

# La mel, substitutiu de les patates

Pel doctor G

Molts veuen un problema paorós per a l'esdevenidor el proveïment de certs aliments hidrocarbonats, sels pel fet que l'economia de guerra hagi obligat a racionar-los, com els que esmentem en el títol que encapçala aquestes ratles.

Tenim, però, a la nostra terra nombrosos productes que poden fins a cert punt substituir aquells, per llur valor alimentari qualitatiu i quantitatiu, i també perquè molt fàcilment **es pot donar un impuls immediat a llur producció, extraordinàriament econòmica i senzilla.**

La mel és indubtablement el prototipus d'aquests aliments. Abunden a Catalunya les serralades cobertes de flors abundants, de les quals podrien sortir quantitats gairebé fabuloses d'aquesta deliciosa laminadura, d'una utilitat immensurable en els temps de limitació que tota guerra comporta.

Són ja nombroses les famílies que davant les petites dificultats per a l'adquisició de sucre, substitueixen ja aquest aliment per la mel. Nosaltres creiem que es fa, no obstant, massa lentament aquesta substitució, que tindria una importància econòmica enorme, atès el consum que es fa actualment de sucre per finalitats per a les quals la mel fóra el gran substitut. Els antics no coneixien pas el sucre ni moltíssims dels aliments que avui abunden extraordinàriament, i de llaminers de segur que encara ho eren més que nosaltres. Pensem tan sols que la pantagruèlica Roma dels Cèsars tenia una riquesa de pastisseria que deixaria bocabadats els golosos d'avui dia, i que no utilitzava altra cosa que la mel com edulcorant. Ells en feien una infinitat de coses, fins un vi que anomenaven **aigua mulsa inveterata**, molt semblant a l'«hidrotimel» actual, que té una força alcohòlica d'uns 15° i s'assembla quelcom al **Vi Souternes**. Sols direm que en un banquet ofert a Nero per un personatge de la cort, la mel solament, emprada en gran nombre de plats, pastisseria, licors, vi, etc., va pujar unes 110.000 pessetes. Quan Roma va apoderar-se de l'illa de Còrsega, va imposar-li un tribut anual de 65 tones de mel i altres tantes de cera. La importància que se li donava, era, doncs, extraordinària.

Després, a mesura que anaren sortint productes semblants als que es preparaven amb la mel, va anar decaient el seu ús, i avui està gairebé abolit, si comparem el consum enorme que se'n feia alguns segles enrera amb el

consum actual. Amb tot, no creiem equivocar-nos en afirmar que tornarà el seu ús, no precisament per les circumstàncies actuals, que de segur aniran aconsellant cada dia més el seu consum i producció, sinó perquè s'ha descobert que la mel conté una quantitat considerable de vitamines, que preserven, entre altres trastorns, completament l'**escorbut**, malaltia terrible que es presentava abans de descobrir l'existència de les vitamines i que posava

en greu perill la vida. Va observar-se que les persones que menjaven especialment conserves tenien propensió a aquesta malaltia, que es guaria prenent sols unes cullerades de suc de fruites. Avui, per tant, ja no se'n veuen; i no se'n veien gaires a l'antiga Roma per l'ús que es feia de mel.