

PRÓLOGO

Toni Riera y la historia de la alimentación

MASSIMO MONTANARI

La comida es el punto de llegada de un sistema complejo. Aparentemente, consiste en una cosa simple, algo que se come. Pero detrás del acto de comer hay muchos otros: el hallazgo y la selección de recursos; la decisión de incluirlos en una estructura productiva —si no nos limitamos a tomarlos del contexto natural—; la preparación para convertirlos en comestibles —pocos recursos se consumen tal como se encuentran en la naturaleza—; someterlos a procesos de conservación cuando sea necesario; distribuirlos a través de los canales de mercado o de trueque; venderlos o comprarlos, si no somos nosotros mismos los que gestionamos todo el proceso; transformarlos a través de las prácticas de cocina para hacerlos apetecibles y saludables y, por fin, consumirlos. Es solo entonces cuando la comida entra en nosotros, nos nutre y nos proporciona placer, presumiblemente. Pero el recorrido hasta llegar a este punto ha sido largo y ha concernido a distintos ámbitos —quizá a todos—: la economía, la política, las relaciones sociales, el imaginario colectivo, los valores simbólicos, elementos que condicionan y enriquecen todo el proceso. El hombre se alimenta de ideas y de símbolos, no solo de carbohidratos y proteínas, y se relaciona con la comida a través de valores que están determinados por la cultura en un sentido global, comprendiendo en ella la religión, el arte, la filosofía, la economía, la política y el gusto.

Por ello, el historiador de la alimentación debe tener una mirada amplia. Puede tener —lo tiene necesariamente— un punto de referencia preferente, pero no puede dejar de enmarcar tal punto en el contexto, en el sistema, en el propio proceso. Será —en cierto sentido y para seguir con la metáfora— un historiador «omnívoro».

El interés de Toni Riera por la historia de la alimentación se desarrolla desde el prisma de la historia del comercio —no podía ser de otro modo, dada la importancia de esta perspectiva en su actividad como investigador—. Su primer enfoque es económico-político: estudia los mercados como lugares de intercambio y de poder, como centros estratégicos de control de la economía alimentaria. Este es un tema central en la investigación medievalista, y no solo de esta, si pensamos en la imagen del *re fornaio*¹ como modelo antropológico del sistema político del Antiguo Régimen. Pero desde el principio, esta perspectiva se extiende hacia atrás, es decir, hacia los sistemas de producción, y hacia adelante, es decir, hacia los modos de transformación de la materia prima. Así pues, aparece en 1985 el ensayo —debut «oficial» de Riera en la historia de la alimentación— *Ganadería, quesos y derivados de la leche en el Medioevo catalanoaragonés*, fruto de un congreso celebrado en Bolonia dos años antes (1983), organizado por el consorcio de productores de leche de la región de Emilia-Romaña. La ocasión nos lleva a hacer otra consideración sobre el modo en el que los historiadores tratan la alimentación como objeto de estudio: este tema, más que otros, favorece —y en cierto sentido presupone— el intercambio entre el mundo académico y el mundo productivo, así como el encuentro con el mundo de la restauración. Esto, que puede parecer obvio ahora, no lo era en absoluto hace treinta o treinta y cinco años, cuando Riera y otros historiadores buscaban un cotejo práctico e inmediato a sus investigaciones bibliográficas y archivísticas. Por eso —y por usar una expresión de moda— la historia de la alimentación se presta especialmente bien a convertirse en *public history*, «historia popular», una historia que, aun ajustándose a todos los parámetros tradicionales de científicidad y del propio método histórico, puede dirigirse a un público más amplio y ofrecer apuntes para la reflexión —si no respuestas— a preguntas que surgen en la actualidad. Además, ¿no señalaba Marc Bloch que la historia siempre es contemporánea? Toni Riera siempre ha prestado especial atención a esta dimensión «pública» de hacer historia —en la que los intereses económicos, políticos, culturales del mundo en el que vivimos se entremezclan—, sobre todo, cuando ha estudiado la comida, la alimentación y la gastronomía.

