

MISCEL·LÀNIA

**LA VENDA DE MEL ALS MERCATS URBANS MEDIEVALS
MEDITERRANIS. ESTUDI COMPARAT DE LES ORDINACIONS
DEL REGNE DE MALLORCA (SEGLE XV)**

**THE SALE OF HONEY IN THE URBAN MEDIEVAL
MEDITERRANEAN MARKETS. A COMPARATIVE STUDY
OF ORDINANCES FROM THE KINGDOM OF MAJORCA
(15th CENTURY)**

Pablo José Alcover Cateura
Universitat de Barcelona
Observatori de l'Alimentació

Resum: El present article pretén ser la primera aproximació a la venda municipal de mel al regne de Mallorca en la baixa edat mitjana dins la historiografia especialitzada. Les fonts principals d'aquest estudi són ordinacions incloses als folis dels llibres del mostassaf locals conservats. La metodologia consisteix fonamentalment en una anàlisi comparativa, quantitativa i qualitativa de les esmentades fonts. Aquest article s'emmarca dins un projecte de recerca sobre la mel, de la producció al consum, a l'Europa baixmedieval, amb el cas d'estudi de la Corona d'Aragó.

Paraules clau: *mostassaf*, ordinacions municipals, mel, regne de Mallorca.

Abstract: This article sets out to carry out the first research into the sale of honey in local urban markets in the specialised historiography of the Kingdom of Majorca in the Late Middle Ages. The main sources are town council regulations included in Mostassaf's books. The methodology is a qualitative and quantitative comparative study of the cited main sources. This paper is part of a wider research project about honey, from production to consumption, in the Late Medieval Crown of Aragon.

Keywords: *mostassaf*, town council ordinances, honey, Kingdom of Majorca.

Introducció

La mel és un fluid viscos dolç fabricat per les abelles mel·líferes que recol·lecten nèctar de plantes i el porten a la bresca on li afegeixen enzims i el maduren fins a transformar-lo en l'edulcorant. No és un caprici la seva fabricació: és l'única font d'alimentació per a aquests insectes voladors.¹

La intervenció humana en el procés d'explotació de bresques a ruscs és l'apicultura. Si l'home ha convertit l'apicultura en ofici és perquè n'ha comprovat la utilitat. Per això avui el coneixement sobre aquesta matèria és notable. Actualment, es té constància de la multitud de factors que afecten el gust, l'aroma i les propietats de la mel. En general, les seves característiques venen determinades pel seu origen: l'espai geogràfic, el clima, la planta o les plantes mel·líferes, entre altres factors, defineixen l'edulcorant i fixen que presenti uns matisos propis en cada cas.² La mel comparteix història amb el pa, el vi, l'oli d'oliva, el formatge i els embotits: són tots fruit de la unió de la saviesa centenària, i inclús mil·lenària, de l'home i la natura.

La mel era un edulcorant i conservant vinculat normalment més a les classes populars que a les elits ciutadanes. En canvi, el sucre era habitualment l'opció preferida per les famílies més adinerades dels municipis, ja que era un producte més relacionat amb el consum de luxe que amb el comú.³ La mel era ideal per als rebosts i cuines

baixmedievals mancats de sistemes de refrigeració, perquè el seu alt contingut en sucres (fins al 80%) en facilitava la conservació al llarg del temps. El present article és part d'una línia de recerca sobre l'edulcorant més popular que luxós, iniciada durant la meua recerca doctoral. Ara, en aquesta publicació, faig èmfasi en la venda d'aquest edulcorant als mercats urbans, tema poc treballat en profunditat en la meua tesi.⁴

El sucre ha estat preferentment l'objecte d'estudi dels treballs sobre edulcorants dins la historiografia baixmedieval de la Corona d'Aragó. En el cas del regne de Mallorca, la professora Maria Barceló Crespí destaca per les seves recerques relatives al sucre i als oficis agrariats que el treballaven artesanalment en aquest regne, especialment al llarg dels segles XIV-XV. Les seves investigacions i les d'altres autors tracten principalment sobre el *Gremi d'Apothecaris, Sucrers, Speciers i Candelers* de Ciutat de Mallorca i analitzen els usos farmacològics i gastronòmics del sucre per part d'aquests oficis. La metodologia i enfocament temàtic de la professora Barceló és habitualment compartida per bona part de la historiografia especialitzada en història dels edulcorants que tenen com a espai de les seves publicacions altres regnes i territoris de la Corona d'Aragó. Així doncs, en termes generals, els investigadors han treballat aspectes relatius als vincles d'una associació o diverses associacions la-

¹ Agraïxo a la professora Roser Salicrú Lluch, investigadora científica al Departament de Ciències Històriques – Estudis Medievals de la Institució Milà i Fontanals (IMF) del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC) a Barcelona, els seus comentaris i revisions d'aquest article. També els agraïxo als dos revisors anònims del meu article, els quals han aportat comentaris i crítiques constructives que m'han ajudat molt a millorar el text.

² A més, la procedència botànica defineix la seva major o menor facilitat de cristal·litzar.

³ Una explicació àmplia i detallada de com el sucre es convertí progressivament en l'edulcorant més preuat per a les societats de la Mediterrània al llarg de l'edat mitjana l'aporta el Dr. Mohamed Ouerfelli. Mohamed Ouerfelli, *Le sucre, Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*. Leyde: Brill, 2008, p. 503-614.

