

EMMAGATZEMAR MEL I CONFITS DE MEL UNA APORTACIÓ DES DE LA HISTÒRIA DE L'ALIMENTACIÓ REGNE DE MALLORCA, D'ARAGÓ I PRINCIPAT DE CATALUNYA (1348-1491)

Pablo José Alcover Cateura

Universitat de Barcelona

Resum: El present article pretén ser una aproximació a l'emmagatzematge de mel a la Corona d'Aragó tenint com cas d'estudi principal el regne de Mallorca. Aquest treball és la continuació d'una línia de recerca personal sobre la mel, des de la producció al seu consum, a Europa al llarg de l'edat mitjana.

Paraules clau: mel, contenidors de mel, regne de Mallorca, Corona d'Aragó.

Abstract: This paper explores how honey was stored in shops and households of the Crown of Aragon in the Late Middle Ages. It is part of a wider socioeconomic study of honey, from production to consumption, in Medieval Europe.

Keywords: honey, storage recipients, Kingdom of Majorca, Crown of Aragon.

*How doth the little busy bee
Improve each shining hour,
And gather honey all the day
From every opening flower!*

[Com feu la petita abella ocupada,
millorant a cada hora solejada,
i recol·lectant mel tot el dia
de cada flor oberta].

(Traducció de l'anglès al català de Pablo José Alcover Cateura).

Versos del poeta Isaac Watts (1674-1748).

WATTS, I.: *Watts's divine and moral songs for children*, Londres, 1877, p. 24.

1. Introducció. Fonts i metodologia

Malgrat la importància de la mel en força aspectes de l'alimentació i la societat, la historiografia baix medieval de la Corona d'Aragó ha prestat generalment la seva atenció en el sucre en l'estudi dels edulcorants. Les publicacions relatives al sucre al mediterrani occidental al llarg de l'edat mitjana són nombroses. Dues publicacions renovadores metodològicament són respectivament les dels Drs. Mohamed Ouerfelli i Damien Coulon.¹ El professor Flocel Sabaté ha coordinat quatre trobades científiques, entre els anys 2011 i 2014, entorn la temàtica no sols tenint com espai la Corona d'Aragó sinó també la resta de l'Europa jueva, cristiana i musulmana medieval. Aquestes s'han publicat a dos volums. En el cas concret de la historiografia del regne de Mallorca destaquen especialment les recerques dels professors Maria Barceló Crespi i Francesc Bujosa Homar, el psiquiatre i investigador Antoni Contreras Mas i la Dra. María Jesús Sampietro Solanes. El *Gremi d'Apothecaris, Sucre, Speciers i Candelers* de Ciutat de Mallorca i els usos farmacològics i gastronòmics del sucre per part d'aquests oficis han estat les àrees d'estudi principals d'aquests quatre citats autors entorn l'edulcorant.²

Un dels aspectes més poc treballats per la historiografia és l'emmagatzematge de mel.

1 OUERFELLI, M.: *Le sucre, Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leyde, 2008. COULON, D.: "El comercio catalán de azúcar en el siglo XIV", *Anuario de Estudios Medievales*, 31/2, 2001, p. 727-756.

2 SABATÉ, F. (ed.): *El sucre en la Història: alimentació, quotidianitat i economia*, Lleida, 2013. SABATÉ, F. (ed.): *Sucre i societat*, Lleida, 2017. BARCELÓ CRESPI, M.; CONTRERAS MAS, A.: "Farmàcia i alimentació: l'exemple del sucre a la Mallorca baixmedieval", *BSAL*, 50, 1994, p. 199-218. BARCELÓ CRESPI, M.: "Terminologia i ús dels atuells ceràmics a les apotecaries mallorquines baixmedievales", a ROSSELLÓ BORDOY, G. (coord.): *XV Jornades d'Estudis Històrics Locals: Transferències i comerç de ceràmica a l'Europa mediterrània (s. XIV-XVII)*, Palma, 1997, p. 437-453. BARCELÓ CRESPI, M.; CONTRERAS MAS, A.; ROSSELLÓ PONS, M.; ROSSELLÓ BORDOY, G.: "L'apotecaria medieval a Mallorca", a BUJOSA HOMAR, F. (coord.): *La Farmàcia a les Illes Balears*, Palma, 2000, p. 21-47. CONTRERAS MAS, A.: "L'apotecaria medieval a Mallorca, d'especiers a apotecaris", CONTRERAS MAS, A.; BUJOSA HOMAR, F. (dir.), *Història de la ciència a les Illes Balears*, 1, 2006, p. 215-240. SAMPIETRO SOLANES, M.J.: *Plantes medicinals, destil·ladors i llibres a les apotecaries de Mallorca (1348-1550)*, Palma de Mallorca, 2006.

L'edulcorant, com ingredient per a la cuina o com component d'una preparació medicinal, necessitava un contenidor que permetés una correcta conservació. La temàtica dels recipients per al dipòsit de mel no ha estat el principal objecte d'estudi de cap publicació entre els investigadors de la baixa edat mitjana peninsular, però sí que ha estat analitzat puntualment a algunes publicacions.³

Davant aquesta situació, el present article intenta ser una primera aproximació centrada en l'emmagatzematge d'aquest producte amb usos tant culinaris com farmacològics. L'espai del treball són tres estats de la Corona d'Aragó: regne de Mallorca, d'Aragó i Principat de Catalunya, i el temps, els últims dos segles medievals (XIV i XV). Aquest article és la continuació d'un capítol de llibre meu entorn la mel a la Corona d'Aragó al llarg de la baixa edat mitjana, des de la producció al seu consum. En aquesta publicació precedent, la temàtica dels contenidors de mel encara que ha estat tractada, no ha estat analitzada amb profunditat. El present article desitja conseqüentment aprofundir sobre aquesta temàtica dels objectes de depòsit de l'edulcorant.⁴

Una de les tasques més encomiables dels medievalistes de Mallorca, Aragó i Catalunya ha estat històricament, i continua sent-t'ho encara, l'edició de fonts primàries. El llegat historiogràfic abundant dels especialistes, especialment el dels que ens han precedit a l'ofici d'historiador, s'ha de reivindicar. És aquest un dels motius que expliquen el perquè les fonts buidades i treballades al present article ja han estat publicades per altres investigadors. L'altre motiu de la tria de documentació exclusivament publicada és l'absoluta impossibilitat de consulta presencial als arxius, per culpa de l'epidèmia de Coronavirus, circumstància que ha impedit complementar les bases documentals de l'article amb fonts inèdites.

