

L'ALIMENTACIÓ I LA SOCIETAT A L'OCCIDENT ALT MEDIEVAL. SEGLES V-VIII.

Albert Pratdesaba i Sala. Historiador i arqueòleg.

Diàriament preparem i consumim els nostres àpats, generalment sense pensar d'on vénen o quina tradició porten associada. Al mateix temps, ens decanem per unes modes, ja sigui de gustos o bé per qüestions de salut. Val a dir que aquestes preocupacions o preferències que tenim avui dia, també existien en el passat, essent incloses en un horitzó cultural, evidentment.

Tampoc no entendríem la nostra cuina sense donar un repàs a la història de l'alimentació, sobretot al que fa al període clàssic i medieval, ja que aquestes èpoques han influït enormement en els nostres costums culinaris. Així doncs, el present article pretén donar un repàs directe i concís al període medieval, fent algunes referències al període clàssic, ja que d'aquest també encara avui en conservem nombroses reminiscències.

Veurem doncs el xoc cultural i l'assimilació que es produirà a finals d'època clàssica amb l'entrada dels pobles germànics i la seva cultura a les fronteres imperials occidentals. Un cop assentats els pobles del nord, repassarem quin era el seu comportament i les tradicions alimentàries, les quals només podrem resseguir les de les persones benestants, les úniques que han deixat un testimoni escrit. Podrem veure també les principals diferències entre la noblesa laica i el monacat. Uns móns completament diferenciats als quals som, en certa manera, deutors de la nostra tradició culinària.

ELS ANTECEDENTS D'ÈPOCA CLÀSSICA

Cal començar, doncs, esbossant alguns dels trets bàsics del període clàssic. Si ens situem a la l'entorn del segle I aC, l'Imperi Romà estenia els seus usos i costums, desplaçant la tradició local. Fins a aquest moment, s'ha pensat que el procés de culturització dels nous territoris conquerits als bàrbars havia estat molt eficaç, en canvi, tant la documentació com el registre arqueològic demostra que les costums autòctones van ser arraconades i desprestigiades, però no substituïdes.

També, arribats a aquest punt, cal recordar que el sistema productiu clàssic era un model purament esclavista, això vol dir que la base de la seva economia es basava en la producció

dels esclaus en un territori determinat; generalment una vil·la d'unes cinquanta Ha podia tenir entre deu i dotze esclaus. Aquests són els que proporcionaven a la vil·la un sistema d'autoproducció i monopoli de les vil·les.

En aquestes vil·les el conreu per excel·lència es bàsicament la coneguda trilogia romana, és a dir: cereal (pa), vinya (vi) i olivera (oli). Productes que avui dia tornen a estar de moda. Un altre dels productes estrelles en durant l'imperi romà serà el peix, que com veurem en època medieval caurà en desús.

LA TRADICIÓ DELS POBLES DEL NORD

Una cultura molt diferent, provinent del nord va irrompre a les fronteres de l'imperi. Aquests pobles germànics eren bàsicament ramaders, en contraposició amb la base agrícola dels romans. En comptes de tenir uns camps fixos, utilitzaven camps itinerants, és a dir, cremaven trossos de boscos, que esdevenien extraordinàriament fèrtils. El cultiu d'aquests durava entre quatre i cinc anys. Quan el sòl s'exhauria, l'abandonaven i cremaven el tros del costat. La preferència dels aliments dels germànics solia ser la carn, la cervesa, el formatge i el pa de sègol o mill.

El radicalisme caurà al segle V amb el trencament de la frontera del Rin el 406 i l'assentament dels pobles germànics dins de les fronteres imperials. Serà en aquest moment quan es produirà un intercanvi cultural intens: elements com per exemple el bosc i la cacera, que eren elements típics dels pobles bàrbars, resultaven completament nous pels romans, més dedicats al cultiu de camps civilitzats. Per contra, pels germànics adoptarien de la cultura romana l'arada romana, el guaret i el vi.

La irrupció d'aquests nouvinguts provoca un canvi sobre el territori, és a dir: es produeix una modificació en el paisatge, demostrat per les nombroses anàlisis pol·líniques realitzades en infinitat de jaciments arqueològics.

