

POTES MELEIROS E COLMEIAS EM CERÂMICA: UMA TRADIÇÃO MILENAR

Tantus amor florum, et generandi gloria mellis
(Virgílio, *Geórgicas*, IV)

Neste estudo apresenta-se uma breve resenha sobre a importância do mel na antiguidade e destaca-se a existência de contentores destinados ao seu armazenamento. Tendo em conta a maior antiguidade destes contentores recolhidos na Península (datáveis, pelo menos, a partir de c. de 600 a. C.), a sua persistência ao longo dos tempos, e a existência de paralelos etnográficos ainda hoje documentados, admitimos tratar-se de uma tradição com origem na Península.

Destaca-se, ainda, a importância dos mellaria na economia do mundo antigo e realça-se a identificação de colmeias em cerâmica na região de Valência e de uma inédita recolhida em Bracara Augusta, uma cidade romana localizada no extremo ocidente da Península. Por fim, faz-se uma breve alusão à importância do mel em épocas posteriores ao período romano.

Palabras clave: Mel. Potes Meleiros. Colmeias em cerâmica. Tradição milenar.

A brief description of the importance of honey in the ancient times is presented and the existence of containers meant to its storage emphasized. Taking into account the antiquity of these storage jars collected in the Peninsula (at least datable from about 600 B.C.), their persistence throughout times and the existence of ethnographic parallels still documented nowadays, it is admitted that we are dealing with a tradition with origin in the Peninsula.

The importance of the mellaria in the economy of the Ancient World is also highlighted as well as the identification of ceramic beehives in the area of Valencia and of an unknown one collected in Bracara Augusta, a Roman city situated in the extreme west of the Peninsula. Finally, the importance of honey in times after the Roman period is briefly referred to.

Key words: Honey. Storage honey jars. Ceramic beehives. Millennium tradition.

O MEL NA ANTIGUIDADE

De entre os *instrumenta domestica* estudados pelos arqueólogos estes têm privilegiado as ânforas como contentores para o transporte e armazenamento de produtos sólidos ou líquidos, nomeadamente cereais, frutos, molhos, conservas várias (*garum*; *muria*; *halec*) e, sobretudo, azeite e vinho.

Todavia, pouco se sabe sobre o tipo de recipientes adoptados para o transporte do mel. Esta situação é tanto mais estranha quanto o mel era um produto basilar na dieta alimentar e objecto de importante comércio a curta e longa distância.

Largamente utilizado na cozinha, o mel entrava também na preparação de vinhos doces (tão em voga na época da augusto) e como complemento de outras bebidas tais como o

mulsum, o mosto, o hidromel (de que se fazia grande consumo) e o leite.

Sabe-se ainda que o próprio mel era dado aos recém-nascidos (Garnsey 2002, 103).

Para além da sua importância na dieta alimentar o mel era ainda largamente utilizado na preparação de perfumes, unguentos e óleos aromáticos. As suas propriedades antisépticas conferiam-lhe um papel importante na área da saúde e na prática do embalsamentos dos corpos. Na vida religiosa era elemento essencial nas oferendas, nos rituais mágicos e sacrifícios dedicados aos deuses (Blanc, Nercessian 1994, 28-33).

A importância do mel está por isso amplamente exemplificada nas fontes do mundo antigo, particularmente referidas pelos naturalistas.

Assim o testemunha o espaço dedicado pelos tratadistas romanos, como o tratado de Igino sobre a Apicultura, tal como nos é transmitido por Columela (IX, 2) e Virgílio que, como apicultor e poeta, nos fala largamente desta actividade, nas “*Éclogas*”, na Eneida e nas “*Geórgicas*”. O livro IV das “*Geórgicas*” é, inclusivamente, consagrado ao cultivo das abelhas cujas lições de divisão de trabalho, de organização, de obediência a um chefe, eram sem dúvida especialmente oportunas.

As fontes também fazem referência ao calendário do apicultor e o tipo de trabalho que requerem as colmeias em cada estação. Paládio, que escreve um Tratado de Agricultura em forma de anuário, recolhe tarefas relacionadas com a produção de mel e a elaboração de produtos derivados durante oito meses do ano.

Recordemos ainda Trimalcião, o imaginário escravo libertado do *Satyricon* de Petrónio que para além de se vangloriar com a sua riqueza estava igualmente satisfeito com a sua auto-suficiência. Naturalmente esta doutrina não se enquadra nas “largas necessidades e extensos desejos” e é por isso que as palavras que se seguem, expressas por um convidado de Trimalcião, são simultaneamente cómicas:

“E não vás pensar que ele compra seja o que for. É tudo produção da casa: lã, limões, pimenta; leite de galinha, se o pedires, aí o há-de encontrar. Ou seja: uma vez que lhe nascia lã pouco boa, comprou carneiros de Tarento e usou-os na cobertura do rebanho. Para ter em casa mel da Ática, mandou trazer abelhas de Atenas, de caminho, as abelhas cá da terra irão ficando um pouco melhores graças às gregas...” (trad. Delfim Leão 2005, 68).

A extração do mel fazia-se por etapas. Na primeira etapa deixava-se o mel escorrer naturalmente dos favos; o mel assim obtido designava-se por *mel optimum*. Na segunda etapa os favos eram colocados em pequenas prensas manuais ou

mesmo em prensas maiores, de vara e fuso, a fim de os espremer até à última gota; o mel era designado por *mel secundum* e considerado de segunda qualidade (Dosi, Schnell 1992, 19; Blanc, Nercessian 1994, 29). No final do processo poder-se-ia ainda recorrer à lavagem dos favos com água amornada, aproveitando-se um líquido doce posteriormente utilizado na confecção de alguns derivados do mel, como no caso do hidromel, de vinhos melados ou de refrescos avinagrados (vd. Cruz 1997, 56-57, 200-201, 206-207, 211).

Como na actualidade, conheciam-se muitas classes diferentes de mel de acordo com as plantas de cada região e a época do ano em que se fazia a recolheção. O mais afamado era o mel proveniente da Ática, seguido do de Creta, Rodes, Chipre, Africa, Córsega e de determinadas regiões de Itália e da Península Ibérica (Saglio 1900, 1704).

Além do mel (como vimos, o principal produto extraído da actividade apícola), não devemos esquecer outras substâncias como o pólen, a geleia real e a cera. De entre estes, a cera retirada dos cortiços era largamente utilizada como produto indispensável à iluminação, para fazer velas e pavios. Entre outros fins, esta servia de revestimento a tabuínhas utilizadas na correspondência, de reboco isolador e impermeabilizante nas construções (como amálgama untuosa com que se cobriam as madeiras) e utilizada nos rituais religiosos e na medicina. Era ainda utilizada na ceroplástica, nomeadamente na fundição do bronze e de outros metais, preenchendo o interior dos moldes onde se injectavam os metais incandescentes, método conhecido pelo nome apropriado de cera perdida.

OS POTES MELEIROS

Como já acima referimos pouco se sabe sobre o tipo de recipientes cerâmicos adoptados para armazenar e comercializar o mel. Seria este produto armazenado em potes ou contentores idênticos a tantos outros usados na antiguidade para os mais variados fins?

A resposta a esta questão não é fácil dado poder admitir-se que, à semelhança de outro tipo de contentores cerâmicos, como as ânforas, os recipientes utilizados no armazenamento e comercialização do mel podiam variar consoante as tradições, a origem e o período em que foram fabricados.

