencionado de Cotte para la antigüedad, la bibliografía se circunscribe casi exclusivamente a la época medieval, ya que la cota máxima alcanzada por los investigadores llega a finales del siglo XVI, debido al avance del índigo y otros colorantes químicos, que provocaron la desaparición del cultivo industrial de pastel más allá de estas fechas.

Así pues, nos encontramos ante una bibliografía que, además de medieval, se centra casi exclusivamente en las dos regiones que acaparan la mayor parte de la producción. Nos referimos a Toulouse y Lombardía. El pastel tolosano ha sido ampliamente estudiado por Giles Caster en varios trabajos que abarcan cronológicamente desde mediados del XV a finales del XVI (6). Los restantes autores se refieren a regiones muy limitadas, destacando por su profundidad y abundante documentación los trabajos de Joris y Herbillón para la región de la Hesbaya (7); Genicot (8) y Joris (9) para Namur; Vidal (10) para Tarn y Carus-Wilson (11) respecto

(6) CASTER, Giles: *La technique commerciale du pastel à Toulouse au XVI^e siècle*. "Annales du Midi", LXIII (1951), pp. 305-327.

— *Tipés économiques et sociaux di XVI^e siècle: Le pastelier toulousain*. "Annales ESC", 9^e année (1954), pp. 63-74.

— *Les problèmes financiers des exportateurs de pastel toulousain au XVI^e siècle*. "Annales du Midi", LXVIII (1956), pp. 303-315.

— *Le commerce du pastel et de l'épicerie à Toulouse de 1450 environ 1561*. Bibliothèque Meridionale. 2.^a serie. t. 37. Toulouse, 1962, 411 págs.

(7) JORIS, A.: *La guède en Hesbaya au Moyen Age (XIII^e-XV^e siècle)*. "Le Moyen Age". Vol. Jubilaré 1888-1963. LXIX (1963), pp. 773-789, y HERBILLON, J. y JORIS, A.: *Les moulins à guède en Hesbaya au Moyen Age*. "Revue Belge de Philologie et d'histoire". vol. XLII, n.^o 2 (1964), pp. 495-515.

(8) GENICOT, L.: *La guède namuroise*. "Revue Belge de Philologie de l'histoire" XI (1962), pp. 685-687.

(9) JORIS, A.: *Les moulins à guède dans le comté de Namur pendant la seconde moitié du XIII^e siècle*. "Le Moyen Age", LXV (1959), pp. 253-278.

(10) VIDAL, Auguste: *L'industrie du pastel dans la Tarn aux XV^e et XVI^e siècles*. "Bulletin de la société des Sciences, Art. et Belles Lettres du Tarn", I (1927), pp. 642-647.

(11) CARUS-WILSON, Eleonora Mary: *La guède française au Anglaterra: un gran merce du Moyen Age*. "Revue du Nord", XXXV (1953), pp. 89-105.

a las importaciones de pastel a Inglaterra. Para el comercio y producción italianos destaca el estudio de Borlandi (12), no menos importante que los de Caster y Joris.

Todos los autores se ponen de acuerdo en destacar el trabajo de Hurry (13) como el más interesante y hasta ahora no superado. Finalmente y fuera del ámbito cronológico, debemos citar a Berthe, que pormenoriza un intento de cultivo en la zona de Nueva España (14), muy parecido al murciano y el de Fohlen (15) sobre el renacer del pastel tolosano en la época del bloqueo continental napoleónico.

Va siendo ya un tópico mencionar en todos los estudios la ausencia de investigaciones hispanas sobre el tema, pero en este caso es particularmente muy conocido y entra dentro de las muchas incógnitas que plantean los productos comerciales en la Edad Media (16).

Salvo lo publicado por Iradiel (17) y reducido a la zona de Cuenca y Carrere para Barcelona (18) se puede hablar de noticias muy esporádicas o regionales, que poco aclaran el tema.

(12) Vid. nota 2.

(13) HURRY, Jamienson B.: *The woad plant and its dye*. Londres, 1930. 320 págs.

(14) BERTHE, Jean-Pierre: *El cultivo del pastel en Nueva España*. "Historia Mexicana", vol. IX, n.º 3 (1960), pp. 340-367.

(15) FOHLEN, Claude: *Apropos du blocus continental: le pastel toulousan*. «Annales du Midi», LXI (1948-1949), pp. 413-421.

(16) Aprovecho la oportunidad para anunciar que los materiales recogidos por las diversas Universidades españolas en el proyecto de Miguel Gual Camarena (†) para un Diccionario de Economía Medieval y fruto de una Beca de investigación March, está en fase de redacción, tal vez reducido a productos comerciales, para ampliarlo publicado por Gual Camarena (Vocabulario del Comercio Medieval) y extenderlo a toda la península ibérica. La editorial El Albir tiene en prensa las dos primeras letras del Diccionario, que fueron redactadas por Gual antes de su muerte.

(17) IRADIEL MURUGARREN, Paulino: *Evolución de la idustria textil castellana en los siglos XIII-XVI (Factores de desarrollo, organización y costes de la producción manufacturera en Cuenca)*. Salamanca, 1974, 404 págs.

(18) CARRERE, Claude: *Barcelona, Centre économique. 1380-1462*. 2 vols. París, 1967. 893 págs. (en la actualidad existe una traducción, no obstante preferimos citar la primera edición).

El pastel, conocido en la España medieval con los nombres y variantes de "glastó", "hierba-pastel", "hierba de San Felipe", "pestell", "pastell", "pasteyl", etc., se sembraba en febrero o marzo una vez maceradas las semillas en una mezcla de agua y estiércol de buey o vaca. La floración ocurría en mayo o junio, pero era forzada para que diera los frutos estrictamente necesarios para la siguiente cosecha, los cuales se cernían y escogían uno a uno, los más negros y gordos, preservándolos de la humedad y del calor hasta su plantación. La recolección afectaba exclusivamente a las hojas maduras y tenía lugar desde el cuarto mes de siembra, pero no de una vez, sino que se recolectaban sólo las hojas amarillentas y las restantes se dejaban para las siguientes cosechas, que podían ser tres, cuatro y hasta cinco, dependiendo de la calidad de los suelos, que necesariamente habían de ser ricos, profundos y bien drenados, pues la planta los dejaba agotados y requerían utilizar el sistema de barbecho al tercer año. Su cultivo era similar al de las hortalizas con estiércol, labrándose profundamente los campos antes de utilizarlos, por lo menos tres o cuatro veces.

