

BSAL, 64 (2008), 311-320.

Palmes i dàtils a Mallorca. Segles XIII-XV : *Phoenix dactylifera* i *Phoenix canariensis*

JAUME BOVER
RAMON ROSSELLO

A José Antonio del Cañizo, expert en palmeres, amb admiració.

De su-aquí veig Aireflor,
ses cases i es fasser,
però no veig lo meu bé
que té ses claus d'es meu cor.

Els fadrins ja cerquen
dàtils confitats
per donar a les nines...

(Cançó popular de la Fira del Ram)

Les palmeres

Les palmeres datileres o fassers (*Phoenix dactylifera*, 20 m.) i les palmeres canàries (*Phoenix canariensis*, 9-12 m.), diòiques, es troben presents en els cinc continents, encara que solament fructifiquen de forma correcta allà a on hi ha condicions de temperatura i hores de sol pertinents.

Segons els botànics es desconeix quan fou introduïda la palmera datilera, (*Phoenix dactylifera*) a Mallorca a on fou cultivada fins a principis del segle XX.

Es dona el cas, ja estudiat, que allà a on hi ha colònies estables de població nordafricana i clima adient, hi sol créixer la palmera datilera. L'exemple més recent és la presència d'aquests arbres a Nova Caledònia, a Oceania, importats per llavors pels deportats argelins, i que avui, els seus dàtils, formen part de la indústria agrària del país.¹

Cal pensar per tant en la importació de fruits amb pinyols o plantes vives per les poblacions andalusines de Mallorca als segles VII al XIII.

¹ Mélika OUENNOUGHI: *Les descendants d'algériens en Nouvelle Calédonie et la culture du palmier dattier: symbolisme et caractérisation du patrimoine variétal*, Paris, 2004.

La palmera datilera formava part del conjunt arquitectònic i paisajístic de les antigues possessions. La palmera canària, en català tàmara, és molt present a Mallorca, i amb una copa més gran que la datilera, pot arribar a tenir 12 m. de diàmetre, té importància en jardineria i per l'alimentació del bestiar. Degué tenir el mateix origen.

El tronc sec de les palmeres, únic o estípit, i que té fins a 40 centímetres de diàmetre, ha estat emprat com a casera d'abelles, però aquest ús no està prou documentat a Mallorca. També s'en fan mobles.

La palma

Les palmes o fulles verdes s'empren en les festes amb el mateix ús i significat que les canyes verdes: delimiten i decoren un espai festiu o lúdic, que també pot ser un espai religiós. Són un element més de relació entre l'home i la divinitat sagrada o profana.¹

La palma té una gran presència en la litúrgia catòlica, especialment en el ritual del Diumenge del Ram, un ritual no anterior al segle VIII. Les palmes blanques, crescudes en la foscor, són obrades de formes especials i per a ús religiós en la processó del Ram.²

Una vegada beneïdes i emprades en la processó decoren els balcons i finestres de les cases i es guarden durant tot l'any. Hi ha la creença a Mallorca de que protegeixen la llar dels mals esperits i dels llamps. L'any següent es cremen per fer la cendra que s'empra, una vegada beneïda en la cerimònia del Dimecres de Cendra.

Les palmes blanques tallades de l'ull del fasser per el Diumenge del Ram eren exportades a la cort reial de Perpinyà, Barcelona, etc., en el segle XIV, lo qual prova que es cultivaven a Mallorca.

A s'Arracó, als anys 50, com a altres llocs de Mallorca, s'enrevoltava l'ull del fasser amb sacs fins a la total obscuritat de les palmes interiors, i lligant la palmera.. Dies abans del Diumenge del Ram, es tallaven algunes palmes engroguides, quasi blanquíssimes i es duïen a Ca ses Monges, al convent de religioses agustines, i aquestes obraven artísticament els brins de les palmes, per ser passejades per l'hereu de la casa a la processó del Diumenge del Ram.

