

## SUMARI

### PRESENTACIÓ

<i>Alimentació i identitat social a l'edat mitjana en el repte historiogràfic d'Antoni Riera, Flocel Sabaté i Maria Soler</i> .....	11
---	----

### PRÒLEG

<i>Toni Riera e la storia dell'alimentazione, Massimo Montanari</i> .....	15
---	----

### SELECCIÓ DE TEXTOS D'ANTONI RIERA. III. ALIMENTACIÓ I CULTURA A L'EDAT MITJANA

Procedència dels textos.....	27
Abreviatures.....	29

### PRIMERA PART: ELS ALIMENTS I ELS CONDIMENTS

Panes domésticos y panes de tahona en las ciudades catalanas durante la Edad Media .....	33
Del valle del Yangtsé a los marjales valencianos. La introducción del cultivo y del consumo del arroz asiático ( <i>Oryza sativa</i> ) en el litoral mediterráneo ibérico durante la Edad Media .....	71
Dolçors orientals per després d'una pesta. Les importacions de sucre a Barcelona durant el bienni de 1349-1350.....	125

### SEGONA PART: EL PROVEÏMENT

La ramaderia de Menorca a les carnisseries mallorquines i catalanes a la baixa edat mitjana.....	147
--	-----

TERCERA PART: LES ALIMENTACIONS DEL CLERGAT REGULAR	
La carn als models alimentaris monàstics dels segles VI i VII.....	189
Alimentació i ascetisme a l'alta edat mitjana. Gènesi de la "dietètica" monàstica benedictina (540-820) .....	241
Alimentació i ascetisme a l'Europa occidental en el segle XII. 1: El model cluniacenc .....	277
Alimentació i ascetisme a l'Europa occidental en el segle XII. 2: La proposta dietètica inicial del Cister.....	345
La reglamentació del sistema alimentari dels canonges catalans a mitjan segle XII.....	373
QUARTA PART: ALIMENTACIÓ I IDENTITAT SOCIAL	
Senyors, monjos i pagesos. Alimentació i identitat social als segles XII i XIII.....	409
Los banquetes cortesanos de la Baja Edad Media: escenografía y ostentación del poder .....	445
Pobreza y alimentación en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media .....	477

# ALIMENTACIÓ I IDENTITAT SOCIAL A L'EDAT MITJANA EN EL REPTA HISTORIOGRÀFIC D'ANTONI RIERA

FLOCEL SABATÉ i MARIA SOLER

Universitat de Lleida i Universitat de Barcelona

El llibre que teniu a les mans se suma als altres dos reculls de treballs de recerca d'Antoni Riera que hem editat en els anys precedents: “*Un regne dins en la mar*”. *Estudis sobre l'economia, la societat i la fiscalitat de Mallorca a la baixa edat mitjana* i *Produir, distribuir, consumir. Estudis d'història econòmica i social sobre els territoris de llengua catalana a l'edat mitjana*, publicats, respectivament, el 2019 i el 2022. Es tracta, doncs, d'una selecció de treballs prèviament publicats de manera dispersa que, d'acord amb l'autor, hem articulats temàticament a fi de copsar de manera ordenada les tres línies de recerca que han caracteritzat la contribució d'Antoni Riera a la renovació historiogràfica sobre l'edat mitjana.

El llibre que tanca aquesta sèrie, “*A cadascú, allò que li pertoca*”. *Alimentació i identitat social a l'edat mitjana*, ens apropa a una línia en la qual Antoni Riera va obrir vies pioneres en l'escenari ibèric. Precisament, les recerques sobre el comerç i la producció l'abocaren, a la penúltima dècada del segle xx, a investigar sobre l'alimentació en la societat baixmedieval, on va contactar amb autors com Massimo Montanari, que arribaven al mateix punt provinents de la història agrària. Com ell mateix definia, i ja hem subratllat en altres publicacions sobre l'obra d'Antoni Riera, l'anàlisi de l'alimentació no comporta prestar atenció a temes més o menys anecdòtics sinó que, ben diferentment, esdevé una potent via d'entrada al coneixement de la realitat econòmica i dels valors culturals que assenten la societat: “l'alimentació no m'interessa en si mateixa sinó en la mesura en què és un reflex tant d'unes estructures econòmiques i socials com d'uns esquemes mentals”.<sup>1</sup>

Els dotze textos aquí reunits han estat prèviament editats entre 1995 i 2021 en revistes i, sobretot, com a capítols de llibres de dispersa i àdhuc

---

1. Antoni RIERA, “Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'alta edat mitjana”, *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Maria Teresa FERRER i MALLOL, Antoni RIERA i MELIS (coords.), Institut Milà i Fontanals (Consell Superior d'Investigacions Científiques), Barcelona, 1988, p. 1.