Mau grado esta dificuldade, várias intervenções arqueológicas têm posto a descoberto recipientes cerâmicos de cronologias diversas com características específicas que encontram paralelos em exemplares ainda em uso na península ibérica. Estes recipientes, maioritariamente potes, possuem em comum um característico ressaltado muito saliente (mais ra-

ramente dois) em forma de aba ou “pestanda”, situada a cerca de um terço da parte superior do pote ou situada na proximidade da boca. De acordo com paralelos etnográficos esta característica formal parece directamente ditada por duas razões de ordem prática: criar um canal de água em torno da parte superior do bojo para impedir que insectos como as formigas cheguem ao produto e, por outro lado, evitar que este escorra ao longo das paredes.

Na actualidade, a primeira referência a este detalhe é-nos dada por D. Fletcher quando, a propósito de uma forma com esta característica em “cerâmica ibérica pintada” recolhida em San Miguel de Liria (Valencia), sugere que, à semelhança de exemplares ainda em uso nas regiões rurais valencianas, a existência de um ressalto muito saliente em forma de aba ou “pestanda” poderia servir para ser preenchida com água, com a finalidade de refrigerar o conteúdo ou, mais provavelmente, para evitar o alcance dos insectos (Fletcher 1953, 191). Mais tarde, S. Broncano e J. Blánquez (1985, 273) referem que recipientes com estas características poderiam ter servido para conter líquidos densos como o azeite ou mel que se arriscavam a escorrer pela boca: neste caso o ressalto muito saliente teria como fim recolher o que se escapasse e assim evitar que se derramasse pelas suas paredes.

A pertinência destas sugestões foi recentemente valorizada por Manuela Delgado a propósito da descoberta em *Bracara Augusta* de potes de época romana. Segundo este estudo (Delgado 1996-97, 149-165), a analogia com potes e talhas em uso ainda há alguns anos em certas regiões de Portugal e Galiza, permite reconhecer que estes potes, independentemente de outros fins, teriam como função guardar mel e azeite.

Se atentarmos na dispersão geográfica dos recipientes com estas características em época antiga verificamos que estes estão presentes na bacia ocidental do mediterrâneo, com especial incidência na Península Ibérica. De momento não sabemos se esta dispersão se deve apenas a uma ausência de investigação ou se, pelo contrário, se trata de um fenómeno cujas tradições estão mais enraizadas na Península.

A avaliar pelos dados até à data conhecidos, tendo em conta a maior antiguidade dos exemplares recolhidos na Península e a existência de paralelos etnográficos ainda hoje documentados, talvez se deva admitir que se trata de uma tradição peninsular que têm vindo a ser reinventada ou persitido ao longo dos tempos, como da circularidade do tempo se tratasse.

Fora da Península exemplares com estas características apenas estão documentados em Itália e na Gália: o exemplar itálico, actualmente no Antiquarium de Óstia, é integrável nas produções italo-megareses datadas de 150 a 25 a.C. e supostamente fabricado numa das oficinas de Popi-

lius ou Lapius (Arena 1969, 101-121, fig. 14) (fig. 1, 1); o exemplar gálico, proveniente da região de Fréjus (Var, Provença), possui um fabrico comum às cerâmicas de uso culinário, datadas nesta região de 40 a 100 d.C. (Rivet 1982, 243-262) (fig. 1, 2).

Como referimos, a utilização deste tipo de recipientes parece, todavia, mais consistente na Península Ibérica, abrangendo uma maior área geográfica, diferentes tipos de produções e uma mais ampla cronologia.

De entre as produções mais antigas e com maior variedade de formas constam as designadas “cerâmicas ibéricas pintadas”, do Horizonte Ibérico Antigo ao Horizonte Ibérico Pleno, entre 600 a 200 a.C. (vd. Pérez Ballester, Rodríguez Traver 2004, 102). São produções bem caracterizadas e estudadas que possuem uma grande variedade de fabricos e centros de produção, a maior parte dos quais situados no Sudeste e Levante da Península (vd. problemática e distribuição em García Cano 1995, 262-265) (fig. 1, 3-10).

No mesmo âmbito geográfico, a importância deste tipo de formas é-nos ainda sugerida por cerâmicas mais tardias, recolhidas na região de Ampúrias, representadas por cerâmicas de uso comum datadas de 350 a 225 a.C. (Barberà 1968, 97-150; García 1993, 186-189) (fig. 1, 11-14) e cerâmicas de engobe branco datadas nos finais do período tardo-republicano, entre 150 a 30 a.C. (Nolla *et al.* 1986, 189-195, forma 7, fig. 2) (fig. 1, 15).

Se atentarmos na análise dos dados disponíveis e se fizermos um simples rastreio pela bibliografia arqueológica espanhola constatamos que este tipo de formas não se confina à região Catalã. Na verdade, entre outros exemplos que certamente poderiam ser referidos, encontramos este tipo de recipientes no povoado de “La Coraja” (Aldeacentenera, Cáceres), datados da II^a Idade do Ferro estremenha (Esteban Ortega 1993, 57-71; 83-90; fig. 9), e no forno galego de San Martiño de Bueu (Pontevedra), datado de época romana (vd. Diaz Alvarez, Vazquez Vazquez 1988, 40-41, n^o 13) (fig. 1, 16-a-16b). Esta última peça é de especial interesse, não só pelo facto de se tratar de uma forma proveniente de um forno e datar de um período mais tardio, mas especialmente por estar associada a um local de produção de salgas de pescado, onde se identificou um conjunto de seis tanques de salga e parte das edificações anexas (armazéns e oficinas) (Morais, no prelo). Tal associação sugere o uso do mel na preparação das conservas de peixe, i. e. *garum*, *muria* e *halec*, certamente utilizado para adocicar estes produtos e igualmente contribuir para a sua conservação.

Se nos centrarmos na análise da dispersão destas formas no actual território português, a situação é igualmente