Quien estudia la Edad Media sabe bien que los modelos de consumo tienen una fuerte connotación social, en un mundo en el que las contraposiciones de

¹ Literalmente «rey panadero»: el rey como figura capaz de llevar a cabo la tarea «paternal» de alimentar a su pueblo.

clase se evidencian, de manera espectacular, en el campo de la alimentación, confiriendo a la comida una extraordinaria carga ideológica. Y sabe bien que esto no se debe al azar o la improvisación, sino que se inserta en un «sistema», en una «estructura» que, aunque deja cierto margen de libertad y de elección a los individuos, las decisiones de fondo, de peso, se justifican colectivamente. *Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana* (préstese atención a los dos términos utilizados: *sistemes*, *estructura*) es el título con el que Riera contribuye a un volumen sobre «Alimentación y sociedad en la Cataluña medieval», publicado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas en 1988. El libro recoge materiales elaborados por varios estudiosos para un curso sobre alimentación medieval organizado por la Istitució Milà i Fontanals y muestra cómo en los años ochenta del siglo pasado el tema de la alimentación había ya «conquistado» el mundo académico y la investigación. En las páginas introductorias del libro, Riera expone brevemente cómo se ha ido asentando progresivamente la cuestión de la alimentación en la historiografía europea y manifiesta su deseo de que la incorporación de los historiadores españoles en ese foro científico contribuya a enriquecer una investigación entonces apenas iniciada.

Después de esta «aproximación», Riera dedicará más tiempo y energías a profundizar en el tema, extendiendo sus intereses a la Baja Edad Media (*Els pròdroms de les crisis alimentàries baixmedievals a la Corona d'Aragó*, 1991) y subrayando su predilección por el estudio de las implicaciones sociales del sistema alimentario: *El sistema alimentario como elemento de diferenciación social en la Edad Media* es otro ensayo publicado en 1991, que tiene por objeto el Occidente europeo de los siglos VIII-XII.

La comida aparece como instrumento y expresión de la diferencia social, como premisa y resultado del ejercicio del poder. Este es un tema recurrente en los trabajos de Toni Riera. «Alimentació i poder a la Catalunya del segle XII», un artículo publicado en 1993 en la *Revista d'Etnologia de Catalunya*, propone un acercamiento «al comportament alimentari de la noblesa». Hay que prestar atención a la publicación en la que aparece: la revista de etnología catalana. No es casual, sino muy significativo, ya que revela al menos dos cosas: por un lado, la vocación interdisciplinar que el estudio de la alimentación conlleva necesariamente —tratándose, como ya se ha dicho, de un tema que implica un largo proceso de acciones, gestos y pensamientos condicionados por la economía, la política, la sociedad, la cultura—; y por otro, la conexión predilecta que existe entre la perspectiva histórica y la etnológica/antropo-