difícil localització, alhora actualitzats per l'autor en ocasió de la present edició. Dins del conjunt de l'obra d'Antoni Riera poden semblar parcials i fins i tot esbiaixats, en deixar de banda destacats estudis en els quals ell ha analitzat la significació específica d'aliments com la carn, el vi, el pa, la fruita, les espècies o el sucre, així com l'evolució dels sistemes alimentaris al llarg del temps i a través dels diferents grups socials.<sup>2</sup> Tanmateix, no hi ha dubte que els textos aquí reunits aporten una coherència prou nítida, que ens ofereix un acurat recorregut a través de quatre eixos: l'anàlisi dels aliments i els condiments; la cura pel proveïment; la reglamentació i realitat de l'alimentació en un estament clau en el dictat ideològic medieval, com és l'eclesiàstic; i, finalment, l'alimentació com a reflex d'una específica identitat social viscuda de manera particular en cadascun dels estrats de la societat.

Així, la suma d'aquests textos seleccionats configura un bon tast de l'aportació d'Antoni Riera a una línia de recerca que ell mateix ha contribuït a desenvolupar des dels seus inicis, acompanyant el seu desenvolupament des del darrer quart de segle xx fins als nostres dies. Massimo Montanari, mitjançant la introducció que precedeix els textos, analitza amb cura i profunditat el conjunt de l'obra d'Antoni Riera sobre l'alimentació medieval, atorgant una específica cura a cadascun dels seus vessants. Hi copsa una gran coherència amb les línies que el mateix autor ha desenvolupat sobre consum i abastament per a convergir en el coneixement de la cultura alimentària, de l'evolució econòmica i de la governança urbana, conjunt que converteix la història de l'alimentació en un excel·lent espill per veure-hi reflectida la realitat d'una societat, és a dir, els valors que la configuren i els eixos socials que la regulen, enmig de la vivència política o social.

D'aquesta manera, l'obra d'Antoni Riera s'evidencia ocupant una posició destacada en una de les principals línies de renovació historiogràfica en les darreres dècades. Queda clar, sobretot, que aquesta producció no pretén cap altra cosa que contribuir a centrar el focus de l'anàlisi històrica sobre els elements que més clarament informen respecte dels valors i la realitat dels homes i dones que protagonitzaren, de manera coneguda o anònima, el passat objecte de recerca.<sup>3</sup>

---

2. Alguns d'aquests treballs han estat recentment recollits a: Antoni RIERA, *Alimentación, sociedad, cultura y política en el Occidente Medieval*, Ediciones Trea, Gijón, 2021.

3. Com remarquen Iona McCleery i el seu equip des d'un vessant de transferència de la recerca sobre l'alimentació medieval, les societats són el que mengen: Iona MCCLEERY, Vicky SHEARMAN, Jo BUCKBERRY, "You are what you ate: consuming the Past to benefit the Present", *Imago temporis. Medium Aevum*, 11 (Lleida, 2017), p. 385-412.

# TONI RIERA E LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

*MASSIMO MONTANARI*

Università di Bologna

Il cibo è il punto d'arrivo di un sistema complesso. Apparentemente è una cosa semplice, un oggetto che si mangia. Ma dietro il gesto di mangiare ce ne sono tanti altri: il reperimento e la scelta delle risorse; la decisione di includerle in una struttura produttiva (se non ci si limita a prenderle dal contesto naturale); prepararle per renderle commestibili (poche risorse sono consumate così come si trovano in natura); sottoporle, quando necessario, a processi di conservazione; distribuirle attraverso i canali del mercato o del dono; venderle e comprarle, se non siamo noi stessi a gestire l'intero processo; trasformarle attraverso le pratiche di cucina, per renderle appetibili e salutari; alla fine, consumarle. Solo a questo punto il cibo entra in noi e ci nutre, e (sperabilmente) ci piace. Ma il percorso è stato lungo, ha coinvolto una quantità di prospettive – forse tutte: l'economia, la politica, la tecnica, i rapporti sociali, senza contare i valori immaginari e simbolici che accompagnano, condizionano, arricchiscono l'intero percorso. Perché l'uomo si nutre di idee e di simboli, non solo di carboidrati e proteine, e gestisce il rapporto col cibo attraverso una molteplicità di valori, che chiamano in causa la cultura in senso integrale, comprendendovi la religione, l'arte, la filosofia non meno che l'economia, la politica e il gusto.

Per questo, lo storico dell'alimentazione deve avere uno sguardo largo. Può avere (necessariamente ha) un punto di riferimento preferenziale, ma non può esimersi dall'inquadrare quel punto nell'intero contesto, nell'intero sistema, nell'intero percorso. Egli sarà, in un certo senso, e per restare in metafora, uno storico "onnivoro".