⁴ Pablo José Alcover Cateura, «Del panal a la mesa. La miel en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)», David Wallace-Hare (ed.), *New Approaches to the Archaeology of Beekeeping*. Oxford: Archeopress, 2020 (capítol de llibre en premsa). El 23 d'octubre de l'any 2019 vaig defensar la tesi a l'aula Gabriel Oliver de la Facultat de Filologia de la Universitat de Barcelona (UB). La tesi s'inscriví dins el Programa de Doctorat de Cultures Medievals de la UB, programa emmarcat en la formació oferta per l'Institut de Recerca en Cultures Medievals (IRCVM). El títol del treball és *Els mercats alimentaris de la Corona d'Aragó a través de la documentació municipal (segles XIV-XV)*. Els meus directors de tesi foren els professors i catedràtics de la Universitat de Barcelona, Antoni Riera Melis i Gemma Avenoza Vera. El tribunal el formaren el Dr. Daniel Piñol Alabart (UB, president), la Dra. Maria Barceló Crespí (Universitat de les Illes Balears, secretària) i la Dra. M. Elisa Varela-Rodríguez (Universitat de Girona, vocal). La qualificació de la tesi fou excel·lent *cum laude*.

borals amb el sucre, tant per a ús alimentari com a component d'una fórmula magistral.⁵

⁵ Juntament amb les associacions laborals s'han d'incloure també els mercaders especialitzats o no en el comerç d'un o diversos edulcorants. Dit això, les publicacions sobre el sucre a la Mediterrània occidental al llarg de l'edat mitjana són nombroses. Dues publicacions renovadores metodològicament sobre la història del sucre són, respectivament, les del Dr. Mohamed Ouerfelli i el Dr. Damien Coulon: Mohamed Ouerfelli, *Le sucre, Production..., op. cit.*; Damien Coulon, «El comerç catalán de azúcar en el siglo XIV», *Anuario de Estudios Medievales* 31/2 (2001), p. 727-756. A més a més, el professor Flocel Sabaté ha coordinat un total de quatre trobades científiques, entre els anys 2011 i 2014, entorn de la temàtica, no sols tenint com a espai la Corona d'Aragó sinó també la resta de l'Europa jueva, cristiana i musulmana medieval. Aquestes s'han publicat en dos volums i mostren com la historiografia de la Corona d'Aragó ha estudiat preferentment més el sucre que la mel a partir particularment de les fonts directes i indirectes de les associacions laborals vinculades amb el món artesanal del sucre, tant per a ús alimentari com farmacèutic: Flocel Sabaté (ed.), *El sucre en la Història: alimentació, quotidianitat i economia*. Lleida, 2013; Flocel Sabaté (ed.), *Sucre i societat*. Lleida, 2017. Actualment hi ha un projecte europeu sobre la mel al llarg de l'edat mitjana: *Bees in the medieval world: Economic, environmental and cultural perspectives*, del King's College London (Leverhulme Trust, 2018-2021), IP Alex Sapoznik. Entre les publicacions relatives a la història del sucre al regne de Mallorca de les quals la professora Barceló Crespi és l'única autora o coautora destaquen: Maria Barceló Crespi – Antoni Contreras Mas, «Farmàcia i alimentació: l'exemple del sucre a la Mallorca baixmedieval», *Bolletí de la Societat Arqueològica Lul·liana (BSAL)* 50 (1994), p. 199-218; Maria Barceló Crespi, «Terminologia i ús dels atuells ceràmics a les apotecaries mallorquines baixmedievales», Guillem Rosselló Bordoy (coord.), *XV Jornades d'Estudis Històrics Locals: Transferències i comerç de ceràmica a l'Europa mediterrània (s. XIV-XVII)*. Palma: Institut d'Estudis Balearics, 1997, p. 437-453; Maria Barceló Crespi – Antoni Contreras Mas – Margalida Rosselló Pons – Guillem Rosselló Bordoy, «L'apotecaria medieval a Mallorca», Francesc Bujosa Homar (coord.), *La Farmàcia a les Illes Balears*. Palma: Cooperativa d'Apotecaris, Col·legi Oficial de Farmacèutics de les Illes Balears, 2000, p. 21-47; Maria Barceló Crespi, «Sucre i sucres a la ciutat de Mallorca baixmedieval», Flocel Sabaté i Curull (coord.), *Sucre i societat*. Lleida: Pagès Editors, 2017, p. 66-88. A més de les publicacions sobre el gremi d'apotecaris, sucres, especiers i candelers de Barceló Crespi, en el cas del regne de Mallorca, són també rellevants les del metge i investigador Antoni Contreras Mas i la de la Dra. María Jesús Sampietro Solanes i el Dr. Francesc Bujosa Homar. Entre les publicacions d'aquests tres autors són rellevants en relació a la temàtica de la història del sucre: Antoni Contreras Mas, «L'apotecaria medieval a Mallorca, d'especiers a apotecaris», Anthony Bonner – Francesc Bujosa Homar (dirs.), *Història de la ciència a les Illes Balears*, volum 1, 2006, p. 215-240. María Jesús Sampietro Solanes, *Plantas medicinales, destil·ladors i llibres a les apotecaries de Mallorca (1348-1550)*. Palma: El Tall, 2006.

Les recerques dels especialistes de la història baixmedieval dels edulcorants mostren alguns usos de la mel, malgrat l'ús cada cop més estès del sucre com a substitut prou car i refinat de l'edulcorant preferentment popular. Els productes amb mel que eren elaborats pels agremiats, en el cas illenc, els fets especialment pels oficials i mestres del *Gremi d'Apotecaris, Sucrers, Speciers i Candelers* de Ciutat tenien una clientela local, i per extensió, hi havia consumidors de mel.⁶

La mel s'hauria d'entendre, en bona mesura, com a part de l'autoconsum. Es considera que la mel seria habitualment més identificable amb una història de l'alimentació que parteix d'una situació de crisi, carestia i fam que no d'una que parteix de l'abundància. Com demostren, entre altres, els volums editats pels professors Pere Benito Monclús i Antoni Riera Melis sobre crisis frumentàries, caresties i fams, hi havia regularment una manca d'aliments bàsics als mercats urbans de la Corona d'Aragó al llarg de la baixa edat mitjana. En aquest context concret, el regne de Mallorca al segle XV no fou una excepció.⁷