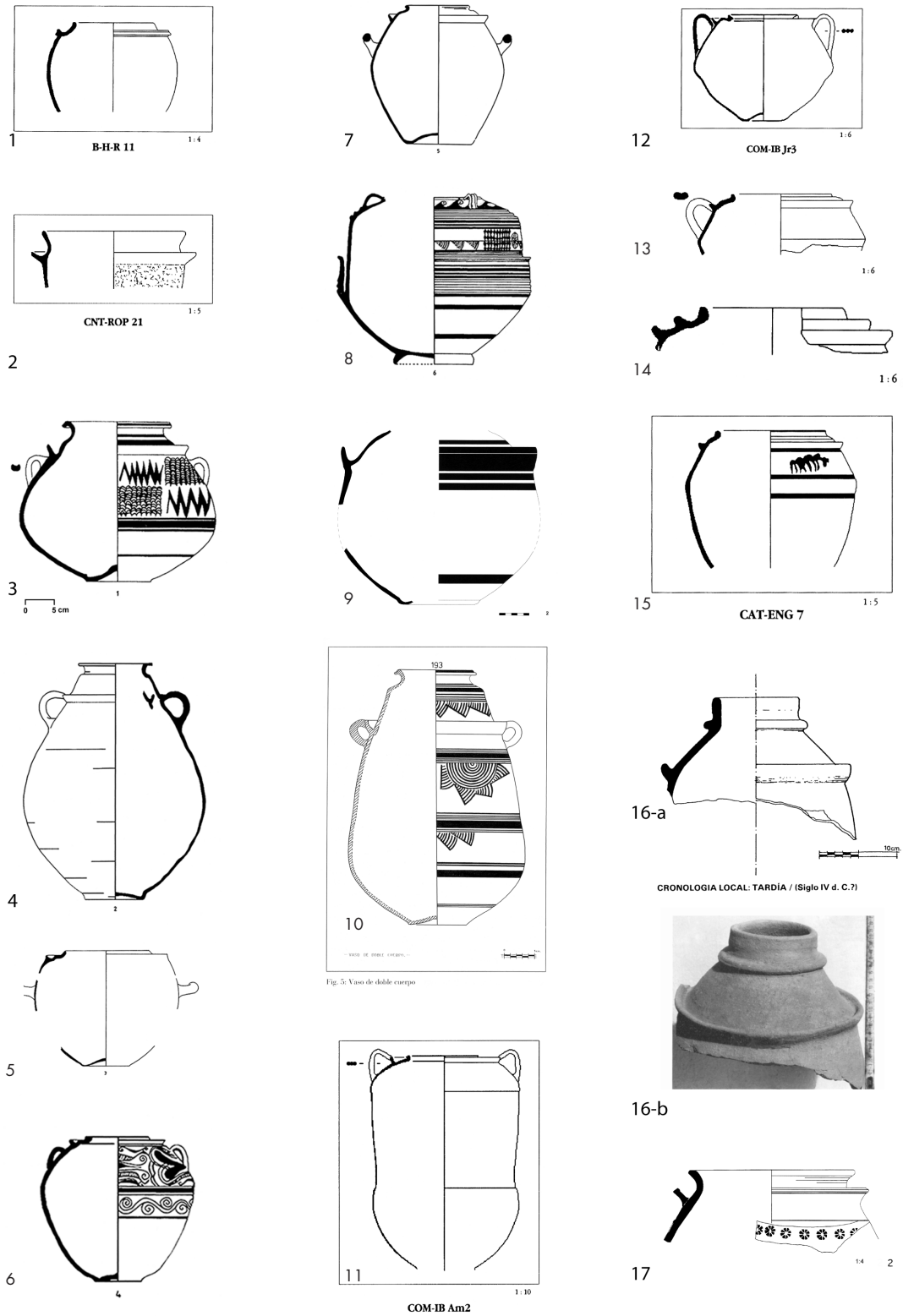


Fig. 1. Potes meleiros: do Horizonte Ibérico Antigo ao Período romano (nº 1-17)

surpreendente, não só pela diversidade de sítios mas também pelas assinaláveis diferenças cronológicas. As peças mais antigas estão documentadas nos povoados indígenas do Sudoeste, designadamente em Cabeça de Vaiamonte, Monforte (Arnaud, Gamito 1974-77; Alarcão s/d, 251, nº 12; Fabião 1998, 61-62) (fig. 1, 17) e Mesas do Castelinho, Almodôvar¹ e no sítio fortificado do Castelo da Lousa, em Mourão (Évora)².

À medida que caminhamos para norte, estas formas aparecem em duas cidades romanas bem nossas conhecidas, *Conimbriga* e *Bracara Augusta*.

De *Conimbriga* provem um exemplar em cerâmica comum cinzenta datada do século V e que se caracteriza por possuir, além do característico ressalto muito saliente em forma de aba ou “pestanha”, um canal vertedoiro ou de trasfega junto à base (vd. Alarcão 1975, 34, fig. 3, nº 862) (fig. 2, 18). Esta última característica, apenas documentada neste exemplar, encontra um paralelo etnográfico numa talha para provisão de mel ou azeite fabricada na olaria de Felgar (Torre de Moncorvo), já fora de uso em 1986, e actualmente em depósito no Museu de Olaria de Barcelos (Macedo Freitas 1988; Delgado 1996-97, Est. III, nº b) (fig. 3, 27) e numa “meleira” fabricada num centro oleiro ainda a laborar, situado em Gundivós (Concelho de Sober), na província de Lugo (Abellán Ruíz 1995, 15, 46-47) (fig. 3, 37).

De especial interesse, pela sua quantidade e diversidade, são, no entanto, os já mencionados potes meleiros documentados em Braga. Trata-se de quatro potes fabricados em cerâmica de uso comum que possuem uma forte aguada ou engobe na parede externa, recolhidos em contexto de deposição numa cova aberta na alterite na “Zona das Carvalheiras” e associados a materiais datáveis da segunda metade do século I e os finais do século III (Delgado 1996-97, 149-165) (fig. 2, 19-22).

De época romana acrescenta-se ainda um fragmento de bordo e colo recolhido nas antigas escavações do povoado de Monte Castêlo (Castro de Guifões), em Matosinhos, fabricado em cerâmica comum cinzenta de cronologia baixo-imperial³ (fig. 2, 23).

Na Idade Média estão igualmente presentes potes meleiros com a característica moldura muito saliente em forma de aba ou ressalto. Tal situação permite constatar que não se trata de um simples comportamento relíquia mas antes da manutenção de uma tradição milenar adaptada às necessidades de conservação, transporte e armazenamento do mel. Estes potes foram recolhidos em Trás-os-Montes, no sítio arqueológico do Baldoeiro (Adeganha, Torre de Moncorvo), nas escavações na área da torre, junto com materiais datáveis do

séc. XII / inícios do séc. XIII (Rodrigues, Rebanda 1992, 55) (fig. 2, 24). É ainda possível ver num pequeno fragmento de parede de um pote recolhido na casa nº 4 da Rua do Castelo em Palmela, datado do sécs. XIII/XIV a inícios do séc. XV, um fragmento de pote meleiro (Fernandes, Carvalho 1992, 89, 92, 95, nº 46) (fig. 2, 25).

A existência de paralelos etnográficos, alguns dos quais ainda em uso nos dias de hoje, permite corroborar a funcionalidade destes potes, como vimos, sistematicamente associados ao transporte e armazenamento do mel.

De entre outros paralelos etnográficos certamente existentes no actual território português, podem documentar-se produções atribuídas às antigas olarias do Telhado, Distrito de Castelo Branco (fig. 3, 26), às olarias de Felgar, em Torre de Moncorvo (fig. 3, 27) e à indústria artesanal mafrense (neste caso com a curiosa característica de se tratar de um recipiente vidrado) (fig. 3, 28). Uma recente publicação intitulada a “olaria portuguesa: do fazer ao usar” (Silva, Fernandes, Silva, 2003), permite ampliar a quantidade e distribuição geográfico destes paralelos etnográficos. Aí figuram cinco potes ou “talhas meleiras”, repartidas pelos sécs. XVIII a XIX, atribuídos a Bisalhães (Freguesia de Mondrões, Vila Real) (fig. 3, 29), a uma zona desconhecida (fig. 3, 30) e às regiões centro (fig. 3, 31-32) e sul (fig. 3, 33) do actual território português.