lógica, puesto que la relación entre el hombre y la comida está determinada por situaciones bien definidas local y temporalmente (la Alta Edad Media no es la Baja Edad Media, Cataluña no es Italia, etc.), y también por elementos relacionados con aspectos biológicos y antropológicos del propio acto de alimentarse. En este caso específico, la relación alimentación-poder se declina de distintas maneras según los lugares y los tiempos, pero conserva un elemento fijo, constituido por la organización social y el imaginario colectivo. Es esta dinámica entre historia y antropología la que atrae el interés de Toni Riera en este periodo, como demuestran los ensayos publicados en 1994: *Estructura social y sistemas alimenticios en la Cataluña bajomedieval*, *Comer y beber en la Edad Media* y *Sistemas alimenticios y estructura social en la Alta Edad Media*. Por estas fechas, Riera ya ha asumido un papel de líder en una historiografía ibérica —no solamente catalana— que muestra un interés creciente y consciente por la alimentación. Se trata de una progresiva toma de conciencia de la capacidad heurística de la historia de la alimentación, del hecho de que hablar de comida es un modo extraordinariamente eficaz de reconstruir una sociedad en todos sus aspectos, en sus valores imaginarios y en sus intereses materiales. Como estudioso he tenido la misma experiencia y me he dado cuenta poco a poco de su relevancia en el plano de la reconstrucción histórica; si la comida está en el centro de la experiencia cotidiana, ¿cómo puede no estarlo en la historia? De aquí surge, pues, el historiador a la caza de documentos útiles: *Documentación notarial e Historia de la Alimentación* es la contribución de Riera al volumen *Napoli Nobilissima*, publicado en 1995. Y es precisamente en la relación con las fuentes, dada su inagotable tipología, cuando el historiador de la alimentación se convierte en omnívoro, cuando se da cuenta de que la comida está en todas partes y permite llegar a todas partes. Numerosas contribuciones se apoyan en testimonios documentales específicos, aunque no exista un documento *específico* para estudiar la historia de la comida: los recetarios, las listas de la compra o de gastos, obviamente se estudian, pero también los impuestos comerciales, las organizaciones de los mercados, las formas de abastecimiento de las comunidades laicas y eclesiásticas; las reglas monásticas, los diplomas reales, los monopolios señoriales, los estatutos de los gremios... Y esto es solo el comienzo porque hemos olvidado mencionar los contratos agrarios, los inventarios, las formas de aprovechamiento de los bosques, los conflictos por el agua, las técnicas productivas... Realmente es difícil encontrar un documento que no proponga una perspectiva propia del proceso de la alimentación, sin la cual no es posible la sociedad, ni si quiera es imaginable. Hasta el punto de que

la comida llega a ser imagen del mundo, metáfora decisiva para interpretar y representar la realidad.

En 1995 ha llegado ya el momento de realizar un primer balance historiográfico: *Antecedens i rerafons d'un col.loqui d'Història de l'Alimentació* es el título que propone Riera para el primer coloquio sobre «Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó», celebrado en Lleida. En el mismo congreso expone por primera vez un tema que luego desarrollará plenamente: los modelos alimentarios de las comunidades religiosas, empezando por los cluniacienses: *Alimentació i ascetisme a l'Europa Occidental en el segle XII. El model cluniacenc*.

La perspectiva social sigue siendo fundamental en la obra de Riera *Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media*, de 1996; en ese mismo año se publican dos ensayos «paralelos» sobre *L'olla pagesa a l'edat mitjana* (en contraposición a *la carn del potents* y también a *les llegums dels sants*) y *La taula senyorial al segle XII*, cuyo subtítulo lo dice todo: *L'hedonisme i l'opulència com a manifestacions de poder*.

Precisamente en estos años (alrededor de 1996), Toni Riera incrementa su dedicación a las cuestiones de la producción, del consumo, de la cultura alimentaria y, aunque cultiva múltiples intereses historiográficos, se perfila como el estudioso ibérico de la historia de la alimentación. Escribe sobre el vino (*El vino en Catalunya, siglos IX-XIII*, 1996), sobre el pan (*El pan en las ciudades catalanas: siglos XV-XVIII*, presentado en el congreso anual de historia económica de Prato, junto a sus colegas Pérez Samper y Gras). Promueve y coordina congresos científicos como el dedicado al *Mediterráneo, àrea de convergència de sistemes alimentaris*, celebrado en 1996 en Palma de Mallorca, en el Institut d'Estudis Baleàrics.

Société féodale et alimentation (XIIè-XIIIè siècle), un ensayo incluido en *Histoire de l'alimentation*, coordinado por Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari, publicado en 1996 en francés y en 1997 en italiano, y después en numerosas lenguas, entre ellas el castellano, es una primera síntesis sobre el tema que se añade al balance historiográfico del año anterior. Otra síntesis es el discurso pronunciado el 24 de abril de 1997 por Toni Riera cuando es nombrado miembro de la sección histórico-arqueológica del Institut d'Estudis Catalans, titulado *Senyors, monjos i pagesos: alimentació i identitat social als segles XII i XIII*, publicado en Barcelona en 1997. Es significativo que la elección del tema —para una ocasión solemne y «formal»— recaiga en la historia de la alimentación y los modelos alimentarios, tema que Riera ya propone como «su» característica identitaria. A la dicotomía señores/campesinos, se añade el modelo alimentario monástico,

