

primera donde ha primado el análisis cultural y la segunda en la que sobresalen los aspectos materiales. Su estudio parte de un afinadísimo análisis crítico de la bibliografía francesa reciente y concluye con una serie de preguntas que necesitarían de nuevos trabajos, por ejemplo sobre los efectos de las acciones revolucionarias francesas sobre los bienes de la Iglesia.

Con las lógicas diferencias de una obra colectiva, las contribuciones recogidas en el libro pueden ser de referencia obligada en un doble aspecto: de estado de la cuestión y de propuesta de nuevas líneas de investi-

gación. Se ofrece además el interés no menor de la visión de dos historiografías que, si en el pasado una influyó claramente a la otra, en el presente se mueven con preocupaciones muy parecidas y con metodologías compartidas. Desde esta perspectiva se demuestra, a pesar de todo, la vitalidad de la historia rural no solo necesaria, sino también posible.

Jaume Dantí Riu

orcid.org/0000-0001-5260-9158

Universitat de Barcelona

Antoni Riera i 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.

Un título bien transparente da paso a una obra de madurez sorprendentemente sugestiva con un planteamiento innovador. El pan, y el cereal con que se elabora, se convierten en el eje vertebrador para revisar la historia de la Corona de Aragón en la Baja Edad Media, especialmente de Cataluña, Valencia y Mallorca. Tiene su sentido conceptual: el cereal es el alimento básico de la alimentación bajomedieval, por lo que se sitúa en el punto central de la economía (producción agraria, circulación comercial), condiciona la gestión política (estrategias de abastecimiento, regulación de la distribución en las ciudades), orienta la relación entre poderes (intervención de los titulares jurisdiccionales, jerarquización entre señores, municipios y

monarquía) e impregna las formas expresivas y culturales que envuelven la vida cotidiana. Esta visión global se consigue tras décadas de reflexión investigadora e intensa experiencia universitaria, en su más noble sentido, la que es capaz de conjugar investigación y docencia como dos vertientes inextricablemente unidas mediante los seminarios y la orientación en la iniciación a la investigación, tal como el autor expone en su prólogo. Esta actitud se beneficia de la sensibilidad del Institut d'Estudis Catalans, que dedicó al tema sucesivos proyectos de investigación competitivos bajo la dirección del mismo autor hasta culminar con la presente obra editada por la misma academia.

Situar el cereal en una posición tan axial como sucedió en la Baja Edad Media com-

porta un preciso encaje entre sociedad y naturaleza. Acertadamente, el libro empieza con una atención botánica para precisar la historia natural que condicionará el desarrollo socioeconómico. Este se adecuará al curso de los cereales de ciclo hibernal (trigo candeal, centeno, cebada, escaña) y de los cereales de ciclo primaveral (avena, mijo, panizo y alcandía), entrando en diversos grados de aceptación económica y cultural. Tras la valoración de este encaje, el libro se adentra en la temática con orden cronológico. Deja a un lado la Alta Edad Media alimentada por el cereal procedente de la olla hervida y centra dos extensos capítulos en la sociedad panificada, siguiendo no la periodización tradicional, sino la adecuada a los ciclos económicos: el expansivo entre los siglos XI y XIII y el siguiente de contención entre los siglos XIV y XV.

La primera parte se titula «El legado de los siglos XI-XIII», al considerar que en estas centurias se establece la base fundacional que condicionará la sociedad posterior. Sorprende el punto de partida, que es precisamente el que no corresponde a las investigaciones propias del autor, sino que se nutre de referencias bibliográficas para establecer el marco de la sociedad feudal. Este se basa excesivamente en un esquema mutacionista que la bibliografía reciente ha corregido. El legado de los siglos X-XII se habría entendido mejor si se hubiera analizado desde planteamientos sociales más graduales, un marco político más amplio y la integración de factores de fuerte incidencia, como la articulación territorial del espacio progresivamente arrebatado a la frontera.

De todos modos, la pista que marca el grano permite al autor recorrer con acierto la globalidad de este período inicial: las zonas de siembra; los caminos y mercados del grano; y las funciones del molino, la tahona y el horno. La exhaustividad con que estos referentes son analizados aporta una completa historia social y económica, al estudiar la estructuración del territorio, las condiciones del campesinado, la posición de los grandes terratenientes, el encaje de la servidumbre, el funcionamiento de la agricultura (de secano y de regadío), el desarrollo del comercio y de los mercados urbanos (red viaria, recuperación urbana, introducción de la moneda, relaciones de precio y fiscalidad), desarrollo técnico (energía hidráulica, mejoras en los molinos, tanto en las ruedas como en la tina, las transformaciones del molino harinero), abastecimiento en el campo y regulación señorial, introducción en los núcleos urbanos de pan procedente del entorno rural y la incidencia de su elaboración dentro de la villa en la articulación pública (organización de las tahonas y horno, y control público del peso y de la calidad del pan).

