

Farmàcia i alimentació: L'exemple del sucre a la Mallorca baixmedieval

MARIA BARCELO CRESPI
ANTONI CONTRERAS MAS

L'exemple del sucre

La interrelació entre fàrmac i aliment és un dels trets característics de la medicina antiga. Segons les seves concepcions, tot el que existeix a la naturalesa és susceptible d'esser utilitzat com a medicina, al temps que es pot emprar per a l'alimentació. Aquesta tessitura arrela en els primers escrits de la medicina hipocràtica, essent perfeccionada i estructurada pel galenisme i el seus seguidors, que la transformaran en una de les eines més importants de la seva terapèutica.

Això donà peu a l'existència d'una branca de la medicina, la dietètica, que constitueix, encara ara, una de les parts fonamentals en nombrosos tractaments.

Pretenim mostrar com el sucre, un dels aliments que ha esdevingut més habitual en la nostra dieta, començà essent un medicament dels més utilitzats en la farmacopea medieval. Hem triat aquest, ja que és un dels més emblemàtics i significatius productes que arriben a la cuina per la via de la farmàcia, de la mà de les prescripcions farmacològiques o dietètiques dels metges.

Hem recorregut, per aquest fi, a l'anàlisi d'alguns inventaris dels obradors dels apotecaris mallorquins del segle XV i de la primera dècada del XVI. La consideració dels seus registres, a l'hora de la mort del seu propietari, ens permet contemplar la realitat quotidiana del que era el seu quefer professional habitual. A través d'ells podem observar una perspectiva del procés evolutiu de la introducció del sucre a la nostra illa. L'anàlisi esmentat ens conduirà, esperam, a un estudi més ampli, en el qual un equip de medievalistes ja hi estam treballant, essent el present escrit l'avenç d'un posterior treball més complet.

El sucre, que estava pràcticament absent de la cuina dita clàssica, malgrat era conegut com a fàrmac pels metges de l'antiga Roma, és un dels aliments que s'incorporen a la cuina de l'Edat Mitjana. La seva

introducció és un dels exemples més paradigmàtics de l'entrada de nous queviures, i en concret d'un element de condimentació en la cuina medieval.

Les seves primeres mencions apareixen a textos de l'entorn de la medicina, referint-s'hi autors com Plini, Dioscòrides i Galé. El primer dels anomenats, assenyalarà que el seu ús és just medicinal, mentre que els altres dos destacaran l'alt preu a què es pagava.¹

A la Península Ibèrica comença a introduir-se en els voltants del 714, de mans, com és lògic, dels àrabs.² A França el trobam en primer lloc a les obres de medicina del segle XIV, actuant com a un remei més, a distintes preparacions medicinals i en els plats preconitzats per a la dieta dels malalts.³

El seu ús es va mantenir circumscribit a l'àrea exclusivament mèdica, fins ben envant. Aquesta utilització inicial va fer que el seu paper dietètic se qüestionàs, en primer lloc, en els tractats de medicina. Així, diverses obres dels metges àrabs, varen debatre si era més adequada la *qualitat*, parlant des d'un punt de vista estrictament dietètic, del sucre o la mel per endolçar els aliments. Recordem, com a més significativa i específica d'aquesta qüestió, l'obra d'Avenzoar (n. c. 1091 - m. c. 1162) *Epístola de la superioritat de la mel sobre el sucre*. Els metges cristians tractaren també aquest assumpte. Arnau de Vilanova, per exemple, recomanava la mel, en lloc del sucre, en la confecció de la clarea, ja que així se conservava millor i més temps.⁴

El sucre com a producte comercial: importacions i indústria mallorquina del sucre

El sucre com a article comercial era una de les mercaderies que s'importaven amb més freqüència a Mallorca. Malgrat tenir notícies de la possible producció local del sucre de canyamel, d'ençà la segona meitat del segle XV, és clar que aquesta producció no bastava per cobrir les necessitats corrents de l'illa. Per això les importacions d'aquest producte continuaren essent una constant en la nostra balança comercial.

No coneixem testimonis de què els àrabs de Mallorca conrassin canyamel i produïssin sucre, encara que Maguelonne Toussaint-Samat assenyali l'existència, a les Balears, en els segles medievals, de camps de

¹ Maguelonne Toussaint-Samat (1991) *Historia Natural y Moral de los alimentos*, vol. 7: El azúcar, el chocolate, el café y el té, Alianza Editorial, Madrid, pág. 17.