A existência de produções afins na região galega, algumas das quais ainda em uso, são um forte indicador da manutenção de uma tradição milenar e da adaptabilidade e sucesso dos potes meleiros ao longo de, pelo menos, 25 milénios. De entre os muitos exemplos que certamente existem nesta região conhecemos os “pucheiros do mel” saídos dos “barraxeiros” de Samos (fig. 3, 34), as “cántaras do mel” da região de Portomourisco (Petín) e Seixo (O Bolo) (García Alén 1983) (fig. 3, 35), as “meleiras” de Gundivós (Concelho de Sober, Lugo) (Abellán Ruíz 1995, 15, 46-47) (fig. 3, 36-39) e as “mieleras” de Moveros (Zamora) (VV. AA. 2002, 31) (fig. 3, 40). Esta última destaca-se por uma particularidade curiosa: ao que parece, e de acordo com o testemunho oral da única oleira existente nesta aldeia, as “mieleras” de Moveros foram retomadas a partir de exemplares descobertos em escavações arqueológicas efectuadas nas proximidades da aldeia (vd. Rodrigues, Rebanda 1995, 57, nota 15).

Excepcionalmente, poderiam transportar azeite, ainda que, neste caso, se façam representar por recipientes cerâmicos de maior tamanho, designadamente em talhas ou *dolia* de média a grande dimensão. Um curioso exemplar, provavelmente associado ao armazenamento de azeite, foi identificado em prospecções na área do Concelho de Condeixa-a-

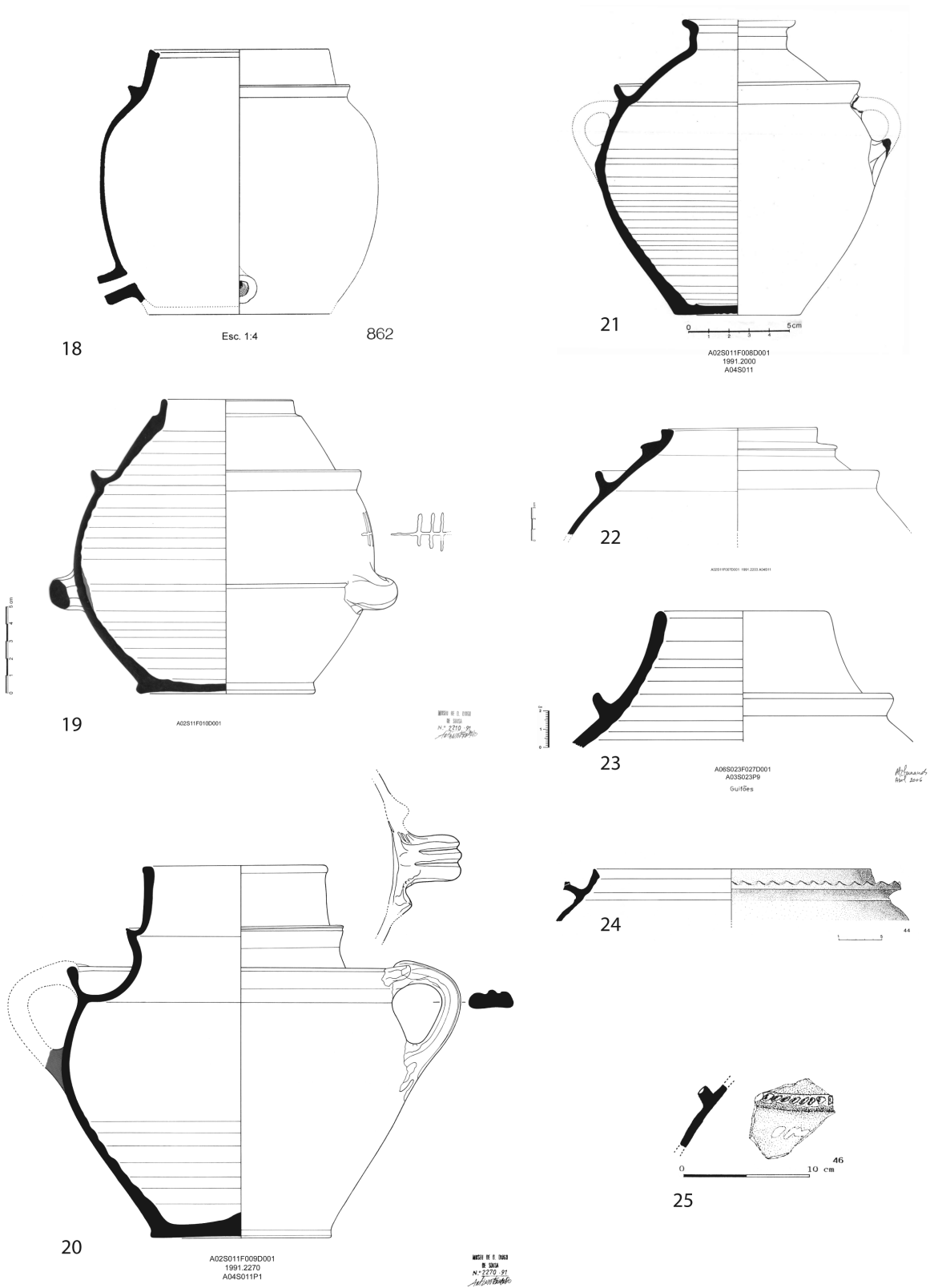


Fig. 2. Potes meleiros: do Período romano e medieval (nº 18-25)