La Bíblia, en el Càntic dels càntics, esmenta la palmera com a figura poètica. Les palmes del dia del Ram i la seva processó recorden la rebuda dels jueus a Jesús en el camí de Betània a Jerusalem.³

Els brins de les palmes verdes s'empraven en la cistelleria popular (senalles, capells, graneres, etc.), i per a fer cordes, ús documentat ja al segle XIII. Al Magreb s'empren en els ritus funeraris.

¹ Jaume BOVER: "Les canyes verdes : nota etnogràfica", *Vora mar*, Peguera, octubre, 1978, 7-8.

² Antoni BARBER I VALLÈS; Ismael GUARDIOLA I MORA: *Rams de palma blanca : l'artesanía de la palma blanca al migjorn valencià*, València, 1996.

³ Jo, XII, 13.

En la simbologia i en la etnologia representen el triomf, la preeminència, la victòria, el rejuveniment, i també el martiri.¹

Les espines de les palmes, molt dures, tenen diferents usos en l'agricultura, cuina, etc.

Els dàtils

Els dàtils de baixa qualitat es diuen en català, tàmara, com la palmera canària, de l'àrab andalusí tàmera.

Els dàtils són considerats com una de les millors fruites del sol: albercocs secs, figues seques, panses, plàtans secs, prunes seques, etc.

La importació de dàtils a Europa és antiquíssima. Atenes importava dàtils de Fenícia, l'antiga Phoenix (que dona nom a les palmeres), en el segle V a. de C., i Roma els importava com a fruita exòtica en grans quantitats des d'Àfrica del Nord, especialment d'Egipte.

Els dàtils, fruits de la palmera datilera (*Phoenix dactylifera*), eren una fruita seca molt apreciada per tothom, i d'una manera especial els que es presentaven en rama. Arribaven de Berberia, en general, i del port d'Alcúdia de Berberia, per mitjà del comerç lícit o com a botí pres pels corsaris a naus nord-africanes. La palmera datilera es troba present a Berberia, des de l'Atlas fins a Canàries, des de temps prehistòric. Hi ha dàtils de diferents varietats, formes i colors. Les exportacions de dàtils han estat ben presents en tota la història del Marroc.

Marc Gavi Apici (100 a.C.), en *De re coquinaria*, els farceix de nous, pinyons i pebre, els sala a l'exterior, els fregeix dins mel cuita i els serveix.²

L'Alcorà esmenta els dàtils, això fa que sien altament considerats pels musulmans.

Ramon Llull els cita diverses vegades a les seves obres. Anselm Turmeda al descriure Mallorca a les "*Cobles de la divisió del Regne de Mallorca*", (1398), diu:

*"En cell jardí los fruiters
eren de totes maneres:
dàtils, pomers, presseguers,
codonys, albercocs, cireres
massanes, prunes e peres,
taronges, poncís, llimons
avellanes e lledons,
raïms moscatells e figueres*

¹ Pedro Antonio GALERA ANDREU: "La palmera, arbor victoriae", *Goya : revista de arte*, 187-188, Madrid, 1985, 63-67.

² Jean-Luc HENNIG: *Dictionnaire littéraire et érotique des fruits et légumes*, Paris, 1994, 282.

Al segle XVIII el dàtils arribaven a Catalunya des de Malta provinents d'Àfrica del Nord.¹

Es venien als mercats i a les apotecaries i sucreries, les actuals confiteries. Per distingir els dàtils s'anomenaven segons la deprocedència: dàtils valencians, dàtils de Berberia, etc. També els venien els venedors ambulants, anomenants datilers ja en el segle XIII.

Resulta difícil distingir entre els dàtils de producció local i els dàtils importats de Berberia. Des de Mallorca eren exportats a Perpinyà, Gènova, Parcelona, València, Castelló d'Empúries, Vilafranca de Conflent, Niça, Flandes, Anglaterra, etc.

Els dàtils madurs són un aliment edulcorant (70%), sense sucre industrial, sols presenten sucre natural com la mel, les panses, les figues, etc.

Avui s'empren en naturopatia. En la medicina tradicional són considerats com a un dels quatre fruits pectorals, formava part del electari diafènix, contra la bronquitis i l'asma. mesclats amb mel. Tenen acció emolient.

