

como se pensa freqüentemente, por que a primeira provoca ou agrava a virulência da segunda; mas por que a peste muitas vezes leva à fome, seja rarefazendo a mão-de-obra no momento das colheitas devido à sua violência, como acontece quando das primeiras epidemias no século XIV, seja pelas medidas de isolamento e de interdição de circular, tanto para pessoas quanto para mercadorias, que desorganizam a economia de toda uma região (...). Secundariamente então, a fome, pelos deslocamentos dos famintos e pelos transportes de grãos, contribui para a disseminação da doença" (I, 153-154). Para exemplificar determinadas situações, o autor recorre a algumas interessantes sondagens monográficas, como faz com Barcelona para mostrar a importância da peste como fator de demografia urbana (I, 198-218) ou com Auriol, na Provença, para estudar o comportamento demográfico de uma população em época de peste (I, 313-332). Por fim, a rica bibliografia — 3270 títulos entre fontes manuscritas, livros e artigos — pode ser de grande auxílio para quem pretenda pesquisar em maior profundidade algum aspecto da história da peste (apesar das obras estarem em ordem alfabética por autor e não divididas por assunto, o que facilitaria sua utilização).

Em suma, trata-se de um trabalho de fôlego, de muito valor e utilidade, mas que ainda deixa inúmeras lacunas a serem preenchidas. Um estudo completo da peste, abordando além dos aspectos tradicionais uma história dos preços e dos salários, uma sociologia da doença, uma história da mentalidade, da sensibilidade e da espiritualidade frente à epidemia — sem dúvida trabalho de equipe — continua por ser feito.

HILÁRIO FRANCO JÚNIOR

* * *

STOUFF (Louis). — *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe. et XVe. siècles*. Col. "Civilisations et Sociétés", nº 20. Paris-Haia, Mouton & Co., 1970. 508 páginas "in-8º" (16 x 24 cm), com mapas, quadros estatísticos e gráficos no texto e um gráfico fora do texto.

Como tem ocorrido com grande parte das pesquisas francesas recentes, o tema do trabalho em exame teve a sua inspiração nas propostas de ampliação de temática partida do famoso grupo dos *Annales*. Por outro lado, estando o problema da fome no mundo em grande evidência, é normal que a curiosidade dos historiadores tenha se voltado para os aspectos a ele relacionados no passado. Naturalmente, as disponibilidades documentais impõem limites à faina dos pesquisadores e, no caso presente, o Autor acentua que não há condições, na área geográfica escolhida (aliás, sensivelmente mais ampla do que a Provença clássica), para recuar o estudo ao período anterior a 1300 (p. 17). Outras restrições nascem do fato de apresentarem as séries documentais

lacunas freqüentes e oferecerem dados insuficientemente precisos. Assim, questões das mais importantes permanecem em suspenso: a do grau de gravidade das penúrias ou a de se saber até que ponto seria satisfatória do ponto de vista nutricional a dieta dos diferentes grupos sociais, por exemplo.

O livro se divide em 3 longos capítulos, de tal forma ricos em subdivisões, que praticamente correspondem a partes. Os dois primeiros dizem respeito ao abastecimento (dedicados respectivamente aos alimentos de origem vegetal e aos de origem animal) e o último à alimentação propriamente dita. No primeiro capítulo (páginas 25 a 108), mui previsivelmente, a parte mais extensa (57 páginas) é dedicada aos grãos e aos pães, havendo no tratamento da matéria uma inversão em relação à formulação, já que os problemas relacionados com a manufatura do pão (terminologia dos cereais panificáveis, evolução da natureza do pão no período e o pão dos judeus) são examinados antes dos de abastecimento (cultura de cereais, comércios de grãos e perturbações no abastecimento). Aquí, o item de interesse mais geral é aquele que concerne às penúrias e, embora o Autor realce que "les textes ne permettent pas de décélérer la *gravité réelle* de ces crises", fato que já ressaltamos acima, dele é lícito inferir que em tais conjunturas os diversos setores sociais eram atingidos assaz desigualmente e que só muito excepcionalmente redundavam em risco sério à sobrevivência, não confirmando a visão apocalíptica bastante difundida de uma sociedade medieval perpetuamente à beira da fome. Segue-se a parte dedicada, também sem surpresa, ao vinho, ressaltando-se a generalidade de seu consumo e as variações na qualidade, assim como o problema do vinho dos judeus, diverso do dos cristãos, distinção essa muito importante no contexto da época. O último tópico do capítulo concerne o azeite e os frutos e legumes, sendo a região privilegiada em relação ao primeiro e oferecendo uma variedade inesperada em relação aos restantes, sendo, todavia, impossível determinar o grau de intensidade do seu consumo.

