

miento a las mujeres se modificó, entró en la dimensión del juego. El juego —recuerda Duby— se desarrolla a tres bandas: la dama, el amante y el marido. Ella tiene sobre los caballeros un triple poder: educador, mediador y seductor. El amante no está casado. Es un joven. Encarna a la juventud en sí misma: su audacia, su temeridad, pero también sus frustraciones. Es, ante todo, un guerrero. Por esta razón debe intentar forzar las defensas de la dama, penetrar la muralla. El señor —*senior*— es el que organiza, en realidad, el juego. Mueve los hilos, controla en todo momento su desarrollo. La dama es su honor, su posesión más preciada. Él la expone, la muestra a los ojos de los demás. Es un objeto de ostentación de poder. Participa, por lo tanto, de su gloria.

Cuando el amor hace su aparición en la sociedad del siglo XII los hombres de Iglesia se vuelcan sobre él. Lo estudian. Comprender para dominar. Es en este momento cuando Georges Duby ofrece sus argumentos más sólidos: el mejor libro sobre el amor que conservamos no es, paradójicamente, una novela. Es un *tractatus*. Una obra que pretende educar a un príncipe. El lector ya lo ha adivinado. De hecho, Georges Duby ya lo mencionó al

principio del capítulo. Frente a la novela se levanta una obra moral, eclesiástica. Es el *De Amorem*, de Andrés el Capellán.

El medievalista comprometido con la historia de las mujeres en la edad media debe prestar gran atención a estas tres obras. Están imbuidas de múltiples reflexiones que no tardarán en encontrar un referente documental en nuestros archivos. Pero, ante todo, son tres obras de reflexión. Un legado inigualable en el que el genial medievalista intentó dar respuesta a tres preguntas fundamentales en cada uno de los libros que componen esta brillante trilogía:

¿Qué imagen tenían —y por lo tanto transmitían— los hombres del siglo XII de sus contemporáneas, las damas de su tiempo?

¿Cómo imaginaban esos mismos hombres a sus antepasadas más lejanas i qué papel jugaban aquellas en su presente?

¿Cuál era la estrategia discursiva elaborada por los hombres de iglesia para enfrentarse al problema de la inserción de la mujer en el tejido social del siglo XII?

Lea el lector estos libros con detenimiento. Su lectura es inexcusable.

F. J. Rodríguez-Bernal

REDON, Odile; SABBAN, Françoise; SERVENTI, Silvano

La Gastronomie au Moyen Age, 150 recettes de France et d'Italie

Rennes: Éditions Stock, 1991. 333 p. Traducción en castellano: *Delicias de la gastronomía medieval*, Madrid: ediciones Anaya & Maria Muchnik, 1996. 529 p.

Ce n'est pas un livre d'histoire médiévale banal et ce n'est pas non plus un livre de recettes ordinaires. C'est tout simplement une pincée de recherche historique mélangée à un soupçon de cours de cuisine de France et d'Italie. Là est le résultat de cet ouvrage présenté par Odile Redon, Françoise Sabban et Silvano Serventi, aidés par de nombreux collaborateurs, et préfacé par Georges Duby.

Deux grandes parties se dégagent de cet ouvrage.

La première résume les coutumes culinaires des XIV^e et XV^e siècles des ménages les moins modestes. L'originalité de cet ouvrage n'en est pas le thème qui est déjà bien connu des médiévistes mais le fait qu'il ait été conçu par des historiens amateurs de cuisine. Elles sont présentées à partir de diverses sources dont les plus

connues sont *Le Ménagier de Paris*, le *Libro de Coquinaria* de Maître Martino et le *Viandier de Taillevent*. De ces traités, on peut en tirer quelques aperçus. Par exemple, on mange plutôt cuit. Le seigneur et le paysan consomment plus ou moins les mêmes aliments. Même en cas de crise, le seigneur peut se nourrir normalement. La nourriture est plus abondante les jours de fêtes et est même ritualisée. Par exemple, on mange des lasagnes à Noël ou de l'agneau pour Pâques. Certains jours, on consomme du poisson comme le préconise l'Eglise. Il remplace la viande lors d'un banquet en temps de pénitence.

En ce qui concerne le ravitaillement, les marchés urbains sont mieux approvisionnés que ceux de la campagne qui se contentent bien souvent d'une production locale. On s'approvisionne à partir d'élevages d'animaux, de la chasse et du gibier, et de la pêche. Le répertoire des fruits et légumes est beaucoup plus restreint que celui d'aujourd'hui. Les fromages sont variés. Le beurre est peu utilisé contrairement à la graisse de porc. Le lait d'amandes est préféré au lait d'origine animale. La caractéristique essentielle de la gastronomie médiévale reste la grande variété d'épices utilisées comme la cannelle, le gingembre, les poivres... On peut aussi remarquer que les recettes de cuisine, d'après leurs noms, circulent: tourte française, tourte pisane ou potage des Lombards.