En el seu estat natural, penjats en raïm a l'arbre o caiguts a terra, són un aliment cobdiciat per aucells silvestres i per les rates.

Cuina.

Els dàtils a més de ser consumits frescs o confitats, com a fruita seca, s'empren mesclats en el iogurt, i en forma de confitura, mel, melassa, puding, gelat, sucre de dàtil en pols, codonyat, en la fabricació d'aigordent, feina que al Marroc i Tunis sol ser patrimoni dels jueus, etc.

Un dels primers manuals de confiteria europea, *El libre de totes maneres de fer confits*,² aporta una recepta de dàtils confitats, i que ha estat actualitzada per Eliane Thibaut-Comelade.³ S'empren 500 grams de dàtils confitats, 400 grams de mel de flor de taronger, 2 dl d'aigua, 1 arrel de gingebre fresc i claus de girofla.

Aquesta autora exposa que els dàtils formen part dels *divers ingrédients pour collations et repas cités dans la littérature médiévale catalane. Elles excellaient dans la composition des plats salés/sucrés : omelette, lièvre, langouste, poisson*.⁴ El *Libre de Sant Soví* del segle XIV, els empra en la salsa d'oruga.

¹ Eloy MARTÍN CORRALES: "Comerciantes malteses e importaciones catalanas de algodón", *Actas Primer coloquio internacional hispano maltés de historia*. Madrid, 1991, 172-180.

² Lluís FARAUDO DE SAINT GERMAIN: "El libre de totes maneres de fer confits", *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, 18-19, Barcelona, 1946, 97-134.

³ Eliane THIBAUT-COMELADE: 1995. *La table médiévale des catalans*, Montpellier, 1995, 161.

⁴ Eliane THIBAUT-COMELADE: 1995. *La table médiévale des catalans*, 70, 103

Els llibres de cuina dels dàtils són escassos i generalment editats als Estats Units. Curiosament són gairebé inexistents als països productors de dàtils del Mediterrani sud i est. Receptaris locals com el de Miloudi Nouiga,¹ són rars.

Les receptes de cuina mallorquina amb dàtils són escasses i semblen de creació moderna: llom al vi amb dàtils, carn freda de pollastre amb dàtils.²

Els palmissons són el fruit d'una altra palmàcia, el garballó (*Chamaerops humilis*), única palmera espontània a Mallorca, són comestibles, però al tenir una polpa ínfima són menjats pels nins de les zones a on es produeixen, principalment Andratx, Artà., Formentor i Cap Pinar. No consta que sien emprats a la cuina.

Els pinyols

Ja deia Plini, (23-79 d.C.), que el pinyol de dàtil era fusiforme. Tenen una petita cicatriu o llombrígol per on sortirà la nova planta, figura simbòlica en la literatura popular bereber.

Els dàtils, i els seus pinyols, no aptes pel comerç alimentari humà, es dediquen a l'alimentació del bestiar, aus i mamífers, grans i petits, com es feia en temps antic. El pinyol torrat s'empra per a la falsificació del cafè.³

La farina i l'oli de pinyol de dàtil són considerats afrodisíacs.

Temps enrera s'utilitzaven per tallar grans de rosaris, feina típica de convents i monasteris.⁴

Avui s'empren com un potent inhibidor de la corrosió àcida de l'acer dolç.⁵

Notícies

1242, 12 novembre

Pere Gilabert reconeix a Bonaymench haver rebut 12 lliures i 6 sous melguresos implicats en 100 quarteres d'ordi i 3,5 quintars de dàtils, en el viatge que fa a Gènova, en el lleny de Guillem Bitulone. Dels guanys ell en tindrà la quarta part i aquest la tercera part.⁶

1324

¹ Miloudi NOUIGA: *Cuisine marocaine: Savoir-faire traditionnel de transformation des dattes au Maroc*, Rabat 2006.

² Maria TABERNER I TOMÀS: *Sa cuina de Madò Maria Cullera*, Mallorca, 1997, 158-160.

³ Émile Louis BERTHERAND: *Le noyau de dattes au point de vue des propriétés alimentaires, thérapeutiques et industrielles notamment de la falsification du café*, Alger, 1862.

