
LA CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS: QUATRE PINZELLADES HISTÒRIQUES A UNA CIRCUMSTÀNCIA UNIVERSAL¹

Pablo José Alcover

Historiador

REBUT: 1 de setembre de 2016 - ACCEPTAT: 10 de desembre de 2016

RESUM

L'objectiu de l'article és dur a terme una aproximació històrica sobre la conservació dels aliments, centrant-se en les tècniques del salaó i l'asseccament, especialment en la carn i el peix. Aquest article s'emmarca dins del programa de doctorat Cultures Medievales de la Universitat de Barcelona. Mitjançant l'estudi de les fonts, primàries i/o secundàries, de les cultures i dels pobles, es pretén veure com han donat resposta a una mateixa circumstància històrica: la conservació dels aliments.

PARAULES CLAU: conservació d'aliments, salaó, asseccament.

LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS: UNA APROXIMACIÓN HISTÓRICA A UNA CIRCUNSTANCIA UNIVERSAL

RESUMEN

El objetivo del artículo es elaborar una aproximación histórica a la conservación de los alimentos, centrándose en la salazón y en el secado, especialmente de carne y pescado. Este artículo se enmarca dentro del programa de doctorado Culturas Medievales de la Universidad de Barcelona. Mediante

Correspondència: Pablo José Alcover. C/ Roger de Flor, 332, 2n 2a. 08025 Barcelona. Tel.: 630 339 875. A/e: palcovca@gmail.com.

1. Una versió inicial d'aquest article fou la conferència inaugural de la III Jornada Mengem Sa, celebrada al Museu de Ciències Naturals de Barcelona el 12 de maig de 2016, organitzada per la Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA) i l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA).

P. J. Alcover

el estudio de las fuentes, primarias y/o secundarias, de los pueblos y civilizaciones, se pretende observar cómo estos respondieron a una misma circunstancia histórica: la conservación de alimentos.

PALABRAS CLAVE: conservación de alimentos, salazón, secado.

PRESERVATION OF FOODSTUFFS: A HISTORICAL OUTLINE OF A UNIVERSAL ISSUE

ABSTRACT

The aim of this paper is to give a brief account of the two basic methods of food preservation: salting and drying (particularly of fish and meat). The paper forms part of the author's PhD project within the framework of the medieval cultures programme at the University of Barcelona. In it an analysis is made of how different cultures have coped with food preservation.

KEYWORDS: food preservation, salting, drying.

1. INTRODUCCIÓ: LA NECESSITAT DE CONSERVAR ELS ALIMENTS

En aquest article s'analitza la conservació d'aliments al llarg del temps, sense oblidar, però, el present. Sobre el futur, es comparteixen les idees de Ciceró a la seva obra *De Divinatione* (llibre II, capítol IX, secció 23): «Certament la ignorància dels futurs mals ens és més útil que el seu coneixement».

La conservació dels aliments és vital. És una preocupació gairebé tan antiga com la pròpia humanitat. De fet, a les primeres fonts escrites conservades ja s'esmenta. La temàtica s'analitza a diversos territoris i civilitzacions. El primer text de mitologia grega, *Els treballs i els dies* d'Hesíode, diu que els déus tenen ocult al llarg de l'any el sosteniment per als homes (Hesíode, 2003), i per això se'ls ha de resar, degut al fet que ells permetran tenir els graners plens d'aliments estacionals (Hesíode, 2003). A la que es considera la primera obra literària del món (traduïda al català per Feliu i Millet el 2007), l'anomenada *epopeia de Gilgamesh*, el déu Anu demana a l'heroi: «Hauràs per això primer/ que amuntónar el gra / i aconseguir que cresquen abundants les plantes» (Bottero, 2007). A un mite tibetà documentat a Sichuan (a la Xina actual) es comenta que els gossos són sagrats perquè varen ajudar els homes retornant els grans a la humanitat. Com que els homes no emmagatzemaven els grans, el Déu del Cel es va enfadar molt. Un gos, però, va implorar clemència als peus de la divinitat i aquesta va oferir al gos la seva

misericòrdia. Per això, tots els homes tenen l'obligació d'alimentar els gossos amb part del que obtenen dels seus camps (Yang *et al.*, 2008).

