

RESSENYES

Antoni Riera Melis, *Els cereals i el pa en els països de llengua catalana a la baixa edat mitjana*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, 2017. 464 pp.

Antoni Riera Melis és un dels pares de la Història i de les cultures alimentàries a l'època preindustrial a Espanya. El seu treball va permetre introduir les recerques d'autors que renovaren la disciplina, allunyant-la de la història positivista i de llocs comuns i l'anecdota, per introduir una lectura científica, socioeconòmica i cultural, seguint les petjades d'autors com Jean Flandrin o Massimo Montanari, amb els qui ha col·laborat en diverses ocasions, entre d'altres a la *Histoire de l'Alimentation*, aparegut a l'editorial Fayard i a l'editorial Trea en la seva traducció castellana, editorials claus per la història de l'alimentació, volum seminal per aquesta tendència.

L'Edat Mitjana és l'àrea on la renovació de l'estudi de la història de l'alimentació (un estudi que pren força als anys noranta, però que ja començava als anys setanta), s'ha consolidat amb una major coherència dins les històries polítiques, econòmiques i socials, amb treballs, entre d'altres, com els de l'esmentat Montanari i Palermo a Itàlia, Gautier i Larioux a França, Albala i Grieco als Estats Units, Galloway i Grew a Gran Bretanya o Benito Monclús i el propi Riera Melis a Espanya. Riera ha permès que l'estudi de l'alimentació al llarg de la història es consideri a la major part dels àmbits acadèmics, quelcom més que la història de banquets reials o llistes de productes o de valors nutritius.

La trajectòria del Dr. Riera ha fet que el seu treball hagi estat una mica diferent del dels seus col·legues francesos i italians, més lligat als estudis d'història de la cultura. Així, el professor Riera ha dedicat bona part de la seva carrera a l'estudi de la història marítima i del comerç. És en això on la preocupació per les bases econòmiques i polítiques s'afegeixen a l'interès per la cultura gastronò-

mica, tan present en bona part de la historiografia de la història de l'alimentació. Així doncs, l'obra de l'autor destaca dins el seu camp per haver estat pionera dins aquesta temàtica a l'estat espanyol. Entre els seus treballs podem destacar la coordinació, conjuntament amb la Dra. Maria Barceló, de les Jornades d'Estudis Locals de l'any 1994 que varen tenir lloc a Palma. Aquestes, juntament amb les Jornades de Nàjera del mateix any, constitueixen les primeres grans obres sobre la història de l'alimentació a l'Edat Mitjana fetes a Espanya. A més, destaquen per l'interès que mostren en lligar economies, polítiques i cultures a través dels aliments.

Els cereals i el pa en els països de llengua catalana a la baixa edat mitjana és una obra de maduresa i un assaig d'història total on es tracten tots els processos relacionats amb el consum del pa, incloent-hi els tipus de cereals, la producció als camps, el mercat del cereal, la moltura als molins, la cocció i els derivats del cereal als receptaris medievals,... A més, es recullen nombrosos exemples del Principat de Catalunya, el Rosselló i la Cerdanya inclosos, el Regne de València i les Balears, entre els segles XII i XV.

L'estructura del llibre es divideix en quatre grans blocs. El primer és un text introductori sobre els tipus de cereals i el darrer un estudi profund sobre el consum del pa i altres derivats del gra. Els altres dos blocs constitueixen el cos de l'obra i desenvolupen el tema de la producció, transformació i distribució de grans al llarg dels segles XII-XIII (a la primera part, que es correspon amb el capítol segon), i als segles XIV i XV (a la segona part que es correspon al tercer capítol).

Els capítols introductoris i conclusius, defineixen bé l'obra. Aquests tracten el començament i el

final del procés del consum de pa i altres derivats dels cereals. S'inicia donant a conèixer les característiques dels grans i s'acaba amb les pautes dietètiques i culturals del consum dels productes fets amb cereals, incloent-hi una completa recopilació dels receptaris medievals.

El cos de l'obra, com ja s'ha esmentat, es divideix en dues parts que segueixen un esquema similar. S'inicien amb una visió de conjunt sobre cadascun dels períodes, per una part els segles xii-xiii i, per l'altre els segles XIV i XV, continua amb un estudi de la producció de grans, segueix amb el mercat de cereals, la mòlta i acaba amb la panificació. Cadascun d'aquests apartats copsa la complexitat de la temàtica, cruïlla de temes, i mostra com tots els sectors econòmics, els problemes, les decisions, l'aplicació de les polítiques, locals i supraregionals, i l'estructura de la societat medieval, rural i urbana, giraven en torn a la lluita constant per aconseguir el pa de cada dia.

Així, a partir del pa, es tracta una història de l'agricultura, una història de l'explotació de recursos naturals, especialment de l'aigua. Es tracta d'una història de la política local, on compareixen diversos elements, com les decisions preses pels governs, la modificació de la fiscalitat i el control dels intercanvis comercials a través de la taxació de preus, mesures i pesos o la presència d'agents i oficials als mercats. És una història de l'economia que incorpora elements de la història del comerç internacional i regional, dels intercanvis locals, del treball agrari, del transport i de la transformació d'aliments. I és, també, una història de la cultura que explicaria perquè aquest producte era insubstituïble i per què es consumia de la forma en què es feia. Tot això, a través del pa i mostrant l'evolució de totes les temàtiques al llarg del temps.

Un dels problemes del llibre, normal a una obra que tracta de sintetitzar tants de temes, ocupa en un subjecte d'estudi poc valorat per bona part dels historiadors, que té en compte tants d'espais i amb un marc cronològic tan ample, és la

manca d'homogeneïtat en el tractament de temes, espais i moments. Així, hi ha espais i temàtiques que s'estudien a través de la investigació arxivística i d'altres on és més important la recerca bibliogràfica. Per exemple, hi ha certa manca d'informació sobre el cas mallorquí, que es resol amb cites dels primers volums del *BSAL*. També, falten referències a obres i articles recents, incloent-hi algunes aparegudes a la mateixa publicació, i a temàtiques com la història del clima, el paper dels gremis involucrats en els diferents processos com els col·legis de moliners, pesadors, porgadors, flequers i forners o el control del mercat exercit pels mostassafs a les ciutats i viles del territori estudiat. De tota manera, tot això no invalida la proposta general. Cadascun dels aspectes tractats ofereix un interès per si mateix però és la lectura conjunta el que confereix al llibre la seva dimensió real.

En conclusió, estem davant un llibre important que ha de servir de base per a futurs estudis i que pot servir com a marc general dels treballs que es duen a terme tant en història de la cultura alimentària (amb obres com les edicions de receptaris medievals editats els darrers anys per la Fundació Carulla) com en els estudis sobre la fam a l'Edat Mitjana que es desenvolupen actualment i que tenen com a referència al nostre entorn, les universitats de Barcelona i Lleida. En resum, *Els cereals i el pa en els països de llengua catalana a la baixa edat mitjana* és una obra amb una visió ampla en el seu abast cronològic, geogràfic i temàtic, amb una perspectiva comparada i que té com a gran contribució situar la història de l'alimentació com un tema clau per entendre el món del passat i del present.

Miguel Gabriel Garí Pallicer

Institut d'Estudis Hispànics en la Modernitat
(IEHM)-UIB