L'interesse di Toni Riera per la storia dell'alimentazione si sviluppa attraverso il prisma della storia del commercio – non poteva essere diversamente, data la centralità di questa prospettiva nella sua attività di

ricerca. Il primo approccio è di tipo economico-politico: guarda ai mercati come luoghi di scambio e di potere, come centri strategici di controllo dell'economia alimentare. Un tema centrale nella ricerca medievistica, e non solo in questa, se pensiamo all'immagine del "re fornaio" come modello antropologico dei sistemi politici di *ancien régime*. Ma fin da subito questa prospettiva si allarga all'indietro, ovvero ai sistemi di produzione, e in avanti, ovvero ai modi di trasformazione della materia prima. Ecco dunque, nel 1985, il saggio – primo ingresso "ufficiale" di Riera nella storia dell'alimentazione – su *Ganadería, quesos y derivados de la leche en el Medioevo catalanoaragonés*, frutto di un convegno organizzato a Bologna due anni prima (1983) dal Consorzio produttori di latte della Regione Emilia-Romagna. L'occasione ci porta a un'altra considerazione sulle modalità di accesso degli storici al tema alimentare: più di altri, questo tema favorisce (e in un certo senso presuppone) lo scambio fra mondo accademico e mondo produttivo, così come l'incontro con il mondo della ristorazione. Ciò può forse sembrare ovvio, ma non lo era affatto trenta-trentacinque anni fa, quando Riera e altri storici trovavano un riscontro anche pratico, anche immediato alle loro ricerche d'archivio. Ecco perché – per usare un'espressione oggi di moda – la storia dell'alimentazione si presta particolarmente bene a diventare *public history*, storia che, anche conformandosi a tutti i parametri tradizionali della scientificità e del metodo storico, è in grado di rivolgersi a un pubblico più ampio e di fornire spunti di riflessione (se non risposte) anche a domande che nascono dall'attualità. Del resto, non insegnava Marc Bloch che la storia è sempre contemporanea? A questa dimensione "pubblica" del fare storia – interagendo con interessi economici, politici, culturali del mondo in cui viviamo – Toni Riera è stato sempre attentissimo, anche e soprattutto quando ha studiato il cibo, l'alimentazione, la gastronomia.

Chi si occupa di Medioevo sa bene che i modelli di consumo si definiscono con una forte connotazione sociale, in un mondo in cui le contrapposizioni di classe assumono prima di tutto, e in maniera spettacolare, una dimensione alimentare, conferendo al cibo una straordinaria carica ideologica. E sa bene che tutto questo non è lasciato al caso o all'improvvisazione, ma si inserisce in un *sistema*, in una *struttura*, che, pur lasciando margini di libertà e di scelta agli individui, ne giustifica in senso collettivo le scelte di fondo. *Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana* (attenzione ai due termini: *sistemes*, *estructura*) è il titolo che Riera dà al contributo di apertura del volume su «alimentazione e società nella Catalogna medievale», pubblicato dal Consejo Superior de Investigaciones Científicas nel 1988. Il volume raccoglie materiali presentati da diversi studiosi in un corso

sull'alimentazione medievale promosso dall'Istitució Milà i Fontanals e mostra come, negli anni ottanta del secolo scorso, il tema dell'alimentazione abbia già "conquistato" l'accademia e il mondo della ricerca. Nelle pagine introduttive del volume, Riera propone un rapido excursus sull'affermarsi progressivo del tema alimentare nella storiografia europea, augurandosi che anche l'ingresso degli storici spagnoli in questo consesso scientifico contribuisca ad arricchire i termini di una ricerca appena iniziata.

Dopo questo "sfondamento", Riera dedicherà sempre più tempo ed energie ad approfondire l'argomento, allargando i suoi interessi dall'alto al basso Medioevo (*Els pròdroms de les crisis alimentàries baixmedievales a la Corona d'Aragó* esce nel 1991) e ribadendo la sua attenzione prioritaria alle implicazioni sociali del sistema alimentare: *El sistema alimentario como elemento de diferenciación social en la Edad Media* è un altro saggio del 1991, focalizzato sull'Occidente europeo dei secoli VIII-XII.