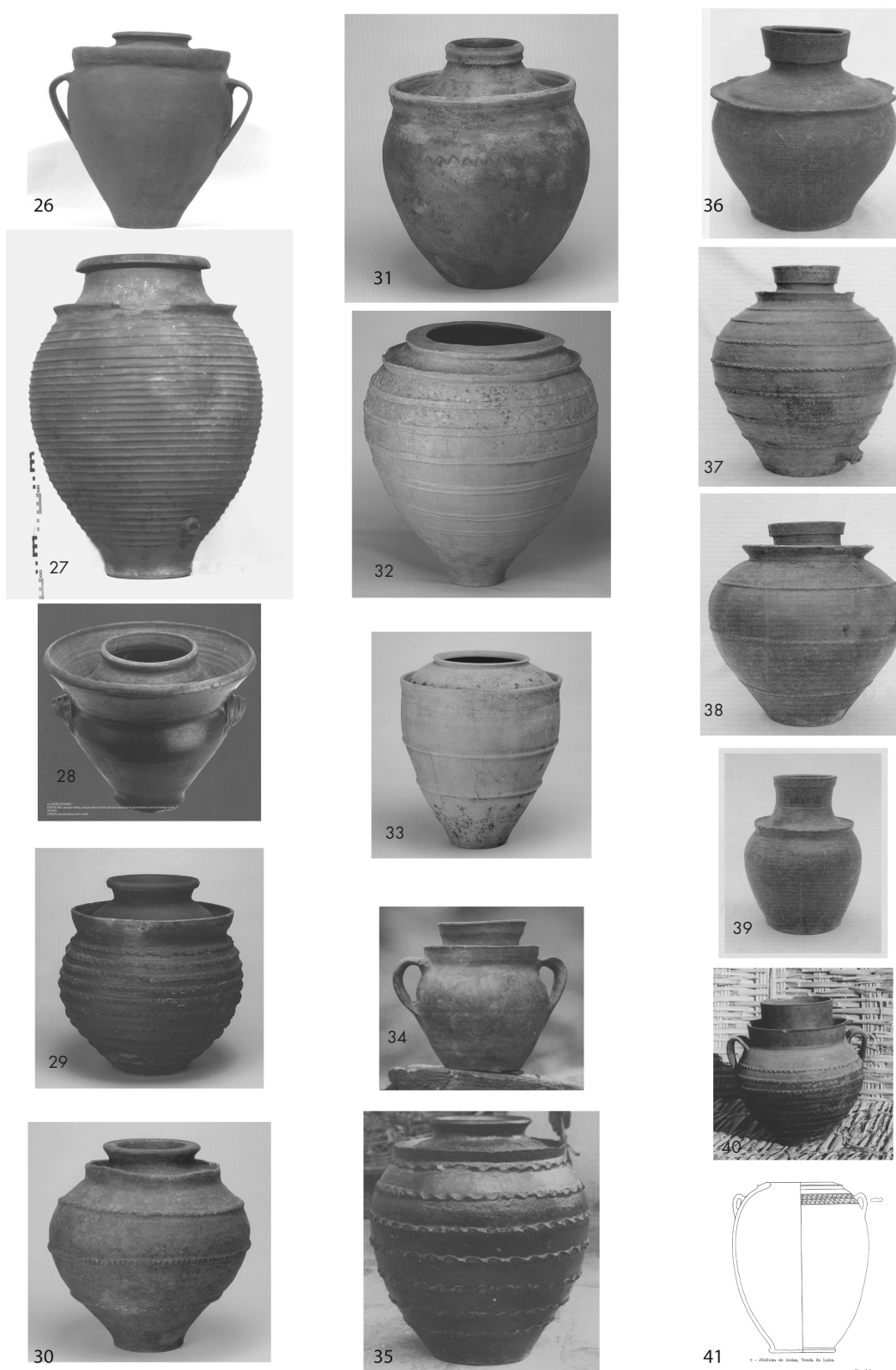


Fig. 3. Potes meleiros: paralelos etnográficos (nº 26-41)

Nova, no sítio de Areias, Venda da Luísa, Anobra. Trata-se de um *dolium* de médias dimensões recolhido junto com outros materiais de época romana, provavelmente pertencente ao espólio de uma villa (Pessoa 1986, 57, Est. IV, nº 3) (fig. 3, 41).

A IMPORTÂNCIA DOS *MELLARIA* NA ECONOMIA DO MUNDO ANTIGO E OS VESTÍGIOS DE ANTIGAS COLMEIAS EM CERÂMICA

De acordo com as fontes clássicas o mel era recolhido duas vezes ao ano, no início do verão e no outono, e a sua recolha designada por “colheita” ou “vindima”.

Como se deprende por estas designações a apicultura constituía, em época romana, um papel importante na economia agrícola. A comprová-lo uma notícia de Varrão dando conta (supomos que exageradamente) que de na sua época existiam vários apicultores capazes de produzir 5000 libras de mel por ano (apud. Manacorda 1999, 97).

É assim suposto pensar-se que em zonas rurais e na periferia de povoados e cidades existissem vários *mellaria* sob a responsabilidade de colmeieiros ou *mellarius* que igualmente seriam os proprietários das terras tendo ao seu serviço *apia-rius*, escravos especializados na colheita e tratamento do mel. Assim evitavam-se as grandes deslocções e a necessidade de percorrer vastas áreas em busca de um hipotético ninho para obter o mel e a cera. Para isso utilizavam-se troncos de árvores escavados e armações de tábuas ou de cascas de árvores, ou mesmo grossos tubos de cerâmica.

Na região de Valência⁴ a recolha de um vasto conjunto de colmeias em cerâmica datáveis da época ibérica, pelo menos desde finais do século III a.C., e do período romano alto-imperial (Bonet Rosado, Mata Parreño 1995, 277-284), é bem demonstrativo da importância económica da apicultura na Península naquelas épocas (fig. 4). Trata-se de peças cilíndricas, entre 24 e 29 cm de diâmetro e uma altura entre 53 e 58 cm, que se caracterizam por possuírem bordos muitos diferenciados e uma superfície interna propositadamente estriada para facilitar a aderência dos favos (Bonet Rosado, Mata Parreño 1995, 280).

A contextualização arqueológica destas colmeias, juntamente com o estudo comparativo de outras encontradas na Ática, datadas do século V a.C., e outras ainda em uso na ilha de Chipre (fig. 5), indica que aquelas colmeias se dispunham separadas ou empilhadas directamente sobre o solo ou colocadas em cima de muretes; posteriormente seriam cerradas com tampões de cortiça, madeira, cerâmica ou barro, deixando-se um pequeno orifício para permitir a entrada das



Fig. 4. Colmeias em cerâmica da região de Valência (in Manacorda 1999)

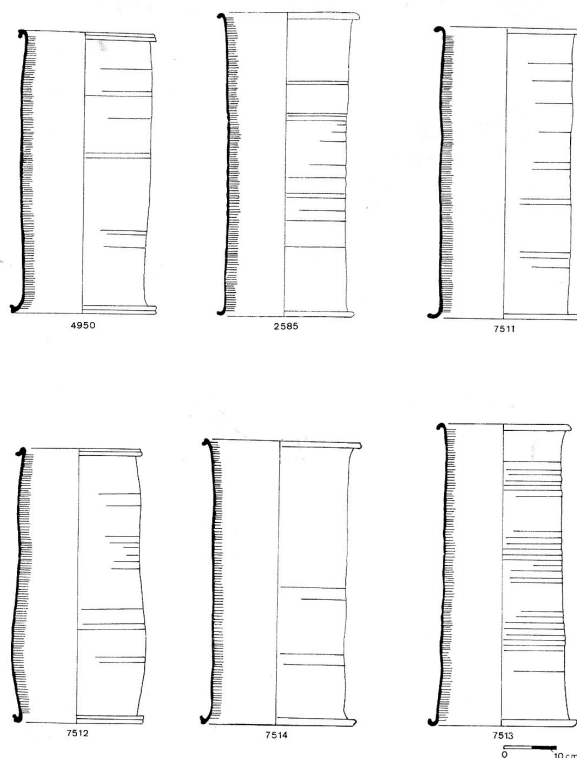


Fig. 5. Colmeias em cerâmica ainda em uso na Ilha de Chipre (in Bonet Rosado, Mata Parreño 1995)

abelhas, e seladas nas juntas com barro ou esterco para uma melhor aderência e, simultaneamente, evitar a intrusão de insectos ou outros animais (Bonet Rosado, Mata Parreño 1995, 280-281).

Na Península, aos exemplares registados na região de Valência acrescenta-se agora um exemplar de perfil completo recolhido numa camada de derrube na *insula* das Carvalheiras, em Braga, e actualmente em depósito no Museu D. Diogo de Sousa (M.D.D.S., nº inv. 2004-0200). Trata-se de uma peça cilíndrica, mas com menores dimensões do que os exemplares ibéricos: com um diâmetro máximo de 17,4 e diâmetro mínimo de 13 cm e uma altura de 42 cm (fig. 6). Diferencia-se dos tubos para canalizações não só pela forma, mas igualmente pelo extriado em ambas as superfícies e pelo tipo de fabrico, distinto das argilas de tipo refractário das canalizações e dos restantes materiais de construção, e igual às produções de cerâmica comum conhecidas na cidade.

