

# «Crec a l'abella que sap el secret de la mel»

A partir d'aquest vers del rossellonès Joan Amade (*L'Oliveda*, 1934) o de la dita «A on va, en Miquel? A on hi ha mel» (que significa que cadascú cerca a la vida allò que li és agradable o convenient), dediquem un capítol a la mel, un producte tan antic com la humanitat. S'usava per les seves propietats medicinals, conservants i edulcorants. No a tothom, però, li agrada un bestiar que no coneix l'amo.

Text > PEP VILA, filòleg i historiador de la cultura



>> Rusc de suro cilíndric de 50 centímetres d'alt i 28 d'ample, tapat per un sol cap amb una tapadora també de suro. Per l'altre cap va dret en terra, i té un forat a baix per on entren i surten les abelles. (Foto: ARXIU PEP VILA)

La història de la mel dona per fer diverses tesis doctorals. Als Països Catalans conservem a la cova de l'Aranya, a Bicornb, València (entre el 9000 i el 1400 aC), declarada l'any 1998 patrimoni de la humanitat per la UNESCO, una representació de la recollida de la mel per part d'una figura femenina que s'enfila per unes lianes per abastar-la d'un rusc salvatge. En alguns tractats, la mel es considerava un nèctar místic. La fabricava un animal innocent a partir de les flors i en total harmonia, sense perjudicar la planta. Per això és símbol de felicitat, de saviesa d'esperit. En el camp de la toponomàstica, recordo Santa Maria de les Abelles, una antiga església parroquial romànica de l'antic poble de les Abelles, del terme comunal de Banyuls de la Marenda. La plaça Major de la Bisbal havia estat porticada. Una de les voltes que encara es conserven és la Volta de la Mel, que data del segle XVIII, i es diu així perquè els dies de mercat s'hi venia mel.

Els grecs i els romans també la valoraven. Apici, en la seva obra *De re coquinaria*, l'esmenta en dues receptes. L'hidromel (vi de mel) és la primera beguda alcohòlica que es coneix, i en l'antiguitat grecoromana la consideraven un nèctar diví perquè embriagava talment com ara l'alcohol. Hom barrejava aigua amb mel o most amb mel, amb l'afegit de diferents fruites o diverses espècies. De l'hidromel, el nostre Francesc Eiximenis en diu *medó*. Es tracta d'un ús puntual particular en textos d'aquest menoret. Ara, Apis Obrera, un equip

de productors de l'Empordà, fabriquen hidromel artesà a casa nostra. És del tot recomanable. En una altra beguda, el piment que ja es bevia a la catedral de Girona en època medieval, també s'hi afegia mel. A poc a poc, l'extensió de la vinya, el gust pel vi, van fer caure aquestes begudes en l'oblit.

A més, la mel s'utilitzava com a remei terapèutic, perquè també és un producte natural amb molts beneficis per a la salut. És rica en nutrients i antioxidants, té propietats antibacterianes i antiinflamatòries, i va bé per al cor. S'usava per curar ferides: cuita en un plat, es passava amb una ploma d'ocell per la nafra.

Fins al segle XVI, la mel predominava en l'elaboració de conserves. El sucre roig obtingut de la canya (canyamel) que es va plantar a les illes Canàries, al ducat de Gandia i a Mallorca, es va abaratir i popularitzar. Llavors va desplaçar l'ús de la mel. Ho veiem a l'obra de Miquel Agustí *Llibre dels secrets d'agricultura* (1617), un vademècum agropecuari i de farmacopea domèstica. En aquest cas, els secrets equivalen a coneixements. Agustí expressa una certa preferència pel sucre a l'hora de conservar els fruits del camp, i mostra que era estès a la ruralia. Es confitaven fruites: codonys, carabasses, pomes, melons, algunes flors (de taronger, rosar o romaní) i arrels; enciam, pastanaga, raves, carxofes. La cocció de les fruites amb mel o sucre n'augmentava la conservació. En aquest llibre de temes i tècniques agrícoles, de la vida rural, que llegeixo amb assiduïtat, hi





>> Una colla de pagesos treu eixams d'abelles dels arbres per posar-los als ruscos. (Foto: ARXIU PEP VILA)

figura un capítol dedicat a les abelles: «Mel de Banyollas aytal la conexença que sia ben granada e blancha e neta e que no tingua roya» (brutícia). Segons Agustí, els senyals de la bona mel són que sigui rossa de color, que faci bona olor, i que sigui pura, neta i lluent en totes les parts, dolça i delectable al gust, i que tingui una consistència entre líquida i espessa. Les herbes que fan bona mel serien, entre d'altres, farigola, orenga, romaní, sàlvia, clavells, lliri blau, violes, alfàbrega i safrà. En canvi, la ginesta i el boix no són adequats per fer-ne, però sí els arbres de bona olor: xiprers, pins o fruiters.

#### La mel a la cuina, la cuina de la mel

L'art de la cuina de la mel i la rebosteria ens ofereix diversos plats saborosos, com el bacallà amb mel (dolç i salat).

Aquesta menja potser és de l'any 1640; diuen que prové del monestir de Poblet, encara que al Maresme és un plat conegut que s'acompanya amb fulles d'escarola. Amb aigua, mel i farina es fa una pasta per embolicar-lo i perquè formi una crosta cruixent. A més, tenim la coca amb mel de Montsec; les costelles de xai amb mel; el licor i el gelat de mel; la llonganissa amb mel; les arengades amb raïm i mel; el pa d'olives amb tomàquet, sobrassada i bresca de mel; l'amanida de seitons marinats amb vinagreta de mel de farigola (Pep Nogué); el costellam de porc al forn a la mel; mel i mató, etc.

I atenció a les vinagretes: la dolçor de la mel, maridada amb la potència àcida del vinagre i la untuositat de l'oli d'oliva, dona un toc final als plats que els aporta categoria. A Menorca fan mel i

mantega, una menja composta de mel i de mantega en parts iguals, que es cou dins una paella, i a continuació s'hi tiren llesques de pa o de coca fins que són ben fregides. Òndia, que bo!

Maurice Maeterlinck, en el seu llibre famós *La vida de les abelles*, s'admirava del seu esperit d'iniciativa, d'aquelles capes de llum líquida, tants òrgans, dissenys, hàbits... tot un destí en una substància estranya i inerta. Una gota de mel prové d'immensos camps de flors, visitades una per una, mil vegades al dia. En una bresca hi ha resumida la ciència del químic, la del geòmetra, la de l'arquitecte i la de l'enginyer.



>> Gravats medievals sense identificar en què un pagesès fugia d'un eixam d'abelles. (Foto: ARXIU PEP VILA)



>> Dibuix rupestre a la cova de l'Aranya, a Bicornb (València), entre els anys 10.000 i 6.000 aC. (Foto: ARXIU PEP VILA)