Il cibo come strumento ed espressione della differenza sociale. Il cibo come premessa, e come risultato dell'esercizio del potere. È un tema ricorrente nei lavori di Toni Riera. *Alimentació i poder a la Catalunya del segle XII*, il saggio pubblicato nel 1993 sulla "Revista d'Etnologia de Catalunya", è presentato come esercizio di avvicinamento "al comportament alimentari de la noblesa". Attenzione alla sede: la rivista di *etnologia catalana*. È un dato non casuale, ma altamente significativo, poiché rivela almeno due cose: da un lato, la vocazione interdisciplinare che lo studio dell'alimentazione necessariamente comporta (trattandosi, come ho detto, di un tema che coinvolge un lungo percorso di azioni, gesti, pensieri, tra economia e politica, società e cultura); dall'altro, la connessione preferenziale fra la prospettiva storica e quella etnologica/antropologica, poiché il rapporto degli uomini col cibo è determinato da situazioni ben definite localmente e temporalmente (l'alto Medioevo non è il basso Medioevo, la Catalogna non è l'Italia) ma anche da forti elementi di continuità, legati agli aspetti biologici e antropologici del gesto nutritivo. Nel caso specifico, il rapporto alimentazione/potere si declina in modi diversi a seconda dei luoghi e dei tempi, ma rimane un punto fermo dell'organizzazione sociale e dell'immaginario collettivo. È questa dinamica fra storia e antropologia ad attrarre l'interesse di Toni Riera in questo periodo, come dimostrano i saggi pubblicati nel 1994: *Estructura social y sistemas alimenticios en la Cataluña Bajomedieval*; *Comer y beber en la Edad Media* ovvero *Sistemas alimenticios y estructura social en la Alta Edad Media*. A questa data, Riera ha ormai assunto il ruolo di capofila in una storiografia iberica – soprattutto, ma non solo catalana – che al tema dell'alimentazione riserva un'attenzione crescente, e sempre più convinta. È come una progressiva presa di coscienza

della capacità euristica della storia dell'alimentazione, del fatto che parlare di cibo è un modo straordinariamente efficace per ricostruire una società in tutti i suoi aspetti, nei valori immaginari come negli interessi materiali. Come studioso ho fatto la medesima esperienza, accorgendomi a poco a poco della centralità dell'argomento sul piano della ricostruzione storica – del resto, se il cibo è al centro dell'esperienza quotidiana, come può non esserlo sul piano della storia? Ecco dunque lo storico a caccia di documenti utili: *Documentación notarial e Historia de la Alimentación* è il contributo di Riera al volume *Napoli Nobilissima*, del 1995. Ma è proprio nel rapporto con le fonti, con la loro inesauribile tipologia, che lo storico dell'alimentazione diventa onnivoro: quando si accorge che il cibo è dappertutto, e consente di arrivare dappertutto. Numerosi contributi si appoggiano a specifiche testimonianze documentarie, ma un documento *specifico* per studiare la storia del cibo virtualmente non esiste: i ricettari di cucina, certo; le liste di acquisti o di spese, certo; ma poi le gabelle di transito, l'organizzazione dei mercati, le forme di approvvigionamento delle comunità laiche ed ecclesiastiche; e le regole di vita dei religiosi, e i diplomi regi, le esclusive signorili, gli statuti delle corporazioni... e siamo appena all'inizio, perché abbiamo dimenticato i contratti agrari, gli inventari, le forme d'uso dei boschi, i conflitti sulle acque, le tecniche produttive... davvero è difficile trovare un documento che non proponga la propria particolare angolatura del percorso alimentare, senza il quale una società non esiste e neppure è pensabile. Al punto che il cibo diventa immagine del mondo, metafora decisiva per interpretare e rappresentare il reale.

Nel 1995 è già tempo per un primo bilancio storiografico: *Antecedens i rerafons d'un col·loqui d'Història de l'Alimentació* è il titolo che Riera propone a Lleida, al primo colloquio di "Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó". Nello stesso colloquio egli propone per la prima volta un tema che in seguito svilupperà pienamente, quello dei modelli alimentari delle comunità religiose. A cominciare dai cluniacensi: *Alimentació i ascetisme a l'Europa Occidental en el segle XII. El model cluniacenc*.

La prospettiva "sociale" resta comunque al centro delle attenzioni di Riera: *Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media* esce nel 1996; sempre nel 1996 escono i due saggi "paralleli" su *L'olla pagesa a l'edat mitjana* (contrapposta alla *carn dels potents* ma anche ai *llegums dels sants*) e *La taula senyorial al segle XII*, col sottotitolo che dice tutto: *L'hedonisme i l'opulència com a manifestació de poder*.

Proprio in questi anni (1996 e dintorni) i temi della produzione, del consumo, della cultura alimentare letteralmente esplodono tra le mani di Toni



Riera: fra i molteplici interessi storiografici che ama coltivare, egli si è ormai delineato come lo studioso iberico della storia dell'alimentazione. Scrive sul vino (*El vino en Cataluña, siglos IX-XIII*, 1996), sul pane (*El pan en las ciudades catalanas: siglos XV-XVIII*, presentato all'annuale convegno di storia economica di Prato assieme ai colleghi Pérez Samper e Gras). Promuove e coordina colloqui scientifici, come quello sul Mediterraneo, *àrea de convergència de sistemes alimentaris*, che si svolge nel 1996 a Palma de Mallorca, presso l'Institut d'Estudis Balearics.