al cual Riera dedicará otras investigaciones puntuales en los años posteriores: *Alimentació i ascetisme als segles VI y VII* (1998), que propone un análisis comparativo de las reglas monásticas italianas e ibéricas; *Las restricciones alimenticias como recurso expiatorio* (1999), basado en estas mismas normas de los siglos VI-VII; *Alimentació i ascetisme a l'alta edat mitjana: gènesi de la «dietètica» monàstica benedictina* (1999) y *La carn a la normativa monàstica* (1999). Vuelve a tratar la cuestión en su contribución al primer número de una nueva y exitosa revista, *Food & History*, que aparece en el 2002 en Turnhout, gracias al Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation di Tours, con quien Riera colabora desde sus inicios. El ensayo está dedicado a *La faim comme outil expiatoire. Les restrictions alimentaires édictées par certaines règles monastiques aux VIIe et VIIIe siècles*.

El creciente interés de Riera por la cultura de la comida elaborada en el ámbito monástico le impulsa a ampliar la cronología desde la Alta Edad Media hasta los siglos XI-XIII, periodo en el que se había concentrado en sus primeros estudios sobre la comida (prestando especial atención al siglo XII). Sin embargo, la ampliación de la investigación de la cultura alimentaria de los cistercienses (*Alimentació i ascetisme a l'Europa Occidental en el segle XII. La proposta inicial del Cister*, 2007) lo devolverá a «sus» siglos. Después, vendrá inevitablemente la comparación entre el proyecto de Cister y el de Cluny —proyectos polémicos y opuestos entre sí, también en el plano de los modelos alimentarios, por la caracterización como «agrícola», incluso «campesina» (aunque de forma ambigua) de la ideología cisterciense, que contrasta con la naturaleza aristocrática del monaquismo cluniacense—. *Cluniacenses y cistercienses en el siglo XII: dos concepciones de ascetismo, dos sistemas económicos, dos actitudes ante la alimentación* será, en 2009, el resultado de estos estudios. El carácter comparativo está siempre presente y justifica el plural del título (*Las alimentaciones cristianas en Occidente durante la Edad Media*) aparecido algunos años antes (2005) en un volumen de J. Salas, P. García y J. M. Sánchez, dedicado a *La alimentación y la nutrición a través de la Historia*.

Mientras tanto, el corazón «comercial» de las investigaciones de Toni Riera permanece vivo y se manifiesta —en el campo de la historia de la alimentación— sobre todo en sus estudios sobre el mercado de las especias, un componente de gran importancia en la cocina medieval, por el prestigio —vinculado al coste— que conferían a la mesa de quien podía comprarlas. Inaccesibles para la mayoría, las especias eran un signo de privilegio social. Gozaban además de excelente fama en el pensamiento dietético del momento y eran recomendadas para favorecer la digestión. Lo material y el imaginario, como siempre, se re-

troalimentan en esta singularísima historia de aromas exquisitos, esenciales en la alta cocina medieval, a la que conferían un gusto fuerte y picante. *Transmarina vel orientales especies magno labore quaesita, multo pretio empta*, cuyo subtítulo es *Espicias y sociedad en el Mediterráneo noroccidental en el siglo XII*, es un artículo que Riera publica en el 2000, subrayando desde el propio título (extraído de un sugerente documento) la dimensión comercial —y el coste— que tal consumo traía consigo durante los siglos medievales. A la «locura de las especias», como alguno ha querido llamarlo, hace referencia el título de otro ensayo publicado en 2003: *Per trobar aromatitzants, per reunir condiments, s'explora l'Univers*, un acercamiento al fabuloso mundo de las especias, a la India, a la que había que llegar por mar, circunnavegando el globo terrestre, y que fue el origen de los viajes que a finales de la Edad Media llevaron al descubrimiento de un nuevo continente.