La región de Lauragais era la ideal para el cultivo pastelero, pues los suelos son una mezcla de elementos silíceos, calcáreos y arcillosos, favorecidos por un clima con mezclas de influencias atlánticas y mediterráneas, pocas lluvias y excelentes precipitaciones en primavera (19).

La primera cosecha se obtenía por San Juan (24 de junio) y las siguientes en julio, agosto y finales de septiembre y, si tenía lugar la quinta, se realizaba a primeros de noviembre, por supuesto, con las variantes según las regiones climáticas. Lo general era recoger cuatro cosechas, pero tan sólo las dos o tres primeras ofrecían un pastel de buena calidad. Muchos documentos aluden a la falta de poder tintorero del pastel, sin duda por ser partidas de las últimas cosechas o haberse obtenido mezclas con alguna de ellas. El tintorero no apreciaba el fraude hasta que sumergía los paños en las cubas de tinte y ante estos problemas los gremios preven

(19) CASTER, G.: *La technique commerciale du pastel...* pág. 305.

una serie de pruebas para establecer su calidad, que se mide en número de celestes.

Existe un documento interesantísimo que alude a los problemas que tenía el pastel italiano con la calidad y los fraudes que con él se cometían. Lo emite una cofradía de genoveses en 1480, dedicada a la exportación de pastel y ante la decadencia del comercio, toma una serie de medidas para aumentar su calidad y prevenir los fraudes. Entresacamos lo más interesante:

“Quarto che non si possa recolliere li gualdi nisi prima levato el sole per due hore...”

“Quinto che li gualdi collecti in herba se debiano presto macinare et non lassarli marcire ne anche se lasse corrumpere la pasta; et el miche sieno facte grosse el dopio del usato, et facte non se possano lassare al sole piú che tri giorni, et poi se debiamo seccare al umbra et le miche de cadune collecta siano tenute separata caduna collecta de per si...”

“Sexto che siano facte quatro collecte tante a li empi debiti. Et perché plurium accade essere buona la quina, che sia in arbitrio del officiale predicto de concedere licentia de fare essa quinta collecta dummodo se facia per toto agosto non preteriendo per alchuno modo esse mese. Et per observaption de queste capitulo non se possa macinare gualdi in foglia doi giorni de settembre...” (20).

Para terminar con el cultivo hemos de apuntar que, considerado como producto de lujo, necesitaba de numerosos agricultores y cosechadores, con un elevado grado de habilidad para no dañar a la planta (21) y debía atenderse constantemente al ser con frecuencia afectada por insectos, plagas y malas hierbas.

(20) BORLANDI, F.: *Note per la storia...* pág. 324. Apéndice 4 b.

(21) CASTER, G.: *Le commerce du pastel...* pág. 39-47.

Una vez recogida la cosecha se lavaban las hojas para quitarles la tierra, para extenderlas a continuación en el suelo, dándoles varias vueltas hasta su completo secado. Terminado este proceso entra en escena el molino pastelero, en donde no sólo se aplastaban las hojas, sino que también se molían hasta reducirlas a una pasta informe que se moldeaba con las manos para obtener las llamadas “cocas”, bolas de quince centímetros de diámetro que se fermentaban al aire libre sobre cañizos durante unas dos semanas hasta quedar totalmente secas. La fermentación provocaba fuertes olores, por lo que los molinos debían localizarse en zonas alejadas de la población.

Una vez secas, las cocas servían para un comercio incipiente, pues todavía no eran aptas para su utilización directa en tintorería: hacía falta una segunda fermentación y preparación química, que era larga y difícil y que consistía en moler, mojar y remover. Las bolas se mojaban en agua corrompida con lo que las bacterias atacaban a la pasta, fermentándola hasta su putrefacción, que oxidaba el azúcar de las hojas, ya que el color se desprende por eliminación de la glucosa. Este proceso era muy delicado, pues un fuerte grado de fermentación podía provocar el destrucción del poder colorante. La técnica consistía en añadir orines humanos o pastel viejo si se deseaba acelerar el proceso o utilizar agua limpia para retrasarlo (22).

Para obtener ese pastel que citan los documentos como “agranat”, es decir, utilizable para tinter, se secaba lentamente, se cribaba para eliminar los trozos grandes y se reducía finalmente a un polvo de aspecto granuloso o arcilloso de color negro. Para falsificarlo se mezclaba con arena y se ennegrecía artificialmente.

Como nota orientativa, podemos medir la importancia de este proceso por los datos que se conocen del siglo XVIII, en el que la preparación química duraba cuatro meses y el trabajo en “pila” (fermentación) desde

(22) CASTER, G.: *Le commerce du pastel...* pág. 47-55.

febrero a mayo y cabe deducir que hasta un año después de recogida la cosecha el pastel no llegaba a manos de los tintoreros.

Una última traba o dificultad reside en su corto período de vida: no más de un año conservaba sus propiedades tintoreras, lo que impedía su almacenamiento en grandes cantidades y la documentación que luego veremos no indica un comercio restringido, sino muy al contrario, nos encontramos ante transacciones de grandes cantidades y prueba de ello es que su medida no se realizaba en arrobas, sino en cargas (23).

Pero no todo eran dificultades. Debía su éxito principal frente a los demás colorante, en que se aplicaba directamente a las fibras de lana o al paño entero, sin necesidad de preparaciones previas, ni utilizar otros productos mordientes complementarios.