² J. Vernet (1978) *La cultura hispanoàrabe en Oriente y Occidente*, Barcelona, pág. 30.

³ Bruno Laurioux (1985) Spices in the medieval diet: A new approach, *Food and foodway*, vol. I, pág. 65.

⁴ Arnau de Vilanova (1943) *Regiment de sanitat*, ed. per Miquel Batillori, pàgs. 122 i 187; (1980) *El maravilloso regimiento y orden de vivir*, ed. de J. A. Paniagua, Zaragoza, pág. 34.

canyamel "abandonados por los árabes".⁵ Posseïm, en canvi, nombrosos testimonis sobre la presència del sucre a Mallorca, a partir de la segona meitat del Quatre-cents.

Ignoram d'on procedien les primeres canyamels que se varen conrar a Mallorca, però sabem de la possible existència de cultius de la mateixa. Ens ha arribat documentació de què, devers 1466, se va formar una societat per posar en funcionament un *trapitg* de sucre.⁶ La societat estava formada pels mercaders Pere Ametller i Francesc Prats, els germans Verí, Antoni i Pere que eren també mercaders, i Gabriel, que era doctor en Lleis. També hi prenia part el ciutadà militar Mateu Sala. Disposam d'algunes referències documentals que ens aporten detalls sobre la dita societat.

En els primers anys de la segona meitat del segle XV, Francesc Prats havia obtingut mercè de poder utilitzar les aigües del torrent d'Artà, per a l'ús que estimàs oportú. Tot fa pensar que el dret d'ús de l'aigua del torrent era per poder-la aprofitar com a força motriu, com ho feien els molins drapers o fariners.

Els formants de la societat obtengueren una franquesa reial per explotar un *trapitg de canyamel*, a Artà, a la possessió de la Torre de Canyamel. Tal vegada s'establís el *trapitg* en el molí anomenat *La Figuera*, adquirit amb el seu dret d'aigua, per alguns dels membres de la societat. Aquest molí que els socis compren, un molí draper o fariner, o bé destinat alternativament a les dues feines, pareix que va ésser l'utilitzat per triturar la canyamel, oportunament adaptat.⁷ La seva producció estaria destinada a proveir de sucre les taules mallorquines d'aquell temps.

El 1468, Vicenç Guanyalons, de Ciutadella, patró d'una caravel·la anomenada Sant Antoni, surta en el moll de la ciutat de Mallorca, venia als mercaders Antoni i Pere de Verí, part de l'embarcació, amb els seus arreus *ad opus societatis del trapit del sucre*.⁸

El darrer dia de febrer de 1469, Joan Castelló, de Santa Margalida de Muro, es llogava amb Mateu Sala, cavaller, Gabriel de Verí, doctor en Lleis, Antoni i Pere de Verí, mercaders, tots ells senyors del *trapit del sucre presentis insule*. El dit Castelló es comprometia per 12 lliures i deu sous, fins el proper mes d'agost *ad opus plantandi, tresplantandi et alia*

⁵ Maguelonne Toussaint-Samat (1991) op. cit., pág.22.

⁶ La indústria sucrera de Granada ha estat objecte d'atenció, entre d'altres, en aquests dos articles: M. Garzón Pareja (1971). Notas sobre el azúcar de caña en Granada, *Saitabi*, vol XXI; J. Martínez (1964). Notas sobre el refinado del azúcar de caña entre los moriscos granadinos, *Revista de dialectología y tradiciones populares*, vol. XX, n° 3.

⁷ E. Pascual (1891) Fabricación del azúcar en Mallorca, *B. S. A. L.*, IV, págs. 41-43. Antoni Gili Ferrer (1983) *Artà en el segle XV*, Mallorca, págs.198-199.

⁸ A. R. M., Prot. C-200, fol. 263.

servicia faciendum in dicto trapit. Es de destacar que entre els testimonis del contracte figurava l'apotecari Jaume Ametler, tal vegada familiar d'un dels membres de la societat.⁹

El 17 d'octubre de 1470 mossèn Mateu Sala, cavaller, llogava durant tres anys i tres esplets a Ramon Vivot, Gabriel de Verí, Antoni de Verí i Bartomeu Pons, cinc parts d'un conjunt de devuit que pertanyien a l'esmentat Sala en *lo trapit, torre, alcharia, rafals, molins, terres, canyamels, lenyes, aygües, bestiar, mobles, arreus e altres coses les quals són en lo trapit.*¹⁰