A inicis d'època medieval ens trobem doncs, que l'àrea llaurada en el mediterrani recularà enormement, tot i que les terres de cultiu continuaran tenint un valor econòmic. Els boscos i els erms esdevindran més importants que en el període clàssic. Ara aquests llocs fins aleshores despreciats, es començaran a utilitzar per a pastures de bestiar. La ramaderia bravia restarà sobre els prats amb el control d'una sola persona dins d'espais tancats. La caça, la pesca fluvial i la recol·lecció esdevindran activitats corrents i de prestigi social. Assistirem doncs a una adopció d'aquestes costums pels dirigents de la societat. Un exemple ben clar és el del bisbe, que passarà a ser el pastor, mentre que els feligresos seran el ramat.

Així doncs es pot dir que el medi natural es torna més feréstec i agrest, sense que això vulgui dir que hi hagi una situació de crisi o decreixement. Al contrari, en aquests primers moments del període medieval, la població esperava el mateix rendiment tant del camp com del bosc.

CONDICIONANTS CULTURALS DELS SISTEMES ALIMENTARIS

Fruit de tots aquests canvis, trobem també, un canvi en tot el que refereix l'alimentació, des de les formes de cocció als aliments, etc.

La carn es revaloritzarà enfront de les verdures, les fruites i els peixos. Un exemple d'aquest canvi profund el trobem personificat en les paraules d'Antimo, metge, que durant el segle VI escriurà una obra importantíssima: *De Observacione Ciborum*. Aquest era un tractat d'higiene i salut dirigit a Teodoric I rei franc per tal que es mantingués jove. Antimo es referirà constantment al consum de carn com a saludable. Descriu totes les carns i les coccions, així com les virtuts de cadascuna d'elles. Amb tot però, només fa una excepció: la carn crua, la qual aconsella menjar amb moderació per la seva difícil digestió.

Referint-nos a la medecina, seguint les creences de l'època, la digestió de la persona es considerava que els aliments s'acabaven de coure al nostre interior. El nostre estómac era com una olla, escalfada pel fetge, òrgan que per la seva gran quantitat de sang acumulada aportava una "calor" metafísica ja que es considerava que la sang aportava vida. Així doncs, una carn crua havia d'estar més temps a l'interior de l'estómac, per lo que era de digestió més feixuga.

Retornant als aliments, fem referència ara al greixos de cocció. Si bé l'oli d'oliva és conegut per tothom en l'actualitat que era el producte estrella per a les cuïtes en època clàssica, en el període medieval passarà a segon terme, esdevenint un producte més típic de les cuïnes pobres o endarrerides i de les monàstiques. Com veurem més endavant, el monacat seran els que faran perdurar la trilogia mediterrània clàssica.

Per contra en aquest nou període el greix de cocció més apreciat serà el llard de porc. Dins del greix animal predominarà la cansalada, que serà la preferida de les classes més benestants, ja que al contenir unes traces de carn, donava més gust als plats. Per contra el greix blanc de porc serà l'usat per la majoria de la noblesa.

El nou prestigi de la carn arrelarà a tota la societat, ja que com és lògic, les classes altes imposen les modes que la resta de la població imitarà.

Tanmateix la carn més desitjada era la carn fresca vermella. Però com sabem, no tot l'animal tenia el mateix preu, tal i com passa avui dia. Generalment els nobles compraven la carn fresca i vermella, la classe mitja comprava carn fresca de segona qualitat i els pobres carn conservada, carn salada així com embotits, pernills, etc.

Les classes més baixes es valien també dels nens, que realitzaven tasques de caça de petits animals amb trapes.

Les taules d'Antimo, pels seus ingredients eren molt cares, per tant sols els més poderosos (com per exemple els reis) podien permetre's aquell consum de menjar: la distinció entre les jerarquies medievals es basava en la qualitat dels elements de cadascú. La noblesa manifestava el seu rang a la taula: la vaixella era un indicador de rang social. La taula esdevindrà un espai de ritualitat formal.

ELS ALIMENTS DELS GOVERNANTS CAROLINGIS.

L'Imperi Carolingi es cohesionava a partir de la religió cristiana. Aquest funcionava amb unes lleis generals anomenades capitulars, que s'estenien mitjançant una xarxa episcopal. Aquesta estructura eclesiàstica servia per fer funcionar tot l'imperi des de la seu d'Aquisgrad.