Els antics maies pensaven que els déus guardaven dins uns graners celestials l'essencial blat de moro, a un espai conegut popularment com la *muntanya del sosteniment* (Taube, 2004). Posteriorment, els déus varen posar els grans del blat a les boques dels homes i dones i per això tenen aquesta forma dentada. Per acabar, ens referirem a una de les primeres parelles de la humanitat. Segons els mites aborígens australians, que no tenen textos però sí històries, aquesta parella va trobar unes llavors que varen primerament assecar al sol i posteriorment les varen dipositar dins un sac. Arribats a una bona terra, en llevaren les males herbes i les varen plantar. Així és com, gràcies a una correcta conservació dels aliments, es donà a tota la humanitat un important sosteniment perquè no morís de gana (Laudine, 2009).

Hi ha un moment clau en la història de la conservació dels aliments: el neolític. En aquesta època fascinant, l'home per primera vegada intervé i canvia la natura per afavorir-se'n. De diversos tipus d'espigues i de grans, per exemple, tria els millors. Durant el neolític, les societats humanes s'aniran tornant més sedentàries i aniran formant petits nuclis urbans. Aquí neix la nostra idea de civilització, que prové del mot *civis*, 'ciutat'. El caçador recol·lector normalment viu al dia i en principi no té necessitat de conservar els aliments. Però si una comunitat viu en un poblat tot l'any, ha de conservar els aliments perquè aquests són estacionals. I és en les cultures neolítiques que es documenta per primer cop que hi ha diferències econòmiques i socials entre diversos grups humans que habiten a un mateix lloc i espai.

No s'alimenta igual un ric que un pobre. Tant un patrici romà, com un rei assiri, com un cardenal com Richelieu, comparteixen una circumstància: han pogut elegir allò que mengen i allò que no. Són els rics i formen part del que a l'edat mitjana i a l'edat moderna s'ha anomenat tradicionalment com *classes privilegiades*. Aquesta gent s'ha caracteritzat per posseir uns documents vitals, els privilegis, que els situen per damunt del dret comú. Gràcies als privilegis, entre altres coses, no pagaven impostos però sí en cobraven. Habitualment, eren grans propietaris de terres cultivables, i podien tenir com a propietat privada altres persones del seu entorn. Les formes de conservació dels aliments en aquestes classes socials no solen ser per necessitat, sinó pel mer plaer de poder gaudir d'aliments molt més temps. A tall d'exemple, l'any 1189 una noble catalana, Guillemma de Montcada, i el seu seguici tenien una dieta set cops superior en valor monetari que els seus servents, els quals menjaven a part (Riera, 1997).

D'altra banda, hi ha la immensa majoria de la població, els no privilegiats, els coneguts com *laboratores* (els que treballen). Aquí hi ha pagesos, jornalers, tot tipus d'artesans i menestrals (d'aquí sorgirà la classe mitjana actual). En les taules i les despenses d'aquesta gent no se solia escollir què

menjar: es menjava el que es tenia a l'abast. La cuina dels no privilegiats solia ser oberta perquè al pagès o jornalero tant del segle ix com d'inici del segle xx no li era estrany passar gana.

Per tant, si la majoria de la població no fou privilegiada al llarg de la història, la conservació d'aliments es torna, com s'ha esmentat abans, indispensable. Són moltes les formes de conservació usades per les diverses civilitzacions, tant actuals com passades. Per aquesta raó, l'article se centra en les dues que s'han considerat les més comunes de la humanitat: l'asseccament i el salaó. Cap d'aquestes dues formes de conservació té un únic creador; es consideren invencions col·lectives (Johnson, 2012).