⁴ Anastasio ROJO VEGA: *El Siglo de Oro: inventario de una época*. Valladolid, 1996, 170.

⁵ S. A. ABO EL-ENIM: "Ensayo de un producto ambientalmente respetuoso como inhibidor de la corrosión ácida del acero dulce", *Afinidad: revista de química teórica y aplicada*, 63, n° 522, 2006, 160-165.

⁶ ARM, *Escrivania Cartes Reials* 342, 122.

Els dàtils formen part dels ingredients de la salsa d'oruga (planta *Eruca sativa*) en el receptari del *Llibre de Sent Soví*, redactat el 1324: *E mit-hi avalanes e nous e dàtils bulits, qui n'à*.¹

1338

Els procuradors reials de Mallorca paguen una lliura a les dones na Caterina i na Fustereta, venedores de fruita, per dos ulls de palma comprats per trametre a la cort reial a Perpinyà per el dia del Ram.

1339

Els procuradors reials de Mallorca compren ulls de palma per enviar a la cort reial a Perpinyà per el dia del Ram.

1341

Els procuradors reials de Mallorca paguen 1 lliura, 14 sous i 10 diners a Pere Joan, fuster, per 4 ulls de palma per enviar a la cort reial de Perpinyà per la festa del Ram.

Aquest fuster es troba documentat treballant en diverses obres del castell reial de l'Almudaina al segle XIV.

1356, 2 maig

El rei Pere comunica als oficials reials del seu Regne de Mallorca les queixes presentades per l'Aljama dels jueus de Ciutat dient que amb motiu de la festa del diumenge del Ram, alguns cristians havien entrat dins els corrals i jardins de les cases dels jueus per prendre els ulls de les palmeres. El rei mana que no havien de ser permesos aquests abusos.

1376, 23 agost

Es dona llicència a fra Jaume de Casadavall, de l'ordre dels predicadors, per que pugui treure de Mallorca dos quintars i una rova de formatges, i un quintar de dàtils per portar a Castelló d'Empúries.²

1382

El rei Pere el Ceremoniós demanava al seu governador a Mallorca la tramesa de dàtils; fiambres i altres coses.

1392, 24 maig

Joan I atorga poder a Berenguer Llobet, el seu procurador a Mallorca, perquè pagui a compte les despeses de *una caixa de dàtils en reym la qual de manament nostre havets feta venir de les parts de Berberia*.³

Es pagaren 4 sous per la caixa, 4 diners per descarregar-la a port de Barcelona i 1 sou, 6 diners per transportar-la a la torre de Pere sa Costa a on es trobava el rei.

Dàtils en reym o ram de dàtils és un conjunt de dàtils adherits a una porció de branca.

1395

La procuració reial de Mallorca pagui les despeses de la tramesa a Barcelona de dàtils per al rei.

1398

¹ Rudolf GREWE (ed.): *Llibre de Sant Soví: receptari de cuina*, Barcelona, 1979, 178-79.

² ARM, Guiatges 3, 92v

³ ACA, reg. 1.995, 98 citat per Jaume BOVER; Ramon ROSSELLÓ: "Dàtils de Berberia para el rey de Catalunya-Aragón", *Kasbah*, 3, 1992, 14.

A la descripció de Mallorca que fa Anselm Turmeda a les «*Cobles de la divisió del Regne de Mallorca*»,¹ diu que a l'illa es cultiva la datilera:

*En cell jardí los fruiters
eren de totes maneres:
dàtils, pomers, presseguers,
codonys, albercocs, cireres,
massanes, prunes e peres,
taronges, poncís, llimons,
avellanes, moscatells e figueres.*

1425, 20 març

Guillem des Llaners, mercader; assegura a Bernat des Pi, mercader, 50 lliures sobre l'or, cera, dàtils, *nou xarqui*, posats en el nau de Joan de Sales, a Alcúdia de Berberia, en el regne d'Algarb, per portar a Mallorca.²

1427, 3 abril

Astruc Djibillí, jueu, mercader de Mallorca, originari de Honein, assegura a Antoni Martí, mercader, 200 lliures sobre 80 costals de dàtils carregats a l'Alcúdia de Berberia, del regne del Garb, per Francesc Martí, en la nau de Bartolí Joan, de Dènia, per anar a València i després a Honein.³