Esta minuciosidad de análisis permite alcanzar inmediatamente las valoraciones globales inherentes: la Corona catalanoaragonesa como generadora de excedentes agrarios a mediados del siglo XIII; la introducción del cultivo y del mercado del grano en tierras nuevas como Mallorca; la progresiva incorporación de graneros exteriores, empezando por el siciliano; las medidas de los mercados locales para fomentar la oferta ante las dificultades de abastecimiento en los siglos XII y XIII; la adecuación

de las diferentes medidas de capacidad; la regulación de las monedas (barcelonesa, jaquesa y agramontesa, además de la melgoresa, que penetra en el obispado de Gerona); la regulación de precios en ciudades y señorías (lo que permite apreciar las capitalidades regionales por encima de las barreras jurisdiccionales al poner en relación, por ejemplo, el precio del cereal en 1235 en el condado de Urgel y en la real ciudad de Lérida); la integración del legado andalusí en los espacios meridionales y la regulación y medida del agua. Asimismo, el fuerte impacto del desarrollo de molinos y acequias en emergentes ciudades como Barcelona permite analizar el interés por sus rentas en señores, burgueses y el mismo rey. La brecha social agigantada por el desarrollo económico de las ciudades se refleja en la alimentación, lo que lleva a una valoración cromática del pan, porque su color definirá variadas calidades y diferentes destinatarios. La pujanza de la oligarquía urbana se asienta en un afán inversor que incluye posesión o gestión de rentas en torno a la producción de la harina y del pan y, de modo destacado, la adquisición de propiedades, como los campos en los que se cultiva el cereal. La proyección del municipio sobre la región del entorno perfila un nuevo escenario, estrechamente vinculado al abastecimiento y con incidencia en las regulaciones de peso y calidad.

De este modo, el autor puede pasar con naturalidad a un segundo bloque, precisamente entendido como una suma de continuidades y cambios entre los siglos XIV y XV. De nuevo, el pan y el cereal se erigen en ejes vertebrados con que iluminar el

conjunto de la evolución social. Por de pronto, la posición axial del producto permite al autor asumir el reto de plantear con rigor y afán crítico qué fue la llamada crisis bajomedieval. Acertadamente, reubica el concepto a modo de cambio en el modelo económico y social a través de las dificultades demográficas y de producción. El autor detecta la capacidad de los señores en la contención de la caída de la renta, alejándose de explicaciones simplistas no documentadas que insistían en reacciones señoriales sobre la mano de obra, y atiende las diversas adaptaciones en la tenencia, posesión y gestión de la tierra, por lo que puede reivindicar que en vez de crisis de la renta feudal habría que plantear la crisis de la señoría. Este mismo planteamiento facilita la revisión de la respuesta campesina ante la escalada de exacciones, la expansión de los malos usos, la creciente divergencia de estatus e intereses entre campesinos y la ruina y abandono de determinadas explotaciones rurales. El autor evidencia una clara sagacidad deductiva, que le permite engarzar las grandes cuestiones con las evoluciones detalladas. Por ello, puede apreciar que la caída en el precio de los animales y la carne propició tanto el incremento del uso de animales de tiro en el campo como la difusión del consumo de carne y queso, de tal modo que a partir del último tercio del siglo XIV queda plenamente generalizado el modelo alimentario basado en pan, vino y carne.

El autor aborda muy decididamente la disquisición entre carestía y hambre, con especial atención a Cataluña. Reinterpreta las crisis para valorar correctamente la fun-

ción que podían ejercer las malas cosechas, a la vez que considera la incidencia de los nuevos elementos en la vía hacia el Estado moderno, como la fiscalidad, las barreras aduaneras, las manipulaciones monetarias, la piratería o la guerra y sus derivadas como el corsarismo y el saqueo, a lo que hay que añadir la destacada especulación por parte de las élites dirigentes. Este planteamiento pasa a ser verificado en cada uno de los episodios de dificultades padecidos en el siglo XIV, con específica atención a las políticas públicas de abastecimiento. La exhaustividad de este análisis tan puntual se echaba de menos en una historiografía que, curiosamente, había convertido la crisis bajomedieval en un lugar común escasamente verificado.