2. L'ASSECAMENT

L'asseccament és el mètode més antic de conservació d'aliments del qual es té constància. Entre els primers pobles que el varen utilitzar hi ha l'Egipte faraònic, on el peix assecat era el menjar més barat i assequible per a les classes populars (Marzano, 2013). És més, era l'aliment principal dels constructors de les piràmides. Tan important era el peix sec (i en general també tots els peixos que es podien menjar i conservar) per als egipcis que tenien la seva pròpia deessa que habitava al delta del Nil, Hatmehyt (Riggs, 2012). D'aquesta manera, els habitants del Nil mostraven respecte pels habitants de les aigües del riu, ja que tant els donava la vida, amb el peix sec o fresc, com la mort, amb atacs d'hipopòtams i cocodrils.

Durant els segles vii i vi aC, s'han documentat a diverses terres de l'Imperi neobabilònic cerimònies nocturnes conegudes com *essesu*. Entre les ofrenes fetes als déus en aquestes cerimònies, pareix que hi havia figues seques i panses (Linssen, 2004). Finalment i en relació amb les figues, s'ha d'esmentar que a un vaixell enfonsat datat cap al segle xv aC, es va descobrir que encara hi havia restes de llavors de figues seques a les restes ceràmiques (Aruz *et al.*, 2008).

Els primers pobles japonesos preparaven un plat encara utilitzat: el *dashi*, una sopa elaborada sobretot amb peix sec. Aquesta sopa va esdevenir la base de molts plats. La raó sembla que era perquè en els orígens el peix sec fou un dels regals més habituals per les seves nombroses possibilitats culinàries (Tsuji, 2007). D'aquesta manera, el poble es mantenia tot l'any alimentat fent ús d'un sol aliment. De fet, viure a base de sopa elaborada amb salaons o verdures era molt habitual entre els antics pobles. Els catalans medievals solien bullir l'últim menjar, i per això *sopar ve de sopa*.

A l'Àfrica, primer continent habitat, molts pobles costaners adoraven déus peixos, i el peix sec també és un dels aliments més habituals. Sembla, doncs, que el fet de poder conservar aliments i menjar-los durant tot l'any va fer que com a agraïment molts pobles hi tinguessin déus propis. Un cas in-

teressant és el poble Fon, a Nigèria, que fa molts segles que utilitza els mateixos rituals per a dirigir-se al déu peix i així obtenir una bona pesca que després se sol assecat (Kouega, 2007). Tan importants són aquests déus que els varen usar per a protegir els seus reis. A l'Àfrica de l'est durant el segle XIX bona part dels colons francesos coneixien el *king-shark*, Behanzin, rei de Dahomey, avui Benín (Boahen, 1990). Aquest fou un dels últims monarques africans a declarar la guerra als francesos. Per aquest motiu, el poble l'intentava protegir amb l'adopció de símbols, i per això un n'és el tauró. D'altra banda, dins el culte candomblé, creença pròpia de la població africobrasileña, el bou sec és part d'un plat (*fejjoada*) vinculat al culte d'un *orisha* (déu africà). Aquesta vinculació del bou sec amb una divinitat s'ha considerat que és perquè a diverses cultures de l'Àfrica era considerat menjar dels déus (Spivey, 2000).