Riera estudia el comercio de especias hasta los comienzos de la Alta Edad Media: *Las especias en el Mediterráneo noroccidental en la Alta Edad Media (siglos V-XI)* es su contribución a un volumen publicado en 2004 dedicado a las hierbas aromáticas, los condimentos y, por supuesto, las especias. Y es también a través del comercio de las especias que la historia de la alimentación europea se entrecruza con la del mundo islámico, no solo en la península ibérica. El artículo sobre *Las plantas que llegaron de Levante. Acerca del legado alimentario islámico en la Cataluña medieval* se publica en 2001. Sin embargo, este ensayo no trata únicamente del comercio de las especias, un comercio que durante muchos siglos fue controlado y gestionado por los mercaderes árabes, antes de que se convirtiera en patrimonio de los italianos, sobre todo de los venecianos. Aquí se estudia toda una cultura alimentaria que el islam transfiere a Europa mediante la aclimatación en Occidente de plantas, técnicas agrícolas, saberes y conocimientos. El papel de los árabes en la construcción del patrimonio alimentario y gastronómico europeo constituye un tema de debate entre los estudiosos y, aunque algunos tienden a redimensionarlo, no parece que sea esta la postura de Toni Riera. El «legado islámico a la cocina catalana medieval» es muy rico, afirma Riera en el ensayo *Il Mediterraneo, crogiuolo di tradizioni alimentari*, publicado en 2002 en italiano como introducción a *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambio*, coordinado por M. Montanari. Esta contribución, nacida a partir de una conferencia celebrada en Bolonia en el año 2000, centra su atención en Cataluña, aunque el marco de referencia es más amplio, mediterráneo y, ensanchando un poco más su sentido, europeo. Ese mismo año se publica un ensayo sobre un tema similar: *La incorporació dels productes andalu-*

sins als sistemes alimentaris catalans de la baixa edat mitjana. Estudia las prácticas de cocina —no las agrícolas y alimentarias— en su trabajo sobre el papel del azúcar —un producto que tendrá un extraordinario éxito en Europa— en la tradición árabe: *El azúcar en la farmacia y la alta cocina árabes medievales* (2013).

Otras investigaciones se centran en los mercados y su funcionamiento, poniendo de relieve la dimensión política de la historia de la alimentación, es decir, las intervenciones y los controles de las autoridades públicas en los mercados para definir las normas y controlar su aplicación, con el fin de garantizar los flujos correctos de abastecimiento y gestionar la fiscalidad vinculada a los intercambios comerciales. Por ejemplo, *De l'agoranomoi al mostassaf*, centrado en *La inspecció i el control de la qualitat als mercats de la Mediterrània* (2004), analiza un amplio arco cronológico que parte de la Antigüedad y llega hasta la época moderna. La conexión entre el mercado y las estrategias políticas se estudia en un trabajo sobre *El comerç d'aliments entre Catalunya i els districtes pirinencs del regne de Mallorca a la primera meitat del segle XIV* (2005). También analiza las políticas annonarias —como llamaban en la Edad Media a las disposiciones legislativas destinadas a controlar la entera «secuencia» del mercado— en su trabajo sobre *Terminología, calidades y precios en las pañerías del Mediterraneo noroccidental, c. 1150-1300*, publicado en 2007 en un volumen dedicado a Marco Tangheroni.

Se trata, como ya se ha dicho, de temas exquisitamente *políticos*, que influyen profundamente en los modos y tiempos del mercado alimentario. Dentro de este ámbito, el abastecimiento asume una particularísima centralidad, no solo económica, sino también ideológica y, en cierto modo, moral, en los momentos de crisis, carencia o incluso de hambruna. Toni Riera dedica varios ensayos a este aspecto, uniendo su voz a la de la de otros historiadores de la economía que, sobre todo en la última década, se han ocupado de estudiar el hambre y la carestía aprovechando tanto el tradicional análisis histórico-político de los acontecimientos como las más recientes aportaciones de la literatura sociológica. En este sentido, entre sus trabajos más significativos destacan *Crisis frumentarias y políticas municipales de abastecimiento en las ciudades catalanas durante la Baja Edad Media* (2007) y «*Lo pus greu càrrech e perill que jurats d'aquesta ciutat han és tenir aquella sens fretura de blats*» (2009), con el subtítulo: *El aprovisionamiento urbano de cereales en las ciudades de la Corona de Aragón durante la Baja Edad Media*.

