

de Sénac y siguiendo los esquemas de Barbero y Vigil y José María Mínguez, sostiene que la ocupación del valle del Ebro se saldó con el nacimiento de una nueva sociedad de carácter feudal, radicalmente distinta de la existente dos generaciones antes en el arco montañoso pirenaico. Una sociedad organizada alrededor de núcleos de poblamiento agrupado, los castillos y sus distritos, con una incipiente estructura señorial con formas de exacción específicas y el dominio jurisdiccional de los hombres, y un estado feudal, el aragonés, en desarrollo en vísperas de la formación de la Corona de Aragón. Monique Bourin subraya la fractura social entre guerreros y campesinos en el marco del *castrum* languedociano hacia 1100 como consecuencia de un incremento de la violencia feudal y de un agravamiento del señorío, a pesar de que ambas realidades no agotan la complejidad de las relaciones sociales.

Para finalizar con este rápido recorrido por las actas del congreso podemos preguntarnos: fue la etapa de finales del siglo XI de manera especial una etapa de transición? La respuesta debe ser necesariamente no, porque tanto las ponencias como los cambios sociales que se abordan sobrepasan ampliamente el estrecho marco cronológico del congreso y porque mientras existe, en general, acuerdo entre los historiadores sobre la naturaleza de los grandes cambios experimentados por las sociedades hispánicas en el siglo XI y primera mitad del XII, en consonancia con la evolución de Occidente, cuando se comparan, como se hace aquí, evoluciones regionales, parecen existir enormes disparidades por lo que respecta a la cronología y a la intensidad de los mismos.

PERE BENITO I MONCLÚS
Institución Milá y Fontanals, CSIC. Barcelona

Bruno LAURIOUX, *Les livres de cuisine médiévaux*, [“Typologie des sources du Moyen Âge occidental”, fasc. 77], Brepols, Turnhout-Belgium, Université Catholique de Louvain, 1997. 86 pp.

Esta excelente monografía del profesor Bruno Laurioux, número 77 de la colección “Tipología de fuentes de la Edad Media occidental”, está dedicada a un género peculiar de literatura medieval, cuya revalorización como fuente tiene mucho que ver con el auge experimentado en los últimos dos decenios por los estudios de historia de la alimentación: el libro de cocina.

En el Occidente cristiano medieval, el libro de cocina es un género nuevo, cuyos primeros ejemplares no remontan más allá de finales del siglo XIII. En sus orígenes es esencialmente una recopilación de recetas culinarias, ya que son pocos y tardíos los ejemplares que se apartan de la noción de recetario para aproximarse a lo que hoy podemos entender por libro o tratado de cocina. La mayoría son modestas colecciones de recetas breves, aunque tienden con el tiempo a aumentar de tamaño, pasando entre 1300 y 1450 de una media de 7 a 30 hojas y de 63 a 118 recetas, y a estandarizarse de acuerdo con un modelo culto. La proporción de grandes libros, con más de 200 recetas, aumenta hasta llegar a las imponentes recopilaciones de finales del s. XV, algunas de las cuales agrupan más de 400 recetas.

“Anuario de Estudios Medievales”, 31/2 (2001).- ISSN 0066-5061.

Se han conservado un total de 140 libros que cubren toda la geografía occidental, desde Escandinavia a la Península Ibérica, pero con un marcado y hasta cierto punto sorprendente desequilibrio regional. Mientras que en Inglaterra durante la primera mitad del siglo XV y Alemania durante su segunda mitad este tipo de literatura conoce un auténtico *boom*, en España y la Península Escandinava la producción es claramente marginal, ocupando Francia e Italia una posición intermedia.

El profesor Laurioux lleva a cabo una profunda crítica del género, abordando las diversas y complejas problemáticas que plantea el estudio y edición de los libros, ya que la mayoría son obras anónimas que recogen tradiciones orales, y que, destinadas a un uso eminentemente práctico, sufren profundas transformaciones, añadidos y reclasificaciones del material a lo largo de los siglos. El volumen se acompaña de una bibliografía que incluye repertorios, la mayoría de ediciones de libros y algunos estudios sobre el género.

PERE BENITO I MONCLÚS
Institución Milà y Fontanals, CSIC. Barcelona

Isidra MARANGES, *Dolços medievals per avui*, Tarragona, Edicions El Mèdol, 1998, 62 pp.

Isidra Maranges, especialista en l'estudi de la cuina medieval catalana, ens ofereix un nou treball en el qual es posa de manifest que la societat de l'Edat Mitjana fou molt aficionada als dolços i que excel·lí en l'elaboració de pastes, pastissos, torrons i confits, que acompanyaven amb bons vins. La utilització dels dolços generalment portava implícita la celebració d'una festa. Els dolços solien menjar-se en els àpats que sortien de la quotidianitat. El llibre està molt ben documentat, ja que es basa en les tres obres més importants de cuina medieval: el *Libre de Sent Soví*, el *Libre del Coch* i el *Llibre de totes menes de confits*, a més d'altres fonts i documents, com ordenacions, llibres de cuina de convents, etc., etc. Isidra Maranges ens parla dels següents productes: la mel i el sucre; la pastisseria (pastes fregides, pastissos farcits, dolços diversos; el formatge, el mató i la mantega; la confiteria (elaboració de confitures, torrons, confits i caramels). Parla també dels vins per a la confiteria, els famosos "vins pimentats". En el llibre hi ha un llarg nombre de receptes elaborades amb aquests productes.

És una obra molt interessant per a aquells que vulguin endinsar-se en els costums medievals i dóna la possibilitat de poder preparar, per a tastar-ho, allò que es feia a les cuines dels nostres avantpassats.

JOSEFINA MUTGÉ I VIVES
Institució Milà i Fontanals, CSIC. Barcelona

Manuela MARÍN, *Mujeres en Al-Ándalus*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2000. 784 pp. (Estudios Onomástico-Biográficos de Al-Andalus, XI).

"Anuario de Estudios Medievales", 31/2 (2001).- ISSN 0066-5061.