A Grècia i Roma el peix assecat era un menjar molt habitual. Ambdues cultures, sobretot la primera, basaven el seu poder en la talassocràcia. Per això bona part de les seves urbs se situaven a prop de la costa i menjaven i conservaven tot tipus de peix. A la Grècia tant d'Hesíode, com de Pèricles i Alexandre el Gran, es menjava poca carn, per l'alt cost que tenia. Solament es menjava carn als rituals quan formava part dels sacrificis als déus. A Roma la carn seca té el seu propi espai, el *carinarium*, on la gent emmagatzemava els seus productes per poder-ne menjar tot l'any (Hoek i Herrmann, 2013). També a les cases hi podia haver una *pars frumanentaria*, on es guardaven els grans per a elaborar pa i/o diversos productes, l'equivalent dels nostres rebosts (Aguilera, 2015). A més, el porc era molt habitual que es curés dins les cases, degut molt probablement a la seva gran quantitat de carn comestible enfront de la d'altres animals (Thurmond, 2006). També a Roma el fonnoll, menjat en forma de llavors seques o fresc, era recomanat pels metges romans com a medicina per als ulls (Adamson, 2004). Finalment, Plini el Vell menciona que les figues seques de l'illa d'Ebusus (avui Eivissa) eren molt apreciades a l'antiga Roma (Blázquez, 1975).

L'edat mitjana, període fascinant, és, alimentàriament parlant, l'època daurada del bullit. D'això n'han deixat molta constància les paraules. Un exemple: un altre mot que prové del llatí medieval és el castellà *cocina* que, com la veu *cuina*, deriva de *coure* fent honor al bullit. La carn, les olives, ja consumides en època grega, i el peix sec foren molt habituals a les taules de les classes populars urbanes i rurals. El peix, sec i en salaó, era menjar de la gent comuna, encara que s'ha de mencionar que els metges recomanaven no menjar-ne, i afavorien el consum de peix fresc (Vilanova, 1975). El poble, però, preferia el peix o la carn secs i en salaó perquè podia distribuir-ne el consum al llarg de tot l'any. Les figues seques, de gran estima a la zona mediterrània, eren segons els erudits musulmans adients per a netejar l'estómac i per a donar fortalesa al cos (Adamson, 2004). A municipis com Salamanca, València o Burgos, és habitual al segle XV trobar ordenances relatives a la

comercialització de fruita assecada, sobretot panses i figues. On hi havia un mercat municipal important, se solien elaborar ordenances més precises que a un petit mercat d'una vila rural, com és obvi. Així, gràcies a aquestes fonts jurídiques locals, es pot documentar la presència estacional de la venda de panses i de figues (González, 1982) o com els mercaders castellans cercaven especialment l'adquisició de les panses valencianes (Palenzuela, 2003).

Als tres segles posteriors a l'edat mitjana és molt preuada la carn seca. A Holanda, a les tavernes del segle XVII, la carn penjava de les parets i se servia amb pa i mantega. Al comte de Sandwich li agradava menjar-se aquest plat amb dos trossos de pa per no embrutar-se les mans mentre jugava a naips (Willson, 2010). Per això el poble va començar a utilitzar l'expressió: «Vull el mateix que Sandwich!». I així sembla que va néixer el conegut entrepà. A final del segle XVII, els corsaris, degut a la quantitat de proteïnes i al poc pes de la carn seca i de la fumada, la utilitzaven sovint per a embarcar-se i menjar-se-la a la mar. Tant és així que hi va haver pirates especialitzats a assolar els magatzems de fer la carn seca o fumada coneguts popularment com *buccans*; per això es diuen *bucaners* (Kuhn, 2008).

Al Brasil durant el segle XVIII, la carn seca fou el menjar que formava la base alimentària de la gent, tant rica com pobra, circumstància que també va succeir a Mèxic al mateix període (Pavón, 2003). Als esclaus sembla que se'ls donava la part més greixosa per tenir-los més grassos. Eren especialment coneguts els esclaus dels jesuïtes per la seva alimentació a base de iuca i carn seca (Negro i Marzal, 2005). D'altra banda, al segle XVIII, a terres castellanques es va fer molt popular la carn *siccina*, en altres paraules, seca, coneguda actualment com la *cecina* (Pedrero, 2005). Aquest producte, que ja es consumia probablement durant l'època medieval, l'apreciaven i elaboraven les dones del segle XVIII (Ramiro, 2012). Al segle XIX, sembla que poc va canviar el mètode de producció del peix i de la carn seca, de manera que així ha arribat fins als nostres dies.