Penso que s'ha de valorar el vast llegat historiogràfic baix medieval de la Corona d'Aragó. Per aquest motiu, el present treball desitja ser també un tribut petit per a la prosa acadèmica de qualitat continguda dins els volums del *Bolletí de la Societat Arqueològica Lul·liana* (1885-avui), del *Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona* (1901-avui) i, finalment, de la revista *Archivos de Filología Aragonesa* (1945-avui).⁵

La metodologia d'aquest treball és l'estudi comparat de dades extretes de dues tipologies documentals: els inventaris i llibres de comptes, datats entre els anys 1348 i 1491. En suma, un total de catorze fonts primàries.⁶ Finalment, aquest estudi pretén ser quantitatiu i qualitatiu i es centra en l'anàlisi dels recipients per a contenir mel a les dues esmentades tipologies documentals baix medievals.

3 La temàtica de la mel ha estat tractada de forma puntual per historiadors, arqueòlegs i conservadors especialitzats en diverses disciplines com història de l'alimentació, de la cultura material, de la fiscalitat i del paisatge. ALCOVER CATEURA, P.J.: "Del panal a la mesa...", (en premsa).

4 ALCOVER CATEURA, P.J.: "Del panal a la mesa...", (en premsa).

5 Els volums de la BSAL estan disponibles a la pàgina web *El projecte 99* de la Universitat de les Illes Balears (UIB): <http://ibdigital.uib.es/greenstone/cgi-bin/library.cgi?a=p&p=home&l=ca&w=utf-8> [consultat 20 de març de 2020]. Els volums del *Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona* (RABL) estan disponibles a la web *Revistes Catalanes d'Accés Obert (RACO)* <http://www.raco.cat/index.php/BoletinRABL> [consultat 20 de març de 2020]. Els volums de *Archivos de Filología Aragonesa* estan disponibles al lloc web oficial de la Institució Fernando el Católico <https://ifc.dpz.es/publicaciones/biblioteca2/id/1> [consultat 20 de març de 2020].

6 Vegeu l'apartat 4. Annex d'aquest treball.

2. Els usos de la mel a la Corona d'Aragó baix medieval

La mel formava part de l'alimentació de la societat de la Corona d'Aragó durant la baixa edat mitjana.⁷ Això no era un fet aïllat d'aquest estat compost dins de la Cristiandat, el que avui diem Occident. Les societats establides entre el proper Regne de Portugal fins a la llunyana i força orientaltzant República de Novgorod (actualment Rússia) practicaven l'art de l'apicultura com a mitjà per obtenir un edulcorant apte pel consum humà: la mel.⁸ Centrem-nos en uns territoris concrets dins d'aquest marc geogràfic europeu: el regne de Mallorca, d'Aragó i Principat de Catalunya. Analitzem seguidament els usos principals de la mel en els tres esmentats estats durant els segles XIV i XV.

Els dolços elaborats amb mel no faltaven a les taules de totes les classes socials, especialment els menjats durant els dies de festa del calendari litúrgic. D'entre ells, destaquen els torrons d'ametlla, pinyons i d'avellanets. Aquests dos últims eren l'opció preferent dels privilegiats, amb unes quantes receptes recollides als folis del *Libre de totes maneres de confits* (segle XV).⁹ Uns i altres eren típics de Nadal.

Al llarg de l'any, els veïns normalment més rics consumien confits amb sucre i amb mel. Aquests últims eren menys valorats que els primers al ser la mel un edulcorant popular i estès entre totes les classes socials, especialment les més modestes. El sucre, en canvi, era habitualment força més escàs i luxós. D'aquí la predilecció de les elits cap al sucre, perquè era un edulcorant on ostentaven més. Entorn la relació entre el confit, especialment de sucre, i el luxe, comenta el professor Juan Vicente García Marsilla que:

Omplir una taula de confits suposava, per tant, desprendre una autèntica fortuna en un plaer tan deliciós com efímer. Això encaixava perfectament en una societat que encara mantenien vives les pautes de consum pròpies de la tradició feudal, en les quals la liberalitat i la generositat estaven per damunt de totes les altres virtuts. Els privilegiats gaudien així d'una perfecta ocasió per a fer gala de la seua opulència, i alhora per a remarcar una distinció nítida entre ells, capaços d'oferir aquests impressionats banquets, i la majoria de la població, que no podia més que somiar-los.¹⁰

7 Agraïxo al meu mestre i antic director de tesi, el professor Antoni Riera Melis, catedràtic emèrit d'Història Medieval de la Universitat de Barcelona per les seves aportacions i comentaris del present article. A més a més, vull agrair els comentaris i suggeriments aportats pel Dr. Carlos Alfaro Zaforteza, professor d'història associat al Kings College London per a aquest treball. Finalment, vull agrair l'ajuda, especialment per a la selecció de la bibliografia especialitzada, al Dr. Carles Vela Aulesa, investigador contractat per la Universitat de Barcelona i especialista en història de la farmàcia. També agrair als dos revisors anònims de la revista per les seves aportacions, que han ajudat a millorar aquesta publicació.