1427, 8 maig

Nicolau de Pacs i Lluís Lledó, mercaders de Mallorca, prometen a Daniel Pardo que estant a l'Alcúdia de Berberia carregaran 145 costals de dàtils i 20 costals de cera i judi; a Joan Catany prometen 50 costals de dàtils, i a Lluís Bellviure, 170 costals de dàtils de l'Alcúdia de Berberia.⁴

1427

El procurador reial, Llätzer de Lloscos, reb 13 lliures i 9 sous de mestre Antoni, patró de galera del noble Bernat de Centelles, «*ab la qual en les mars de S'Alcúdia de moros [Alcúdia de Berberia, Marroc], en lo cap d'Entreforchs, pres un caro o coca de moros en què havia certa quantitat de dàtils*». Exactament hi havia 80 costals de dàtils que foren venuts al carrer de la Mar de Ciutat, prop del port, pel preu de 269 lliures.⁵

1438, 8 agost

Joan Maçana, mercader, ciutadà de Mallorca, reconeix tenir en *comanda mercantivolament* de Pau Pardo, mercader, 1660 lliures i 10 sous, sobre 19 quintars, 82 lliures, 9 unces de dàtils carregats en les galeres venecianes. Dels quals hi ha carregats en les galeres venecianes 5 costals de dàtils que pesen 10 quintars, 82 lliures i 9 unces, i els restants 9 quintars les ha de rebre e Alcúdia de Berberia, del regne del Garb i carregar-les en la galera de Lluís Guivent, ciutadà de Barcelona que ha d'anar a l'illa d'Anglia i a Flandes.

1438

Bartomeu Asser, mercader de Niça, treu de Mallorca 8 costals de dàtils per vendre a Niça o a Vilafranca.⁶

¹ Anselm TURMEDA: *Cobles de la divisió del Regne de Mallorca*, Bernat METGE, Anselm TURMEDA, *Obres menors* (ed. Marçal OLIVAR), Barcelona, 1927, 106-107.

² ARM, Prot. C-78, 36v.

³ ARM, Prot. C-80, 22v.

⁴ ARM, Prot. C-80, 253-253v.

⁵ ARM, RP 2.634, 173v.

⁶ ARM, Prot. C-63, 59v.

1463

A l'inventari dels béns de Bernat Claret, apotecari, apareixen *sis alfàbies en les quals ha entorn nou quintars de dàtils*.¹

1474-1475

En el llibre de comptabilitat d'un apotecari anònim de Ciutat apareixen les següents anotacions sobre el comerç dels dàtils.²

1474, 24 desembre

« *Item per una liura de dàtils triats, 10 s.* »

1475, 25 gener

« *Item ... per una liura dàtils, sen dux l'ermità, 10 s.* »

1475, 22 març

« *Item per una liura e mige dàtils e per 2 liures farro, sen dux lo dit [ermità], 2 ll., 3 s.* »

1512

Inventari de Cristòfol Companyó, candeler i sucrer

A la botiga de la seva sucreria, entre els seus béns, s'hi troben 20 lliures, 9 unces, de dàtils de Berberia.³

1577?, 16 gener

Reunió dels membres de la Caixa i Almoïna del Patró dels Mariners i Col·legi dels Mariners.

Es determina que el costal de dàtils importats o altre mercaderia que se ven a pes pac sis diners per quintar.⁴

Sigles

ACA Arxiu de la Corona d'Aragó

ARM Arxiu del Regne de Mallorca

BSAL Bolletí de la Societat Arqueològica Lul·liana

¹ Maria BARCELO CRESPI: "Terminologia i ús dels atuells ceràmics a les apotecaries mallorquines baixmedievals", *XV Jornades d'estudis històrics locals. Transferències i comerç de ceràmica a l'Europa mediterrània, segles XIV-XVII*, Palma, 1997, 450.

² Estanislau de K. AGUILÓ I AGUILÓ: "Un compta del apothecari", *BSAL*, 3, 1890, 23-24.