3. EL SALAÓ

El salaó va ser un salt qualitatiu, ja que es podien conservar els aliments que no eren necessaris per a l'alimentació immediata. Les primeres documentacions del salaó provenen de Sumèria. Allà, el peix en salaó era per al poble gairebé l'únic aliment que els connectava amb les classes altes (Sanmartín i Serrano, 2003). Sembla bastant raonable pensar que al començament el producte fos considerat de luxe. S'ha de tenir en compte que el peix era important per a les antigues cultures mesopotàmiques. Ea, deessa que posteriorment es masculinitzarà en Enki, era la divinitat creadora. El seu cos podia aparèixer mig cabra mig peix possiblement per a representar la vida a la mar i a la terra (Nadine, 2003).

A l'època dels Regnes Combatents, cap al segle III aC, la major part de la carn consumida a la Xina sembla que era en salaó (Flad, 2011). L'aliment era tan valorat que la gent s'hi enterrava per endur-se'l al més enllà (Flad, 2011).

D'altra banda, fenicis, grecs i romans fonamentaren part de la dieta en el consum de peix salat. Per als grecs va arribar a ser tan important que a diverses ciutats del segle III aC utilitzaren un peix en salaó com a símbol de la seva economia. S'ha de dir que un dels plats més valorats a la cuina romana era el peix en salaó amb vi de panses o amb hidromel, i preferien aquest sobre el peix fresc (Villegas, 2011). Pareix lògic: els patricis sabien que el peix salat era més segur per a menjar que no el fresc. A Roma, els soldats romans del final de l'Imperi solien menjar porc salat, amb vi i pa (Dixon i Southern, 2014). De fet, a Roma la carn salada o seca era un menjar molt habitual, al contrari que a Grècia, on es va relegar a un lloc secundari a la dieta (Forbes, 1965).

Tot aquest coneixement va ser transmès curosament a l'edat mitjana. En aquest període vital de la història d'Europa, hi va haver una autèntica revolució de la sardina en salaó, l'arengada. La tècnica de l'arengada, pròpia dels països bàltics, va permetre des del segle XIV poder embarrilar l'arengada al propi vaixell gràcies a la invenció d'un nou mètode de conservació (Riera, 2005). El peix, un cop era tret de l'aigua, es rentava i es buidava, i se separaven els òrgans i budells de l'animal. Posteriorment, se salava tant per dins com per fora (Montanari i Brombert, 2015). Aquest peix va poder ser ràpidament exportat a altres llocs, al mateix temps que en va augmentar molt la producció.

Degut als constants dies d'abstinència de la societat cristiana, el peix tenia un paper fonamental en la dieta de la gent, circumstància que a Espanya durà fins al segle XX. A l'edat mitjana i moderna el peix en salaó era un dels aliments més consumits a les zones interiors d'Europa. A partir del segle XIII, els nuclis urbans de tot el món cristià començaren a regular-ne la comercialització i també la producció. A un llibre del mostassà, el governador del mercat municipal d'Alacant en el segle XIV, s'explica que es va fer cridar per les places: «Que aquell peix pugem vendre en la Ciutat sens pes, ha ull o a ben vista, ço és, en les taules de la pescaderia» (Cabanes, 1989). La raó per la qual s'aplicava aquesta mesura era «squivar malalties e dapnatges a les gens [...] per que algun pescador no puga vendre peix mal fresch o pudent» (Cabanes, 1989).

La tècnica i la indústria de conservació del salaó, en carn o en peix, van continuar evolucionant. Al segle XV, degut a la gran millora en la construcció naval al vell món, s'exportaren salaons pel món, i se'n va expandir el consum a tots els continents excepte a Austràlia, on arribà al segle XVIII. En aquest segle el salaó és símbol de civilització avançada. Els colons nord-americans, que haurien pogut triar com a indicadors l'escriptura, l'art o la tecnologia, consideraven poc avançades algunes tribus d'amerindis específicament perquè no sabien fer salaons (Nichols, 2014).