El que no ha tractat la historiografia especialitzada en la història dels edulcorants és la venda de mel als mercats locals de viles i ciutats del regne de Mallorca, ni tampoc, en general, la venda d'aquest

⁶ Les ordinacions del gremi d'apotecaris, sucres, especiers i candelers de l'any 1553 estableixen dos requisits sobre la distribució de mel entre els confreres, els membres de ple dret: evitar l'acaparament per part d'un confrere i que un mestre apotecari comprés mel regularment per a tots els agremiats i la vengués a tots ells al mateix preu de compra. Al ser aquestes ordinacions pròpies del dret consuetudinari, probablement l'any 1553 es normativitzaren uns usos comuns d'origen medieval, no acaparar i no revendre matèries primeres a un preu més elevat entre els agremiats: Bartomeu Quetglas Gayà, *Los Gremios de Mallorca: breve estudio histórico-sociológico de los colegios de honorables menestrales que florecieron en Mallorca desde el siglo XIII hasta el XIX*. Palma: Cort, 1980, p. 100.

⁷ Pere Benito Monclús (ed.), *Crisis alimentarias en la Edad Media. Modelos, explicaciones y representaciones*. Lleida: Milenio, 2013. Antoni Riera Melis (ed.), *Crisis frumentàries, iniciatives privades i polítiques públiques de proveïment a les ciutats catalanes durant la baixa edat mitjana*. Barcelona: IEC, 2013. Pere Benito Monclús – Antoni Riera Melis (ed.), *Guerra y carestía en la Europa Medieval*. Lleida: Milenio, 2014.

edulcorant a les poblacions d'arreu de la Corona d'Aragó. Davant aquest buit historiogràfic i seguint una de les meves línies de recerca actuals, el present article vol realitzar una primera aproximació al comerç interior de mel segons la normativa local del regne de Mallorca datada al segle XV.

Fonts primàries i metodologia

Les fonts primàries més usades són els llibres del mostassaf, les bases documentals de la meua tesi doctoral.⁸ Abans de definir la tipologia documental, explico el càrrec, comú a bona part dels regnes i territoris de la Corona d'Aragó. En el cas concret del regne de Mallorca encara avui és vàlida la definició de mostassaf d'Antoni Pons Pastor de l'any 1949:

Uno de los cargos más importantes en el gobierno de Mallorca era el de Mustaçaf o Mostassaf, palabra árabe que significa juez de pesos y medidas, o también Almudaçaf o Almotacén, fiel ejecutor, el cual estaba investido de la autoridad que actualmente compete al Repeso o Policía urbana [...] **Era obligación del Mostassaf intervenir en las cuestiones relacionadas con la policía urbana: calles, torrentes, puentes, pozos públicos, legalidad de pesos y medidas, paredes, edificación y reparación de casas, ventanas y claraboyas (lluernes) y albañales, que fallaba de acuerdo con el dictamen de los inspectores (Veedors), y también en las ventas y compras de las cosas dolosas, verificadas en tiendas y plazas públicas.** Cuidaba de las limpieza de las calles y puertas [...] El Mostassaf era además un magistrado, investido de jurisdicción civil, ejercida con independencia de cualquier autoridad, mientras no saliese del marco de sus atribuciones privativas.⁹

La definició de Pons Pastor fa palesa la quantitat notable de competències assignades a aquest càrrec local, fet que provoca que sigui difícil definir-lo. Per al present article, els mots que mi-

llor expliciten les tasques de la mostassaferia són la d'inspecció del mercat municipal. Als oficials baixmedievals del regne de Mallorca, com als seus homòlegs de la resta de regnes i territoris de la Corona d'Aragó, també els seria complicat saber totes les tasques d'aquest inspector del mercat. Per això, probablement els jurats i consellers dels municipis ordenaven a un notari la redacció d'un manual de l'ofici, anomenat força sovint *Libre del Mostassaf* a les fonts.¹⁰

En general, un llibre del mostassaf és una recopilació de normativa local i general utilitzada preferentment com a vademècum pels oficials locals al llarg del temps. En aquests manuals, els documents recopilats pel notari són generalment trasllats, tant de normes locals (ordenacions, capítols, bans i pregons), com de normes d'abast general (privilegis). Un volum de mostassaferia conté normalment trasllats dels privilegis i lleis en què es recullen les fonts d'ingressos fonamentals del càrrec, que eren el cobrament d'una part de les multes per cometre frau al mercat (terces).¹¹

Els llibres del mostassaf conservats als arxius municipals de Part Forana, Menorca i Eivissa són habitualment còpies realitzades per un notari del manual de mostassaferia en ús pels oficials de la capital del regne, Ciutat de Mallorca. Aquesta situació era fonamentalment perquè el càrrec de mostassaf i el llibre del càrrec de la capital illenca foren els primers a consolidar-se al regne de Mallorca. Aquí se seguí el principi jurídic propi del dret consuetudinari *qui prior tempore potior iure*, és a dir, el que estava primer en el temps, era el primer, el model en el dret. Malgrat això, els mostassafs de la Part Forana i també els menorquins i eivissencs eren autònoms políticament de l'ofici homòleg de Ciutat, però tenien una relació amb

¹⁰ Pablo José Alcover Cateura, *Els mercats alimentaris...*, *op. cit.*, p. 302.