8 CRANE, E.: *The World History of Beekeeping and Honey Hunting*, New York, 1999, p. 107-112, 174, 189-193, 212-223. Claude Lévi-Strauss inclú analitza i parla d'un consum planetari de mel, sent un objecte d'estudi apte per a l'estudi comparat de les societats aborígenes. L'ús de la mel com a edulcorant universal fa que sigui referència a la idea de dolç en multitud de llengües, com és el cas de les romàniques. D'aquí probablement l'explicació que el *Corpus de fraseologia de les Illes Balears* reculli frases com "mel i mató" i "ser de mel". Ambdues frases fan referència a la idea de l'edulcorant com un sinònim d'allò agradable, bo i dolç. LÉVI-STRAUSS, C.: *Mythologiques. Du miel aux cendres*, Paris, 1966, p. 11-12. SAGRERA ANTICH, B.: *Corpus de fraseologia de les Illes Balears. Classificació, descripció i contextualització*, Manacor, 2019, p. 265, 461.

9 FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, L.: "Libre de totes maneres de confits. Un tratado manual cuatrocentrista de arte de dulcería", *Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona*, 19, 1946, p. 120. Malgrat que hom prefereix aquesta edició del *Libre*, hi ha una edició més recent i també acurada realitzada pel professor Joan Santanach i Suñol. SANTANACH I SUÑOL, J.: *Llibre de totes maneres de confits*, Barcelona, 2003.

10 GARCÍA MARSILLA, J.V.: "El luxe dels llépols. Sucre i costum sumptuari a la València tardomedieval", *Afers*, 32, 1999, p. 93.

Al llarg dels segles XIV i XV, la confiteria de sucre superà en l'àmbit comercial a la de la mel. Malgrat que aquesta última no deixà de ser important, sí que passà a un segon pla.¹¹ Fruïtes, sobretot fresques i algunes seques, eren generalment els aliments més comuns confitats amb mel, malgrat que també n'hi havia unes poques verdures i algunes arrels d'herbes silvestres. En qualsevol cas, aquests aliments eren usualment d'origen local i recollits als horts i camps de dins i fora de les murades de les poblacions.¹² De les fruites destacaven préssecs, cireres, poncems, llimones, codonys, peres, pomes, dàtils, carabasses, síndries, nous, ametlles i pinyons.¹³ Finalment, de les verdures i plantes silvestres sobresortien pastanagues, raves, naps i arrels de card girgoler.¹⁴

D'un tipus i l'altre, els confits eren de consum regular els dies de no abstinència. Hi havia dies que era tradicional menjar-ne, com el Dijous Llarder (o Gras) i el dia de Carnestoltes (o Carnaval).¹⁵

La mel tenia usos específics dins la cuina de les classes més riques. Servia per endolcir, espessir i millorar el gust de diversos plats d'origen popular com *sèmoles* i *farines*. Aquestes dues receptes consistien originalment en bullir grans sencers amb aigua resultant una espècie de polentes força insípides. Els cuiners de les cases benestants milloraren ambdós plats, bullint els grans amb llet d'ametlles i densificant el bullit amb un edulcorant, que podia ser mel o sucre. Les salses a base de vinagre que acompanyaven generalment les carns cares, les de caça i volateria, com la *salsa salvatgina*, portaven específicament mel, i aquí no havia possibilitat d'intercanviar l'edulcorant per altre.¹⁶

Una de les esteses i comunes begudes era el *piment*, un vi endolcit especiat. El gust de la beguda s'aconseguia en afegir alguns condiments en pols al vi. El més habitual era pebre, però també hi havia canyella, gingebre, roses vermelles, girofle, sàndal vermell i nard, entre altres. Un cop mesclats tots els condiments, s'afegava un edulcorant per endolcir el líquid. Aquest edulcorant solia ser la mel, encara que els més opulents preferien el sucre, preferentment blanc, com a indicador de rang.¹⁷

11 ALCOVER CATEURA, P.J.: "Del panal a la mesa. La miel en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)" a WALLACE-HARE, D., *New Approaches to the Archaeology of Beekeeping*, Oxford (en premsa).

12 ALCOVER CATEURA, P.J.: "Del panal a la mesa...", (en premsa).

13 És a dir, algunes varietats provinents d'arbres del gènere *Prunus* (préssecs, cireres), *Citrus* (poncem, llimones, taronges), *Cydonia* (codony), *Pyrus* (peres), *Malus* (pomes) i *Phoenix* (dàtils). També hi havia diverses varietats d'una planta herbàcia del gènere *Cucurbita* (carabasses) i del *Citrullus* (síndria). A més, hi havia les llavors comestibles d'alguns arbres del gènere *Pinus* (pinyons), *Juglans* (nous) i *Prunus* (ametlles). Finalment, hi havia les arrels d'una planta del gènere *Eryngium* (card girgoler).

14 ALCOVER CATEURA, P.J.: "Del panal a la mesa...", (en premsa).

15 ALCOVER CATEURA, P.J.: "Del panal a la mesa...", (en premsa).

16 ALCOVER CATEURA, P.J.: "Del panal a la mesa...", (en premsa).

17 ALCOVER CATEURA, P.J.: "Del panal a la mesa...", (en premsa).

Finalitzat l'estudi dels usos gastronòmics principals de la mel, continuem amb l'anàlisi dels seus usos bàsics a la farmacopea medieval. L'edulcorant era un dels composts més comuns de fórmules magistrals utilitzades pels apotecaris, metges i altres professions sanitàries. Multitud de xarops simples i compostos, electuaris,¹⁸ emplastres,¹⁹ unguents, olis i col·liris en contenien. En general, els remeis amb mel eren receptats per tractar especialment vertigen, gota, pedres al ronyó, taps de cera, tumors, vòmits, úlceres, indigestió i roncs. Altrament, els manescals utilitzaven habitualment carn coberta de mel per a l'alimentació del falcó perdiguer quan emmalaltia.²⁰

3. Objectes per a contenir mel i confits amb mel (1348-1491)

Els catorze textos treballats recullen un total d'uns quaranta contenidors de mel i de confits amb mel. El nombre exacte es desconeix perquè un inventari d'una apotecaria de Ciutat de Mallorca datat l'any 1348 menciona "aliquas jarras vacuas in quibus consstat mell", és a dir, algunes gerres. Aquests objectes tenen un ús domèstic, un ús comercial o comparteixen ambdós.