L'ordre du repas est différent. On commence par des fruits qui ouvrent l'appétit pour le terminer par des épices qui rafraîchissent l'haleine, en passant par les potages, les viandes rôties et le dessert. Le tout est arrosé d'hypocras, un vin édulcoré au miel, de malvoisie, un vin du sud de l'Italie ou de «piquette». Bien souvent, il est accompagné de gaufres appelées «métiers» en France et «caldone» en Italie. Le vin français a bonne réputation contrairement à son voisin italien. On en consomme au moins un litre par jour et par personne selon un protocole bien établi lors des banquets. On prend place autour de la table

d'après son rang. Les couverts ne sont pas individuels. On se lave les mains avant de passer à table car on mange avec les doigts que l'on essuie avec la nappe.

La cuisine médiévale peut être adaptée à notre époque. Il est vrai que le personnel travaillant en cuisine était hiérarchisé, nombreux et spécialisé. La manière de cuisiner nécessitait beaucoup de main-d'œuvre pour hâcher, broyer, filtrer, cuire, etc. mais les robots ménagers d'aujourd'hui remplacent les bras d'autrefois. Le choix des recettes est purement subjectif et celles-ci ont été adaptées tout en restant proches du texte original. Cependant, quelques problèmes de réalisation se sont fait ressentir: certains produits n'ont pas encore été identifiés et il faut se procurer du verjus (jus de raisin vert).

La cuisine médiévale est donc source d'un triple plaisir: visuel avec les colorants naturels tels que le safran ou le jus de raisin rouge, olfactif avec les nombreuses épices, et gustatif avec le mélange aigre-doux et toujours avec les fameuses épices.

La deuxième partie mérite plus d'être mise en pratique que commentée. Elle présente les recettes de manière originale. Chaque recette fait partie d'une rubrique qui est commentée. Chaque rubrique correspond à l'étape du menu médiéval: d'abord les potages, puis les rôts de chair, les poissons, les pâtés, tartes et tourtes, les sauces, les oeufs, les entremets, les fritures et les dorures et, enfin, les autres menues choses comme le nougat ou le mélange d'épices.

Chaque recette est conçue de la façon suivante: le nom de la recette elle-même, la recette écrite dans sa langue originale (latin, français ou italien), la traduction, un commentaire historique concernant chaque recette, la liste des ingrédients utilisés et la façon de cuisiner.

Le tout est agrémenté de manuscrits et d'illustrations expliqués par les auteurs mais aussi d'anecdotes tout au long de l'ouvrage.

Il faut préciser qu'il a été traduit en espagnol mais que l'oubli volontaire des illustrations et la différence de présentation lui font défaut.

Voilà donc un livre qui met non seulement l'appétit mais aussi tous nos sens en éveil!

Vanessa Giorgio
Université de Savoie

BROWN, Peter

La formazione dell'Europa cristiana. Universalismo e diversità
Roma: Editori Laterza. Collana «Fare l'Europa», 1995. 392 p.

Este magistral trabajo de P. Brown pertenece a la colección italiana «Fare l'Europa», la cual se incluye dentro de un proyecto en el que participan varios editores de países diferentes, que van a llevar a cabo un estudio erudito sobre la formación y construcción de Europa. Brown, en este magnífico estudio, trata la formación del cristianismo en el ámbito europeo y en aquellos territorios que constituirán la frontera de Europa: Irlanda, la Galia y Britania; el autor trata también la difusión del cristianismo en el continente asiático y en Islandia. Brown ofrece en este libro una visión renovadora de los períodos de la antigüedad tardía y de la alta edad media, estableciendo como hilo conductor la formación del cristianismo en un marco geográfico amplísimo.

Peter Brown ha escrito otros libros donde estudia los cambios sociales, culturales y religiosos que se producen en el primer período mencionado, tratando de manera especial la función que tuvo el cristianismo en estos cambios, así pues, *The World of Late Antiquity: From Marcus Aurelius to Muhammad* (traducción en castellano, Madrid, Taurus, 1989) y *The making of Late Antiquity* (Cambridge and London, Harvard University Press, 1978) son algunos títulos del autor, en los cuales se estudian todos estos aspectos. En esta misma línea de estudios hemos de situar la obra que aquí presentamos, la cual comprende un ámbito cronológico que va del siglo II dC al siglo XI dC.

La primera parte del libro (p. 5-114) ya nos sitúa en el tema de estudio; la existencia y difusión del cristianismo sobre los espacios que constituían el antiguo mundo del Mediterráneo y del Asia occidental, y la diferenciación entre el cristianismo de la Europa occidental respecto a las otras variantes de cristianismo contemporáneas que se desarrollaron en otros espacios geográficos.

Peter Brown estudia primeramente el ámbito del Imperio romano de los siglos I y II dC, un imperio que une el Mediterráneo en un único y sólido sistema imperial. Un imperio estable, centralizado y que ha adquirido su máxima extensión. Esta visión es importante para entender como el mundo de la antigüedad tardía llegará a ser tan diferente del mundo clásico.

Después vendrán las «invasiones bárbaras» que harán surgir regiones en las cuales romanos y no-romanos estarán habituados a encontrarse como iguales para formar un «fondo medio» social y cultural. Para Peter Brown, a partir del año 500 dC, la difusión del cristianismo a lo largo de lo que había sido la frontera romana de la Europa occidental, se verificó sobre este «fondo medio» constituido por la convergencia de regiones «romanas» y regiones «bárbaras».

En el año 800 dC la afirmación de la potencia franca bajo Carlomagno supone que, un tipo particular de cristianismo católico sea la fe común obligatoria de todas las regiones que confluyeron en la