P. J. Alcover

Durant el segle **xvi**, el consum de carn salada va començar a ser força habitual entre la gent i el salaó fou tan popular que fins i tot va ser utilitzat com a cognom, pràctica que arribà fins al segle **xix**. És habitual a Mèxic, a Austràlia i a Anglaterra trobar-se a aquestes centúries cognoms com el del mercedari Juan de Salazón o el col·leccionista d'art australià George Salting (Pérez i Socías, 2011). Particularment preuat sembla que fou el salaó per a les tripulacions dels galions de l'època dels Àustria. Allà la ració mitjana d'un mariner és de dues lliures de pa, dues pintes de vi i salaons (sobretot bacallà) i/o carn de porc (Martín, 2001).

Més endavant, durant el segle **xvii** hi va haver una fortíssima competència amb l'escabetx, que era la novetat, sobretot a les poblacions de la zona cantàbrica (Ortega, 1996). La tècnica del salaó va canviar radicalment a partir del segle **xix** amb el procés constant i imparabile de la industrialització. Allà, la sardina en salaó fou una de les fonts de greixos i d'aliment dels obrers tèxtils catalans (Llopis, 2004). Finalment, la conserva a poc a poc anirà guanyant terreny al salaó i així fins avui dia.

4. A TALL DE CONCLUSIÓ

La conservació d'aliments fou per a les civilitzacions del passat una preocupació molt important. L'assecament i el salaó són dues formes de conservació, com s'ha pogut veure de gran importància, que encara es mantenen, i de gran expansió per tot el món. En aquest breu estudi de caràcter divulgatiu, s'ha pogut comprovar que a bona part de les cultures on hi ha asseccament també hi ha salaó, i aquestes pràctiques són habituals als pobles amb costa. El salaó domina especialment al llarg del temps en llocs com el Brasil o la Xina, on hi ha àmplies zones de terra sense rius ni llacs ni costes. D'altra banda, la majoria de les cultures que utilitzen tècniques per a asseccar els aliments solen ser a llocs i a civilitzacions amb una gran tradició marinera, i per tant, amb importants espais de costa. Al llarg de la història, com actualment, la majoria de les civilitzacions es varen establir a zones costaneres. És probable que una de les raons sigui per la major facilitat i la més àmplia varietat de mètodes i aliments per conservar al llarg de l'any.

5. BIBLOGRAFIA

- ADAMSON, M. W. (2004). *Food in Medieval times*. Connecticut: Londres: Greenwood Publishing Group, p. 13 i 24.
- AGUILERA, A. R. (2015). «La villa romana de Los Mondragones (Granada): Un nuevo yacimiento arqueológico en el entorno de Iliberis». *Revista del Seminario de Arqueología de la Universidad Pablo de Olavide*, núm. 12-13, p. 479.