¹¹ Pablo José Alcover Cateura, «Terses», Pere Verdés Píjuan (coord.), *Glosario Crítico de Fiscalidad Medieval*. Barcelona: CSIC-IMF, 2015 <<https://www.imf.csic.es/index.php/investigacion/mediterraneo-medieval/glosario-critico-de-fiscalidad-medieval>> (última consulta realitzada el 18 de març de l'any 2020). És l'entrada d'un glossari de fiscalitat medieval de consulta lliure a la xarxa.

⁸ Pablo José Alcover Cateura, *Els mercats alimentaris...*, *op. cit.*, p. 269-382.

⁹ Antoni Pons Pastor, *Libre del Mostassaf de Mallorca*. Palma: CSIC, Escuela de Estudios Medievales, 1949, p. 18-24.

ell basada en el pes del costum, que resultava en el fet que la referència i el model del càrrec i del llibre fos generalment el de Ciutat de Mallorca. Aquesta vinculació de la mostassaferia d'una capital de regne com Ciutat amb ciutats, viles i llocs del mateix regne era comuna a la resta de la Corona d'Aragó.¹²

Anàlisi de les ordenances de la mostassaferia sobre la venda urbana de mel

S'han localitzat i analitzat un total de 45 llibres del mostassaf provinents dels arxius de les Illes Balears. D'aquests manuscrits, 4 volums s'han editat, 25 romanen inèdits i 17 estan documentats per altres fonts locals però no es conserven actualment. La majoria d'aquestes fonts s'han conservat en arxius municipals de les Illes. Un volum es localitza en el dipòsit de reserva de la Biblioteca Nacional de Catalunya.¹³

Un llibre del mostassaf de Ciutat que s'usava per realitzar les còpies dels altres llibres de la mateixa tipologia documental al regne de Mallorca és l'editat per Pons Pastor. Aquest volum estigué en ús des de l'any 1448, any de la primera redacció del manuscrit, fins a final del segle XVI. Al final del primer segle de la modernitat, el Dr. Miquel Garí Pallicer documenta un canvi en l'administració local de Ciutat de Mallorca que tractà de renovar aspectes del govern relatius als proveïments alimentaris.¹⁴ Conseqüentment, la normativa re-

lativa a la venda de mel continguda en els volums de l'ofici de mostassaf arreu del regne de Mallorca durant la segona meitat de l'últim segle medieval eren generalment o gairebé idèntiques o força similars al *Libre del Mostassaf* editat per Pons Pastor.

Per aquesta circumstància, malgrat que s'han documentat solament dues ordinacions que regulen el comerç de l'edulcorant, són prou representatives de tot el regne perquè una d'elles es troba en un foli del manuscrit editat per Pons Pastor. L'altre normativa local sobre el mercadeig de l'edulcorant prové del llibre del mostassaf d'Eivissa, editat pel professor Antoni Ferrer Abárzuza l'any 2002.

Aquesta és la transcripció realitzada per Pons Pastor de la llei relativa a la venda de mel continguda en el llibre de mostassaf de Ciutat i datada l'any 1448:

XVI. Capítols comuns sobre los ornamentals de la Ciutat.

30. Item, per proveir e obviar als fraus e abusos, qui's fan e's cometen en les vendes de les mels en gros, e signantment, en los cantes, ordenen los magnífichs Jurats del present Regne e Mostaçaf de la present ciutat, que d'assí avant no sia alguna persona, axí mercader com altre qualsevol, qui vendrà mel en gros, que aquella gos ne presumesca vendre sinó neta de tara e no altrament, per ço que cada u haja son dret, e assò sots pena de deu liures per cascuna vegada, que serà contrafet, pagadores, e al ofici dit Mostaçaf aplicadores, e pedre la mel.¹⁵

Altrament, Ferrer Abárzuza transcriu la normativa del comerç de l'edulcorant al manual de l'inspector del mercat d'Eivissa:

De comuns

[foli 38v] Ordinacions fetes per los honorables jurats e consell general special a XXI de abril M CCCC LXXI per rahó del mercat que és ordenat se fassa en lo vall.

[De vendre mel]

Primo, és estat ordenat e determanat que tot conedor o altra qualsevol persona puxa vendre la sua mel allà on se volrà, emperò que los reve-

¹² Pablo José Alcover Cateura, *Els mercats alimentaris...*, *op. cit.*, p. 55, 326-328. La temàtica sobre qui tenia potestat per promulgar i derogar ordenacions del llibre del mostassaf de Ciutat l'ha estudiada detalladament el professor Antonio Planas Rosselló: Antonio Planas Rosselló, *Legislación histórica Mallorquina: Época medieval y moderna*. Madrid: Agencia Estatal del Boletín Oficial del Estado, 2018, p. 27-30.

¹³ Pablo José Alcover Cateura, *Els mercats alimentaris...*, *op. cit.*, p. 421-428.

¹⁴ Miguel Gabriel Garí Pallicer, *El abastecimiento de pan en la Ciutat de Mallorca en los siglos XVI y XVII*. Vol. I/III. Palma de Mallorca: Universitat de les Illes Balears, 2017, p. 66, 90, 158, 166-169, 180-181, 187-188, 215-221, 236-237. És la seva tesi doctoral, dirigida pel Dr. Miguel José Deyá Bauzá. Agraïxo al Dr. Miquel Garí haver-me explicat amb detall aquesta situació de la política local de Ciutat de Mallorca.