Sabem també que Antoni de Verí, potser el mateix membre de la societat del trepitg, era conrador o importador de canyamel. Dia 11 de desembre de 1472, assenyala un document en molt mal estat, era posseïdor de *canyes mels* que, degut al mal temps, s'estaven perdent. Com que se trobava endeutat, el lloctinent manava que el seus creditors en prenguessin com a paga dels seus crèdits.¹¹

La producció local de sucre era insuficient per cobrir les demandes de tota l'illa. Per això s'importa de diverses procedències. Des de mitjans del s. XV a principis de la centúria següent, sabem de l'arribada a Mallorca de càrregues d'aquest producte, de les quals la documentació coetània així mateix se'n fa ressò. Exposarem alguns casos il·lustratius d'aquest comerç, en un dels quals hi trobam com a comprador l'apotecari Salvador Tomàs.

L'existència d'aquest altre apotecari implicat en el comerç de sucre, és un més dels trets que ens demostraran la relació de la comercialització d'aquest producte alimentari amb el món de la farmàcia. Aquesta relació apareix apuntada ja en el testimoniatge de l'apotecari Ametler en un contracte de la societat del trapitg de sucre i en la seva presumible relació familiar amb un dels socis del mateix. Un exemple de l'estreta relació entre apotecaris i sucres a nivell social, el tenim en el nomenament del sucrer Pere Gilabert com a curador del fill de l'apotecari Joan Aguiló, quan aquest darrer morí.

El 29 de desembre de 1450, el mercader de Mallorca Pons Deslaners assegurava a Babilano Catani, mercader genovès, 100 lliures sobre sis caixes de sucre i altres mercaderies, per transportar, des de la ciutat de Mallorca a Barcelona, amb la nau del també mercader Ramon Vidal.¹²

En una carta dels jurats, dirigida al rei, el dia 15 de gener de 1481, amb referència a la problemàtica del corsarisme practicat en el mar balear, li comunicaven que un castellà de Palos, Joan Gentile, feia pocs dies havia atemptat contra una nau veneciana en el moll de la Ciutat.

⁹ A. R. M., Prot. F - 113, f. 171.

¹⁰ A. R. M., Prot. T - 808, f. 81.

¹¹ A. R. M., A. H. 425, f. 17v.

¹² Onofre Vaquer (1990) Navegació i comerç a Mallorca. Segle XV segona meitat, *Fontes rerum Balearium*, vol. VI, pág. 111.

Aquesta nau veneciana, patronejada per Salva de Steffani, havia vingut de Sevilla carregada de sucres, argents vius i tonyines, entre d'altres mercaderies.¹³

El dia 7 de març de 1485, el procurador reial rebia de l'apotecari Salvador Tomàs la quantitat de 53 lliures, 18 sous i 10 diners (quantitat que corresponia al quint del rei) pel preu de dues càrregues de 50 lliures de sucre net de tares. Aquest sucre havia arribat a Mallorca de manera certament accidentada, ja que procedia de 62 caixes que el capità mossèn Miquel de Busquets, havia pres en les mars de Salou de dues naus portugueses, pretenint que l'esmentat sucre pertanexia a enemics del rei. El capità Busquets el portà i descarregà a la ciutat de Mallorca on fou entregat al Castell Reial. Més tard seria encantat i venut, adquirint-lo el ja citat apotecari Salvador Tomàs.¹⁴

El dimecres 27 d'octubre de 1490, els collidors del dret del victigal de la mercaderia, certificaren als jurats que Bernat Arnau, patró de barca, a efectes d'obtenir els avantatges del guiatge de vitualles, havia descarregat distintes mercaderies i, entre elles, blats, espícies i sucre.¹⁵

El 24 de gener de 1505 mossèn Bartomeu de Pacs, rebedor del dret del victigal de la mercaderia, certificava que el portuguès Gonsaldo Baveto, capità de dues carabel·les en aquells moments surtes en el port de la Ciutat de Mallorca, havia descarregat caixes de sucre de Madeira.¹⁶

Hem de fer notar la procedència d'aquest sucre d'un domini portuguès. Recordem que l'arxipèlag de Madeira, descobert pels portuguesos (1419), ofereix una climatologia idònia per al cultiu de la canya de sucre. En temps d'Enric el Navegant (1394-1460) s'hi va començar a conrar amb notable èxit, exportant-ne a diversos indrets,¹⁷ entre els quals es comptava Mallorca. Així ho veim també a l'inventari de Bartista Rutlan (1507), un dels apotecaris que hem considerat. En el seu obrador, entre els *simples*, trobam anomenat explícitament sucre de Madera. Tal vegada fos també de Madeira el que portaven les dues naus portugueses, que hem vist adquirir per l'apotecari Salvador Tomàs el 1485.