- ALBALA, K. (2011). *Food cultures of the World encyclopedia*. Califòrnia: Greenwood, vol. 1, p. 197.
- ARUZ, J. [et al.] (2008). *Beyond Babylon: art, trade, and diplomacy in the Second Millennium B.C.* Nova York: Metropolitan Museum of Art, p. 295-296.
- BLÁZQUEZ, J. M. (1975). *La romanización*. Madrid: Istmo, p. 141.
- BOAHEN, A. A. (1990). *Africa under colonial domination, 1880-1935*. Califòrnia: California University Press, vol. 7, p. 63.
- BOTTERO, J. (2007). *La epopeya de Gilgamesh: El gran hombre que no quería morir*. Madrid: Akal, p. 124.
- CABANES, M. L. (1989). *El «Llibre del "mustaçaf" de la ciutat d'Alacant»*. Alacant: Ayuntamiento de Alicante. Departamento de Publicaciones e Imagen, p. 116-117.
- CAREY, J. (1830). *Latin prosody made easy: The 4th ed. With the poetic treatise of Terentianus Maurus, De metics*. Londres: Longman, p. 225.
- COROMINES, J. (1980-2001). *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*. Barcelona: Curial, 10 v. [Per a qualsevol consulta de l'etimologia es recomana l'obra de Joan Coromines]
- DIXON, K. R.; SOUTHERN, P. (2014). *The late Roman army*. Londres: Nova York: Routledge, p. 80.
- ESTANYOL I FUENTES, M. J. (2009). *Els jueus catalans: Les seves vivències i influència en la cultura, l'economia i la política dels reialmes catalans*. Barcelona: Publicaciones Promociones Universitarias, p. 103.
- FLAD, R. K. (2011). *Salt production and social hierarchy in Ancient China: an archaeological investigation of specialization in China's Three Gorges*. Cambridge: Cambridge University Press, p. 194.
- FORBES, R. J. (1965). *Studies ancient technology*. 2a ed. Leiden: Brill, vol. III, p. 165.
- GONZÁLEZ, M. (1982). *Salamanca en la Baja Edad Media*. Salamanca: Universidad de Salamanca, p. 86.
- GRIMBLE, R. (2013). *Migrations, myth and magic from the Gilbert Islands: early writings of Sir Arthur Grimble*. Oxon: Routledge, p. 50.
- HESÍODE (2003). *Los trabajos y los días*. Madrid: Omega, p. 2 i 10.
- HOEK, A. VAN DEN; HERRMANN, J. J. (2013). *Pottery, pavements, and paradise: iconographic and textual studies on Late Antiquity*. Londres: Brill, p. 429.
- JOHNSON, S. (2012). *Las buenas ideas: Una historia natural de la innovación*. Madrid: Turner, p. 246-247.
- KOUEGA, J. P. (2007). *A dictionary of Cameroon English usage*. Londres: Peter Lang, p. 118.
- KUHN, G. (2008) *Life under the Jolly Roger: reflections on Golden Age piracy*. Nova York: PM Press, p. 48.
- LAUDINE, C. (2009). *Aboriginal environmental knowledge: rational reverence*. Londres: Ashgate Publishing, p. 57.

P. J. Alcover

- LINSSEN, M. J. H. (2004). *The cults of Uruk and Babylon: the temple ritual texts as evidence for Hellenistic cult practises*. Leiden: Boston: Brill, p. 48-49.
- LLOPIS, E. (2004). *El legado económico del antiguo régimen en España*. Barcelona: Crítica, p. 284.
- MANDERSON, L. (1986). *Shared wealth and symbol: food, culture, and society in Oceania and Southeast Asia*. Cambridge: Cambridge University Press, p. 14.
- MARTÍN, M. E. (2001). *Metodología y nuevas líneas de investigación de la historia de América*. Burgos: Universidad de Burgos, p. 107.
- MARZANO, A. (2013). *Harvesting the sea: the exploitation of marine resources in the Roman Mediterranean*. Oxford: Oxford University Press, p. 93.
- MCIVER, K. A. (2014). *Cooking and eating in Renaissance Italy: from kitchen to table*. Londres: Rowman & Littlefield, p. 126.
- MONTANARI, M.; BROMBERT, M. A. (2015). *Medieval tastes: food, cooking, and the table*. Nova York: Columbia University Press, p. 77.
- NADINE, J. (2003). *Enciclopedia de los mitos*. Barcelona: Robinbook, p. 169.
- NEGRO, S.; MARZAL, M. M. (2005). *Esclavitud, economía y evangelización: las haciendas jesuítas en la América virreinal*. Perú: Pontificia Universidad Católica del Perú, p. 203.
- NICHOLS, R. L. (2014). *The American Indian: past and present*. Oklahoma: Oklahoma University Press, p. 44.
- OBEYESEKERE, G. (2005). *Cannibal talk: the man-eating myth and Human sacrifice in the South Seas*. California: University of California Press, p. 282.
- ORTEGA, J. (1996). *Gentes de mar en Cantabria*. Cantabria: Universidad de Cantabria, p. 133.
- PALENZUELA, N. (2003). *Los mercaderes burgaleses en Sevilla a fines de la Edad Media*. Sevilla: Universidad de Sevilla, p. 74.
- PAVÓN, G. DEL (2003). *Mercaderes, comercio y consulados de Nueva España en el siglo XVIII*. Mèxic: Instituto Mora, p. 11.
- PEDRERO, A. (2005). *Léxico español en el sudoeste de Estados Unidos: basado en las encuestas del Atlas lingüístico de Estados Unidos*. Madrid: CSIC, p. 87.
- PÉREZ, F.; SOCÍAS, I. (2011). *La dispersión de objetos de arte fuera de España en los siglos XIX y XX*. Barcelona: Universitat de Barcelona, p. 71.
- PLA, J. (1979). *Obra completa / Josep Pla*. Barcelona: Destino, p. 53.
- El Poema de Gilgamesh segons els manuscrits en llengua accàdia dels mil·lennis II i I aC* (2007). Edició i traducció a cura de Lluís Feliu Mateu i Adeline Millet Albà. Barcelona: Abadia de Montserrat, p. 8. [Les còpies més antigues es poden datar del segle XVIII abans de Crist]
- RAMIRO, F. (2012). *Mujeres y trabajo en la Zaragoza del siglo XVIII*. Saragossa: Universidad de Zaragoza, p. 136.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (RAE) (1739). *Diccionario de autoridades* [en línia]. <<http://web.frl.es/DA.html>> [Consulta: 7 juny 2016]. [Digitalitzat per la RAE]