Per aconseguir que els capítols s'apliquessin arreu, es van crear uns inspectors anomenats *missi dominici*; que eren literalment els enviats del rei. Aquests enviats eren bàsicament un noble, que supervisava els aspectes polítics i un religiós que supervisava el funcionament eclesiàstic.

Aquests inspectors anaven sempre acompanyats d'un seguici. La quantitat d'aquest depenia de la zona que visitessin. Per exemple les visites a la marca hispànica requerien un seguici més nombrós per la perillositat que comportava la frontera amb els musulmans. També influïa en el seguici la importància dels personatges inspectors, així doncs la companyia podia ser més o menys ampla.

El salari d'aquests enviats es pagava amb espècies a la zona on visitaven. A la documentació trobem que els alts dignataris consumien una gran quantitat de peces animals com un porc, varis garrins, varies aus, varies desenes d'ous, etc. Aquests conjunts d'aliments, no només eren destinats a pagar únicament a l'inspector, sinó que amb aquest pagament s'alimentava tot el seguici que l'acompanyava. Com és evident, com més important era l'enviat del rei, més quantitat d'aliments rebia.

Durant l'alta edat mitjana es mitifica la força física i l'excés alimentari. Aquests passaran a ser valors positius, de caràcter germànic. Es pot dir que és un període de virilitat i misogínia. Els conflictes entre les persones es podien resoldre violentament. Els judicis moltes vegades acabaven amb duels i les Ordalies o Judicis de Déu estaven a l'ordre del dia. El noble més ben considerat havia de ser fort, corpulent, amb barba i que mengés molt. Totes les malalties estaven relacionades amb les classes altes i algunes com l'obesitat no eren mal vistes.

Un noble que mengés poc era considerat indigne de la seva categoria. *Paulo Diacono* a la seva *Historia Lombardorum* explica la seva visita a la cort de l'Imperi d'Orient i diu que l'Emperador de Bizanci era un efeminat perquè portava robes de seda, anava afaitat, menjava poc i a sobre majoritàriament productes vegetals. Evidentment aquí observem el xoc entre les dues cultures: la germànica que s'avia implantat a occident i la clàssica que encara perdurava a l'orient.

L'aliment que consumia la noblesa bàsicament com hem vist era molta carn, però no una carn qualsevol sinó també de qualitat: les carns preferides eren la caça major i l'aviram.

La carn pel noble medieval era una vianda imprescindible, privar-lo de carn era una humiliació. Una capitular de l'any 811 diu que tot titular d'un càrrec públic que havent estat avisat no acudeixi a la formació d'host, no podrà menjar carn ni beure vi tants dies com hagi tardat en assistir a la convocatòria imperial.

En casos de delictes greus, es podia arribar a marginar a un noble prohibint-lo menjar carn, menjar acompanyat, tenir relacions carnals, etc. així tothom sabia que era un noble que havia delinquit i que havia estat bandejat per l'autoritat imperial.

L'aristocràcia occidental durant l'alta edat mitjana obtenia els components de la seva abundant dieta quotidiana dels erms, els camps cultivats i les reserves dels seus extensos dominis cultivats a base de colons: famílies pageses que cultiven petites explotacions en usufructe a canvi de lleugers censos fixes en espècies i importants prestacions laborals a les terres cultivades directament pel senyor.

Un exemple el trobem en el cas del comte de Pallars, que es refugiava a Tremp, a la part baixa del Pallars a l'hivern on consumia els recursos acumulats en aquella zona. Quan arribava la primavera tornava a la muntanya, a terres altes i a l'estiu consumia els béns de la muntanya. Així evitaven haver de transportar mercaderies per vies poc adequades i amb el risc que els productes es fessin malbé.

Durant la resta de l'any, el senyor viatjava pel terme i controlava de pas el territori, a part d'alimentar-se. Segons els testimonis documentals, podem veure que el noranta per cent del que menjava i consumia el senyor es produïa integrament dins del *terminus* del seu castell.

Malgrat que les reserves són extenses i variades, hi ha productes que no es troben en les seves terres, com ara la sal, aliment bàsic. El comerç de sal existia, així com d'espècies. Cuinar amb espècies era una senyal de distinció.

LES ESPÈCIES. EL CANVI D'ÈPOCA CLÀSSICA A ALT MEDIEVAL.