El tintorero preparaba agua muy caliente, purificaba previamente con ingredientes apropiados, y la mezclaba con el pastel, dejándola reposar durante algunas horas para que éste fermentara. El paño se mojaba previamente a su inmersión y ya tan sólo dependía la intensidad del número de veces que sumergiera el paño en la cuba, hasta que un color verdoso demás colorante, en que se aplicaba directamente a las fibras de lana o paño se tendía al aire libre y la oxidación aportaba la intensidad deseada. La única limitación que existía era la de no poder recalentar el baño o mantenerlo en ebullición para conservar la temperatura superior a la del ambiente, sin la cual no podía realizarse el proceso químico (24).

2.—LAS ZONAS PRODUCTORAS

FRANCIA

La zona francesa produjo pastel de muy buena calidad. Destacan Pi-

(23) IRADIEL, P.: *Evolución de la industria textil...* pág. 181.

(24) IRADIEL, P.: *Evolución de la industria textil...* pág. 205-206.

cardía, región del Somme y Normandía, pero es en la región de Toulouse y especialmente en el Lauragais, donde se cultivaba intensivamente. Se engloban, dentro de la denominación de pastel tolosano, a las zonas de Albi, Alto Garona, Clermont y las mencionadas del Lauragais, también famosísimo en la Edad Media por su gran calidad, y Toulouse que será la base de su engrandecimiento y esplendor durante el siglo XVI.

Cronológicamente, el siglo XIII apenas conocerá cultivos en Toulouse, en el XIV y XV iniciará su desarrollo, para pasar desde 1480 a dominar los mercados internacionales. A ello contribuirá principalmente, la gran calidad de su pastel, alcanzando durante el siglo XVI el máximo desarrollo y expansión.

Como mercados destacan Toulouse y Amiens, que verán florecer en el siglo XVI su vida urbana y mercantil. Incluso, ésta última, construirá su magnífica catedral con los beneficios que le reporte el pastel, destinando su producción al abastecimiento de su industria textil regional y los excedentes los exportará a Inglaterra (25). Como ejemplo podemos citar, que para fines del siglo XIV las direcciones del pastel tolosano eran los mercados de Bristol, Bretaña, Normandía, París, Flandes y Cataluna (26).

ITALIA

De las tres regiones pasteleras italianas: Bolonia, Toscana y Lombardía, la primera apenas tiene importancia y en las dos restantes está documentada una producción digna de mención.

Toscana y Emilia inician su cultivo en el siglo XIII cuando Lombardía, la gran región pastelera, apenas había iniciado su cultivo. Son focos importantes en Toscana: Chiante, Valle de Chiana, Alto Valle de Tevere,

(25) JORIS, A.: *Les moulins á guéde...* pág. 256-257.

(26) MOLLAT, y otros: *L'économie européenne au Moyen Age*, "X. Congr. Int. di Sz. Stor.". Roma, 1964. págs 875-877.

con su capital Arezzo y los territorios de Cortona, Santo Sepulcro, Castiglione, Aretino y Citta di Castello.

Lombardía aparece ya en el siglo XIV —hasta más o menos 1480— en que el pastel tolosano la desbanca del casi monopolio europeo. El cultivo en Lombardía se extendía a lo largo de una vasta zona que abarcaba el Po y los Apeninos, llegando por oriente a Casteggio y por occidente a Valenza, Alessandria, Nombaruzzo y Acqui, es decir, hasta la zona de Savona. Como centros de producción destacan Sale, Castel-nuovo, Scrivia, bastida de Dossi, Casei, Gerola, Carresina, Voghera, Senestreto y Martebello, Viguzzolo y Valezá, ésta en la ribera derecha del Po, al norte de Alejandría. En definitiva, una enorme extensión de 1.500 Km² que abasteció, durante el siglo XIV y la primera mitad del XV, la demanda pastelera de toda Europa (27).

RESTO DE EUROPA

La región alemana es cita obligada por estar, junto con los pasteles lombrados y tolosanos, en cabeza de la producción. Se cultivaba en la comarcas de Turingia, Renania y las regiones de "Julich" y valle de la "Roer", en los alrededores de Düren, región próxima al principado de Lieja y, ya en el siglo XV, Heinsberg. Las ciudades de Erfurt, Colonia, "Waidmarkt" y Julich actuaron como centros de distribución (28).

La última región digna de cita es Flandes, aunque no está extendido su cultivo, sólo será en la parte flamenca de la diócesis de Lieja, condado de Namur en la Hesbaye, donde destaca la gran cantidad de molinos pasteleros, hasta 25 en 1289, que según los cálculos producirían unas treinta cubas de pastel cada uno y más o menos supondrían unos 10.500 Kg. por molino y año (29).

(27) BORLANDI, F.: *Note per la storia...* pág. 304.

(28) JORIS, A.: *Les moulins á guède...* pág. 257.

(29) JORIS, A.: *Les moulins á guède...* pág. 271.

Para las restantes zonas de Flandes se sabe que su frecuente utilización dió origen en la industria textil a una clase de tinte muy famoso, llamado "a la waisde", diferente del tinte de bouillon (30), pero es necesario indagar en los archivos de la zona para constatar lo que parece una realidad, es decir, la constante asociación de los grandes centros textiles con las zonas de producción pastelera.

No podemos terminar sin aludir a Inglaterra que, sin apenas producción, fue el gran importador del pastel europeo. Durante el siglo XIII se abasteció del picardo, para, con la crisis de la guerra de los Cien Años, ser sustituido por los alemanes, lombardos o de los Países Bajos, y ya a finales del siglo XV dominar la importaciones el pastel tolosano (31).

ESPAÑA

Los centros productores hispanos no pueden compararse con los que hemos aludido en los capítulos anteriores. Tal vez sea motivada esta ausencia por las distintas características climáticas que poseen las regiones españolas, pero no nos atrevemos a afirmar su inexistencia total. El precio elevado y las grandes cantidades necesarias para el tinte hacen presumir que se intentara su cultivo en las regiones de mayor demanda, como será el caso de Murcia.

La primera noticia conocida, de época musulmana, alude al pastel de Toledo, famoso en esta época, pero desgraciadamente la noticia no aporta datos más precisos (32).