*Société féodale et alimentation (XIIè-XIIIè siècle)*, il saggio compreso nell'*Histoire de l'alimentation* coordinata da Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, uscita nel 1996 in lingua francese e nel 1997 in italiano, poi in numerose altre lingue fra cui il castigliano, è una prima sintesi sull'argomento, che si affianca al bilancio storiografico dell'anno precedente. Altra sintesi è il discorso tenuto il 24 aprile 1997, quando Toni Riera è accolto come membro della Sezione storico-archeologica dell'Institut d'Estudis Catalans: *Senyors, monjos i pagesos: alimentació i identitat social als segles XII i XIII* è il titolo della lezione, pubblicata a Barcellona nel 1997, ed è significativo che la scelta del tema – per un'occasione solenne e “formale” – ricada sulla storia dell'alimentazione e dei modelli alimentari, che, evidentemente, Riera ormai propone come “sua” cifra identitaria. Alla dicotomia signori/contadini si è ormai stabilmente affiancato il modello alimentare monastico, a cui Riera dedicherà altre puntuali ricerche negli anni successivi: *Alimentació i ascetisme als segles VI i VII* (1998), che propone un'analisi comparativa di regole monastiche italiane e iberiche; *Las restricciones alimenticias como recurso expiatorio* (1999) basato anch'esso sulle regole dei secoli VI-VII; *Alimentació i ascetisme a l'alta edat mitjana: gènesi de la 'dietètica' monàstica benedictina* (1999); *La carn a la normativa monàstica* (1999). Sull'argomento ritorna al momento di contribuire al primo numero di una nuova fortunata rivista, “Food & History”, che esce nel 2002 a Turnhout, per iniziativa dell'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation di Tours, con cui Riera collabora fin dagli inizi. Il saggio è dedicato a *La faim comme outil expiatorio. Les restrictions alimentaires édictées par certaines règles monastiques aux VIII et VIII siècles*.

Come è evidente, l'accentuarsi dell'interesse di Riera verso la cultura del cibo elaborata in ambito monastico lo sollecita a spostare la cronologia sull'alto Medioevo, “alzandosi” dai secoli XI-XIII su cui aveva concentrato i suoi primi studi sul cibo (con una particolare attenzione al XII). Di lì a pochi anni, peraltro, l'allargamento della ricerca alla cultura alimentare dei cistercensi (*Alimentació i ascetisme a l'Europa Occidental en el segle XII. La proposta inicial del Cister*, 2007) lo riporterà ai “suoi” secoli. Verrà poi, inevitabilmente, il confronto tra il progetto

di Cîteaux e quello di Cluny – tra loro polemici e alternativi, anche sul piano dei modelli alimentari, per la caratterizzazione “agricola” e in qualche modo “contadina” (anche se fra molte ambiguità) dell’ideologia cistercense, contrastante con la natura aristocratica del monachesimo cluniacense. *Cluniacenses y cistercienses en el siglo XII: Dos concepciones de ascetismo, dos sistemas económicos, dos actitudes ante la alimentación* sarà, nel 2009, il risultato di queste ricerche. Il taglio comparativo è sempre presente e giustifica il plurale di un titolo (*Las alimentaciones cristianas en Occidente durante la Edad Media*) apparso già alcuni anni prima (2005) in un volume, a cura di J. Salas, P. García e J. M. Sánchez, dedicato a *La alimentación y la nutrición a través de la Historia*.

Intanto, il cuore “commerciale” delle ricerche di Toni Riera rimane vivo e si manifesta – sul piano della storia dell’alimentazione – anzitutto negli studi sul mercato delle spezie, un genere di grande importanza nella cucina medievale, per il valore di prestigio (legato al costo) che esse conferivano alla tavola di chi poteva acquistarle. Inaccessibili ai più, le spezie erano veramente un *segno* del privilegio sociale. Inoltre esse godevano di ottima fama nel pensiero dietetico del tempo, essendo raccomandate per favorire la digestione. Il materiale e l’immaginario, come sempre, si rafforzavano a vicenda in questa particolarissima storia di aromi preziosi, essenziali nell’alta cucina medievale, che ne ricavava un gusto forte e piccante. *Transmarina vel orientales especies magno labore quaesita, multo pretio empta*, col sottotitolo *Especies y sociedad en el Mediterráneo Noroccidental en el siglo XII*, è l’articolo che Riera pubblica nel 2000, sottolineando fin dal titolo (tratto da un suggestivo documento) la dimensione commerciale – e il costo – che tale consumo porta con sé nei secoli medievali. La “folia delle spezie”, come qualcuno ha voluto chiamarla, è richiamata nel titolo di un altro saggio, pubblicato nel 2003: “*Per trobar aromatitzants, per reunir condiments, s’explora l’Univers*” (anche la ricerca del favoloso mondo delle spezie, l’India, da raggiungere via mare circumnavigando il globo terrestre, fu all’origine dei viaggi che sul finire del Medioevo portarono alla scoperta di un nuovo Continente).