En general, tots són recipients de terrissa. El seu ús fóra causat pel seu preu econòmic, qualitat i fàcil abast. A més, com comenta l'arqueòloga M. Magdalena Riera, la ceràmica és possiblement el material més resistent, si no es fragmenta per fractura. També, gràcies a les marques de propietat, es pot afirmar que eren habitualment reutilitzats per diferents propietaris.²¹

A les llars del regne de Mallorca, els recipients per emmagatzemar mel estaven generalment envernissats.²² Així hi havia una millora de les mesures sanitàries de les peces, sent força més fàcil rentar-les i retirar el producte de la superfície tant de l'interior com de l'exterior de la peça si el vidriat es feia a tota la peça, o solament a l'interior, on es guardava el líquid o fluid; el vidriat permetria també decorar les peces, com el característic verd de les gerres envernissades per a contenir aliments.

Els recipients per depositar edulcorant o conserves amb ell són els següents: olles, gerres, arques farineres amb ambudera o sense, cànsters, pots, alfàbies, *orzas*, *cubos* i arquibancs. Cap d'aquests recipients, a excepció de l'ambudera, tenien un ús específic per guardar mel. L'ambudera era un recipient de terrissa per emmagatzemar llet o mel.²³ Per tant, en general, els objectes emprats per a dipositar l'edulcorant tenien múltiples usos. Un cas paradigmàtic

18 Medicament de consistència líquida, pastosa o sòlida, compost de diversos ingredients, quasi sempre vegetals, i de certa quantitat de mel, xarop o sucre, que en les seves composicions més senzilles té la consideració de llepolia. Aquesta consideració explica el seu origen etimològic del grec *ἐκλεῖχειν* 'llepar'.

19 Preparat farmacèutic d'ús tòpic, sòlid, modelable i adhesiu.

20 ALCOVER CATEURA, P.J.: "Del panal a la mesa...", (en premsa). El falcó perdiguer era una au de rapinya molt emprada en falconeria.

21 RIERA, M.M.; TORRES, F.; BESTARD, B.: "Ceràmiques amb motius heràldics d'època medieval trobades a sa Calatrava (Palma)", *Mayurqa*, 33, 2009, p. 213-214.

22 LLOMPART, G.: "Plata medieval mallorquina", *BSAL*, 39, 1982, p. 61, 72. SASTRE MOLL, J.: *Alguns aspectes de la vida quotidiana a la Menorca medieval*, Palma, 1995, p. 32-45. BARCELÓ CRESPI, M.: *Alguns aspectes de la vida quotidiana a la Ciutat de Mallorca: època medieval*, Palma, 1997, p. 90, 93, 160. LLOMPART, G.: "Dos alquerías medievales de la Sierra de Mallorca", *BSAL*, 55, 1999, p. 418.

23 VENY, J.; MASSIP, À.: *Scripta menorquina*, Barcelona-Maó, 2011, p. 22.

de les moltes utilitats d'un objecte baix medieval contenidor de mel era l'alfàbia, utilitzada al regne de Mallorca per guardar-hi cereals i pseudocereals panificables, fruites fresques, seques i confitades amb sucre o mel, carns i peixos salats, aigua, vins negres i blancs, mostos, remostos, llets, olis, mels, arrops, entre altres.

Hi hauria contenidors amb ús regional, que tenien, entre altres usos, guardar mel. Així, al Principat de Catalunya hi havia arques farineres, amb ambudera o sense, pots i olles, que s'emprarien tradicionalment per depositar l'edulcorant. L'ús de l'ambudera era també habitual a la Menorca baix medieval.²⁴

Al regne d'Aragó, almenys a Saragossa i viles properes, sembla que hi hauria dos objectes contenidors regionals, les *orcas* i els *cubos*, ambdós amb multitud d'usos domèstics, entre els quals hi havia emmagatzemar l'edulcorant. Les *orcas* eren habitualment uns recipients *bojudos*, és a dir, amb *bojo*, de cos ample. Per tant, pareix que eren més amples que alts.²⁵ Altrament, els *cubos*, serien força paraescuts als poals mallorquins i galledes catalanes tradicionals. Al regne de Mallorca eren típiques les alfàbies. Allà els arquibancs eren també, com a mínim a Santa Margalida, emprats per guardar-hi l'edulcorant.

Gerres i cànters eren els objectes ceràmics amb un ús més estès, no sols en el Principat i regnes d'Aragó i Mallorca, sinó també arreu de la Corona d'Aragó.²⁶ Segurament per aquesta circumstància, gerres i cànters amb mel s'inclogueren en diversos folis de la *Lleuda de Mediona* (1434) de Barcelona, estudiada per la professora Roser Salicrú Lluch. A més, a la *Lleuda* hi són citades també les olles, típiques, com hem explicat abans, de les terres del Principat.²⁷

Les quantitats de mel, tant a cases com botigues, no eren generalment petites. La capacitat exacta de cada objecte és difícil de saber. Un càlcul aproximat de la capacitat dels cànters i gerres l'ha realitzat Julia Beltran de Heredia a partir de l'estudi de diferents troballes arqueològiques barcelonines datades als segles XIV i XV. Així doncs, Beltran de Heredia explica:

[Sobre els cànters de mel] *Les peces que estan al voltant dels 30 litres. Si multipliquem els 30 litres (de mitjana) per 1,4 gr/cm3 (densitat de la mel) el resultat és de 42 kg, una xifra que es*

24 Per exemple, a l'"inventari que fa Pere Alzina dels béns del seu sogre", datat l'any 1452, dins un armari hi havia una "ambudera". VENY, J.; MASSIP, À.: *Scripta menorquina...*, p. 22. Altres tres exemples d'ambuderes els trobem a diversos inventaris menorquins baix medievals editats pel professor Jaume Sastre Moll. SASTRE MOLL, J.: *Alguns aspectes de la vida quotidiana a la Menorca medieval*, Palma, 1995, p. 41, 133, 182.