¹⁵ Antoni Pons Pastor, *Libre del Mostassaf...*, *op. cit.*, p. 58.

nadós qui la compraran de qui's vulla, sien tinguts tenir e vendre aquella tres dies per lo cabal; sots la dita pena de LX sous, applicadors al Libre del mostassaf.¹⁶

Un producte alimentari amb escassa regulació a la normativa municipal, tant illenca com de territoris de la resta de la Corona d'Aragó, no significa que fos poc rellevant per a l'alimentació i la societat local.¹⁷ Així, comparteixo la hipòtesi de Ferrer Abárzuza que formula a la seva edició del llibre del mostassaf d'Eivissa:

De cap manera tenien poc pes en la menja diària [de la societat de la Corona d'Aragó] els ous, la mel, tota casta d'hortalisses, l'oli, la fruita seca, el formatge i fins i tot moltes més coses que al llibre del mostassaf ni tan sols s'esmenten: figues fresques i seques, ametlles, garroves i tota classe de fruites, bolets, espàrrecs i alguns altres.¹⁸

En ambdós manuscrits de la mostassaferia, les dues ordinacions de la mel es troben dins uns grups de normes organitzats sota els epígrafs «Capítols comuns sobre los ornaments de la Ciutat» o simplement «de comuns».¹⁹ En canvi, la majoria de les altres normatives als dos llibres de mostassaf estan ordenades amb títols com, a tall d'exemple, «Capítols dels flaquers e de les flaqueres, dels forners», «Capítols de peixcadors e venedors de

peix», perquè regulen en cada cas l'activitat laboral d'aquests oficis urbans.²⁰

Els dos textos diuen que qualsevol veí podia mercadejar mel: «mercader com altre qualsevol» i «conredor o altra qualsevol persona». Per aquest motiu, ambdues normatives de comerç local de mel s'incloueren en la normativa del comú perquè eren d'abast general. Això és comú a la resta de llibres de mostassaf d'arreu de la Corona d'Aragó en què es troba alguna ordinació relativa a la venda de mel.²¹

²⁰ Antoni Pons Pastor, *Libre del Mostassaf...*, op. cit., p. 1-31.

²¹ Antoni Furió – Ferran Garcia-Oliver (eds.), *Llibre d'establiments i ordenacions de la ciutat de València. I. (1296-1345)*. València: Publicacions Universitat de València, 2007, p. 99-100. Enric Guinot Rodríguez (ed.), *Establiments municipals del Maestrat, els Ports de Morella i Lluçena (segles XIV-XVIII)*. València: Universitat de València, 2011, p. 20, 99, 281, 304. Maria Antònia Cano Ivorra (ed.), *El llibre del mostassaf d'Elx. Edició crítica i estudi lingüístic*. Alacant: Institut de Cultura Juan Gil Albert, Diputació provincial d'Alacant – Ajuntament d'Elx, 1995, p. 313. Monserrat Bajet Royo (ed.), *El mostassaf de Barcelona i les seves funcions en el segle XVI. Edició del "llibre de les ordinacions"*. Barcelona/Lleida: Fundació Noguera – Pagès, 1994, p. 143. Malgrat els llibres de mostassaf de Barcelona i Elx són manuscrits d'època moderna, contenen ordinacions de la mel datades al segle XV. No s'han trobat ordinacions de la mel a l'illa de Menorca. Encara que són manuscrits datats al segle XVI, les normes de *mostassaferia* de Menorca són trasllats notariais de textos jurídics baixmedievals. En aquests no hi ha lleis sobre l'elaboració i la venda de mel: Florencio Sastre Portella, «Algunas notas sobre el sector artesano menorquín antes de 1558», *BSAL* 41 (1985), p. 259-268; «El sector alimenticio en los estatutos del oficio del "mostaçaf" de Menorca de 1569», Isabel Moll (coord.), *La vida quotidiana dins la perspectiva històrica, III Jornades d'Estudis Històrics Locals*. Palma: Institut d'Estudis Baleàrics, 1985, p. 277-289. Als llibres del mostassaf d'Alcúdia, Sóller, Valldemossa, Selva, Felanitx, Montuiri i Pollença no es té constància que hi hagi ordinacions de venda de mel: Antoni Ignaci Alomar Canyelles, «El llibre del Mostassaf d'Alcúdia», *IV Jornades d'Estudis Locals d'Alcúdia*. Alcúdia: Ajuntament d'Alcúdia, 2006, p. 95-101. Arxiu Municipal de Sóller, Ms. 4976. Arxiu Municipal de Valldemossa, Armari núm. 12, Primer-b, Llibre de Consell (1597-1606), f. 8r. A Valldemossa el primer esment del llibre de mostassaf, còpia del llibre del seu homòleg de Ciutat, data de final del segle XVI, però era possiblement una obra més antiga d'origen baixmedieval, ja que era una recopilació de normes de dret consuetudinari. La signatura a l'arxiu de Valldemossa pot haver canviat perquè de la consulta personal del text fins avui hi hagut una profunda reforma de l'arxiu i una nova catalogació del fons. A Selva hi havia un llibre del mostassaf datat l'any 1630 i que segurament era còpia d'un

¹⁶ Antoni Ferrer Abárzuza, *El Llibre del mostassaf d'Eivissa. La vila d'Eivissa a la baixa edat mitjana*. Eivissa: Editorial Mediterrània-Eivissa, 2002, p. 290. L'edició del llibre del mostassaf d'Eivissa té diverses edicions (diversos facsímils), però solament una publicació en què s'edita el text. Aquesta tingué una tirada de molt pocs exemplars, la qual cosa fa que sigui difícil trobar un exemplar per consultar-lo. La consulta del manuscrit a l'arxiu, el Fons de Reserva de la Biblioteca Nacional de Catalunya, també és complicada perquè el text es troba en mal estat i actualment hi ha sols una reproducció digital consultable. L'autor de l'edició del text, el professor Antoni Ferrer, em facilità una versió digital del llibre. Aquí la numeració de les pàgines de la versió digital no sempre coincideix amb la numeració de l'edició en paper.

¹⁷ Vegeu la nota 19.

¹⁸ Antoni Ferrer Abárzuza, *El Llibre del mostassaf...*, op. cit., p. 176.