Il commercio delle spezie è inseguito da Riera fino ai primordi altomedievali: *Las especies en el Mediterráneo noroccidental en la Alta Edad Media (siglos V-XI)* è il suo contributo a un volume del 2004 dedicato alle erbe aromatiche, ai condimenti e – appunto – alle spezie. Ed è anche attraverso il commercio delle spezie che la storia dell’alimentazione europea si incrocia con quella del mondo islamico – nella penisola iberica e non solo. Un articolo su *Las plantas que llegaron de Levante. Acerca del legado alimentario islámico en la Cataluña Medieval* esce nel 2001. Qui però non si tratta più solo di commercio – di un commercio, quello delle spezie, che per molti secoli fu

controllato e gestito dai mercanti arabi, prima di diventare appannaggio degli italiani e in modo particolare dei veneziani. Qui si tratta di un'intera cultura alimentare, che l'islam trasferisce all'Europa mediante l'acclimatazione in Occidente di piante, tecniche agricole, saperi e conoscenze. Il ruolo degli arabi nella costruzione del patrimonio alimentare e gastronomico europeo è vivacemente discusso dagli studiosi; se alcuni tendono a ridimensionarlo, non sembra questa la posizione di Toni Riera. Il "lascito islamico alla cucina catalana medievale" è profondo, come leggiamo nel saggio *Il Mediterraneo, crogiuolo di tradizioni alimentari* pubblicato nel 2002 in lingua italiana, ad apertura del volume *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambio*, curato da M. Montanari. In questo contributo, nato da un convegno tenutosi a Bologna nel 2000, il centro di attenzione è la Catalogna ma il quadro di riferimento è più generale, è mediterraneo e, in senso lato, europeo. Un saggio su tema analogo (*La incorporació dels productes andalusins als sistemes alimentaris catalans de la baixa edat mitjana*) esce nello stesso anno. Non le pratiche agricole e alimentari, ma gli usi di cucina sono al centro di un lavoro sul ruolo dello zucchero – prodotto che avrà straordinaria fortuna in Europa – nella tradizione araba: *El azúcar en la farmacia y la alta cocina árabes medievales* (2013).

Altri lavori riguardano i mercati e il loro funzionamento, riportando l'attenzione alla dimensione politica della storia dell'alimentazione, cioè agli interventi e ai controlli delle pubbliche autorità sui mercati, per definire regole e controllarne l'applicazione, al fine sia di garantire flussi di approvvigionamento corretti, sia di gestire la fiscalità legata agli scambi commerciali. Per esempio, il saggio *De l'agoranomoi al mostassaf* è centrato su *La inspecció i el control de la qualitat als mercats de la Mediterrània* (2004), su un lungo arco cronologico che parte dall'antichità per arrivare all'epoca moderna. La connessione fra mercato e strategie politiche emerge nel lavoro su *El comerç d'aliments entre Catalunya i els districtes pirinencs del regne de Mallorca a la primera meitat del segle XIV* (2005). Ancora le politiche annonarie – come nel Medioevo venivano chiamate le disposizioni legislative volte a controllare l'intera "filiera" del mercato – sono protagoniste del saggio su *Terminología, calidades y precios en las pañerías del Mediterráneo noroccidental, c. 1150-1300*, pubblicato nel 2007 in un volume a ricordo di Marco Tangheroni.

Si tratta, come già detto, di temi squisitamente *politici*, che incidono in profondità sui modi e sui tempi del mercato alimentare. Entro questa dimensione, il tema dell'approvvigionamento assume una particolarissima centralità, non solo economica ma anche ideologica e, in qualche modo, "morale" quando ci si trova di fronte a momenti di crisi, di carenza o addirittura carestia. A questo argomento Toni Riera ha dedicato molteplici

saggi, affiancando la sua voce a quella di altri storici dell'economia che soprattutto nell'ultimo decennio si sono occupati di fame e carestia, facendo tesoro sia della tradizionale analisi storico-politica degli avvenimenti, sia delle più recenti acquisizioni della letteratura sociologica. In questa direzione, tra i lavori più significativi si segnalano *Crisis frumentarias y políticas municipales de abastecimiento en las ciudades catalanas durante la Baja Edad Media* (2007) e “*Lo pus greu càrrech e perill que jurats d'aquesta ciutat han és tenir aquella sens fretura de blats*” (2009, col sottotitolo *El aprovisionamiento urbano de cereales en las ciudades de la Corona de Aragón durante la Baja Edad Media*).