El dimarts 23 de desembre de 1507, Pau Nicolau, receptor del victigal de la mercaderia, informava que el dia 20 del mateix mes arribà en el port de la ciutat de Mallorca el patró Joan Batista de Caretto en el seu vaixell carregat de distintes mercaderies alimentícies, entre les quals hi figura el sucre.¹⁸

¹³ A. R. M., A. H. - 682, fols. 6v. -7.

¹⁴ A. R. M., R. P. - 3.882, f. 185v.

¹⁵ A. R. M., E. U. - 19, f. 33v.

¹⁶ A. R. M., E. U. - 24, f. 65v.

¹⁷ Maguelonne Toussaint-Samat (1991) op. cit., pág. 22.

¹⁸ A. R. M., E. U. - 25, f. 232v.

Entre els sucres mallorquins més destacats d'aquells temps, hem d'esmentar Pere Cantí, Joan Vallertera, Jaume Castellar, Galceran Caselles, Pau Brondo, Pere Gilabert, Joan Satries, Batista Garcia, Jaume Planes, Joanot Valentí i Perot Galvany.

El sucre a la cuina

El sucre, encara que conegut pels grecs i els romans, gairabé no era utilitzat a la cuina clàssica, això és, la grega i la romana. Es un dels aliments que s'introdueixen en el món culinari al llarg dels segles de l'Edat Mitjana. La seva incorporació és un dels exemples més característics de la introducció de nous queviures, i en concret d'un condiment en la cuina medieval.

L'ús del sucre com a aliment el va situar dins la vida quotidiana amb molta major intensitat en relació al que havien fet els medicaments. Podem veure'n proves en els tractats culinaris, els quals donen testimoni d'un ús progressiu.

Encara que la mel va continuar utilitzant-se com a edulcorant fonamental i de forma molt profusa a tota la cuina medieval, és en aquesta època quan el sucre comença a afermar-se com a producte endolçant de més bona qualitat dietètica. En els darrers segles de l'Edat Mitjana, la presència del sucre en els receptaris, sobretot en els plats dolços, va essent cada vegada més important. En el *Libre de totes maneres de confits*, manual català sobre conserves i confitures dolces, datat als voltants del Quatre-cents, s'adverteix ja la presència del sucre en nombroses fórmules dels dolços que hi apareixen, encara que l'edulcorant principal i d'ús més freqüent sigui la mel.¹⁹

El paper del sucre en els receptaris francesos i italians, en especial els de cuina toscana i veneciana, resulta molt significatiu per veure la progressiva incorporació d'aquest condiment en la cuina d'aquestes regions a l'Edat Mitjana. Si l'atracció pel sucre en els plats de carn i a les salses hagués estat per un igual a toscans i francesos, més mal abastats que els venecians, els dos primers haguessin pogut fer com els romans de l'Imperi, que endolçaven els seus plats amb mel o amb sucre de panses, productes locals de les dues contrades. Però la mel no apareix més que de forma molt rara en un text culinari toscà i quasi mai en textos de cuina italians i francesos. L'afegir un endolçant és més aviat considerat com a una opció més a les receptes d'aquests llibres com a una possibilitat.

En opinió de Flandrin i Redon el gust ensucrat en les distintes preparacions culinàries salades no s'havia mantengut de forma continuada

¹⁹ *Libre de totes maneres de confits*, edició a cura de Lluís Faraudo de Saint Germain (1946), feta en el *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, págs. 124-125.

de l'Antiguitat ençà, sinó que va esser un gust retrobat per la cuina de l'Edat Mitjana. L'anàlisi de les receptes medievals dóna també testimoni d'un gust més o manco tradicional per la mescla salat/ensucrat i més aviat un interès pel sucre, aleshores considerat una espècia més entre els productes exòtics, de característiques temperamentals semblants al que ara entenem per espècies, i, com totes elles, un element de distinció social.²⁰

El veim passar d'un ús, en principi medicinal en el manuscrit de *Le Viandier* de la Bibliothèque Nationale francesa (s. XIV), en el qual entra just en els plats delicats i destinats als malalts, a un paper més culinari, com el que li donen en el manuscrit del mateix text de la Biblioteca Vaticana (s. XV). La importància del paper del sucre es pot veure així mateix en el manuscrit anglès Harleian 279 (s. XV), on entra gairebé en la meitat de receptes.²¹