¹⁹ Antoni Pons Pastor, *Libre del Mostassaf...*, op. cit., p. 54-58. Antoni Ferrer Abárzuza, *El Llibre del mostassaf...*, op. cit., p. 270-280.

L'ofici de la mel sembla que no fou una professió principal, com les de ferrer, taverner i apotecari, sinó que proporcionava uns ingressos complementaris als habitants. Els veïns emprarien també l'apicultura per obtenir productes que els ajudessin a garantir la subsistència. Un cas il·lustratiu sobre els diversos usos de l'explotació de ruscs el recull el Dr. Bartolomé Font Obrador en el segon volum de la seva *Historia de Lluçmajor*:

En la alquería de Miguel Noguera se hallaba en 1488 un cercado llamado lo Verger y en él, 40 colmenas construídas de caña. Cinco años más tarde, en 1493, quizá en el mismo sitio ya que se trata de la alquería de otro Miguel Noguera, supuesto hijo del primero, encontrábase 35 colmenas; la tanca estaba sembrada de azafrán y una parte era de viña. Noguera lo arrendó por tres años a Pedro Sala, a partir de San Miguel. **De las colmenas, el dueño se reservó dos, las otras se quedaron a cuidado del arrendador.** Cuando terminase el tiempo de contrato, tenían que pagarse 5 sueldos por cada colmena que faltase. En concepto de tierras, frutos de la viña y producto de los ápidos, Sala entregaría 10 libras anuales, 5 por San Juan y 5 por Navidad y así cada año.²²

manuscrit anterior. Aquest manuscrit avui està desaparegut per raons desconegudes. Jaume Lladó i Ferragut el catalogà a l'armari 1, calaix 2, però avui dia no se sap on és: Jaume Lladó y Ferragut, *Catálogo del archivo municipal de la villa de Selva*. Palma, 1965 [no té editorial, és un text mecanografiat de 4 pàgines]. A Felanitx el llibre del mostassaf és judicial, no d'ordinacions i no hi ha esments de venda de mel: Arxiu Municipal de Felanitx, Secció 2a, Comptadoria, ms. 135. A Montuïri es conserva un llibre d'ordinacions del mostassaf amb una primera redacció al segle xv sense referències a l'edulcorant: Arxiu Municipal de Montuïri, Llibre del mostassaf de Montuïri (compilat l'any 1430), ms. 546. Isabel Garau Llompart, *El Mostassaf de Pollença (1393-1413)*. Pollença: Ajuntament de Pollença, 1987. Miquel Amengual Bibiloni, «L'ofici de mostassaf a la vila de Pollença: 1410-1430», *Randa* 72 (2014), p. 11-34. A Pollença es conserven 9 llibres judicials del mostassaf, és a dir, del seu tribunal civil. En el cas del llibre de mostassaf, que no judicial del mostassaf, no es conserva però se'n té notícia documental. Mateo Rotger Capllonch, *Historia de Pollensa*, vol. 1. Palma: Amengual y Muntaner, 1897-1906, p. 106.

²² Bartolomé Font Obrador, *Historia de Lluçmajor. Vol. 2: El siglo XV*. Palma: Gráficas Miramar, 1974, p. 193.

El cas recollit per Font Obrador mostra que l'arrendador Miquel Noguera es reservaria possiblement dos ruscs per a l'autoconsum mentre que la resta els destinava a obtenir un rèdit. L'art de l'apicultura al regne de Mallorca en particular i arreu de la Corona d'Aragó en general és una temàtica que roman pràcticament desconeguda. És innegable que les poblacions, especialment les locals, tindrien un paper fonamental en l'ordenació del medi ambient i en el desenvolupament a causa dels seus coneixements i les pràctiques tradicionals populars, que no vulgars, com l'apicultura. En el cas illenc, la mel produïda a terres insulars arribaria probablement als mercats urbans locals per comerç marítim de cabotatge i per vies de comunicació terrestres, particularment camins.²³

La normativa dels dos manuals illencs del mostassaf no inclou cap tipus de restriccions per comerciar mel per raons de gènere, situació comuna a la resta de manuscrits de la mateixa tipologia documental.²⁴ El més habitual a la Corona d'Aragó era que els oficis alimentaris amb millor salari i consideració pública fossin predominantment masculins. Per contra, els pitjor pagats i amb escàs o nul reconeixement social solien ser sobretot femenins. El professor Antoni Riera Melis explica que hi havia una divisió per gènere en els oficis del pa durant els segles XIV i XV: la fleca era majoritàriament una tasca femenina mentre que els oficials i mestres forners eren homes.²⁵ Així doncs, hi hauria venedors i venedores de mel al regne de Mallorca. Per ara, l'absència de dades a la documentació impossibilita saber quin fou el reconeixement social per vendre mel.

Segons una ordenança del llibre del mostassaf d'Eivissa, els captius sarraïns sembla que tenien vedada la venda d'aliments bàsics, sota pena de

²³ Bartolomé Font Obrador, *Historia de Lluçmajor...*, op. cit., p. 62.

²⁴ Vegeu la nota 19.

²⁵ Antoni Riera Melis, *Els cereals i el pa en els països de llengua catalana a la baixa edat mitjana*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, 2017, p. 186.