25 Les *orzas* ja es documenten com a recipients contenidors d'aliments des d'època prehistòrica i també durant l'època romana al nord de la península Ibèrica. MONTEAGUDO, L.: "Nombres de túmulos y dólmenes en Galicia y Norte de Portugal", *Revista de Filología Española*, 38, 1/4, 1954, p. 113. Álvaro Zamora, M.I.: *Léxico de la cerámica y alfarería aragonesas*, Zaragoza, 1981, p. 100.

26 Al regne de Sardenya, almenys a Cagliari, eren habituals als segles XIV-XV. ROMERO FRÍAS, M.: *Raccolta di documenti editi e inediti per la storia della Sardegna*, V, Cagliari, 2003, p. 79, 93, 200. Al regne de València, les gerres són sovint citades als llibres d'ordenances municipals, a ordinacions datades als segles XIV i XV. FURIÓ, A.; GARCIA-OLIVER, F.: *Llibre d'establiments i ordenacions de la ciutat de València. I. (1296-1345)*, València, 2007, p. 99-100. GUINOT RODRÍGUEZ, E.: *Establiments municipals del Maestrat, els Ports de Morella i Lluçena (segles XIV-XVIII)*, València, 2011, p. 281. CABANES, M.L.: *El Llibre del mustaçaf de la ciutat d'alacant*, Alacant, 1989, p. 68.

27 SALICRÚ LLUCH, R.: *El tràfic de mercaderies a Barcelona segons els comptes de la lleuda de Mediona (febrer de 1434)*, Barcelona, 1995, p. 113.

pot associar al quintar. [...] És interessant comprovar com el cànter de mel té una capacitat de mig quintar; és a dir, que una gerra és igual a dos cànters i les peces senceres conservades tenen una capacitat de 15 litres, que multiplicats per la densitat de la mel (1,4 gr/cm³) donen com a resultat 21 kg.²⁸

Altrement, els professors Salicrú Lluch i Gaspar Feliu Montfort, aquest últim un dels autors de l'obra de metrologia baix medieval *Pesos, mides i mesures dels Països Catalans*, comparteixen en afirmar que 2 roves de mel a Catalunya en general i a Barcelona en particular eren mig quintar (uns 15,6 quilograms). Les mateixes mesures proposades per Salicrú i Feliu són compartides per Damien Coulon.²⁹ S'ha de tenir present que aquestes dades són aplicables solament si el recipient està completament ple, circumstància que no tenia perquè sempre succeir.

4. Conclusions

La mel era part de l'alimentació. I l'alimentació era part de la societat medieval. Incloure de forma regular o no mel als menjars era un indicador social de rang més, que lligat a altres com la vestimenta, les joies, els atuells per a les taules i les maneres de menjar permetien la diferenciació social promoguda sobretot per les elits ciutadanes.

Què es feia específicament amb la mel guardada en recipients a les llars populars durant els segles XIV i XV? Probablement, les famílies i individus a les llars elaborarien torrons per Nadal. Però, i durant la resta de l'any litúrgic? No es tenen gaires dades al respecte per manca de documentació. Per tant, les formes de consum de l'edulcorant per part de les classes populars i pobres, és a dir, la majoria de la població, romanen encara ara força desconegudes.

Una altra documentació buidada a aquest treball són els inventaris d'apotecaries. Aquests textos mostren objectes parats a botigues on eren guardats els confits de mel. Aquests dolços eren de consum generalment reservat als estaments més privilegiats, població minoritària a la Corona d'Aragó. Els apotecaris també tindrien mel com a component de les seves fórmules magistrals.

Les gerres de mel i altres contenidors de l'edulcorant del món rural, és a dir, possessions, masies, *pardinas* entre altres, i de les llars dels municipis donen dades d'una cuina on hi seria present l'autoconsum, tret propi de l'alimentació de les classes populars. Si seguim les capacitats de les gerres aportades per Gaspar Feliu i altres autors, per tant, entre 15'6 i 21 kg, dubtem que la totalitat s'usés sols per elaborar torró, hi havia amb tota probabilitat altres usos. Així doncs, aquests recipients parlen d'un règim alimentari que tenia força present que podien arribar períodes de crisi, on al mercat urbà local mancarien, o senzillament no hi hauria cap producte bàsic essencial per a la nutrició humana. Per tant, tenir una reserva d'un edulcorant i conservant com la mel era una estratègia útil per ajudar a pal·liar els

28 BELTRÁN DE HEREDIA, J.: "Les gerres de transport marítim: producció i comerç a Barcelona", *Quarhis. Quaderns d'Arqueologia i Història de la Ciutat de Barcelona*, 8, 2012, p. 94.

29 SALICRÚ LLUCH, R.: *El tràfic de mercaderies a Barcelona segons els comptes de la lleuda de Mediona (febrer de 1434)*, Barcelona, 1995, p. 113. ALSINA, C.; FELIU, G.; MARQUET, LL.: *Pesos, mides i mesures dels Països Catalans*, Barcelona, 1990. El mateix professor Feliu recull aquesta hipòtesi de les roves de mel a un article més recent que la considerada obra de referència de la metrologia de la Corona d'Aragó. FELIU, G.: "Les mesures tradicionals catalanes: un garbuix racional", *Butlletí de la Societat Catalana d'Estudis Històrics*, 15, 2004, p. 18. COULON, D.: *Un siècle de relations avec l'Égypte et la Syrie-Palestine (ca. 1330-ca. 1430)*, Madrid, 2011, p. 374-375.

períodes de crisi. Perquè no s'oblida que la funció bàsica de menjar és sobretot satisfer la fam, que és circumstància innata d'ençà que naixem.³⁰ Altrament, els apotecaris pensaven especialment en les necessitats dels seus clients més potencials, les elits urbanes, amb la venda de confits amb mel i, particularment de sucre, que satisfien les seves necessitats i voluntats d'ostentació.