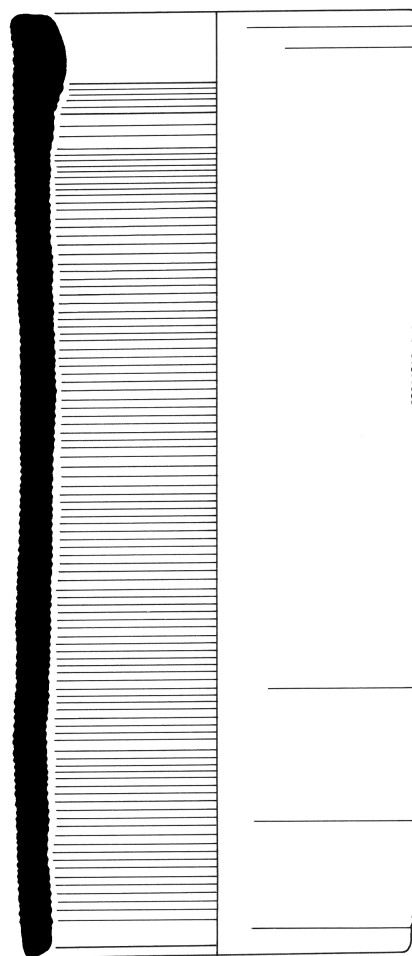
A identificação deste exemplar - que se pensava tratar de uma canalização - leva-nos a crer que haverá muitos outros por identificar nesta cidade e em muitos outros sítios da Península. Para isso será necessário reavaliar os materiais tradicionalmente classificados como tubos de cerâmica para canalizações e verificar se possuem o característico extriado interno, como referimos, comum nas colmeias em cerâmica.

Um outro aspecto a assinalar é a aparente coincidência na dispersão geográfica das colmeias e dos potes meleiros, como parece constatar-se no Sudeste e Levante da Península onde (pelo menos no período ibérico) ambos são particularmente abundantes (Bonet Rosado, Mata Parreño 1995, 277-284; García Cano 1995, 262-265). E no caso de Braga é de salientar a recolha na mesma escavação da colmeia referida a par dos potes meleiros (fig. 2, 19-22).

A IMPORTÂNCIA DO MEL E DA APICULTURA POSTERIOR À ÉPOCA ROMANA. BREVE ANÁLISE.

Como seria de esperar, e se constata numa simples análise das fontes e da existência de potes meleiros, a apicultura e a recolha do mel continuou a ser uma das actividades mais importantes em época islâmica e medieval.

Em época islâmica a criação de abelhas e a recolha do mel estão bem documentados nas fontes. No território de Idanha, por exemplo, o cronista árabe Ahmad al-Râzî refere que na antiga Egitânia (Antaniya), era propícia “à criação de gado, à caça e à criação de abelhas” (apud. Henriques *et al.* 1999-2000, 339). Neste período o mel e o água-mel, eram recomendados com fins medicinais (Bos 1997).



0 2cm

A02S011F019D001
2004.0200
A03S011P1

MUSEU DE D. DIOGO
DE SOUSA
Nº 2004/0200
Resp. De Sousa Pinho
Junho 2006

Fig. 6. Colmeia romana em cerâmica de *Bracara Augusta*

Em plena época medieval, segundo Alberto Sampaio (1923, 218), o mel era tão abundante que, em certas localidades, se pagavam com ele foros avultados. De entre as mais significativas figuram as inquirições de 1258 onde se menciona que os donos das colmeias pagavam impostos em libras de cera e em alqueires de mel (vd. PMH. Inq. 1258, 383, 396, 415-420). As mesmas indicações as obtemos de vários forais e posturas concelhias medievais, que nos dão conta da importância do mel e da cera, e da existência de tabelas que

regulavam as cargas de cera, como na conhecida lei da almotaçaria de 1253 (Marreiros 1996, 440). Sabe-se mesmo que estes dois produtos figuravam entre os que mais exportávamos nos finais do século XIII para a Flandres, ou mesmo, por via terrestre, para o vizinho reino de Leão e Castela (Marques 1996, 515-519).

Para além destas referências obtidas nos documentos medievais, temos ainda conhecimento da existência em diferentes regiões da península, desde o Noroeste à Andaluzia (Henriques *et al.* 1999-2000, 329-363), de vestígios de *silhas* ou muros-apiários, que protegiam os cortiços dos ataques dos ursos, dos ventos, dos incêndios e dos ratoneiros. Trata-se de recintos de planta tendencialmente circular, construídos em pedra, que podem atingir cerca de 5 metros de altura, geralmente implantados no fundo dos vales, voltados a Sul e sobre a confluência de nascentes ou de duas linhas de água (figs. 7-8).

Segundo nos indica Eduardo Sousa d'Almeida, nas suas "Notas sobre a vida das abelhas" (1943, 140), muitas destas *silhas* abrigavam mais de mil cortiços (fig. 9).

A propósito de tais construções dá-nos conta Jerónimo Contador de Argote em 1732:

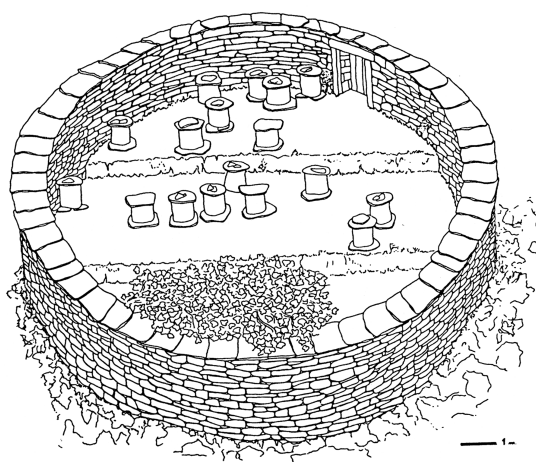
"...Pouco distante do rochedo, em que dissemos creavaõ as águias, a huma légua da Via Militar em huma baixa existem humas silhas de pedra marmore muito bem fabricadas, quasi da altura de sete covados [4,72 metros]. Principiaõ em baixo em circuito pequeno, e acabaõ em mayor ambito, e assim saõ as suas paredes muito inclinadas para fóra, em fóрма, que parece quererem cair. O motivo desta fóрма de edificio foy para que nunhuma féra, ainda por salto, pudesse alli entrar.

Eraõ estas silhas grande remedio contra os assaltos dos ursos, que antigamente se creavaõ, discorriaõ por aquellas serras, porque toda outra fóрма de muros, venciaõ saltando, e introduzidos dentro das silhas se abraçavaõ com os cortiços, e com elles tornavaõ a saltar para fóra, e os conduziaõ aos rios, e lagoas, de que abunda, como dissemos, aquelle Paiz, onde tirados os tampos matiaõ os cortiços nas agua, e mortas com essa industria as abelhas, comiaõ o mel..."