60 sous per als compradors.²⁶ A les altres illes succeiria una situació força semblant, no contrastable per manca de fonts. Sí que es té constància que esclaus sarraïns i d'altres orígens realitzaven habitualment la recol·lecció de la mel a possessions illenques baixmedievals.²⁷

L'ordenança de venda de mel de les Pitiüses forma part d'unes «Ordinacions fetes per los honorables jurats e consell general special a XXI de abril M CCCC LXXI per rahó del mercat que és ordenat se fassa en lo vall». Aquest text inicial fa referència a una sèrie de disposicions emeses pel consell eivissenc arran de la instal·lació del mercat al vall de la murada de la vila d'Eivissa. Aquest espai és probablement l'actual plaça de Vila i allà els comerciants de l'edulcorant muntaven la parada.²⁸

Altrament, a la norma del mostassaf mallorquí no se cita un emplaçament urbà específic per comerciar-hi. Barceló Crespí documenta edificis que eren institucions vinculades a la venda pública d'un aliment bàsic i llocs on es trobava el pes oficial d'un producte de primera necessitat. En ambdós casos, les institucions funcionaven com a centres destacats de serveis per al proveïment ciutadà: Banc de l'oli, la peixateria, la carnisseria de dalt, la Quartera, el Pes del Carbó, el Pes de la Farina, el Pes del Formatge i el Pes de la Palla.²⁹ Tots aquests espais s'ubicaven a una part específica de la ciutat, la parròquia de Santa Eulàlia.³⁰ El lloc de venda del comerç interior preferent de l'edul-

corant podria ser un lloc públic de Santa Eulàlia, però actualment no se'n té notícia.

Una altra possibilitat sobre el lloc de venda és que tant l'ordinació d'Eivissa que especifica que es permetia mercadejar «allà on se volrà» i l'absència de citació d'emplaçament en el cas de Ciutat de Mallorca sigui perquè les autoritats permetien comerciar lliurement per tot l'entramat urbà. Barceló Crespí explica sobre aquesta temàtica a la capital del regne: «no existía en toda la ciudad un barrio donde el comercio quedase concentrado como en las alcaicerías de Sevilla o Granada, por ejemplo». Partint de l'explicació de Barceló Crespí, tindria sentit que el comerç de la mel no estigués circumscrit a cap emplaçament concret, sent lliure el mercadeig per tota la població.³¹

La venda a l'engròs de mel és l'única recollida a les ordinacions de la mostassaferia del regne de Mallorca i potser es refereix a un mercat internacional. L'absència de la venda a la menuda en la normativa local seria molt possiblement perquè no estava sotmesa a cap impost indirecte.³² És a dir, els mostassafs no cobriren cap multa als comerciants per cometre frau en el comerç a la menuda de l'edulcorant. Per tant, era un tipus de transacció mercantil que no interessaria regular ni recollir en el llibre de l'inspector del mercat. Però això no vol dir que no existís. A les fonts és tan important considerar el que s'esmenta com el que no.

La revenda estava severament legislada per evitar especialment una pujada dels preus dels aliments i productes bàsics. És il·lustrativa al respecte una ordenança del segle XIV del llibre del mostassaf de Castelló que diu:

de poch temps ençà en la vila de Castelló algunes revenedors vullen introduhir un mal costum, ço és, que portades per forasters o altres les dites virtualles als lochs sobredits, aquelles encontinent són ocupades per los dits revenedors o per altres en loch de aquelles, de que's segueix que ço que de primer solia costar hun diner, los dits revenedors ho fan costar quatre. Tenint en après

²⁶ L'ordenança al respecte forma part d'un grup de normes locals organitzades sota el títol «Capítol XV, dels sarraïns». Diu l'ordenança: *Ítem, que ninguna persona no gos comprar ni acullir de catiu ni de cativa negunes coses sinó obra de spart e lenya e rajna e pinyons borts e cenra e algun tió de teya, sots pena de LX sous per cada vegada*. Antoni Ferrer Abárzuza, *El Llibre del mostassaf...*, op. cit., p. 268-269.

²⁷ Gabriel Jover i Avellà – Jerònia Pons Pons, *Possessions, renda de la terra i treball assalariat: L'illa de Mallorca, 1400-1660*. Girona: Documenta Universitaria, 2012, p. 62-63.

²⁸ Antoni Ferrer Abárzuza, *El Llibre del mostassaf...*, op. cit., p. 187.

²⁹ Maria Barceló Crespí – Guillem Rosselló Bordoy, *La ciudad de Mallorca. La vida cotidiana en una ciudad mediterránea medieval*. Palma: Leonard Muntaner, Editor, 2006, p. 285.

³⁰ *Ibid.*, p. 285.

³¹ *Ibid.*, p. 285.

³² Antoni Ferrer Abárzuza, *El Llibre del mostassaf...*, op. cit., p. 176.

les dites vitualles amagades en lurs botigues e cases, les quals per la importunitat dels dits revenedors e desafrenada copdícia de aquells, a gran força e inmoderada carestia se seguex als vehins e habitants de la dita vila e als portats les dites vitualles qui no poden haver llur for segons se merex de aquelles gran dan e irreparable envig.³³

En el cas eivissenc, el mostassaf vigilava que els revenedors de mel la venguessin al llarg de tres dies. Es desconeix per ara el perquè s'havia de vendre durant tres dies.

Les ordinacions de mostassaferia citen exclusivament els «cantes» (cànters) per vendre a l'engròs, recipients fets de terrissa, metall o vidre per contenir líquids (aigua, vi) o fluids (mel, arrop). El cànter de mel usava les roves com una de les ponderals més usuals. A Barcelona, segons els comptes de la *lleuda de Mediona* analitzades per la Dra. Roser Salicrú Llach, la rova per a l'edulcorant serien uns 7,8 quilograms. La mateixa autora comenta que el cànter barceloní podria contenir unes 2 roves, mig quintar, és a dir, uns 15,6 quilograms.³⁴ L'estudi de la cultura material ceràmica baixmedieval barcelonina dona altres dades de la capacitat del cànter. Julia Beltrán de Heredia comenta:

[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 pot associar al quintar. Sembla, doncs, que per a la mel tot ha de tenir com a unitat el quintar engerrat, capacitat que es recull també en la normativa a partir de l'any 1404. 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.³⁵