En estas políticas de «protección» del consumo, los cereales y el pan son especialmente decisivos. «*Tener siempre bien aprovisionada la población*». *Los ce-*

reales y el pan en las ciudades catalanas durante la Baja Edad Media (2009) analiza el abastecimiento de las ciudades en un contexto más amplio: el de un poder político que en la Edad Media —así como en la Edad Moderna— encuentra la clave decisiva de su legitimación en la capacidad de «alimentar bien» a sus súbditos o ciudadanos, sobre todo en tiempos de hambruna (*El mercado de los cereales en la Corona catalanoaragonesa: la gestión 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). En 2013, se publica en Barcelona un libro dedicado a las *Crisis frumentàries, comerç privat i polítiques públiques de proveïment a les ciutats catalanes durant la Baixa Edat Mitjana*, coordinado por Toni Riera, quien escribe también el *Pròleg*.

Desde otra perspectiva, el drama de la hambruna se relacionará también con el de la guerra. Riera, junto a Pere Benito, coordinará un volumen misceláneo sobre la *Guerra y carestía en la Europa Medieval*, que aparecerá en 2014.

El mercado de cereales y del pan es un tema recurrente en sus publicaciones durante esos años: *Els cereals als mercats catalans de la Baixa Edat Mitjana* (2014); *Bread in Medieval Barcelona* (2014, en *Feeding the City*, editado por M. Renom); *Panes domésticos y panes de tabona en las ciudades catalanas durante la Edad Media* (2015); *De la pastera a la taula: el pa a Barcelona durant l'edat mitjana* (2016). En la Semana del Spoleto de 2015, dedicada a la alimentación en la Alta Edad Media, Riera presentó una ponencia titulada *La distribución y los mercados de alimentos en el Mediterráneo occidental* (2016).

Comida y poder, cocina y poder, mesa y poder. La dimensión política de todo aquello que tiene que ver con la producción, la distribución y el consumo alimentario es una de las claves fundamentales del trabajo de investigación de Toni Riera, al igual que el de otros investigadores que, a dos generaciones de distancia de la «encuesta» sobre los comportamientos alimentarios lanzada por Fernand Braudel, en 1961, en la revista *Annales*, han conseguido que el tema se independizara, se emancipara y rebasara los contornos curiosos i pintorescos en los que había estado confinada largo tiempo. El ensayo de 2013 *Gastronomía y política en los banquetes cortesanos de la Baja Edad Media* parece proponer la inclusión de la «nueva» historia dentro de los cánones más consolidados y clásicos de la historiografía, pero se trata en realidad de un *modo* nuevo de leer la historia. No es una «nueva historia», sino un «modo nuevo» de hacer historia, con una sensibilidad que penetra en la sociología, en la antropología, mezclando los «tiempos» que Braudel suponía distintos: los tiempos largos de las estructuras profundas y los cortos de los acontecimientos ya no son tratados

de forma independiente cuando se habla de comida, sino que están interrelacionados, conectados entre sí.