Soprattutto i cereali e il pane sono decisivi in queste politiche di “protezione” dei consumi. “*Tèner sempre bien aprovisionada la poblaci3n*”. *Los cereales y el pan en las ciudades catalanas durante la Baja Edad Media* (2009) si occupa in particolare degli approvvigionamenti cittadini, ma il contesto è più ampio ed è quello di un potere politico che nel Medioevo – così come nei secoli dell'età moderna – trova il suo punto decisivo di legittimazione nella capacità di “nutrire bene” i suoi sudditi, o cittadini. Soprattutto in tempo di carestia: *El mercado de los cereales en la Corona Catalanoaragonesa: la gesti3n de las carestías durante el segundo tercio del siglo XIII* (2011); *Caresties i escassetats frumentàries a la Mediterrània nord-occidental a l'època de Ramon Llull* (2012). Un intero volume dedicato a *Crisis frumentàries, comerç privat i polítiques públiques de proveïment a les ciutats catalanes durant la Baixa Edat Mitjana* esce a Barcellona nel 2013, per cura dello stesso Toni Riera, che ne scrive il *Pròleg*, oltre a ripubblicarvi, in catalano, il saggio di qualche anno prima sul mercato dei cereali nella Corona catalano-aragonese.

Da un altro angolo visuale, il dramma della carestia sarà collegato a quello della guerra: assieme a Pere Benito, Riera cura un volume miscelaneo su *Guerra y carestía en la Europa Medieval* che esce nel 2014.

Il mercato dei cereali e del pane è tema ricorrente nella produzione di questi anni: *Els cereals als mercats catalans de la Baixa Edat Mitjana* (2014); *Bread in Medieval Barcelona* (2014, nel volume *Feeding the City*, a cura di M. Renom); *Panes domèsticos y panes de tahona en las ciudades catalanas durante la Edad Media* (2015); *De la pastera a la taula: el pa a Barcelona durant l'edat mitjana* (2016). La partecipazione alla Settimana di Spoleto del 2015, dedicata all'alimentazione nell'alto Medioevo, non può non riguardare *La distribuci3n y los mercados de alimentos en el Mediterráneo Occidental* (il relativo volume esce nel 2016).

Cibo e potere, cucina e potere, tavola e potere. La dimensione politica di tutto ciò che ha a che fare con la produzione, la distribuzione e il consumo alimentare è un punto fermo del lavoro di ricerca di Toni Riera – e degli altri studiosi che, a due generazioni di distanza dall'*enquête* sui comportamenti

alimentari, lanciata nel 1961 delle “Annales” di Fernand Braudel, hanno ormai definitivamente emancipato l’argomento dai contorni curiosi e pittoreschi in cui per lungo tempo era stata confinata. Un corposo saggio del 2013, *Gastronomía y política en los banquetes cortesianos de la Baja Edad Media*, sembrerebbe suggerire l’inclusione della “nuova” storia entro i canoni più consolidati e, per così dire, classici della storiografia: ma in realtà si tratta di un modo nuovo di leggere quella storia. Non è una “nuova storia”, ma un “nuovo modo” di fare storia, con una sensibilità che sconfinava nella sociologia, nell’antropologia, rimescolando i “tempi” che Braudel supposeva distinti – i tempi lunghi delle strutture profonde e quelli brevi dell’avvenimento non sono più indipendenti, quando si parla di cibo, ma intersecati e interattivi.

Anche la cucina – nel senso più immediato e concreto della parola – trova posto nel percorso di ricerca di Toni Riera. E anche in questo caso l’approccio è schiettamente *politico*, in un senso, però, profondamente diverso: non le ragioni del potere, ma quelle dell’appartenenza e dell’identità (della *pólis* intesa come comunità di interessi, come luogo di identità collettive) muovono l’interesse storiografico, che non scatta da una semplice curiosità filologica ma dall’urgenza di recuperare i fondamenti storici di una cultura ancora viva – anche se, ovviamente, ridisegnata e ricostruita. È un interesse tutto *contemporaneo* quello che spinge Riera a occuparsi del *Sent Soví*, il più antico e più celebre ricettario catalano, attorno al quale si dispiegano una mostra e una pubblicazione sulle fonti medievali della gastronomia del paese: *L’herència del “Sent Soví”. Manuscrits i impresos de temàtica alimentària a la Biblioteca de la Universitat de Barcelona* (1998). La prospettiva è chiara: oltre alla tradizione medievale, quella che importa è l’*herència*, la stratificazione storica che ha portato – qui, ora – a una cultura gastronomica particolarmente vivace e che sta mostrando – qui, ora – frutti impensati, assolutamente moderni, tecnologicamente d’avanguardia, di cui lo storico si chiede il perché (questo è il suo mestiere) ma anche contribuisce a valorizzare e promuovere (anche questo è il suo mestiere, se la *public history* è nelle sue corde). Ecco allora la collaborazione di Riera con Ferran Adrià, apostolo della nuova cucina catalana. Ecco l’impegno a studiare il «sistema culinario spagnolo» (2004) in un’ottica non di pura erudizione ma di impegno civile (se così posso chiamare l’attenzione al *patrimonio* culturale di un paese, di cui la cucina e la gastronomia sono parte essenziale). *Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común* è il sottotitolo del lavoro a più mani che Riera coordina nel 2005 assieme a Jesús Contreras e Xavier Medina (*Sabores del Mediterráneo*). Poi è parte attiva in una nutrita équipe di storici e antropologi, ma anche cuochi e professionisti della cucina (gli stessi Contreras e Medina, e Toni Massaés,