En el siglo XIII, Eiximenis nos relata en dos ocasiones la existencia de cultivos pasteleros en la región valenciana: "*Abunda en diversitat de grans, així com ... adcercó, roja, pastell, comí...*" y "*La dita terra produeix*

(30) CARUS-WILSON, E. M.: *La guéde française en Angleterre...* pág. 104-105.

(31) ESPINAS: *La draperie...* pág. 148.

(32) LEVY-PROVENZAL: *Historia de España* (Dir. R. Menéndez Pidal) t. V: España Musulmana. Instituciones... pág. 167.

així mateix noble seda, lli, cánam gleda per adobar draps e grana, pastell, gauda e alazflor e altres diverses herbes pertanyents e aptes per e tintoreria" (33). No obstante, la documentación que veremos posteriormente revela que los mercaderes valencianos estaban a la cabeza de las importaciones a España de pastel y por tanto suponemos que las zonas de cultivo no llegarían a cubrir las necesidades mínimas de la industria local.

El siglo XV, mucho más abundante en documentación pastelera, sigue sin aportar datos de cultivo importante. Sólo en Belmonte tenemos constancia de su cultivo, por una instancia del Provisor de Valencia en la que ordena que el diezmo del pastel de este lugar se pagara en hoja y se destinara a Coronados (34), obsérvese la importancia y necesidad del pastel al obligar el pago de su diezmo "en hoja".

La última noticia se refiere a Gerona, que ante una demanda provocada por el auge de su industria textil, se intenta aclimatar en la alrededores de la ciudad a fines del siglo XV (35).

3.—COMERCIO Y CONSUMO EN LA PENINSULA IBERICA

El comercio y consumo de pastel en España es una incógnita. Los datos que se conocen proceden principalmente de las regiones francesas e italianas que exportaban la producción en estas direcciones y realmente no se comprende cómo un producto que se necesitaba en grandes cantidades y suponía un gran esfuerzo el comprarlo, no tenga una constatación documental importante.

En el siglo XIII se conoce su tráfico al estar incluido en los aranceles de Lezda de Colliure (1249), que fija la "*carga de pastel, I solidos, I di-*

(33) EIXIMENIS, Francesc: *Regiment de la Cosa Pública* (ed. Daniel Molins de Rei). Barcelona, 1927, (cap. 25.28 y 30.13).

(34) IRADIEL, P.: *Evolución de la industria textil...* pág. 181.

(35) SOBREQUES VIDAL, Santiago: *Historia de España, Económica y social*. (Dir. J. Vicens Vives) t. II pág 276-277.

ner” y en la de Puigcerdá (1288), “*tota bala de pastell cordat*”. La ausencia de más datos puede comprenderse al estar iniciándose la industria textil, que incluso puede confirmar sus albores.

Los siglos XIV y XV representan la época de esplendor de su comercio, poseemos algunos datos, desgraciadamente sin especificar destino, como el de una sociedad milanesa que en 1396 exporta la nada despreciable cantidad de treinta y siete toneladas de pastel (36) o las que provienen de Savona en 1433 y 1434 (37).

Castilla posee referencias de un comercio importante de pastel tolosano hacia finales del siglo XV, pero el siglo XVI será el gran siglo pastelero de la zona castellana. Entre 1505 y 1530 el capital castellano apoyó el comercio tolosano de pastel y provocó una gran apertura en las relaciones comerciales. Los mercaderes castellanos entrarán en el ciclo pastelero adquiriendo el pastel en tolosa y exportándolo posteriormente a Flandes (38). San Sebastián, Bilbao, Pamplona y Lisboa figuran en los destinos de mercadería de Pedro Assezat, el más célebre pastelero tolosano para la década 1455-1465.

Hemos dejado para el final a Burgos, principal importador de Tolosa durante la época de los Reyes Católicos. Entre 1475 y 1510 los mercaderes burgaleses acapararán la mayor parte de las exportaciones castellanas de pastel tolosano. Las pocas referencias que menciona Caster son suficientes para llamar la atención y sería interesante que algún investigador constatará documentalmente las palabras de Caster: “*Burgos était done beaucoup plus pres de Toulouse qu’il ne paraît... L’ampleur et la continuité de leurs achats de pastel donnet d’ailleurs une haute idée de l’industrie textile castillane á cette époque*” (39).

36) ZERBI, M.: *Il mastro a partita doppia di una azienda mercantile del trezento*, Milano, 1936, págs. 93 y 134.

37) NOBERASCO, F.: *I commerci savonesi del secolo XV*, Savona, 1924, págs. 62 y 72; BENSÀ, Franco: *Francesco di Marco da Prato*, Milano, 1928, pág. 115.

38) CASTER, G.: *Le commerce du pastel...* apéndice.

39) CASTER, G.: *Le commerce du pastel...* pág. 123.

En la Corona de Aragón los centros que acaparan la documentación sobre importaciones son Barcelona y Valencia.

Valencia se abastece hasta mediados del siglo XV indistintamente con pasteles lombardos y tolosanos, para pasar desde esa época hasta finales del XVI a depender exclusivamente del tolosano. La poca documentación aporta operaciones de importación en grandes cantidades, como la compra que realizan dos mercaderes valencianos a unos florentinos de 155 quintales en 1374, pagando por ellos 800 florines (40) o las abundantes referencias que aporta Day respecto al pastel lombardo para 1376 (41), aunque sin especificar cantidades.

Para el siglo XV destacamos la noticia sobre una deuda de 2.243 florines imperiales que contraen en en 1446 Aloxio Bombello y otros doce socios, todos de Valencia, por "*cause et occaxione merchancie et gualidorum*" de Botfiguella, importante mercader de Padua (42).

Barcelona se conoce un poco más a fondo gracias al magnífico estudio de Carrere. Es interesante apuntar que el pastel lombardo no se compra en los lugares de cosecha, sino que llega a Barcelona a través de un circuito comercial en el que intervienen los genoveses que lo traen de Mallorca; los mercaderes catalanes también lo comprarán directamente en Génova (43) y sólo a mediados del siglo XV intentarán proveerse directamente de Lombardía (44). No obstante, el pastel tolosano acaparará mayores volúmenes de importación que el lombardo y prueba de ello la tenemos en la cantidad de documentación publicada sobre transacciones comerciales con Tolosa (45).