O segundo capítulo (páginas 109 a 215), além da incongruência, talvez evitável, de se encerrar com o problema do sal e das especiarias (entendemos que seria melhor tê-los tratado no capítulo anterior, o que seria mais lógico ao menos para os temperos, todos de origem vegetal), toca em aspectos interessantes, como o do papel dos açougueiros na sociedade da época (de uma maneira geral caracterizados como elementos prósperos), o do elevado índice do consumo de carne (presumivelmente comparável ao das nações desenvolvidas atuais, o que significa o desmentido a outro mito e explicável talvez pela ampliação das áreas incultas, utilizadas para o pastoreio, decorrente da depressão demográfica) e do destaque da carne ovina e dos peixes (a alta taxa de consumo de carne de carneiro representando uma característica regional ligada à intensidade da respectiva criação e a do pescado típica do período, consideradas as restrições, efetivamente obedecidas, não só da Quaresma como de várias outras datas religiosas).

O terceiro e último capítulo (páginas 217 a 274) trata enfim da alimentação propriamente dita e nele não houve remédio, devido às limitações da documentação, senão se contentar com amostragens exemplificativas, felizmente bastante variadas, apresentando-se como deficiência mais constante a pobreza no leite e derivados, frutas, verduras e legumes frescos, redundando em carência de proteínas animais, cálcio e vitaminas A e C. Quanto mais baixo o nível social do consumidor mais se acentuavam tais tendências, conduzindo, sobretudo em fases de penúrias à multiplicação de doenças de pele, por vezes confundidas com a lepra. Neste capítulo o Autor socorreu-se da colaboração de nutricionista, exemplo de colaboração inter-disciplinar digno de ser imitado.

Ao texto segue-se uma complementação bastante substancial (cerca de 200 páginas), compostas de anexos, peças justificativas, fontes, bibliografia e glossário, além dos índices de praxe, sendo, contudo, estranhável, a ausência de um índice remissivo de assuntos.

Apesar de deixar em suspenso uma série de questões importantes, e objeto de cogitação constante de historiadores preocupados com aspectos sobretudo interpretativos, fato que se deve basicamente, como já foi enfatizado, à insuficiência das fontes, trata-se de uma contribuição sugestiva num campo ainda a ser devidamente explorado.

VICTOR DEODATO DA SILVA

* * *

ASHTOR (Eliyahu). — *Les métaux précieux et la balance des payments du Proche-Orient à la Basse Époque*. École Pratique des Hautes Études — VIe. Section. Centre de Recherches Historiques. Série "Monnaie-Prix-Conjoncture". Paris, S.E.V.P.E.N., 1971. 128 páginas "in-8°" (16 x 24 cm).

A "Época Baixa" a que se refere o título refere-se a um critério próximo-oriental de periodização, procurando caracterizar a fase de decadência mame-luca, que precedeu a conquista da região pelos otomanos. Nessas condições, *grosso modo*, o livro concentra-se nos séculos XIV e XV, ainda que não raro remontando a fases notavelmente anteriores, com algumas incursões pelo século XVI. Desfrutando da margem de rabugice normalmente concedida aos resenhadores, diremos que a indicação dos séculos em seguida ao título seria bem-vinda, visto que nem todos estão familiarizados com a nomenclatura da história da região, o que torna, em muitos casos, obrigatório folhear o livro para precisar o seu conteúdo. Mas, mais útil se nos afigura passar ao exame de sua substância.