5. Annex³¹

I.

Referència bibliogràfica: ALOMAR CANYELLES, A.I.: “Dos inventaris d'apotecaria del segle XIV”, *Gimbernat*, 37, 2002, p. 87.

Tipologia documental: inventari.

Lloc: Ciutat de Mallorca (regne de Mallorca).

Any de la font: 1348

Ubicació del recipient/s segons la font: a la botiga d'una apotecaria.

Item, una cenalliam ab classa.

Item, aliam cenalliam ab mostaya.

Item, aliam cenalliam ab orpiment.

Item, unam senayetam plenam de cleda.

Item, unam cenallietam ab angelot.

Item, aliquas jarras vacuas in quibus constat mell.

Item, unam raymam papiri.

Item, unum pot de vidrioll.

II.

Referència bibliogràfica: MOLINER BRASÉS, E.M.: “Inventari y encant d'una especieria ceriverina del segle XIV”, *Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona*, 6, 1912, p. 198.

Tipologia documental: inventari.

Lloc: Cervera (Principat de Catalunya).

Any de la font: 1373

Ubicació del recipient/s segons la font: a l'obrador d'una apotecaria.

Item fo atrobat al dit obrador cera obrada XV. liures X. onçes. — Item cera gomada llll. onçes. — Una caxeta longa buyda. — Congres qui sancers qui trencats ab llll. liures de taps

30 Aquí es recorden uns versos de Lord Byron que escrigué sobre la relació entre la humanitat i el menjar:

*“all human History attests
that happiness for man -the hungry sinner-
Since Eve ate apples,
Much depends on dinner”.*

(“Tota la Història testimonia que la felicitat de l'home, -aquest pecador famolenc-, d'ençà que Eva menjà pomes, depèn en bona part del menjar”, traducció de l'anglès al català de Pablo José Alcover). LAKE, J.W.: The Works of Lord Byron Complete in One Volume, Frankfurt del Main, 1837, p. 281.

31 Les fonts primàries d'aquest annex segueixen fidelment les transcripcions dels seus autors, malgrat que els criteris de transcripció seguits no són els mateixos generalment entre els investigadors que editen un document històric. La intenció és mostrar el màxim respecte per la feina d'altres professionals. Se citen les seves transcripcions, però no es modifiquen per homogeneïtzar els criteris de transcripció a l'article. Es posa l'extracte del text on hi figuren els recipients per a tenir una idea d'on anaven disposats.

hi coses que pesaven entre tot XIII. liures. — Una caxeta de noguer en què foren atrobats comptans los quals foren comanats a Madona Francescha, mare del dit Ffrancesch XVIII. sol. VI diners. — Un maçapa poch on havie caparos XIII. onçes. — Altra maçapa on havie nou dexarch III. onçes e miya. — Altre maçapa en que havie goma, miya onça. — altre maçapa en que havie vert scur III. onçes. — Un maçapa ab gales II. onçes. — Un saquaç en que havie aygua cuyta VI. liures. — Un maçapa en que havie rayna III. liures. — Altre maçapa en que havie pols de sucre VIII. onçes. — Un maçapa poch buit. — Un maçapa en que havie silli III. liures. — Sandal blanch e vermeyll VII onçes. — Un maçapa blanch ab diverses empastres. — VIII. pots de domas entre trequats e sancers. — VIII. scudeles de domas, II. grans e VII. poques. — Un pot vert trenquat, en que havie goma limi III. liures. — Un sach o aludaça ab alegua V. liures e miya. — Un pot trenquat ab un poc de angrunat. — Una capceta poch de acerqua que pesa ab la capça III. liures. — Una panistraça ab XXI. pareylls de capçes entre als e bones. — Mix coffi d'alçabuyes. — Nou cantarels buits. — Set pots buits. — Un pot xich ab I. onça de limonada I. onça. — Dos ladrioles de argent viu que pesaren ab tot I. liura V. onçes. — Dos oles en que havie mel XVIII. liures. — Un saquaç en que havia coto utyll III. liures. — Dues oles ab una poch duruga. — Un quaxo de fust en que havie miya puyera de ciurons.

III.

Referència bibliogràfica: PUJOL TUBAU, P.: “Antichs inventaris del Bisbat d’Urgell”, *Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona*, 6, 1912, p. 471.

Tipologia documental: inventari.

Lloc: Vegueria de la Vall de Ribes (Principat de Catalunya).

Any de la font: 1380

Ubicació del recipient/s segons la font: a la cuina.

Primo, in coquina, una olla tupi migencera, I un ferrs de foch I un de ast de ferr. — Item, una pua de torn, II oliers de terra, I selaret e II leues. — II sitis de lanots, I loca trocada, I caça de poall e II ferrades. — I fornell de fust, II sitis, I buffador e I baci daram. — XXVI fusos, I salaret de fust e I banch scon ab una tauleta. — dos comelets de pedra de galines e I morter de pedra. — Una rasora de raure pa, II anaps de fust e I boteta poch. — II filoses, I spasa, I coltell de penistre e **I archa farinera hay una ambudera plena de mell.** — I sach ab una punyera de farina e III fils de paternostres negros. — II greals de terra, I olier ab I poch doli e I panistret. — Un cano de cana ab IIII aguylls basteres e IIII tribanelles. — Una borsa a hay III florins V blanques franceses e II sous VI diners en menus. — Dos borsotes ab fonoyll, I capdell de fill, I canaler de paret. — Un ganivet auda ab manech de vori, II gots e I gerra doli. — **Una ambudera ab un poch de mell** e I cuyllera de fust. — Un vell barrall de vidre e II doblers ab II punyeres de faves. — Un barralet de vidre ab vinagre, I sella de lenya de I ferrs de foch. — Un taulell de portar pa barrat e I scudella de terra pintada. — Un mantell leonat aula e I gonela de dona de blau clar. — I camise de dona, I xopa de bagni audana e I cuçoll. — I pala de fust, I picho de boix, I torn de filar lana. — I cances vermeylles e altres blanques, I sogà e I sach fariner. — I travesser de fustani e I aspi de auspiar lana. — I caps de tenir salsa, I paner, I panistro e I braç daylls. — I cistella plena de taveles de torn (?) e I mirayll. — I desquet ple de fonoyll, I rascle de parlar neu. — I sent crispofoll e I destrall de mealer.