(40) PERUZZI, S. L.: *Storia del commercio e dei banchieri di Firenze*. Firenze, 1868, I, pág. 95.

(41) DAY, D.: *Les douanes de Gênes 1376-1377*. CRH, Paris, 1963. págs. 280, 317, 346, 466.

(42) BORLANDI, F.: *Note per la storia...* pág. 312, nota 2.

(43) CARRERE, Claude: *Barcelona, centre économique...* págs. 462-464.

(44) CARRERE, Claude: *Barcelona centre économique...* págs. 464, notas 2 a 6; 465, nota 3; 466, notas 1 a 6; 467; 468-470; 473, notas 1 y 2; 491, nota 4.

(45) CARRERE, C.: *Barcelona. centre économique...* págs. 465 y ss.

Un tercer lugar de aprovisionamiento y cultivo es Orán, que es citado, aunque muy parcamente, como lugar de suministro de materias primas tintoreras, por los comerciantes catalanes y entre ellas se citan el "pastel de Orán", pareciendo indicar la existencia de cultivo y una relativa fama, lógicamente por la calidad (46).

Respecto a Portugal, merece un estudio que aclare y defina la importancia que tuvo como país productor. Es conocido que en las márgenes del río Duero aparecía espontáneamente y que en las comarcas de Beira y Tras-os-Montes se explotaba su cultivo, siendo utilizado para los famosos paños de Alcobça.

El infante D. Enrique dictó en 1445 una serie de disposiciones para su aprovechamiento comercial, pero la importancia del pastel en Portugal radica en el éxito obtenido al introducirlo en las islas de Cabo Verde y Azores hacia 1400 e incluso llegará a plantear un problema de subsistencias en estas islas al abandonarse los cultivos tradicionales por el del pastel. Las pocas noticias ofrecen los destinos de la producción hacia Flandes (47).

4.—INTENTOS DE INTRODUCIR SU CULTIVO E INDUSTRIA EN MURCIA (1406).

Torres Fontes ha puesto de manifiesto la importancia de la industria textil murciana en la Edad Media (48); es por tanto lógico pensar que la ciudad necesitase abastecerse de pastel y que intentara fomentar su cultivo para no depender de las importaciones, siempre más costosas y con innumerables problemas.

(46) LATRIE, Mas: *Relations et commerce de l'Afrique Septentrional au Magreb avec les nations chrétiennes au Moyen Age*. Paris, 1886. págs. 375 y 367.

(47) SOARES DE AZEVEDO: *Diccionario de Historia de Portugal*. (Dir. Joel Serrão) t. III. Lisboa, 1971. vid. voz "pastel".

(48) Entre los múltiples estudios destacamos: *Genoveses en Murcia* (siglo XV), «MMM», II (1976), págs. 71-168 y *Estampas del reinado de los RRCC (Ganadería, lanar)*, «Murgetana», n.º 16 (1961), págs. 53-58.

Suponemos que los centros de importación serían Mallorca y Valencia, aunque el peso de los genoveses en Murcia y específicamente en el sector textil, haría que fuera la mayor parte importado por ellos. Tenemos también constancia de su llegada desde Castilla por los portazgos de los puertos secos de Calasparra y La Losilla (49).

Sentadas estas premisas podemos comprender la necesidad imperiosa de los tintoreros murcianos por conseguir pastel a buen precio y de buena calidad.

El caso que nos ocupa fue referido por Torres Fontes en su estudio sobre los Genoveses en Murcia (50), pero el interés de la documentación aludida ha motivado la publicación y un análisis pormenorizado de los hechos.

El documento más interesante es una copia de la instancia presentada por Juan Lauger de Tolosa, maestro pastelero solicitando del concejo murciano un préstamo a tres años de doscientos florines, para cubrir los gastos que le ocasionarán el desplazamiento a Tolosa, la compra de doscientas fanegas de simiente de pastel y desplazamiento hasta Murcia, así como la posterior construcción de un molino pastelero.

Las condiciones que ofrece por el préstamo consisten en proporcionar a los agricultores la fanega de simiente a treinta maravedís y cobrar en la posterior confección del pastel la mitad de la cosecha a los que les haya proporcionado la simiente y para los que no, al tercio de lo recolectado. Fija también otras condiciones como que se le proporcione un ayudante en las épocas de trabajo en el molino pastelero, se le exima de impuestos,

(49) SERRA RUIZ, Rafael: *Un arancel de portazgo de principios del siglo XVI*. "AHDE", (1967), págs. 487-503; TORRES FONTES, Juan: *Puerto de la Losilla, portazgo, torre y arancel* "MMM", IX (1983), págs. 59-85.

(50) Vid. nota 48. pág. 98. En apéndice se publican cinco doc., tres de los cuales fueron citados por Torres Fontes.

salvo el de alcabala, y le sea facilitada una casa franca para almacén y vivienda (51).

Tal vez, lo más interesante resida en los motivos que aduce para que le sea concedido el préstamo: "...*et que aquí ay algunos que son estrange-ros para faser pastell en este lugar et aocúpanlo asy. Por la qual rasón yo so aquí venido para servir en general a todos...*". Cabe deducir la existencia de un monopolio del pastel entendido, como cultivo y proceso en el molino pastelero o sólo como proceso de esa primera comercialización de la que hablábamos, que se realizaba a partir de las bolas de pastel sin depurar, fermentándolo en el lugar de destino.

Los extranjeros de los que habla el documento no son otros que los genoveses, que gracias a los préstamos concedidos al concejo por las necesidades suscitadas por la crisis demográfica y el acantonamiento de la ciudad frente al Adelantado Mayor Ruy López Dávalos, ejercieron un monopolio total, desde 1399, sobre los productos tintoreros, si bien no se especializaron en talleres de tinte (52). Hubo intentos de derribar el monopolio, como el de los tintoreros murcianos que contactaron con comerciantes catalanes para que trajeran pastel y otros tintes, pero la franquicia que poseían los genoveses les fue denegada a los catalanes, haciendo imposible poder competir en precios (53).

