DE CASTRO MARTÍNEZ, Teresa, La alimentación en las Crónicas castellanas bajomedievales, Universidad de Granada, Granada, 1996, 337 pp.

Bajo el título *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, y con la intención de realizar una contribución al estudio de la historia de la alimentación española Teresa de Castro Martínez pretende sistematizar las características que presentaba la alimentación de los grupos sociales, étnicos y/o religiosos en el reino de Castilla durante los siglos finales de la Edad Media.

A lo largo de los diversos capítulos, así como en la amplia bibliografía, la autora demuestra una gran erudición y capacidad crítica consiguiendo hacer de esta obra una referencia obligada para futuros debates y publicaciones sobre el tema.

La estructura general de la obra contiene seis grandes bloques. El primero, El tema de la alimentación (pp. 35-58), trata de señalar la importancia de los estudios sobre este tema. El segundo, Las fuentes: La cronística y la biografía bajomedieval (pp. 59-76), examina las obras utilizadas en el trabajo y razona su utilización. El tercero, El código alimentario Bajomedieval (pp. 77-164) hace un análisis rápido sobre los valores de la Baja Edad Media. El cuarto, Las minorías religiosas o la diferenciación cultural del consumo (pp. 165-188), analiza los distintos hábitos alimenticios de los grupos marcados por las diferencias religiosas. El quinto, Hambre y consumos de crisis (pp. 189-210) habla de los productos alimenticios consumidos en este época. Y, finalmente, el sexto, Alimentación y enfermedad (pp. 211-236), apoyada en datos históricos, reflexiona sobre la íntima relación existente entre las carencias alimenticias y el desarrollo de las enfermedades.

En el primer capítulo, la autora se centra en la importancia de la alimentación a través de la historia. Hace un recorrido por los estudios hechos tanto en España como en el extranjero que se refieren al tema de su libro. En el segundo capítulo, Las fuentes: La cronística y la biografía bajomedieval, hay tres subcapítulos relacionados con la historiografía de los siglos XIV y XV. El subapartado de estos siglos en Castilla revisa los grandes problemas históricos y la situación económica de este período. El segundo subapartado reconstruye la concepción de la historia existente en la Europa de estos siglos y hace mención, al final, de las crónicas y la biografía castellana en los siglos finales del Medievo. Se centra en el último apartado en un breve reflejo de la alimentación.

En el tercer capítulo, dedicado al código alimentario bajomedieval, estudia los elementos básicos conformadores de la ideología alimentaria de la época que analiza, entre estos elementos aparecen: libertad y generosidad, templanza y rechazo de la gula, valor simbólico de los productos más representativos de la alimentación, diversidad de significados de la oferta alimentaria, el valor predominante de la comida, la diferenciación social del consumo, y el determinismo religioso.

En el cuarto capítulo, Las minorías religiosas o la diferenciación cultural del consumo, analiza la información ofrecida por las crónicas sobre las tres tipos de alimentación diferentes, apoyadas en la diversidad religiosa y cultural (cristiana, judía y musulmana).

El capítulo sobre el hambre y los consumos de crisis constata que durante este

período las hambrunas fueron enormes. La autora muestra las causas y los tipos de hambres; ofrece los alimentos alternativos que los hombres utilizaban para mantenerse ante la carestía de viandas dignas.

En Alimentación y enfermedad, Teresa de Castro Martínez demuestra la estrecha dependencia existente entre la enfermedad y la medicina y la línea histórica de la alimentación.

Por último, la obra se completa con un abundante glosario (pp. 237-327), digno de alabanza por el número de entradas y por el desarrollo de cada una de ellas. La más importante conclusión sacada por la autora es que la alimentación es un punto de contacto de diferentes aspectos del proceso histórico, reflejo de las condiciones materiales y culturales de vida de la población, aunque en la cronística y la biografía bajomedievales el segundo aspecto es más visible.

En resumen, se trata de una obra de agradable lectura, muy útil tanto para los historiadores como para los filólogos, sobre todo, investigadores que nos dedicamos al estudio del léxico medieval. *Celia Fernández Corral* (Universidad de León).

BOCHACA, M., Les marchands bordelais au temps de Louis XI. Espaces et réseaux de relations économiques, AUSONIUS, Scripta varia, Bordeaux 1998, 147 pp.

La historiografía francesa actual, preocupada por otros problemas, ha permanecido alejada, en los últimos tiempos, del tema planteado en el presente libro. Hay que remontarse años atrás para encontrar trabajos que aborden el pasado de los mercaderes. Entre ellos, el hito que sobresale, el modelo indiscutible, es el tomo 2 de *Civilisation matérielle*, économie et capitalisme de F. Braudel, titulado *Les jeux de l'echange* (París 1979). Publicado pocos años después, también hay que recordar el esfuerzo colectivo que se plasmó en *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au moyen âge et aux temps modernes* (Flaran, 5, Auch 1983). Para el caso de Burdeos, destacan los tres volúmenes publicados en 1968 por J. Bernard (*Navires et gens de mer à Bordeaux*, *vers 1400-vers 1550*).

Ahora, M. Bochaca vuelve sobre esos temas, por lo que puede decirse que nos encontramos ante un trabajo que retoma una problemática historiográfica que no ha sido suficientemente atendida por los historiadores franceses de los últimos años. Y lo hace desde una perspectiva innovadora, desde la que nos acerca a los intereses económicos urbanos, a través de una comunidad concreta, la de los comerciantes bordeleses de la época de Luis XI.

Ya en las primeras páginas, M. Bochaca intenta abordar el tema propuesto en toda su amplitud y complejidad, a partir de las mercancías y de quienes las comercializan. En primer lugar, el vino: frente a la corriente más tradicional, que siempre se ha ocupado del comercio del vino, el autor, sin desdeñar la importancia de ese producto (el único cultivo local que proporciona excedentes comercializa-