La cocina —en el sentido más inmediato y concreto de la palabra— también encuentra un lugar en el desarrollo de las investigaciones de Toni Riera. E igualmente en este caso el enfoque es abiertamente *político*, aunque en un sentido profundamente diferente: no atiende a las razones del poder, sino a las de la pertenencia y de la identidad, a la *polis* entendida como comunidad de intereses, como lugar de identidad colectiva; estos son los intereses del historiador, que no surgen de una simple curiosidad filológica, sino de la necesidad de recuperar los fundamentos históricos de una cultura aún viva, aunque, claro está, rediseñada y reconstruida. Es un interés totalmente contemporáneo el que impulsa a Riera a estudiar *Sent Soví*, el recetario catalán más antiguo y célebre, en torno al cual se despliega una publicación sobre las fuentes medievales de la gastronomía de la zona: *L'herència del «Sent Soví». Manuscrits i impresos de tamàtica alimentària a la Biblioteca de la Universitat de Barcelona* (1998). La perspectiva es clara: además de la tradición medieval, lo que importa es la *herència*, la estratificación histórica que ha llevado —aquí y ahora— a una cultura gastronómica particularmente viva, que da —aquí y ahora— frutos imprevistos, absolutamente modernos, tecnológicamente a la vanguardia, ante los cuales el historiador se pregunta su porqué —esa es su labor— y contribuye a valorarlos y promoverlos —también esto forma parte de su trabajo, si se alinea con la *public history*—. De ahí la colaboración de Riera con Ferran Adrià, apóstol de la nueva cocina catalana. De ahí, también, el compromiso de estudiar el «sistema culinario español» (2004) no desde la erudición, sino desde el compromiso civil (si así se puede apelar al *patrimonio* cultural de un país cuya cocina y gastronomía son parte esencial de su identidad). *Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común* es el subtítulo del trabajo que Riera coordina en el 2005 junto a Jesús Contreras y Xavier Medina (*Sabores del Mediterráneo*). Además, Riera es parte activa de un equipo bien nutrido de historiadores, antropólogos, cocineros y profesionales de la cocina (Contreras y Medina, Toni Massanés, Mariangela Pérez Samper, J. Tresserras), que en 2006 elaboró un *Corpus de la cuina catalana*, una obra única en Europa en el ámbito de las publicaciones sobre cocina «tradicional», sobre todo por el modo de enfocar un tema delicado, ya que la variedad de las recetas «tradicionales», en el momento en que se codifican y escriben, se pierde inevitablemente. Este trabajo, precisamente, trata de conservar dicha variedad: las recetas no son realmente «codificadas», sino que más bien son contadas, reconducidas a su núcleo esencial, al mínimo común

denominador a partir del cual cada variante, cada diferencia, es posible. Es un procedimiento difícil, pero es el único que posibilita respetar la historia, la cual no está hecha de prescripciones rígidas —que solo existen en una abstracta y poco fiable «mitología del pasado»—, sino de experiencias vivas y cambiantes. El ojo del historiador y el del antropólogo se unen para dar cuenta de todo ello.

Mientras tanto, continúan las incursiones a la literatura medieval con *El context històric dels receptaris medievals catalans*, contribución de Toni Riera a la edición de *Llibre de Sent Soví* de J. Santanach en 2014. Está dedicado a la evolución de las «estructures productives i de distribució dels aliments» y se plantea como primera parte de una reflexión global sobre el tema. Continúa con la «la cuina i la taula de la noblesa, l'ostentació de la qualitat», en que contextualiza otro recetario, el *Llibre d'aparellar de menjar*, editado el año siguiente por Santanach.

Los estudios y publicaciones de Toni Riera sobre las prácticas alimentarias y sobre la cultura que las sostienen, sobre su desarrollo material y las implicaciones simbólicas que siempre las acompañan, se suceden con inalterada atención —es impresionante en su bibliografía la cantidad de trabajos en prensa— y con mirada vigilante, con un ojo puesto en las fuentes medievales y otro en la necesidad de la contemporaneidad. La mirada oscila entre lo material y lo imaginario, los sistemas productivos y el «estatus social» de los alimentos —por decirlo a la manera de Flandrin—, los modelos de comportamiento y los modelos mentales. Así, cuando estudia el papel de la carne en el sistema alimentario medieval, no puede dejar de constatar que se trata del «triumfo de un alimento moralmente cuestionado» (2016). Este tema forma parte de uno de los debates actuales especialmente «calientes», y no cabe duda de que el medievalista se encuentra en una posición ventajosa para aportar reflexiones de cronología larga, que muestran claves fundamentales a quienes se ocupan de la cuestión hoy.

Muchos investigadores en las últimas décadas han estudiado la comida (las prácticas, los comportamientos, los modelos, los valores alimentarios) como paradigma para comprender mejor y a fondo las estructuras materiales y mentales de una sociedad, lo que Bloch consideraba, más allá de eventos particulares, la realidad de mayor interés para un historiador. Y Toni Riera lo ha hecho de un modo magistral.