Les espècies eren diverses i abundants en època romana. Aquestes es produïen a la regió oriental de l'Indostan. Arribaven a través del mar Roig a Synope ja durant el segle I aC, i des d'aquest punt anaven per terra a un port fluvial del Nil on les transportava fins al port d'Alexandria i d'aquí a tot el Mediterrani.

En època medieval al segle VI l'islam destruirà part de les províncies de Síria i es farà amb els ports que distribuïen les espècies. Entre l'Índic i el Mediterrani s'introdueix la falca de l'islam que declamava la seva part en les transaccions de les mercaderies provinents d'orient.

Això significa la interrupció de la major part de les espècies que es coneixien en època romana. Amb aquesta nova situació, arribaran molt poquíssimes espècies, que es poden reduir a dues: el pebre i la canyella. La resta seran redescobertes més endavant. Qualitativament s'ha reduït el ventall de condiments i a sobre se n'ha encarat el preu.

Una mostra d'aquest fet és que a la documentació apareix que el *pigmentum* equivaldrà a les espècies en general, com mostra l'exemple: *piper sive pigmentum*. La seva traducció significa pebre, és a dir, espècies. Així doncs, ens podem imaginar que només arriben poques espècies, tant que només reben el pebre com a tal.

Els productes com la sal i el pebre els fan circular alguns comerciants, professionals de tradició oriental que entren en contacte amb comerciants locals a occident per a la seva distribució. El recorregut comercial en un primer moment no va anar als mercats, com seria lògic, sinó a mansions privades de nobles. Això significa que no sempre hi haurà espècie de manera regular i que per tant, els nobles en compraven tota la quantitat que podien quan venia el mercader.

EL MONACAT A L'ALTA EDAT MITJANA.

Com a contraposició a tot el moviment de la noblesa trobem el monacat. Aquests són ascetes, tenen un afany de perfecció i excel·lència moral que no tenen els nobles, per això renuncien a la riquesa, a la sexualitat, llibertat de moviment, autonomia personal, família, etc.

Per recolzar aquests sacrificis, es tanquen en monestirs que recordem la importància de que siguin recintes de pedra ja que en època carolíngia es construïa bàsicament amb fusta.

Els ascetes van a contracorrent: si un membre de l'aristocràcia era un heroi, fort, militar, viril, un membre del monacat era espiritual, virtuós, pacífic i sobri. Autocontrolava els instints, davant l'agressivitat predica la pau, eren passius, pobres i seguien una dieta bàsicament vegetariana precisament per controlar aquesta agressivitat. Més endavant ho veurem més detalladament.

Per garantir la seva dieta, havien de treballar perquè no fossin com un aristòcrata. Realitzaven alguns treballs al camp i als *scriptoriums*, però els aliments i els productes els hi vindran del treball dels pagesos del voltant del monestir. Alguns monjos que sabien un ofici, quan entraven dins del monestir realitzaran aquella tasca. Els tallers del centre religiós havien de garantir la cobertura i l'abastiment del monestir. Si produïen més que la necessitat del monestir, era legítim vendre els productes a preu de cost ja que no poden obtenir beneficis. Això farà entrar en conflicte els monjos amb possibles artesans de la zona que fabriquessin el mateix producte.

La trilogia romana (pa, vi i oli) serà presa pel cristianisme en els actes sacramentals. El pa serà el cos de crist, mentre que el vi serà la seva sang i l'oli s'utilitzarà per a les uncions.

EL MODEL BENEDICTÍ.

De totes les ordes monàstiques, la que sens dubte va prendre una gran importància en època alt medieval va ser sens dubte la dels benedictins. Aquests es basaven en fonts normatives, estatuts i regles, com encara fan molts monestirs actuals com per exemple el de Montserrat.

Els orígens cal cercar-los amb Benet de Núrsia, patró d'Europa. Es desconeixen moltes coses d'aquest personatge, del qual només sabem que va viure a Montecassino. Per saber fets de la seva vida ens hem de regir per una biografia escrita per Gregori el Gran per fer-lo sant. Per tant és una hagiografia.

Els relats dels miracles ens mostra la tecnologia de l'època, perquè el que cura el miracle no ho cura el metge.

LA REGLA DE BENET DE NÚRSIA.

