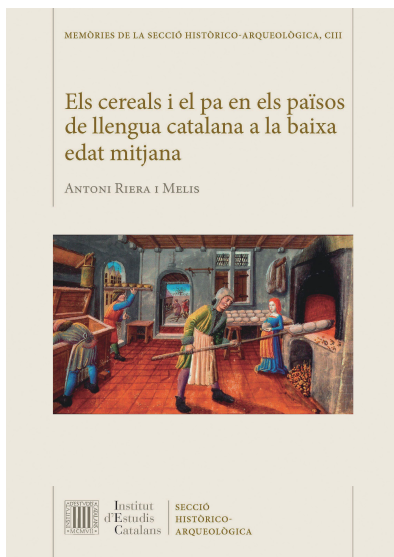

**RESSENYA DEL LLIBRE *ELS CEREALS I EL PA EN ELS PAÏSOS DE LLENGUA CATALANA A LA BAIXA EDAT MITJANA*,
D'ANTONI RIERA I MELIS¹**

Pablo José Alcover-Cateura

Estudiant del Doctorat
Cultures Medievals de la Universitat de Barcelona
i becari del projecte IEC PRO2018-S01-RIERA
de l'Institut d'Estudis Catalans

REBUT: 26 d'agost de 2019 - ACCEPTAT: 20 de setembre de 2019



Correspondència: Pablo José Alcover-Cateura. Tel.: 630 339 875. A/e: palcovca@gmail.com.

1. Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, Secció Històrico-Arqueològica, 2017-2018, 464 p., col.l. «Memòries de la Secció Històrico-Arqueològica», ciii, ISBN 978-84-9965-389-1.

El pa implica civilització: el conreu, la recol·lecció, el transport i l'elaboració de farines i pans requereixen tècnica, indústria i professionals qualificats. Si el temps d'estudi del pa és la baixa edat mitjana, l'apropament metodològic holístic és el més recomanable, perquè l'aliment era un fet social total, és a dir, posava en joc tota la societat i les seves institucions.

El llibre *Els cereals i el pa en els països de llengua catalana a la baixa edat mitjana*, del professor Antoni Riera i Melis, aconsegueix fer comprendre les distintes fases d'un procés que va des de la sembra dels cereals fins al consum del pa, les pastes seques i els altres derivats del gra a la societat de parla catalana dels segles xi a xv, especialment als tres últims segles medievals. Fa un recorregut, doncs, del camp a les llars: el conreu i la circulació del gra, la molta, la panificació, l'elaboració de les pastes, la distribució, el consum i l'aura simbòlica que envoltà el pa a l'edat mitjana.

Cadascuna d'aquestes fases s'havia estudiat abans aïlladament i amb una intensitat força desigual. I és aquí on recau el principal èxit metodològic de l'obra: ha estat concebuda amb un mètode que combina història econòmica, social, de l'alimentació i inclús, en alguns capítols, de les mentalitats, per analitzar conjuntament i equilibradament les distintes etapes dels cereals i el pa.

L'estructura de la monografia consta de tretze capítols, dividits en tres parts principals d'un, cinc i set capítols, respectivament. La primera part té com a protagonistes els cereals panificables, que foren l'inici de tota la història. Aquí s'explica com es conreaven, qui i per què els conreava, quina distribució geogràfica tenien i quins n'eren els usos en el consum animal i humà.

La segona part continua el recorregut dels cereals vinculant-los amb la renovació feudal dels segles xi, xii i xiii, en què, tant al camp com a la ciutat, noves tècniques, tecnologies i oficis convertiren la cerealicultura en un fet social total. Per comprendre els canvis que suposà la feudalització en el redreç urbà català, s'analitza primer la renovació de les estructures agràries. És el pas següent del procés: del conreu i consum dels cereals panificables es passa a explicar com era la configuració jurídica de la vida agrària.

L'etapa següent de la segona part explica cinc punts fonamentals per comprendre els indicadors de creixement urbà vinculats amb la cultura del pa: els sementers de gra, els camins i mercats de gra, el molí, la fleca i el forn. Aquests apartats són bàsics per comprendre amb detall la tercera part, que és una descripció de les continuïtats i els canvis als segles xiv i xv respecte dels dos segles precedents.

La tercera i darrera part se centra especialment en la història del consum, vinculada a la història de la demanda, i ho fa des de dues perspectives: la lògica del poder i el proveïment urbà, fixant-se particularment en el circuit oficial de venda de gra dels mercats municipals. El professor Antoni Riera analitza les causes exògenes i endògenes que afectaren, tant de manera directa com indirecta, el consum de cereals i els seus derivats. Per acabar, s'arriba a la taula, on es detalla com la cultura cristiana influí en el consum

Ressenya del llibre *Els cereals i el pa en els països de llengua catalana*

de pa. A més, s'explica la presència del pa i els derivats dels cereals a totes les taules, des de les humils fins a la del rei. Un aspecte destacable d'aquest apartat sobre les taules és l'anàlisi exhaustiva i precisa dels llibres de cuina catalana medieval, una font molt útil per conèixer sobretot què, on i com menjaven els ciutadans de rendes més altes i la cort.

A la *Simfonia alpina*, Richard Strauss descriu la pujada fins al cim d'una muntanya. El poema simfònic s'inicia amb pocs instruments, que representen el so de corrents d'aigua del començament de la passejada, i acaba finalment amb tots els instruments de corda, que signifiquen l'arribada al cim al capvespre. L'estructura del llibre recorda aquesta peça de Strauss perquè va harmònicament del més pedestre, els cereals panificables, al més sublim, els exquisits plats amb cereals i derivats elaborats pel cuiner del rei.

Al llarg de l'obra, s'explica al lector amb quines fonts documentals s'ha treballat, quina informació donen i quines dades manquen, fet que permet a l'investigador que consulta l'obra saber en tot moment sobre quins documents s'està construint història. També el teixit verbal serveix per guiar-nos: el present s'usa preferentment per comentar les fonts i el passat, per analitzar-les. Aquesta voluntat didàctica és fruit de l'experiència de l'autor a les aules, perquè aplica un mètode característic de les seves classes a la Universitat de Barcelona, mètode conegut i apreciat per qui escriu aquestes línies, que fou alumne de llicenciatura, després de màster i ara de doctorat del professor Antoni Riera.

El volum és resultat d'una recerca discontinua que duu a terme el professor Antoni Riera des dels anys vuitanta. S'aplica aquí el principi clàssic de *nulla dies sine linea*. Així doncs, és un treball de maduresa i madurat en què la destil·lació de coneixement per al lector és fluida i amena. Representa una contribució cabdal a la història de l'alimentació de la Corona d'Aragó, i aporta cohesió i consistència a tot el corrent historiogràfic.