

(PLECS)

D'HISTÒRIA LOCAL

158

Directors: Ramon Arnabat (URV),
Josep Santesmases (CCEPC)
Producció: L'Avenç
Disseny original: Canseixanta
Trià de novetats: Pineda Vaquer,
Carles Barrull (IRMU)
Dipòsit legal: B. 47.520-76
ISSN 2339-6997

CONTINGUTS

EDITORIAL: El retorn del safrà	1
TEMES 1: «Les coses grans a costar ...»	2
TEMES 2: El cultiu i el comerç de ...	5
TEMES 3: L'ús del safrà en els ...	8
PATRIMONI: El safrà en el receptari ...	11
RESSENYES	13
TRIA DE NOVETATS	14
NOTICIARI	16

JOAN J. BUSQUETA RIU. Universitat de Lleida

EL RETORN DEL SAFRÀ

La gent de les Garrigues està dirigint els seus esforços, en els darrers temps, cap al conreu del safrà. Una aposta decidida per trobar nous productes que reforcin l'oferta tradicional d'olives i ametlles de la comarca. Però, el safrà és un producte nou? Ben al contrari. Justament, la innovació, la mirada de futur, la necessitat d'una major diversificació davant la variabilitat del mercat agrari, van de la mà d'un cultiu que retorna: el safrà, producte que arrelà amb força en aquestes terres de l'interior des del segle XIII, i que arribaria a constituir un dels grans referents del comerç del conjunt de la Catalunya baixmedieval; «l'espècie d'Occident», tal com el batejà, tot i tenir els orígens en l'orient mediterrani, Mario del Treppo l'any 1976.¹ Val a dir que, en els dominis andalusins –com és el cas, per exemple, de les terres del Baix Segre, conquerides pels cristians a mitjan segle XII–, el safrà ja era prou valorat i conegut, com també a la veïna Fraga, al Baix Cinca, que destacava justament per produir un safrà de molta qualitat; o a València, conquerida el segle XIII, que des del segle X fou un dels grans centres de producció i exportació de safrà arreu. I tanmateix, el safrà, per la importància que va tenir com a condiment alimentari i també com a producte tintori, pictòric, cosmètic o mèdic, hauria de merèixer més treballs de recerca, perquè la documentació de tipus local és a l'abast. D'aquesta importància se'n va fer ressò ja fa uns anys –volem destacar-ho–



el Centre d'Estudis del Bages, que publicà un monogràfic amb estudis de F. Rafart amb el safrà com a gran protagonista.² I és que el safrà era un producte d'una vàlua enorme, i així ens ho torna a mostrar el dossier de *Plecs*. Us con-

videm, doncs, a llegir-hi les contribucions d'especialistes com C. Vela, sobre la importància de les espècies en general a la Catalunya medieval, i P. Verdés, que assenyalava les principals zones productores de Catalunya durant el segle XV, entre altres punts d'un gran interès. Finalment, els articles de T.H. Balcells relacionen el safrà amb els tractats mèdics i els receptaris de cuina. Un tast, doncs, de la diversitat temàtica i d'enfocaments que pot i ha de comportar l'estudi del món del safrà. Un món que re-

torna i que està implicant molta gent que veu en aquest producte, senyera de la producció i del comerç català a la baixa edat mitjana, una oportunitat de futur. La història els/ens empeny. ■

Notes

1. Mario del TREPPO, *Els mercaders catalans i l'expansió de la Corona Catalano-Aragonesa al s. XV*, Barcelona: Curial, 1976, p. 118.
2. Francesc RAFART I SELGA, *Masos, safrà, occitans i pesta negra. Estudis d'història de la Catalunya central*, Manresa: CEB, 1993.