La regla benedictina, no va ser una obra redactada d'un cop sinó que va ser ampliada al llarg de la vida de St. Benet. És una regla poc estructurada, el nucli original és un resum d'una regla anterior: la coneguda com a Regle del Mestre, un escrit anònim de principis del segle VI, més extensa i ben redactada. Benet de Núrsia farà un resum d'aquesta primera regla amb influència de la regla de Cassià.

Benet era una personatge molt sensible i pràctic, tenia una gran consideració per les persones malaltes. Considerava que de res servia un monjo malalt, ja que no podia fer la seva feina, per tant s'havia de vetllar perquè es recuperés, tractant-lo el millor possible.

L'establiment d'unes normes per al control dels monjos arribava a tots els camps. Per a la realització de les tasques agràries a unes temperatures massa elevades es podien eximir els monjos total o parcialment, si l'abat ho considerava oportú, del dejuni.

Cada asceta, tanmateix, podia ampliar voluntàriament en la mesura que la seva salut li permetés així com amb el permís de l'abat i de forma discreta, d'una de les parts de l'àpat.

L'excés de mortificació, és a dir el treball i els dejunis, es premiaven amb uns escreixos alimentaris repartits al llarg de l'any. No estaven en relació amb el calendari litúrgic sinó amb feines dures del camp, això vol dir que el monjo per si sol no s'ho mereix ni en té dret, sinó que és l'abat qui els concedeix graciosament aquest menjar extra. També si superen la càrrega de treball l'abat els hi podia concedir un escreix alimentari. Cal recordar que a les abadies benedictines no es celebrava el Nadal o la Pasqua.

Ja des del segle VII es van dividir els seguidors de la regla de Benet de Núrsia en la part de les dietes: La regla prohibia les carns més fortes (de quadrúpedes), però no deia res de les d'aviram, que per altra banda, com hem vist eren les més apreciades per la resta de la societat.

Es generaren dues corrents que discutiren sobre aquest tema. Els més reaccionaris defensaven que si prohibia les carns més fortes també ho eren les d'aviram. D'altres, més relaxats, s'agafaven a que Benet no la prohibia explícitament, i per tant, la toleraren. A la llarga dominarà la segona corrent i només trobarem carn d'au a les abadies i monestirs.

ELS ÀPATS DE LA REGLA

Un dia normal el monjo menja 2 cops, el dinar es serveix a l'hora sexta, que serien les 12 migdia i el sopar a vespres, just abans de la posta de sol. Aquest horari és estricte, de fet, tota

la regla és molt dura ja que està pensada per a tenir controlats els monjos a tota hora, a més com a tota regla hi ha un codi penal, amb unes sancions o càstig per qui incompleixi algun punt. Qui trenqui per exemple amb l'horari dels àpats serà castigat amb la pèrdua del règim alimentari. Fora de les hores el refectori queda tancat. El monjo no pot menjar ni veure fora.

Els plats que menjaven els monjos solien ser menestres o potatges de llegum seca. Es poden cuinar amb sal, oli i vinagre. Aquests anaven acompanyats d'una ració de pa, que era d'una lliure (360-400 gr.).

Benet considerava el pa com un aliment de gran valor alimentari i simbòlic. Fer el pa estava reservat als monjos, no podia tocar el pa dels monjos cap persona laica o secular.

A part del pa, també tenien una ració de vi, una eimina (450-750 cl). El vi va provocar una controvèrsia entre els moralistes: beure molt vi era contraproductiu per a la moral ja que portava a l'embriaguesa, però el vi era el producte de l'eucaristia que representava la sang de Crist. L'abat, per tant, havia de treballar per controlar i eradicar l'embriaguesa.

El sopar, els dies que sopaven, el majordom guardava una tercera part del pa i del vi. Aquesta partició també s'havia d'aplicar als plats, però generalment el plat de fruita i les verdures no sortien per dinar i en canvi sortien per sopar.

ELS RITUALS DE LA TAULA BENEDICTINA.

Seguint l'estricta regla de Sant Benet, els monjos només podien menjar al refectori i a les hores que estava obert com hem vist abans. Aquesta manera de consumir el menjar col·lectiu oferia avantatges a la comunitat: fomentava la convivència, permetia el control exhaustiu dels monjos a la taula, era també una manera ràpida de treure els dubtes sobre les quantitats dels plats, que havien de ser totes iguals.