Mariangela Pérez Samper, J. Tresserras) che nel 2006 realizzano un *Corpus de la cuina catalana* che a tutt'oggi rappresenta un *unicum* in Europa nel panorama di pubblicazioni sulla cucina "tradizionale". *Unicum* per la modalità di approccio a un argomento delicatissimo – perché la varietà delle ricette "tradizionali", nel momento in cui vengono codificate e scritte, inevitabilmente si perde. In questo lavoro, al contrario, quella varietà si cerca di conservarla: le ricette non sono veramente "codificate" ma piuttosto raccontate, e ricondotte al nucleo essenziale, al minimo comune denominatore a partire dal quale ogni variante, ogni differenza è possibile. Procedimento difficile, ma l'unico che rende possibile un rispetto della *storia*, che non è fatta di rigide prescrizioni (possibili solo in una astratta e inaffidabile "mitologia del passato") ma di esperienze vive e mutevoli. L'occhio dello storico, e quello dell'antropologo, si uniscono per dare ragione di tutto ciò.

Nel frattempo continuano le incursioni nella letteratura medievale: *El context històric dels receptaris medievals catalans* è il contributo di Toni Riera all'edizione del *Llibre de Sent Soví*, curata da J. Santanach nel 2014. È dedicato all'evoluzione delle "estructures productives i de distribució dels aliments" ed è pensato come prima parte di una riflessione complessiva sull'argomento, che continua, con "la cuina i la taula de la noblesa, l'ostentació de la qualitat", a commento di un altro ricettario, il *Llibre d'aparellar de menjar*, edito l'anno successivo per cura dello stesso Santanach.

Gli studi e le pubblicazioni di Toni Riera sulle pratiche alimentari e sulla cultura che le sostiene, sul loro dispiegarsi materiale e sulle implicazioni simboliche che sempre le accompagnano, si susseguono con immutata attenzione – impressionante, nella sua bibliografia, la quantità di lavori *en prensa* – e con sguardo vigile, un occhio alle fonti medievali, uno alle urgenze della contemporaneità. Lo sguardo oscilla tra materiale e immaginario, sistemi produttivi e "statuto sociale" degli alimenti (per dirla alla Flandrin), modelli di comportamento e modelli mentali. Così, quando si occupa del ruolo della carne nel sistema alimentare medievale, non può non constatare che si tratta del *trionfo de un alimento moralmente cuestionado* (2016). Il tema è di quelli particolarmente "caldi" nel dibattito attuale, e non c'è dubbio che il medievista si trovi nella posizione giusta per una riflessione di lungo periodo, che offre aperture non secondarie a chi si occupa della questione oggi.

Molti studiosi, negli ultimi decenni, hanno mostrato come si possa utilizzare il cibo (le pratiche, i comportamenti, i modelli, i valori alimentari) come paradigma per comprendere meglio, e a fondo, le strutture materiali e mentali di una società – quelle che Bloch riteneva, al di là dei singoli eventi, le realtà di maggior interesse per uno storico. Toni Riera lo ha fatto in modo magistrale.

Aquest llibre ha estat publicat amb l'ajuda de:



© dels articles: Antoni Riera i Melis, 2024  
© d'aquesta edició: Pagès Editors, S L, 2024  
Sant Salvador, 8 - 25005 Lleida  
editorial@pageseditors.cat  
www.pageseditors.cat

Primera edició: desembre de 2024  
ISBN: 978-84-1303-593-2  
DL: L 792-2024  
Impress a Arts Gràfiques Bobalà, S L

◀ impress a lleida ▶

Qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només es pot fer amb l'autorització dels seus titulars, llevat de l'excepció prevista per la llei. Adreceu-vos a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, <[www.cedro.org](http://www.cedro.org)>) si necessiteu fotocopiar, escanejar o fer còpies digitals de fragments d'aquesta obra.