



RIERA I MELIS, Antoni. *Els cereals i el pa en els països de llengua catalana a la baixa edat mitjana.* Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, 2017. Secció Històrico-Arqueològica, CIII. 464 pàgs. [17 x 24].

Antoni Riera és un especialista en història social i cultural de l'alimentació i amb altres col·laboradors va crear el Centre d'Estudis Alimentaris a la Facultat de Geografia i Història de Barcelona, en la qual ha estat professor emèrit els darrers anys. L'estudi se centra en la producció, distribució i consum de blat i cereals a partir del s. XI. El blat era bàsic en l'economia rural i formava part del consum diari dels estaments populars. El gra de blat esmicolat al molí es convertia en farina i després en pa. Es requeria pastar la farina i coure el producte en un forn.

Els molins i forns eren construïts per les comunitats de camperols i des de mitjan del segle XII pels senyors i el sobirà que se'n reservaren el monopoli i feien pagar al camperol un dret de molta i de coccio durant l'etapa feudal. Amb el pas del temps i l'inici de la vida a la ciutat, el gra es venia al mercat local i hi hagué uns professionals o forners que elaboraven el producte, si bé s'estabilitzà el preu i es crearen estocs reguladors. Es controlà el pes i la qualitat dels pans. Hi hagué crisis frumentàries i els consells municipals imposaren una distribució equilibrada de les reserves de gra. Així com es compraven cereals procedents d'altres zones i es procurà controlar la fam, tot i les carregues fiscals.

El treball ha estat realitzat per mitjà de les fonts escrites. A Catalunya es conreà abans del s. XII el blat, l'ordi, el sègol i la civada. I uns anys després amb la conquesta de la Catalunya Nova l'arròs. Durant l'etapa feudal el pagès estigué en mans dels poderosos fins que a finals del s. XIII es donà la reducció de censos. A partir del s. XI a les explotacions agràries familiars es conreaven els cereals i la vinya, i també alguna parcel·la d'hort. La viticultura va anar augmentant degut a la demanda urbana de vi i també el cultiu d'arbres fruiters: cirerers, perers i pruners; a les zones més càlides: oliveres i figueres. Hi hagué uns progressos tècnics, així com recs pel regadiu. S'emprava l'ajuda d'animals com bous, cavalls i muls en el cultiu i es va difondre la ferradura.

Els alous camperols van anar reculant a partir de 1020 i s'incrementaren les grans propietats. Va créixer el poder de nobles, clergues i mandataris. Els permetien als pagesos quedar-se una part de la producció, però sense acumular capital. L'autor exposa els antecedents a la alta edat mitjana i després les modificacions a partir del s. XIV en la producció, distribució del gra, la molta a les diverses zones del territori català, la panificació i la fiscalitat del gra. Dedicava un apartat al consum de pa entre els diversos



estaments socials i observa el tractament dels grans i la farina als llibres de cuina de la baixa edat mitjana. Conté un apartat de fonts i bibliografia.

Es tracta d'una obra orientada a l'especialista, si bé el seu llenguatge es clar i entenedor per a tothom. Consta de nombroses cites a peu de pàgina i observa un ampli període temporal, ja que malgrat el títol, no se cenyeix exclusivament a la baixa edat mitjana.

IHE

(Secretaria de la revista)

Traducción de la reseña anterior:

Antoni Riera es un especialista en historia social y cultural de la alimentación y con otros colaboradores creó el Centre d'Estudis Alimentaris en la Facultat de Geografia e Historia de Barcelona, en la cual ha sido profesor emérito en los últimos años. El estudio se centra en la producción, distribución y consumo de trigo y cereales a partir del s. XI. El trigo era básico en la economía rural y formaba parte del consumo diario de los estamentos populares. El grano de trigo triturado en el molino se convertía en harina y después en pan. Se requería pastar la harina y cocer el producto en un horno.

Los molinos y hornos eran construidos por las comunidades de campesinos y desde mediados del siglo XX por los señores y el soberano que se reservaban el monopolio y hacían pagar al capesino un derecho de molienda y de cocción durante la etapa feudal. Con el paso del tiempo y el inicio de la vida en la ciudad, el grano se vendía en el mercado local y hubo unos profesionales o panaderos que elaboraban el producto, si bien se estabilizó el precio y se crearon reservas reguladoras. Se controló el peso y la calidad de los panes. Hubo crisis frumentarias y los concejos municipales impusieron una distribución equilibrada de las reservas de grano. Así como se compraban cereales procedentes de otras zonas y se procuró controlar el hambre, a pesar de las cargas fiscales.

El trabajo ha sido realizado mediante fuentes escritas. En Cataluña se cultivó antes del s. XII el trigo, cebada, centeno y avena. Y unos años después con la conquista de la Cataluña Nueva el arroz. Durante la etapa feudal el payés estuvo en manos de los poderosos hasta que a finales del s. XIII se dio la reducción de censos. A partir del s. XI en las explotaciones agrarias familiares se cultivaban los cereales y la viña, y también alguna parcela de huerto. La viticultura fue aumentando debido a la demanda urbana de vino y



también el cultivo de árboles frutales: cerezos, perales y ciruelos; en las zonas más cálidas: olivos e higueras. Hubo unos progresos técnicos, así como canales de riego para el regadío. Se empleaba la ayuda de animales como bueyes, caballos y mulas en el cultivo y se difundió la herradura.

Los alodios campesinos fueron disminuyendo a partir de 1020 y se incrementaron las grandes propiedades. Creció el poder de nobles, clérigos y mandatarios. Les permitían a los payeses quedarse una parte de la producción, pero sin acumular capital. El autor expone los antecedentes en la alta edad media y después las modificaciones a partir del s. XIV en la producción, distribución de grano, la molienda en las diversas zonas del territorio catalán, la panificación y la fiscalidad del grano. Dedicó un apartado al consumo de pan entre los diversos estamentos sociales y observa el tratamiento de los granos y la harina en los libros de cocina de la baja edad media. Contiene un apartado de fuentes y bibliografía.

Se trata de una obra orientada al especialista, si bien su lenguaje es claro y comprensivo para todos. Consta de numerosas citas a pie de página y observa un amplio periodo temporal, pues a pesar del título no se ciñe exclusivamente a la baja edad media.

IHE
(Secretaria de la revista)