No período medieval o mel foi igualmente utilizado para vários fins. Além do seu uso na dieta alimentar, este fazia parte das receitas médicas. A ilustrar a ampla divulgação do mel na medicina medieval, recordemos as obras médicas atribuídas a Pedro Hispano ou Pedro Julião (Papa João XXI), filósofo, teólogo e Professor de Medicina em Siena (ca. 1205-1277), que na segunda parte da obra intitulada *Regimen Sanitatis Salernitanum* (Regimento de Saúde de Salerno), nos dá conta da sua importância quando associado a determinadas ervas:



Fig. 7. Silha ou muro-apiário (in Dias, Baptista 1993)



Cortin de E. Méndez Robredo (Rao)

Fig. 8. Desenho ilustrativo de silha ou muro-apiário (in Henriques *et al.* 1999-2000)

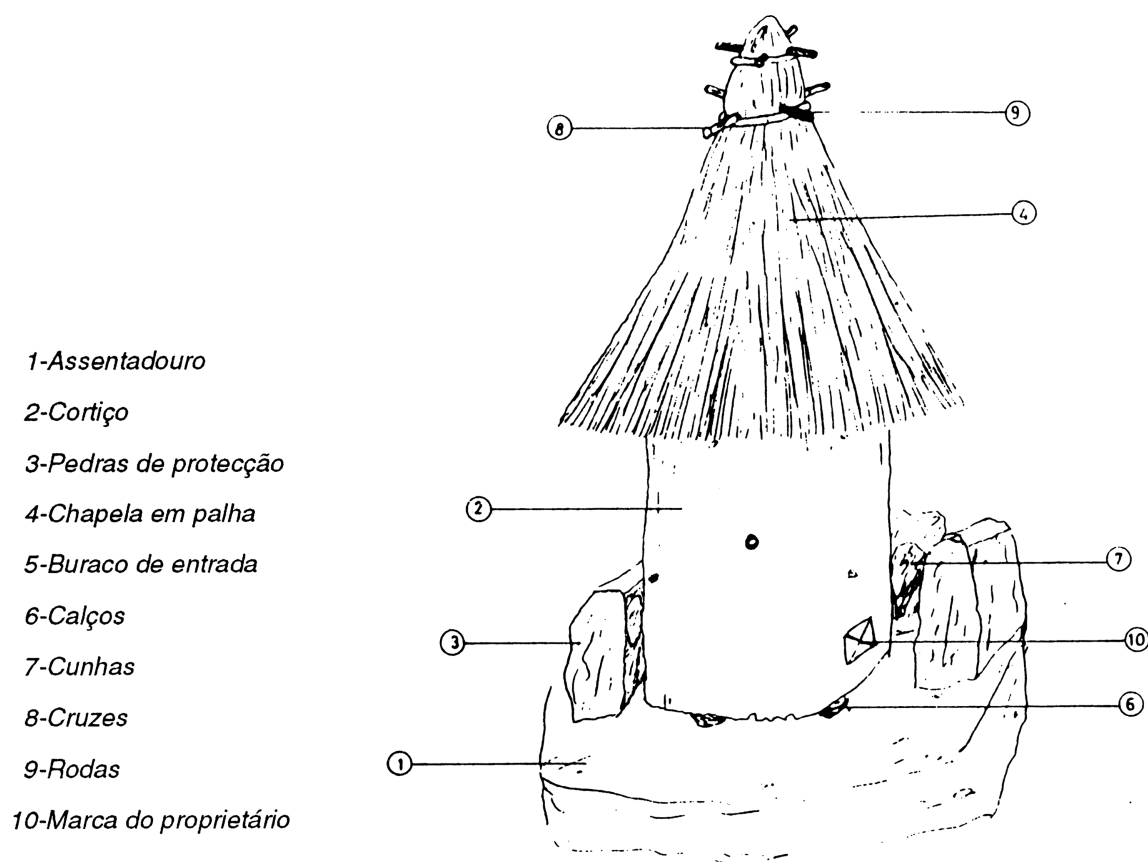


Fig. 9. Reconstituição hipotética de silha ou muro-apiário (in Dias, Baptista 1993)

XXVI – *Madressilva*

Faz bem triturá-la com mel e sobre o cancro colocá-la. Se se beber com vinho, acalma a dor dos flancos.

Costuma acalmar, se a erva triturada em cima se pousar.

XLII – *Hissopo*

Hissopo é a erva que do peito purga a fleuma. Para servir o pulmão, coza-se hissopo com mel.

Diz-se que ao rosto empresta a mais bela cor.

LVI – *Mastruço*

Untar com suco de mastruço retém – diz-se – a queda do cabelo. Alivia a dor de dentes; o suco cura as escamas da pele, se se tiver o cuidado de a untar também com mel.

(Trad. M. H. Rocha Pereira 1963, 66, 68, 70).

A substituição do mel pelo açúcar foi sendo feita de um modo gradual. Na verdade, já na Idade Média o açúcar de cana era utilizado. No entanto este consumo era extremamente limitado pelas reduzidas quantidades em que era produzido, sendo uma mercadoria valiosa, escolhida não só para

ofertas régias e legados aos pobres, mas também usado na medicina e na farmacologia⁵ (Tavares, Pereira 2000, 57). Nos *Inventários e contas da Casa de D. Dinis*, relativos a 1278-1282, os diferentes tipos de açúcar aí referidos mostram que se trata de um produto raro e importado, o mesmo sucedendo na Inquirição de 1339 (Arnaut 1986, 46).

Ainda que para os inícios do século XV haja notícia da cultura da cana do açúcar no Algarve, a gradual substituição do mel pelo açúcar deve-se à vinda deste produto da ilha da Madeira, local onde se tinha introduzido o cultivo da cana (Arnaut 1986, 46).

A verdadeira adopção do açúcar em substituição do mel aconteceu graças à imposição daquela produto proveniente da terra de Vera Cruz, que substituiu a produção insular e passa a ser o verdadeiro responsável pela sua difusão em toda a Europa de então (Arnaut 1986, 46; Tavares, Pereira 2000, 56).

Uma estranha e última tentativa de que há memória para conservar a importância do mel como bem de primeira ne-

cessidade deve-se a Sebastião José de Carvalho e Melo, o conhecido Marquês do Pombal, quando, como reacção à entrada do açúcar de cana no reino, tributou pesadamente este produto a fim de proteger a produção do mel nacional.

RUI MORAIS

Unidade de Arqueologia da Universidade do Minho
rmorais@uam.uminho.pt

NOTAS

1. Agradece-se esta informação a Carlos Fabião.
2. Trata-se de um pequeno fragmento ainda não publicado a ser integrado no estudo sobre a cerâmica comum deste sítio, realizado por Inês Vaz Pinto, a quem, desde já, igualmente agradecemos esta informação.
3. Agradece-se a informação e a possibilidade de publicar este fragmento a Manuel Varela.
4. Segundo Bonet Rosado e Mata Parreño (1995, 282 e fig. 2) teriam sido catalogados, até à data, 78 sítios com colmeias em cerâmica, a maioria dos quais em Camp de Túria, Los Serranos e Alto Palancia.
5. Na obra médica de Pedro Hispano acima referida, o açúcar é igualmente glossado, sendo um dos ingredientes escolhidos no combate ao freemim, às dores dos olhos, no aplacar da hidropisia e entre o electuário para as mulheres conceberem (trad. Rocha Pereira 1963).