Aquesta tendència es veurà mantenguda i continuada, encara de forma més radical, durant el Renaixement. *Mai sucre affolla neguna vianda*, és l'opinió de l'autor del *Libre del coch*, tractat culinari, de començaments del s. XVI, del que s'ha dit potser estigui basat en un text medieval i atribuït a un desconegut mestre Robert de Nola. Semblants o les mateixes paraules les podem veure reproduïdes a la versió, que farà el francès Didier Christol, de la popular obra de Bartolomeo Sacchi *De honesta voluptate et valetudine*. En la traducció d'aquesta obra en el seu idioma, feta en els primers anys del segle XVI, repetirà *Jamais sucre ne gaste viande*, preconitzant, com veim, un ús generós i sovintejat d'aquest condiment. Així el trobam en el *Eenen nyeuwen cook boeck*, tractat flamenc de 1560, en el qual és l'espècia més utilitzada.

A diferència dels llibres de cuina, on el sucre anava prenent un paper de cada vegada més significatiu, no pareix passar el mateix en els textos mèdic-farmacològics. Entre l'*Antidotarium Nicolai*, la *Concordie Apotecariorum Barchinone* i la *Concordia Aromatariorum Civitatis Cesarauguste*, els percentatges de composicions en què hi trobam el sucre com a component farmacològic, no ofereixen molta variació, com es pot veure reflectit en el Quadre I.

L'edició de l'*Antidotarium* emprada en aquesta obra, és el comentari del *magister Platearii* (Venècia, 1497). És, per tant, una edició relativament pròxima cronològicament a les dues concòrdies, catalana i aragonesa, més properes en el temps i la cultura dels nostres apotecaris. Malgrat tot, no és arriscat pensar que, potser, les modes del cuinar serien més susceptibles de modificar-se, per raons que aquí no ens correspon esbrinar, que les tendències del medicar.

²⁰ J. L. Flandrin i Odile Redon (1981) Les livres de cuisine italiens des XIV et XV siècles, *Archeologia Medievale*, vol. VIII, págs. 395-397.

²¹ Bruno Larioux (1983). De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale, *Médiévales*, núm. 5, Novembre, pág. 19.

Hem triat l'*Antidotarium Nicolai* com a obra de referència respecte a les dues *concordies* per les raons que exposam a continuació. Aquesta obra farmacològica dels voltants del 1200, atribuïda a l'Escola salernitana, va ésser comentada més tard per diversos autors medievals. Això, i les seves repetides impressions, la primera a Venècia a 1471, possibilitaren la seva àmplia difusió, fet que potser condicionà que se mantengués com a un dels llibres de capçalera dels nostres apotecaris fins el primer decenni del segle XVI.

Així pareix suggerir-ho la seva presència constant en els inventaris estudiats, com es pot comprovar en el Quadre II. A tots ells s'en troba sempre, al manco, un exemplar. Existien nombroses obres conegudes com a *Antidotaris*, però la identificació de les que trobam en els inventaris esmentats, no ofereix dubtes.

QUADRE I

	Nº Total de receptes	/	% De composicions en que hi entra el sucre
1.- <i>Antidotarium Nicolai</i> , ed. 1497:	147	/	21,09%
2.- <i>Concordie Barchihone</i> , ed. 1511:	273	/	25,27%
3.- <i>Concordia Caesaraugustae</i> , ed. 1546:	243	/	23,00%

QUADRE II

Apotecari Pere Mora (1473) :

Hun libre de paper apellat lo Nicolau

Apotecari Jaume Ametler (1483) :

Hun antidotari de Nichollau en pergami

Apotecari Joan Aguiló (1506) :

Un llibre apellat Nicholau de pergami

Apotecari Babbista Rutlan (1507) :

Altre volum de pregamins vells cubert de post apellat lo Nicolau ja exorbat.

*Altre llibre de paper intitulat les concordantias Joannis de Santo Amando*²².