- RIERA, A. (1997). *Senyors, monjos i pagesos: alimentació i identitat social als segles XII i XIII*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans. Secció Històrico-Arqueològica, p. 16-17.
- (2005). «Las alimentaciones europeas en la Edad Media». A: SALAS SALVADÓ, J.; GARCÍA LORDA, P.; SÀNCHEZ I RIPOLLÈS, J. M. (COORD.). *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Barcelona: Glosa, p. 17.
- RIGGS, C. (2012). *The Oxford handbook of Roman Egypt*. Oxford: Oxford University Press, p. 33.
- SAND, J. (2005). *House and home in modern Japan: architecture, domestic space, and Bourgeois culture, 1880-1930*. Harvard: Harvard University Press, p. 327.
- SANMARTÍN, J.; SERRANO, J. M. (2003). *Historia antigua del Próximo Oriente: Mesopotamia y Egipto*. Madrid: Akal, p. 115.
- SPIVEY, D. M. (2000). *The peppers, cracklings, and knots of wool cookbook: the global migration of African cuisine*. Nova York: State University of New York Press, p. 194.
- TAUBE, K. (2004). *Mitos aztecas y mayas*. Madrid: Akal, p. 43.
- THURMOND, D. L. (2006). *A handbook of food processing in Classical Rome: for her bounty no winter*. Leiden: Brill, p. 210.
- TSUJI, S. (2007). *Japanese cooking: a simple art*. Tòquio: Kondasha International, p. 146.
- VILANOVA, A. (1975). *Arnaldi de Villanova Opera medica omnia*. Edició a cura de Michael R. McVaugh i Juan Antonio Paniagua. Barcelona: Universitat de Barcelona, vol. 10, p. 65 i 232.
- VILLEGAS, A. (2011). *Gastronomía romana y la dieta mediterránea: el recetario de Apicio*. Madrid: Palibro, p. 86.
- VIRGILI, P. (1952). *P. Vergili Maronis Aeneis*. Leiden: Brill, p. 239.
- WILLSON, B. (2010). *Sandwich: a global history*. Londres: ReaktionBooks, p. 18.
- YANG, L. [et al.] (2008). *Handbook of Chinese mythology*. Oxford: Oxford University Press, p. 53-54.