³ ARM, Prot. N-28,19-31v-

Per exemple entre 1574 i 1575 el Marroc exportà 120 quintals de dàtils a Anglaterra. Jacques CAILLE: "Le commerce anglais avec le Maroc pendant la seconde moitié du XVIe s. : importations et exportations", *Revue Africaine*, 84, 1940 1940: 186-219.

⁴ ARM, AA, 52 Presidials Decrets,74.

Bibliografia

- S. A. ABO EL-ENIM: "Ensayo de un producto ambientalmente respetuoso como inhibidor de la corrosión ácida del acero dulce", *Afinidad : revista de química teórica y aplicada*, 63, nº 522, 2006, 160-135.
- Estanislau de K. AGUILÓ I AGUILÓ "Un compta del apothecari", *BSAL*, 3, 1890, 23-24.
- ALCOVER-MOLL: *Diccionari català valencià balear*. Palma.
 V. 4, s.v.: "Dàtil", 26.
 V. 8, s.v. : "Palma", 137-138.
 V. 8, s.v. : "Palmera", 141.
- Rakia AMOUS MOUAKHAR: *Les palmiers dattiers: leurs usages dans l'alimentation et la pharmacie*. Paris, 1985.
- Antoni BARBER I VALLÈS; Ismael GUARDIOLA I MORA: *Rams de palma blanca: l'artesanía de la palma blanca al migjorn valencià*, València, 1996.
- Maria BARCELÓ CRESPI: "Terminologia i ús dels atuells ceràmics a les apotecaries mallorquines baixmedievals", *XV Jornades d'estudis històrics locals. Transferències i comerç de ceràmica a l'Europa mediterrània, segles XIV-XVII*. Palma, 1997, 437-453.
- A.-C. BENCHELAH ; M. MAKHA: "Les dattes : de la préhistoire jusqu'a nos jours", *Phytothérapie*, 4, nº1 , 2006, 43-47.
- Émile Louis BERTHERAND: *Le noyau de dattes au point de vue des propriétés alimentaires, thérapeutiques et industrielles notamment de la falsification du café*, Alger, 1862.
- Francesc BONAFÉ I BARCELÓ: "Fasser", *Gran enciclopèdia de Mallorca*, 5 ,1991, 179.
- Francesc BONAFÉ I BARCELÓ: *Flora de Mallorca*. Palma de Mallorca, 1977-1979, 1, 252-254.
- Mjaume BOVER: "Les canyes verdes: nota etnogràfica *Vora mar*, Peguera, octubre, 1978, 7.
- Jaume BOVER, Ramon ROSSELLÓ: "Dátiles de Berbería para el rey de Catalunya-Aragón", *Kashah*, 3, 1992, 14-16.
- Robert Ali BRAC DE LA PERRIERE: *Le palmier dattier*. Tunis, 1995.
- Jacques CAILLE: "Le commerce anglais avec le Maroc pendant la seconde moitié du XVIe s: importations et exportations", *Revue africaine*, 84, 1940, 186-219.
- Gabriel CAMPS: "Dattes ; Dattiers", *Encyclopédie berbère*, 15, 1995, 2234-2245.
- José Antonio del CAÑIZO: *Palmeras*. 2a ed. corr. y muy ampliada. Madrid-Barcelona-México, 2002.
- "Datilera", *Enciclopedia universal ilustrada europeo americana (Espasa)*, 17 (1913) 1062.
- Alix de DIVES: "Le don des dattes" reportage et texte: Alix de Dives; photos: Bernard Touillon, *Maisons Coté Sud*, 109, 2007 178-189, 215-217.
- V.H.N. DOWSON: *Bibliography of date palm*. Miami, 1976.
- John DRANSFIEL; Henk BEENTJE: *Lexicon palmarum: a compendium of botanical terms in five languages*, Marly-le-Roi-London, 1996.
- Alain DURNERIN: *Histoire des palmiers et de leur introduction en France*, Marly-le-Roi, 1990.
- Enciclopedia de la religión católica*, Barcelona, 1950. 7 v.
 Vol. 5 (1953).
 s.v. Palmera, p. 1179.
 s.v. Palma, p. 1175-1177.
- Lluís FARAUDO DE SAINT GERMAIN: "El libre de totes maneres de fer confits", *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, 18-19, 1946, 97-134.
- Pedro Antonio GALERA ANDREU: "La palmera, arbor victoriae", *Goya : revista de arte*, 1985, 63-67, 187-188.
- Rudolf GREWE (ed.): *Libre de Sant Sovi : receptari de cuina*. Barcelona, 1927.
- Maestre GIL: 1518. *Libro de medicina llamado Maçer, que trata delos mantenimientos, e assy mesmo todas las virtudes del romero, el qual fue hecho por Arnaldo de Villanova*. Granada : Andrés de Burgos.
- Inclou: *Las condiciones e de las virtudes e de las propiedades de todas las viandas que los hombres comunamente usan de comer e de beber para su mantenimiento: dátiles...*