BIBLIOGRAFIA

- ABELLÁN RUÍZ, E. (1995): *Terra, Man e Lume*, Casa das Artes, Vigo.
- ALARCÃO, J. (1975) : La céramique commune locale et régionale, *Fouilles de Conimbriga*, Diffusion E. de Boccard, V, Paris.
- ARENA, M. S. (1969): Su alcuni frammenti di ceramica italo-megarese conservati nell'Antiquarium di Ostia, *RSL*, 35, 101-121.
- ARGOTE, J. C. (1732-34): *Memórias para a história eclesiástica do arcebispado de Braga, Primaz das Hespanhas*, II, Lisboa.
- ARNAUD, J. M., GAMITO, T. J. (1974-77): Cerâmicas estampilhadas da Idade do Ferro do Sul de Portugal. I – Cabeça do Vaia-monte – Monforte, *O Arqueólogo Português*, Série III, 7-9, Lisboa, 165-202.
- ARNAUT, S. D. (1986): *A arte de comer em Portugal na Idade Média*, Colares Editora, Sintra.
- BARBERÀ, J. (1968) : Las necrópolis ibérica de Cabrera de Mar, *Ampurias*, 30, 97-150.
- BLANC, N., NERCESSIAN, A. (1994) : *La cuisine Romaine Antique*, Éditions Glénat, Grenoble.
- BONET ROSADO, H., MATA PARREÑO, C. (1995): Testimonios de apicultura en epoca iberica, *Verdolay*, nº 7, Murcia, 277-285.
- BOS, G. (1997): *Ibn al-Jazzar on Sexual Diseases and their Treatment*, Londres/Nova York.
- BRONCATO, S., BLÁNQUEZ, J. J. (1985): El Amarejo (Bonete, Albacete), *Excavaciones Arqueológicas en España*, 139, Madrid.
- CRUZ, M. (1997): *Em nome do Mel*. História, gastronomia e saúde, Colares Editora, Sintra.
- DELGADO, M. (1996/97): Potes meleiros de *Bracara Augusta*, *Portugália* (Nova série, vols. XVII-XVIII), Instituto de Arqueologia, Porto, 149-165.
- DIAS, P., BAPTISTA, C. (1993): Colmeias da Serra do Gerês, *Revista da 2ª Feira Mostra do PNP*, nº 1, Braga, 15-16.
- DIAZ ALVAREZ, P., VAZQUEZ VAZQUEZ, M. (1988): *Noticia preliminar del primer horno y alfar de anforas gallegas*, San Martiño de Bueu, Pontevedra.
- DOSI, A., SCHNELL, F. (1992): *Vita e costumi dei romani antichi. 3. I Romani in cucina*, Museo della Civiltà Romana, Edizioni Quasar, 19.
- ESTEBAN ORTEGA, J. (1993): El Poblado y la Necropolis de “La Coraja”, Aldeacentenera – Cáceres, *El Proceso Histórico de la Lusitania Oriental en Epoca Prerromana y Romana, Quadernos Emeritenses*, 7, Mérida, 57-112.
- FABIÃO, C. (1998): *O mundo indígena e a sua romanização na área céltica do território hoje português*, Dissertação de Doutoramento em Arqueologia, Faculdade de Letras de Lisboa, Lisboa.
- FERNANDES, I. C., CARVALHO, A. R. (1995): Cerâmicas Baixo-Medievais da Casa nº 4 da Rua do Castelo (Palmela), *Actas das 1ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval* (Tondela 28 a 31 de Outubro de 1992), Tondela, 77-96.
- FLETCHER, D. (1953): Una nueva forma en la cerámica ibérica de San Miguel de Liria (València), *Zephyrus*, IV, Valência, 187-191.
- GARCÍA ALÉN, L. (1983): *La Alfarería de Galicia. I*. Fundación Pedro Barrié de la Maza, Corunha.
- GARCÍA CANO, C. (1995): El departamento B de La Loma del Escorial (Los Nietos, Cartagena), *Verdolay*, nº 7, Murcia, 259-269.
- GARCÍA i ROSELLO, J. (1993): *Turó dels dos Pins, necrópolis ibèrica*, Ed. AUSA. Sabadell, 186-189.
- GARNSEY, P. (2002): *Alimentação e sociedade na Antiguidade Clássica. Aspectos materiais e simbólicos dos alimentos* (Trad. Mariana Viana), Editora Replacação, Lisboa.
- HENRIQUES, F. CANINAS, J. C., CORREIA, F. B., SANTOS, C., GARDETE, J. J. (1999-2000): Muros-apiários da bacia do médio Tejo (regiões de Castelo Branco e Cáceres), *Ibn Maruán*, Revista Cultural do Concelho de Marvão, nº 9-10, Lisboa, 329-363.
- MANACORDA, D. (1999): Il mestiere dell'archeologo. Il ronzo delle api, *Archeo. Attualità del passato*, XV (nº 3 (169), Março), Roma, 97-99.
- MARINHO, M., FREITAS, Mª G. (1988): Olaria do Felgar. Torre de Moncorvo, Catálogo, *Coleções do Museu*, 1, Barcelos.
- MARQUES, A. H. de O. (1996): A circulação e a troca de produtos, *Portugal em Definição de Fronteiras; Do Condado*

- Portugalense à Crise do Século XIV*, vol. III, *Nova História de Portugal* (dir. A. H. de Oliveira Marques e Joel Serrão), Lisboa.
- MARREIROS, M. R. F. (1996): Os Proventos da Terra e do Mar, *Portugal em Definição de Fronteiras; Do Condado Portugalense à Crise do Século XIV*, vol. III, *Nova História de Portugal* (dir. A. H. de Oliveira Marques e Joel Serrão), Lisboa.
- MORAIS, R. (2005): “Autarcia e comércio em *Bracara Augusta*. Contributo para o estudo económico da cidade no período alto-imperial”. *Bracara Augusta, Escavações Arqueológicas*, II, Unidade de Arqueologia/NARQ, Braga.
- NOLLA, J. M. (1986) : Les ceràmiques indígenes fines del nord-est de Catalunya. Una forma nova de la ceràmica d’engalba blanca, *Quaderns del Centre d’Estudis Comarcal de Banyoles* (Homenatge al Dr. Josep Corominas), II, 189-195.
- PÉREZ BALLESTER, J., RODRÍGUEZ TRAVER, J. A. (2004): El poblado ibérico del Alt del Frare (La Font de la Figuera, València), El departamento 5, *Saguntum*, 36, València, 97-110.
- PESSOA, M. (1986): Carta arqueológica da área de Conimbriga, *Conimbriga*, XXV, Coimbra, 53-73.
- PETRÓNIO: *Satyricon* (trad. Delfim Leão), Livros Cotovia, Lisboa, 68.
- RIVET, L. (1982) : La céramique culinaire micacée de la région de Fréjus (Var), *RAN*, 15, 243-262.
- ROCHA PEREIRA, M. H. M. da (1963): *Obras Médicas de Pedro Hispano. Tesouro dos Pobres*, Coimbra.
- RODRIGUES, M., REBANDA, N. (1995): Cerâmicas Medievais do Baldoeiro (Adeganha – Torre de Moncorvo), *Actas das 1ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval* (Tondela 28 a 31 de Outubro de 1992), Tondela, 51-66.
- SAGLIO, E. (1900) : *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*, vol. IV, II, Paris.
- SAMPAIO, A. (1923): *Estudos históricos e económicos*, Livraria Chardron, I, Porto.
- SILVA, R. H., FERNANDES, I. M., SILVA, R. B. (2003): *Olaria portuguesa: do fazer ao usar*, Assírio & Alvim, Lisboa.
- SOUSA D’ALMEIDA, E. (1943): Um Povo Miúdo – As Abelhas, *Biblioteca Cosmos*, nº 33, Lisboa.
- TAVARES, P. M., PEREIRA, A. M. (2000): *Descoberta e invenção do Brasil. O amargo e o doce*, Colares Editora, Sintra.
- V.V.A.A. (1996): De Ulisses a Viriato. O primeiro milénio a. C., *Museu Nacional de Arqueologia*, Lisboa, 249, nº 2.
- V.V.A.A. (2002): *Útiles del pasado. Hijos de Dios, Hijos del Barro*, Catálogo. Salamanca, 31.
- V.V.A.A. (2003): *As Idades da Terra - formas e memórias da olaria portuguesa*, Lisboa, 126.