Los hechos que hemos referido explican perfectamente el motivo por el que Juan Lauger se ofreciera al concejo e intentara obtener el préstamo, presentando unas condiciones muy ventajosas para la tintorería murciana.

El 13 de febrero del mismo año se reunía el concejo murciano acordando, ante los informes favorables sobre la competencia como pastelero de Juan Lauger, conceder el préstamo, aunque reducido a 100 florines, y

(51) Apéndice doc. n.º 1.

(52) MARTINEZ CARRILLO, M.ª de los Llanos: *Oligarquía urbana y autoridad monárquica durante la baja Edad Media (1395-1420)*. Murcia, 1980, pág. 50.

(53) *Ibid.* pág. 50. (AACC 1397, fol. 28).

aceptar como fiador a Alfonso Rodríguez de Vallibrera, vecino de Murcia; y presentado por Lauger (54).

Poseemos tres documentos que acreditan la realización del préstamo. Uno es la carta de pago a Miguel Antolinos, clavario del concejo, de Rodríguez de Vallibrera, como que había recibido los cien florines del préstamo (55). Otra es del día siguiente, 27 de febrero, por la que el fiador solicita le sea entregada la cantidad de mil maravedís de tres blancas, equivalentes a dicha cantidad (56) y el último es la concesión por el concejo de unos terrenos cercanos a la Puerta Nueva para construir el molino pastelero (57). No hemos podido encontrar referencias sobre las otras peticiones: casa, exención de impuestos y ayudante para el molino.

Es de suponer que Juan Lauger trajera la simiente y la preparara en el molino, proceso que llevaba cerca del año, pero el maestro tolosano no contó con las características climáticas y de suelos que posee la región murciana, poco aptas para el cultivo del pastel y en consecuencia los resultados fueron la obtención de un pastel de mala calidad e imposible de utilizar en tintorería: “...*et después por quanto los dichos pasteles non eran buenos e se confundieron...*”.

En el último documento se relatan los resultados, Juan Lauger tiene que huir de la ciudad y a Rodríguez de Vallibrera se le obliga a pagar, como fiador que era, la cantidad que prestó el concejo. Parece ser que el concejo sólo recogió la mitad de la cantidad y el documento indica una petición de Vallibrera solicitando le sean perdonados los cincuenta florines que le restaban por pagar. El concejo tomará el acuerdo de acceder a la petición, ante la falta de culpa del fiador, no sin antes dejar aclarado, que Juan Lauger debía devolver la cantidad si aparecía por la ciudad (58).

(54) Apéndice doc. n.º 2.

(55) Apéndice doc. n.º 3.

(56) Apéndice doc. n.º 4.

(57) TORRES FONTES, J.: *Genoveses en Murcia*, pág 98, nota 32 (AACC 1406, fol 35r-36v).

(58) Apéndice doc. n.º 5.

El caso murciano puede ser un ejemplo más de los muchos intentos de cultivo que debieron ocurrir en la península ibérica. Las escasas noticias del éxito obtenido en plantaciones (Gerona, Valencia, Belmonte) no son suficientes para probar un cultivo generalizado y abundante, que sin duda debió de intentarse en las zonas textiles importantes.

Si la documentación conocida no vislumbra una producción acorde con la demanda de las grandes cantidades que se utilizaban en la industria textil, debemos de pensar que la península ibérica dependió de los centros exportadores de Lombardía y Tolosa.



- Regiones de cultivo pastelero.
- ▲ Centros de distribución europeos.
- Centros importadores: en la península ibérica.

5.—APENDICE DOCUMENTAL

I

1406, Febrero, 6. Murcia.

El maestro Juan Liger de Tolosa propone al Concejo de Murcia traer simiente para sembrar pastel y construir un molino "pasteller", previo préstamo de 200 florines de oro y demás condiciones que se especifican.

AMM. Actas Capitulares de 1405, fol. 123r y 124v-125r.

Cfr. TORRES FONTES, Juan: *Genoveses en Murcia*, pág. 98
(citado en nota 30).

Sábado seys dias de febrero, anno del nacimiento del nuestro salvador Ihesu Xriso de mill e quatroçientos e seys annos. Et en el dicho conçejo paresçió maestre Juan Liger de Tolosa, et presentó antel dicho conçejo, ofiçiales et omnes buenos un escripto que dise asy:

“Sennores, caualleros e escuderos e ofiçiales et omnes buenos, que auedes de reger et librar las fasiendas del conçejo de la muy noble çibdat de Murçia.

Yo maestre Juan Liger de Tolosa me encomiendo en la vuestra merçed. Fágovos saber en como yo sea aquí venido por provecho desta çibdat, entendiendo que vosotros que quisiéredes usar de faser pastel en la dicha çibdat, et que aquí ay algunos que son e strangers para faser pastell en este lugar et aocúpanlo asy. Por la qual rasón yo so aquí venido para seruir en general a todos aquellos que lo quisieren faser, et la mi venida entiende ser en esta manera.

Primeramente lo que yo soplico a la dicha çibdat, que ella me preste dosientos florines para que faga el molino pasteller e trayga symiente fasta dosientas fanegas, que son nesçesario e prouecho para la dicha çibdat.

E más que les demando que me fagan franco de todos pechos, saluo de las alcaualas.

Item que me den casa franca en que more e pueda conrrear el dicho pastel.