IV.

Referència bibliogràfica: VELA AULESA, C.: *L'obrador d'un apotecari medieval segons el llibre de comptes de Francesc ses Canes (Barcelona 1378-1381)*, Barcelona, 2003, p. 369.

Tipologia documental: llibre de comptes.

Lloc: Barcelona (Principat de Catalunya).

Any: 1380

Ubicació del recipient/s: no consta.

Ítem prenguí d'en Guillem Sabet **I cànter de mel** que pesa encamarat XLIII ll. e mija, dilluns a IX de uvitubre.

V.

Referència bibliogràfica: SERRANO SANZ, M.: "Inventarios aragoneses de los siglos XIV y XV", *Boletín de la Real Academia Española*, 4, 1917, p. 220-221.

Tipologia documental: inventari de béns embargats.

Lloc: Saragossa (regne d'Aragó).

Any: 1397

Ubicació del recipient/s: no consta.

Como fuese denunciado ante Çulema Avenpesat que Simuel Avendanyo havia ferido a AÇach Amato, Ceci Bitales, como oficiales et recullidores de las rendas de la aljama de Çaragoça, et a un xpiano, et al dito Ceci havia sacado sangre, et fizo fer inventario segunt se sigue:

1 Primerament un cafiz de farina. 2 Ítem, dos cafices de favas. 3 Medio quintal de arroz. 4 Dos dotzenas de merluça. **5 Una jarra de miel que hi havia entro a c libras de miel.** 6 Tres rovas d'almendolas. **7 Otra jarra de miel que hi havia entro a c libras de miel.** 8 Dos traveseros. 9 Un tavardo cardeno, con oiros bienes estimados en CCC sueldos.

VI.

Referència bibliogràfica: BATLLE I GALLART, C.: "Francesc Ferrer, apotecari de Barcelona vers el 1400, i el seu obrador", *Miscel·lània de Textos Medievals*, 7, 1994, p. 521.

Tipologia documental: inventari.

Lloc: Barcelona (Principat de Catalunya).

Any: c. 1400

Ubicació del recipient/s: en la botiga (planta baixa) d'una apotecaria.

Botiga

Ítem I pot en què ha riuponti entorn VI onzes.

Ítem I pot en què ha readures de vori entorn VI onzes.

Ítem I pot en què ha spígol entorn II lliures.

Ítem III pots buyts.

Ítem I pot en què ha entorn de I lliura de gran de ponçem agra.

Ítem I pot ab sinegrech mòlt entorn I lliura.

Ítem I pot ab gra de mostaya blanca entorn II lliures.

Ítem I pot ab <Blasi> blachsibianse entorn I lliura.

Ítem I pot ab exenus entorn III lliures.

Item II pots buyts.

Item I pot ab limons confits de mel entorn III lliures.

Item I pot ab ladons.

Item I empastre stomàticon entorn III lliures e mige.

Item I diacalon comun I lliura e mige entorn.

Item I diacalon magno entorn III lliures.

Item G. Servent III lliures o entorn.

Item I pot pinatal confit de mel entorn II lliures.

Item I pot en què ha Reyel de ala confita entorn III lliures.

Item I pot ab ireos confit de mel entorn III lliures.

Item < > i pot ab citrinons confits entorn III lliures.

Item I pot en què ha entorn de I lliura de bruyonia.

Item I pot en què ha mirabolans quebols entorn II lliures e mige.

Item I pot en què ha assa fètida entorn I lliura.

Item I pot en què ha entorn de I lliura de junça.

VII.

Referència bibliogràfica: SANTANDREU SOLER, M.D.: *La vila de Berga a l'edat mitjana.*

La família dels Berga, Barcelona, II, 2006, p. 687.

Tipologia documental: Inventari.

Lloc: Berga (Principat de Catalunya).

Any: 1421

Ubicació del recipient/s: a una cambra a prop de la cuina.

una squella

una caxota ab unes calces blanques

tres olles de mel

una altre ola petita

altre caxe

una destral

VIII.

Referència bibliogràfica: FONT OBRADOR, B.: *Historia de Lluçmajor. Volumen Segundo.*

El siglo XV, Palma de Mallorca, 1974, p. 192, nota. 326.

Tipologia documental: Llibre de comptes.

Lloc: Lluçmajor (regne de Mallorca).

Any: 1423

Ubicació del recipient/s: no consta.

It mes ma deu huna II. la qual li comani per **hun canti de mell** e nol ma a dux.

IX.

Referència bibliogràfica: VINYOLES VIDAL, M.T.: "La qualitat de vida en un mas del Vallès al segle XV. Estudi de l'inventari del Mas Canals de Rubí (Can Rosés)." FERRER I MALLOL, M.T; MUTGÉ I VIVES, J.; RIU I RIU, M. (ed.); *El mas català durant l'Edat Mitjana i la Moderna (segles IX-XVIII): aspectes arqueològics, històrics, geogràfics, arquitectònics i antropològics: actes del col·loqui celebrat a Barcelona, del 3 al 5 de novembre de 1999*, Barcelona, 2001, p. 502, 513.

Tipologia documental: Inventari.