- Jean-Luc HENNIG: *Dictionnaire littéraire et érotique des fruits et légumes*, Paris, 1994.
- P. IBORRA: "Algunas particularidades sobre la palmera *Phoenix dactylifera*", *Revista Festa d'Elig*, 1954.
- Jornadas internacionales sobre la palmera datilera en la agricultura de los oasis de los Países Mediterráneos : resúmenes de las ponencias y carteles*. Elche, 1995.
- Osmann KHAIRAT: "Le dattier dans l'Égypte ancienne", *Egypt Travel Magazine*, 42, 1858, 6-9.
- Laura KOHAN: "Dátil, fuente de energía". *Integral : vive mejor en un mundo mejor*, 322, 2006, 78-79.
- Pere LLOFRIU: *Les plantes de jardí a les Balears*. Mallorca, 1994.
- Pascual LÓPEZ GÓMEZ: *Palmera datilera*. Madrid, 1945.
- Paul LUNDE: "A history of dates". En: *Aramco world*, 29, n. 2, 1978, 20-23.
- Eloy MARTÍN CORRALES: "Comerciantes malteses e importaciones catalanas de algodón: 1728-1800", *Actas Primer coloquio internacional hispano maltés de historia*. Madrid, 1991.
- Bernat METGE, Anselm TURMEDA: *Obres menors* (ed. Marçal OLIVAR), Barcelona, 1927.
- Carlos MORICI: "La palmera canaria: *Phoenix canariensis*", *Revista del Atlántico*, 3, 2006, 134-143.
- Miloudi NOUIGA: *Cuisine marocaine: Savoir-faire traditionnel de transformation des dattes au Maroc*. Rabat 2006.
- Mélika OUENNOUGI: *Les descendants d'algériens en Nouvelle Calédonie et la culture du palmier dattier: symbolisme et caractérisation du patrimoine variétal*. Paris, 2004.
- Paul POPENOE: *Date growing the Old World and the New*. Altadena, Calif.: West India Gerbens, 1913.
- Paul POPENOE: *La palma dei dattero nell'antichità*. Roma. 1927.
- Publicat també a «Bolletino de informazione economiche», 1 (1926); i abans a: "The scientific monthly" (1924).
- Anastasio ROJO VEGA: *El Siglo de Oro: inventario de una época*, Valladolid, 1996.
- Ramon ROSSELLÓ VAQUER: "Notes històriques del temps quaresmal", *Setmana Santa*. Felanitx, 1983.
- Ramon ROSSELLÓ VAQUER: "Dàtils", *Flor de card*, 169, 1991, 9.
- Maria TABERNER I TOMÀS *Sa cuina de Madò Maria Cullera*, Mallorca, 1997.
- Eliane THIBAUT-COMELADE: *La table médiévale des catalans*, Montpellier, 1995.

RESUMEN

Visión rápida sobre la palmera datilera y su producto, el dátil, a través de la documentación archivística relativa a Mallorca acompañada de comentarios sobre las mismas a partir de la literatura gastronómica.

ABSTRACT

Brief view on the date palm and its product, the date, according to archival documentation linked to Majorca, accompanied by marginal oriented literature commentaries in gastronomically-oriented literature.