Són múltiples altres estudis sobre metrologia a la Corona d'Aragó durant la baixa edat mitjana o que la tractin en algun apartat. El treball considerat més complet sobre aquesta temàtica, *Pesos, mides i mesures dels Països Catalans* (1990), comparteix hipòtesis amb la Dra. Salicrú. Encara més: un dels autors de *Pesos, mides i mesures dels Països Catalans*, el professor Gaspar Feliu, revisa, amplia i puntualitza el contingut de l'esmentat llibre a un article més recent (2004) i assenyala que a Catalunya 2 roves de mel i altres productes alimentaris venuts als mercats locals eren habitualment mig quintar (novament uns 15,6 quilograms aproximadament).³⁶

La ponderal, la rova, al regne de Mallorca no tindria perquè pesar exactament el mateix que a Barcelona en particular i que a Catalunya en general. El mateix podria passar amb el cànter, el seu volum no seria igual al de terres catalanes. Dit això, al no tenir per ara més dades al respecte, les dades ponderals de la capital catalana permeten tenir una idea aproximada de la capacitat d'un dels recipients més comuns de venda de mel a l'engròs a la Corona d'Aragó.

Les multes en moneda de les ordenances inclouen penes de 10 lliures en el cas de Ciutat i 60 sous en el d'Eivissa. La primera és per mercaderjar mel a l'engròs amb tares mentre que l'altre és per no revendre l'edulcorant durant tres dies

³⁵ Julia Beltrán de Heredia, «Les gerres de transport marítim: producció i comerç a Barcelona», *Quarbis. Quaderns d'Arqueologia i Història de la Ciutat de Barcelona* 8 (2012), p. 94.

³⁶ Claudi Alsina – Gaspar Feliu – Lluís Marquet, *Pesos, mides i mesures dels Països Catalans*. Barcelona: Curial, 1990. Gaspar Feliu, «Les mesures tradicionals catalanes: un garbuix racional», *Butlletí de la Societat Catalana d'Estudis Històrics* 15 (2004), p. 18. Finalment, Francisco Sevillano Colom no cita cap pes o mesura específicament per a la mel: Francisco Sevillano Colom, «Pesos y medidas en Mallorca desde el siglo XIII al siglo XIX», *Mayurqa* 12 (1974), p. 67-86.

³³ Francisco Roca Traver, «El mustaçaf de Castellón y el «Libre de la Mustaçaffia»», *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura* 48 (1972), p. 129.

³⁴ Roser Salicrú Llach, *El tràfic de mercaderies a Barcelona segons els comptes de la lleuda de Mediona (febrer de 1434)*. Barcelona: CSIC, 1995, p. 113.

després d'haver-lo comprat.³⁷ La diferència substancial de les penes (10 lliures enfront de 60 sous) recau possiblement en què no seria el mateix un frau en la venda a l'engròs, que podien ser grans quantitats, que en la revenda, que podria incloure intercanvis de petites quantitats de mel.

A més, en el cas de la capital del regne, el venedor perdia el producte, pèrdua que seria de molt més pes en l'economia del venedor que simplement una multa de 60 sous. Els motius que la mel a l'engròs que presentés tares es retirés de la circulació del mercat serien raons sanitàries: evitar la propagació de malalties per ingesta d'aliments en mal estat. Actualment, es desconeix quines tares presentarien les mels medievals.

Conclusions

Les normes locals sobre la venda de mel als municipis del regne de Mallorca mostren que existia una economia local vinculada a la seva comercialització. Les ordinacions conservades són poques, malgrat que això no implica que el consum general de mel fos poc rellevant perquè no tot el comerç estava fiscalitzat, i per extensió, documentat. Les compres de mel a la menuda als mercats locals illencs serien habituals però la manca de fonts impossibilita saber-ne més al respecte. Hi hauria

molt probablement llibertat per vendre mel per tot el terme municipal a causa que, com que no era ni un aliment bàsic, com el pa, ni tampoc un aliment fortament fiscalitzat, com el safrà, no hi havia un control per part dels mostassafs per centralitzar la seva venda per evitar fraus derivats de l'impagament d'impostos indirectes. No es té prou informació sobre si hi havia revenda de mel, però és força probable que existís i que estigués regulada l'alça agosarada de preus.

La mel seria un edulcorant produït o recol·lectat no sols per comerciar, sinó també per a l'autoconsum. Part dels venedors de mel, tant majoristes com menudistes, serien veïns i veïnes que guardarien, com Miquel Noguera, una part petita de la seva producció per al seu consum propi mentre que l'altra part, la més gran, aniria a parar al mercat local o, inclús, internacional. Fos quin fos el mercat, el cànter de dues roves (15,6 quilograms) era el recipient més habitual per a la venda de mel a l'engròs. Segurament, el mercat a la menuda tindria uns recipients més petits però no estan documentats.

Homes i dones comerciaven amb mel, encara que aquesta no era la seva activitat laboral principal. Enfront dels sucres, ofici masculí, ben pagat i considerat socialment, hi hauria els venedors i venedores de mel, pitjor remunerats i possiblement amb un escàs o nul reconeixement social.

³⁷ A Ciutat de Mallorca es té notícia d'un plet datat l'any 1597, en què el tema d'aquest document era *la venta de productos como miel, azúcar, pimienta y especias por gente que no es del gremio [Oficio de boticarios y confiteros de Mallorca], como negociantes, tenderos y revendedores y sobre hacer los 3 días*. Miguel Garí Pellicer, «Pleitos del reino de Mallorca e islas adyacentes ante el Consejo Supremo de Aragón conservados en el Archivo Histórico Nacional (Siglos XVI-XVIII)», *Tiempos Modernos* 9, 38 (2019), p. 108.