Et yo, dicho maestre Juan Liger, me ofreço a todos aquellos que farán paster, que aya la symiente para su senbrar, et que les daré la fanega a treynta marauedís; et aquellos que mercaren de mi la symiente, yo lo moleré et conrrearé al terçio; et aquellos que non quisieren poner la symiente et quisieren que yo ge la ponga, yo la porné et les moleré e conrrearé a medias. Et en rasón de los dichos dosientos florines, sennores yo vos quiero dar buenos fiadores, fasta que Dios me torne, de los quales vosotros seades contentos.

de Tolosa, maestro e confaçonador que dixo que era de pastell, que bien sabian de commo en el sábadó seys días de febrero del año sobredicho, les auía presentado un escripto por el qual les auía pedido, por merçed, que le acorriesen et prestasen dosientos florines de la ley e cunno de Aragón, para con que pudiese comprar et traher a esta dicha çibdat, symiente de pastell, et otrosi para con que pudiese faser un molino para moler e adobar el dicho pastell, et quel que le daría la symiente la fanega della a treynta marauedis, et aquellos que la mercasen dél quel ge lo molería et conrrearía al terçio, et aquellos que quisyesen que pusesen la symiente de lo suyo mesmo quel gelo molería e conrrearía a medias; et que en rasón de los dichos dosientos florines que les daría buenos fiadores de los dar al dicho conçejo a plaso de tres años. Et vos, señores, fasta aquí non me auedes respondido cosa alguna sobre ello, por lo qual yo staua aquí detenido, et que pedía por merçed al dicho conçejo, ofiçiales et omnes buenos que le quisyesen responder e dar su respuesta al dicho su escripto.

Et el dicho conçejo, ofiçiales et omnes buenos, visto e oydo lo que dicho es et seyendo çiertos quel dicho Joan Lauger es buen confaçonador et conrreador del dicho pastell, et que aquel por ser buen maestro de la dicha arte, ordenaron et mandaron a Miguel Antolino, su jurado clauario, que dé et preste por el dicho conçejo et en su nonbre al dicho Juan Lauger, çient florines de oro de la ley e cunno d'Aragón, dando ante e primeramente por su fiador a Alfonso Rodríguez de Vallibrera, vesino desta dicha çibdat, quel dicho Joan Lauger tornará al dicho conçejo, en fin de los dichos tres años, los dichos çient florines de oro de la ley e cunno d'Aragón, o el dicho Alfonso Rodríguez de Vallibrera commo a su fiador, en su nonbre del dicho conçejo, asy prestare al dicho Joan Lauger, que le sean reçebidos en cuenta.

De que fueran presentes testigos Pero Ynglés e Llorençio Ballester, notarios, vesinos de Murçia.

III

1406, Febrero, 26. Murcia.

El clavario del Concejo de Murcia entrega a Alfonso Rodríguez de Vallibarrera, fiador del maestro pastelero, Juan Lauger de Tolosa, 100 florines de oro, a devolver en tres años. Según la carta de pago por la citada cantidad.

AMM. Actas Capitulares de 1405, fol. 143r y v.

Et después desto, viernes veynte et seys días de Febrero, anno del nascimiento del nuestro saluador Ihesu Xristo de mil e quatroçientos e seys annos, este día por quanto el conçejo de la dicha çibdat prestara a Juan Lauger de Tolosa, çient florines de oro de la ley e cunno d'Aragón, para comprar symiente de pastell para los vesinos e moradores de la dicha çibdat, segund las posturas e condiciones quel dicho Joan Lauger puso con el dicho conçejo. Por esta rasón Alfonso Rodrigues de Vallibarrera se obligó fiador por el dicho Joan Lauger, en tal manera quel dicho Johan Lauger que dará et tornará los dichos çient florines al dicho conçejo, de oy en tres annos primeros vinientes; et sy lo non fisiere obligase al dicho Alfonso Rodrigues de Vallibarrera de los pagar al dicho conçejo o a su mandado. dentro el dicho plaso de los dichos tres annos, luego, syn pleito et alongamiento alguno de maliçia; et por lo asy tener e conplir, obligó sy e todos sus bienes muebles e rayses, auidos et por auer, en todo lugar.

De que fueron testigos Alfonso Palasol et Gabriel de Puxmaryn, vesinos etcetera.

Et luego el dicho jurado, en presençia del dicho Joan Lauger e a su voluntad dió et entregó los dichos çient florines al dicho Alfonso Rodrigues de Vallibarrera. El qual dicho Alfonso de Vallibarrera, que presente era, otorgó auer auidos et reçebidos del dicho Miguel Antolino, jurado, en su poder,

los dichos çient florines de oro, et otorgole carta de pago dellos el dicho Alfonso Rodrigues de Vallibarrera, en la manera que se digne.

Sepan quantos esta carta vieren, commo yo Alfonso Rodrigues de Vallibarrera otorgo et conosco en buena verdat que he auidos e reçevidos de vos Miguel Antolino, jurado, clauario del conçeio desta dicha çibdat todos aquellos çient florines de oro, de los de la ley e cunno de Aragón, quel dicho conçeio pretó al dicho Joan Lauoger, maestro de faser pastell, los quales a mi diestes e pagastes commo fiador, que yo entregué por el dicho Joan Lauoger por los dichos çient florines, a los pagar de aquí a tres annos al dicho conçeio, los quales me diestes en presencia del dicho Joan Lauoger e con su voluntad onde renuncio a la ley que la innumerata peccunia que non pueda desir nin poner que los dichos çient florines de oro de vos dicho Miguel Antolino, jurado, clauario del dicho conçeio, auidos e reçevidos en mi poder, non ayan de la manera que dicho es e a excepción denganno. Et de commo de los dichos çient florines me tengo e otorgo de vos dicho Miguel Antolino, jurado, clauario, por pagado, otórgenos esta carta de pago en poder de Pero Ruys de Gudillo, notario, escriuano del dicho conçeio. Fecha la carta, viernes XXVI dias de febrero del anno sobredicho. De que fueron presentes testigos llamados e rogados Alonso Palasol e Llorençio Ballester, etcetera.

IV

1406, Febrero, 27. Murcia.

Alfonso Rodríguez de Vallibarrera, fiador de Juan Lauoger, maestro de pastel, solicita del concejo de Murcia, y así se acuerda, que le abonen 1.000 maravedís de tres blancas, equivalentes a los 100 florines prometidos a dicho maestro.

AMM. Actas Capitulares de 1405, fol. 144r y 145r y v.

Sábado veynte et siete dias de febrero, anno del nasçimiento del nuestro saluador Ihesu Xristo de mill et quatroçientos et seys annos.