A més, aquesta regla propicià la creació d'un ritual, un estil monàstic: Tot àpat era igual per tothom, tant en quantitat com en qualitat. Per no perdre temps, tot estava regulat per horaris. Es menjava a sexta els dies normals, a nones els dies d'abstinència i a vespres per Quaresma.

El ritual de l'àpat començava amb el toc de campana: els monjos deixaven el que estaven fent, es treien les robes de treball i es rentaven les mans i la cara. Seguidament es dirigien cap al refectori, que era obert per l'abat. Tothom entrava i es posava en peu. Els primers que entraven eren els que seien més a prop de la porta i l'últim a entrar era l'abat. Seguidament es feien les oracions i quan el lector començava a llegir els monjos seien. El primer en ser servit era l'abat i

es seguia un ordre invers al d'entrada, escenificant l'entrada al regne dels cels on els últims seran els primers. Com més a prop de l'abat seies un monjo, es tenia una categoria més elevada. Els més veterans per tant eren els que s'asseien més a prop de l'abat. D'aquesta manera s'escenificava que eren més perfectes moralment que no pas els joves que acabaven d'entrar. L'àpat finalitzava amb un altre toc de campana, es feia una oració i el primer en sortir era l'abat.

El refectori era una zona de silenci i acolliment, es menjava de pressa. Els servidors seculars no tocaven res dels monjos. No poden entrar a la cuina. Els cuiners, els servidors i el lector, quan havien acabat els altres monjos, menjaven després a la cuina el mateix àpat que s'havia servit.

Un cop realitzat l'àpat dels monjos, els del servei repartien les restes del banquet immediatament després a la gent més pobre a les portes del monestir.

El menjador benedictí era un espai molt ben il·luminat per finestres elevades perquè hi entrés la llum però no es pogués veure a fora ni els de fora a dins. L'objectiu és que la comunitat es controli i s'estableixin vincles d'afecte.

Els nens i els vells gaudien de més hores de menjar, amb àpats complementaris. Els complements alimentaris, però no els rebien al refectori sinó a la cuina directament.

Pels monjos malalts, hi havia un tracte especial. S'havien de tractar com si fossin de la família. Els malalts restaven a la infermeria, que disposava de cuina pròpia amb una persona amb experiència amb malalts.

Els hostes que s'aturen al monestir no tenien accés a la clausura, sinó que restaven a l'hospederia, un lloc amb pocs dormitoris i una petita cuina amb un hospeder. El monestir havia de donar el tractament que li corresponia a la categoria social de l'hoste. Però aquest no podia entrar dins el monestir. L'abat podia anar al menjador de l'hospederia si l'hoste era de suficient categoria, on compartia el mateix menú que l'hoste.

En el cas que els hostes fossin monàstics i del mateix sexe, podien compartir l'àpat a l'interior del monestir amb els altres monjos. Els convidats però no tenien cap dret alimentari, menjaven el mateix que tothom, però seien a la taula de l'abat. Els hostes podien estar un temps indefinit al monestir a canvi de donacions.

A partir del segle VII el monacat va patir una eclosió. Un grup de monjos irlandesos itinerants funden *Bobbio* i colonitzen Germània. En aquest mateix segle, un grup de Benedictins fundarà a Anglaterra l'abadia de Canterbury.

Aquest expansionisme del monacat i els monestirs aviat es girarà contra seu esdevenint un aspecte negatiu. Quan eren pocs monestirs, aquests eren centres de perfecció moral, però quan els nobles van començar a construir els seus propis monestirs, es creien amb el dret d'assignar l'abat, que solia ser un fill seu. Aquesta intrusió, va provocar una contaminació de l'escala de valors entre els nobles i els monjos.

La contaminació arribarà fins i tot a l'essència del monacat, es produirà la inexistència d'un codi únic "*de regula*". Amb aquest canvi la regla bàsica benedictina només servia d'inspiració a cada abat, que construïa una regla al seu parer, anomenada "*regula mixta*" que durava mentre l'abat visqués. Per tant, no hi havia una única regla escrita, sinó que era una mescla eclèctica.

El control del bisbe sobre els monestirs decaurà. El control moral desapareixerà donant pas a un desgavell generalitzat de tots els monestirs. Aquesta crisi es centrarà sobretot al segon quart del segle VIII, entre el 720 i el 750. A partir del 750 però començarà un redreçament amb un intent de noves polítiques dels governants francs.