Any: 1460

Lloc: Rubí (Principat de Catalunya).

Ubicació del recipient/s: cuina i terrat d'un mas.

Cuina

Un cànter de terra per tanir mel.

Una gerra ab dues nances, verde, de dos en tres cortans d'oli.

Terrat

Una polera de canyes bone tote nove. Una gabie per portar gallines.

Dues gàvies de gallines bones.

Duas formatgeras de canyes.

Una pimentera envernissade de tanor de mix barral ab dues nances.

Una cànter de mel. Un dobler ab un poch de haròs. Una gerra ho satrilla de tenor de un bon cortà (caixes).

X.

Referència bibliogràfica: SANTANDREU SOLER, M.D.: *La vila de Berga a l'edat mitjana...*, II, 2006, p. 580.

Tipologia documental: Inventari.

Lloc: Berga (Principat de Catalunya).

Any: 1444

Ubicació del recipient/s: a una cambra (dormitori).

una tovayllola tota blancha

una olla de terra de mel

una cuberta de coxí pintada

uns paternostres de lambre e blaus e negres de poch valo

XI.

Referència bibliogràfica: SAMPIETRO SOLANES, M.J.: "Una aportació farmacèutica mallorquina la confectio infantium o confits d'en Cases", *BSAL*, 54, 1998, p. 69.

Tipologia documental: Inventari.

Any: 1463

Lloc: Ciutat de Mallorca (regne de Mallorca).

Ubicació del recipient/s: a la botiga d'una apotecaria.

Tres gerres verdes ab duas anses la una plena de pressechs confits ab mel i l'altre mitge de nous confites e l'altra buida.

Una alfàbia petita en la qual ha entorn un quintar de sitronar ab mel.

Una albàbia envernissada en la qual ha entorn dos quintars de peres confites ab mel.

Una altra alfàbia en qual ha entorn dos quintars de sireses ab mel.

Un altra albàbia envernissada en la qual ha entorn hun quintar de pastanagues confites ab mel.

Un altra albàbia envernissada en la qual ha entorn hun quintar e mig de carabassat confit ab mel.

Una altra alfàbia plena de pastanagues confites ab mel.

Una altra alfàbia plena de sitronat ab mel de pes de dos quintars.

Una altra alfabieta envernissada ab sitronat de mel entorn hun quintar.

XII.

Referència bibliogràfica: WITTLIN, C.: "Un inventario turolense de 1484: los Sánchez Muñoz, herederos del papa Clemente VIII", *Archivos de Filología Aragonesa*, 18-19, 1976, p. 206.

Tipologia documental: Inventari.

Lloc: (regne d'Aragó).

Any: 1484

Ubicació del recipient/s: cambra de la naia (passadís porticat, galeria).

537. Una vissarma larga e dos otras chicas. — 538. Una acha de hombre de piet a forma de martillo e punchón. — 539. Una valesta de fust bodoquera con su cinto e tallola. — 540. Dos poliatos de vallesta. — 541. Una lança larga con cruz a forma de vissarma. — 542. Tres capaços de palma e más uno de esparto. — 543. **Una orca de tener miel vedriada.** — 544. Una vallesta vieja de azero. — 545. Dos mordazas.

XIII.

Referència bibliogràfica: SERRANO SANZ, M.: "Inventarios aragoneses de los siglos XIV y XV", *Boletín de la Real Academia Española*, 9, 1922, p. 126-127, 133.

Tipologia documental: Inventari

Lloc: Saragossa (regne d'Aragó)

Any: 1488

Ubicació del recipient/s: a la botiga d'una apotecaria.

44. Una capsa grant, pintada. 45. Una pimentera grant de siete cantaros. 46. Una otra de quarto cantaros. **47. Dos jarras de tener miel. 48. Una jarra de cabida de seys caniaros [de] miel.** 49. Una jarra de bruga, buyda, cabient dos cantaros. 50. Una jarra buyda, de nuezes. 51. Dos mamelotes de fusta. 52. Setze barrales ensarglados. 53. Tres potes de beyre, de polboras cordiales. 54. Diez y siete ampolletas. 55. Quatro dotzenas ampolletas maças. 56. Una dozena seys barreletes de olios. **57. Un cubo de tener miel.** 58. Un robo de piedra pesant XXX libras. 59. Un perol pesant XVIII libras, VIII onzas.

238. Aroz, XIII libras. 239. Viollas, una onça. 240. Cominos rutigos, X libras. 241. Un cantaro de tinta. **242. Seys jarros vieillos de tener miel.** 243. Una caceta de fazer megas, con su piet de fierro. 244. Argent biu, seys onças. 245. Aguarás, XVIII libras. 246. Exaropes de sucre, XXX libras. 247. Un mamelot de tierra. 248. Succu citroniarum, dos libras. 249. Oley sambucini, dos libras. **250. Confites de miel, XXX libras.** 25r. Dos cullares de ecsar (*sic*) pasta en los meuleros.

XIV.

Referència bibliogràfica: BARCELÓ CRESPI, M.; CASSANYES ROIG, A.: "L'inventari dels béns de Gabriel Cerdà: Aspectes de la vida quotidiana en una possessió de Santa Margalida (1491)", *BSAL*, 73, 2017, p. 243-263.

Tipologia documental: Inventari.

Lloc: Santa Margalida (regne de Mallorca).

Any: 1491

Ubicació del recipient/s: dins un "artibanch", situat davant un llit d'una recambra. Aquesta habitació era d'una madona d'una possessió.

Primo un llit ab artibanch davant lo llit.

Item un matalaf de palla, altre de llana ab son travesser.

Item sis stormies de palma.

Item dins lo artibanch scuyta o mell.

Item dos alambins dolents.

Item dos covos de canyes ab tretze lliures de stam filat burell.

Item un fogó ab ses carreretes de ferro.

Item sinc fexos de lli spatat entre grans e petits.

Item unes cardases velles.