La concreción de este marco llega a un completo detalle. En la sociedad urbana se pasa revista a la asistencia con pan a los indigentes, la regulación de la producción y distribución (medidas, espacios, circulación intraurbana, etc.) o la relación y contraposición entre tahonas urbanas y rurales. El análisis en el ámbito rural lleva no sólo a analizar y contraponer los sistemas de regadío y de secano en Cataluña, Valencia y Mallorca, sino también a estudiar la evolución de la tipología de los utensilios y herramientas, y entrar en el detalle de los molinos (flotantes, de viento, de sangre) y sus mecanismos, así como de la actividad desarrollada por los molineros, con la graduación de la calidad de su trabajo.

El tratamiento detallado de canales y molinos obliga al autor a centrarse en una selección de zonas concretas analizadas de modo exhaustivo: Barcelona con su región

del Bajo Llobregat, entorno de Lérida, Valencia, Perpiñán y ciudad de Mallorca. Esta selección permite interesantes comparativas: la crisis demográfica y económica incidió directamente sobre los molinos catalanes, mientras que en los valencianos la afectación llega cinco décadas más tarde, ya a la salida del siglo XIV. Lo que no se responde es la razón de esta selección, porque otros núcleos urbanos en el interior podrían añadir otras vías de comparación gracias a la documentación conservada sobre esta temática, como Vic, Manresa o Balaguer, entre otros. De modo similar, a continuación tampoco se ofrecen las razones por las que se escogen las zonas en las que estudiar la fiscalidad sobre el grano y el pan, excluyendo lugares y regiones con elevada documentación señorial o municipal en el interior de Cataluña o en Valencia.

En una obra tan completa y exhaustiva sobre los cereales y su aportación alimenticia mediante la harina, tras el análisis de la panificación aún resta un destacado espacio para analizar el origen y difusión de las diversas pastas medievales. El último capítulo se centra en *el consumo de pan y de otros derivados del cereal en la baja edad media*. El pan se erige en el reflejo de las diferencias sociales y económicas: los higienistas diferencian el consumo de los distintos tipos de panes, mientras las élites de fines de la Edad Media reducen el consumo de pan, pero mantienen el de alta calidad junto al elevado consumo de carne fresca, vino y especias orientales. Los recetarios de cocina dan cabida a una amplia variedad en el preparado de cereales, aún relegando la pasta seca. El prestigio de la cultura cata-

lana en las cortes de Nápoles y Roma a fines del siglo XV incluye la cocina, lo que es debidamente atendido en la presente obra, a modo de perfecto colofón de un recorrido iniciado en los condados precatalanes del siglo XI.

Unas conclusiones recapitulativas quizás habrían ayudado a jerarquizar y digerir el elevado volumen de información aportado por esta extensa obra. En cualquier caso, el lector, tras una lectura densa, amena y atractiva, tendrá la impresión de haber comprendido la evolución económica y social bajomedieval a partir de seguir la pista del alimento básico en todas sus facetas. Esto obliga a alabar una metodología bien resuelta gracias a un conoci-

miento muy amplio y diverso, reflejo, en definitiva, de la progresiva arquitectura vital del autor. Este, en cierto modo, nos presenta la culminación del edificio explicativo que en anteriores aportaciones sectoriales ya iba avanzando a modo de pedruzcos de historia económica, política, social y cultural, los cuales, al fin y al cabo, apuntaban en la misma dirección: alcanzar la correcta interpretación de la sociedad bajomedieval que se desarrolló en torno a un regazo del Mediterráneo occidental.

Flocel Sabaté

orcid.org/0000-0001-7312-1119

Universitat de Lleida

Francisco Comín, Ricardo Hernández y Javier Moreno (Eds.)

Instituciones políticas, comportamientos sociales y atraso económico en España (1580-2000): Homenaje a Ángel García Sanz

Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 2017, 554 pp.

Las ciencias sociales en España presentan en las últimas décadas una situación que algunos podrían calificar de cierta reorientación –desorientación, dirían otros– olvidando la importancia del qué estudiar para destacar únicamente el cómo. Cada vez interesa menos el tema, su transcendencia o su originalidad para centrarse en las herramientas, no por lo que indican o donde llevan, sino por ellas mismas. En la historia económica, esta tendencia se ha acentuado con la desaparición de figuras destacadas, en unos casos por mera voluntad y en otras por su fallecimiento. Entre los grandes historia-

dores económicos que se pueden incluir en el último caso destaca Ángel García Sanz. *Los archivos eran para él un santuario*, afirman los prologuistas del libro que estamos comentando. Su fascinación por el análisis fue indisoluble de la voluntad de trascender los estrechos círculos académicos para hacer de la historia un arma de denuncia, circunstancia tan poco habitual en la actualidad, donde la dictadura de los índices de impacto tiraniza la producción científica al ritmo de modas fugaces. José Manuel Naredo, en la contribución que realiza en este libro de homenaje, habla de su *mordiente crítico* (p. 498).