Et otrosí en el dicho conçejo paresçió Alfonso de Vallibrera, vesino de la dicha çibdat e dixo que bien sabían de commo él era fiador de maestro Joan Liger, por çient florines, los quales el conçejo le ha de prestar e que él que estaua obligado al dicho conçejo en ge los dar de aquí a tres annos primeros vinientes, e que él jurado que ge los non aua dado nin pagado e que le mandasen dar e pagar los dichos marauedías, pues él es obligado, por esta rasón el dicho conçejo, ofiçiales e omnes buenos ordenaron e mandaron a Miguel Antolino, jurado, cluario del dicho conçejo, que dé al dicho Alfonso Rodrigues de Vallibrera, commo a fiador del dicho Joan Lauger, maestro de pastell, mill marauedís de tres blancas el marauedí, que son de aquellos çient florines quel dicho conçejo mandó prestar al dicho Joan Liger.

Testigos Antón Tomás e Ginés Terres e Lorençio Ballester, notarios, vesinos de Murcia.

V

1409, Junio, 4. Murcia.

Ante el fracaso y fuga de Juan Lauger, tras sus intentos de establecer en Murcia una almazara para moler y confeccionar pastel, el municipio acuerda perdonar los 50 florines que faltaban por devolver al fiador de aquél, Alfonso Rodriguez de Vallibrera.

AMM. Actas Capitulares 1408-1409, fol. 271v y 273v.

Cfr. TORRES FONTES, Juan: *Genoveses en Murcia*, pág. 98 (citado en nota 33).

Et otrosy, sennores, que vosotros que seades tenudos de me dar moço quando yo moliere el pastell de cada uno de uosotros, para que me ayude a lo moler.

Et la graçia de Dios sea con vosotros”.

Et leydo e publicado el dicho escripto antel dicho conçejo, ofiçiales e omnes buenos, a pedimiento del dicho maestre Juan Lauger, et publicado quel, el dicho conçejo, ofiçiales et omnes buenos dixieron que retenían sobre ello su acuerdo para dar aquella respuesta que cumple.

Testigos Pero Yngles e Llorençio Ballester, notarios. vesinos de Murcia.

II

1406, Febrero, 13. Murcia.

El Concejo de Murcia acuerda prestar 100 florines de oro al maestro Juan Lauger, para la siempra e industria del pastel, a devolver en tres años.

AMM. Actas Capitulares de 1405, fol. 127v y 131v-132r.

Cfr.: TORRES FONTES, Juan: *Genoveses en Murcia*, pág. 98 (citado en nota 31).

Sábado trese dias de febrero, anno del nascimiento del nuestro saluador Jhiesu Xristo de mill et quatroçientos et seys annos.

Et por quanto en el dicho conçejo fue dicho por maestre Johan Lauger

Martes quatro dias de junio, anno del nascimiento del nuestro saluador Ihesu Xristo de mill et quatroçientos e nueue annos.

Et por quanto en el dicho conçejo fue dicho por Alfonso Rodrigues de Vallabrera a uno de los regidores del dicho conçejo, que bien sabían de commo el dicho conçejo auía prestado a Joan Lauger, çient florines de la ley et cummo d'Aragón, con los quales el dicho Joan Lauger auía de faser un almaçara en que auía de moler et confacionar el pastel, que se auía de faser en esta dicha çibdat. Los quales çient florines el dicho Joan Lauger auía de tener tres annos, et complidos los dichos tres annos, que los tornase a poder del dicho conçejo, de lo qual el dicho Joan Lauger dió por su fiador a él.

Et por quanto el dicho Joan Lauger fiso çiertas despesas en los dichos pasteles et en los confaçionas, et después por quanto los dichos pasteles non eran buenos e se confundieron, el dicho Joan Lauger se fue desta dicha çibdat. Et él commo a fiador pagó los çinquenta florines, et quedaron los otros çinquenta florines que se non pudieron auer nin cobrar del dicho Joan Lauger, por la yda que aquel fiso desta dicha çibdat. Et que agora quel su jurado clauario que le demandaua et demanda los dichos çinquenta florines, et que bien sabían que a commoquier quel fue su fiador del dicho Joan Lauger, quel non tomó nin vinieron a su poder de los dichos çient florines cosa alguna dellos, et que sy él auía de pagar los dichos çinquenta florines, commo a fiador de aquél que será muy grand pecado et cargo de ánima, pues él non auía touído nin gastado cosa alguna dellos. Et que pedía por merçed al dicho conçejo et ofiçiales et omnes buenos que le fisiesen suelta e quita dellos en lo qual le farian granada merçed, et lo que deuían, pues por todo lo que dicho es non los deuían pagar; et mandasen al su jurado clauario et a et a los otros jurados que después dél fuesen, que le non demandasen los dichos L florines.

Et el dicho conçejo e caualleros, escuderos et ofiçiales et omnes buenos de la dicha çibdat, oydo lo que diche es et seyendo çiertos quel dicho

Alfonso Rodrigues non tomó de los dichos C florines cosa alguna, antes de dicho Joan Lauger se fue e absentó desta dicha çibdat et se fue con los dichos L florines, ordenaron et mandaron a Bernat Riquelme, su jurado clauario, et a los otros jurados que después del fueren del dicho conçejo, que non demanden ni fagan questión alguna al dicho Alfonso Rodrigues de los dichos L florines, ca el dicho conçejo de presente le fasían et fasen suelta et quita dellos, et que renunçiauua et renunçiaron la obligación et fiança quel dicho conçejo sobre él tienemet la dauan et dieron para agora ey para sienpre por casa et vana, davnada et cançellada bien asy commo sy fecha non fuese, nin por el dicho Alfonso Rodrigues de Vallabrera otorgada. Et en caso que en algund tiempo le fuesen demandados los dichos çinquenta florines, quel dicho Alfonso Rodrigues non sea tenuto a los pagar. Pero que sea entendido et declarado que si el dicho Joan Lauger, principal debdor, viniere a esta çibdat, o pudiere ser auído, que en qualquier parte do el dicho conçejo del dicho Joan Lauger et de sus bienes.