*Altre llibre cubert de paper engrutat intitulat viridiarium Steffani Arlandi super anthidota (rium) Nicholai*²³

La presència del sucre a les apotecaries mallorquines. Els inventaris de Pere Mora (1473), Jaume Ametler (1483), Joan Aguiló (1506) i Babtista Rutlan (1507)

Hem analitzat quatre inventaris, tres d'apotecaries realitzats, per mort dels seus propietaris i a instància dels seus hereus i un d'una botiga de sucrer. El més antic és el de l'apotecari Pere Mora, redactat dia 18 de juliol de 1473.²⁴ Va seguir del de Jaume Ametler, apotecari també de Ciutat, fet el 1483.²⁵ Hem considerat així mateix els productes que es trobaven a la casa particular i a la botiga de Joan Aguiló, l'inventari del qual restà acabat el 8 d'octubre de 1506.²⁶ El darrer inventari pertany a l'apotecaria de Babtista Rutlan i va ésser començat el 30 de setembre de 1507.²⁷

El sucre com a simple

D'acord amb la nominació de la farmàcia medieval era anomenat simple tot aquell producte que es tengués en estat natural i que no hagués estat manipulat o modificat en les seves qualitats elementals. Parlarem aquí del sucre com a tal.

El sucre i les seves diverses varietats apareixen com a un producte farmacèutic més, en un dels primers textos de literatura específicament farmaceutica. Ens referim en el *Compendium aromatariorum* o *Liber Saladini*, del metge Saladino d'Ascoli (c. 1450), obra que va ésser impresa a Venècia (1486). A l'edició d'aquesta obra de 1493²⁸ apareixen les següents castes de sucre: *Zucari rubeus*, *Zucari unius cocte*, *Zucari duarum coctarum*, *Zucari tabarzed id est trium coctarum*.

Parla, aquest text, també, de l'anomenat sucre candi, per la seva procedència de l'illa de Creta, dita *Qandi* pels àrabs, varietats següents: *Candi violati*, *Candi rosati*, *Candi simplex*, *Candi de Ribes*.²⁹

²² Es tracta de la *Expositio super Antidotarium Nicolai*, comentari de Joan de Sant Amand (1261-1298) a l'*Antidotarium Nicolai*. Hi ha una edició veneciana d'aquesta obra (1497).

²³ Es el comentari sobre l'*Antidotarium Nicolai* d'Esteve Arlandi, metge barceloní que visqué entre els segles XIII-XIV. A més de l'obra senyalada, traduï de l'àrab al llatí el *Dietarium* de Costa ben Luqa.

²⁴ A. R. M., Prot. A-143, fols 6-9.

²⁵ A. R. M., Prot. R-432, fols 63-66.

²⁶ A. R. M., Prot. B-108, fols 39-48.

²⁷ A. R. M., Prot. T-497, fols 20-40.

²⁸ Ed. de Gregorio de Gregoriis, Venècia (1493) pág. 349v.

²⁹ Aquestes varietats s'obtenien afegint en el sucre perfums i suc de plantes i fruites.

Degut a la seva aplicació com a medicament, el trobam formant part de les compres que se podien fer a una apotecaria. En el compte que la senyora Beatriu de Pinós mantenía amb el seu apotecari, entre els anys 1474-76, hi ha adquisicions de partides de *sucre de una cuyta*,³⁰ de *sucre rosat*,³¹ de *sucre de mestures*³² i de *sucre fi*,³³ que, com podem comprovar en la llista anterior, coincideixen amb les varietats del sucre esmentades en el *Liber Saladini*, per la qual cosa podem pensar que devien esser les d'ús més corrent en aquells anys.

En els inventaris de les quatre apotecaries que hem sotmès a revisió hi trobam diverses partides de sucre, anotades com a producte simple. Es a dir, el sucre sense formar part de cap preparació dolça o medicamentosa. Són les següents:

Apotecaria de Pere Mora (1473)

Una onza e mitga de sucre candi
Sinch lliures de sucra de mixtures
Tres lliures de sucre blanch de dues cuites

Apotecaria de Jaume Ametler (1483)

Dos caxons lo hun de sucre l'altre de andiana ab ses destraletes per cinch sols

Un quintar de cucre ço es pols e huns quants pans per tot set lliures
Una caxa de mels de cucre³⁴ per quatre lliures

Apotecaria de Joan Aguiló (1506)

V lliures dues onzes sucre candi per I lliura 5 sous X diners
Vuyt pans de sucre fi pesaren nets XI lliures VI onsas

Apotecaria de Babtista Rutlan (1506)

Dues lliures de sucra
Dues unces e mitga de sucre rosat
Cuatro lliures e mitja de sucre de la Madera
Sobre una post XIV pans de sucre
Sinch pans de sucre fi valencià

³⁰ Se refereix al grau de purificació del sucre. N'hi havia d'una, dues, tres o quatre cuites, segons el grau de purificació que s'intentàs obtenir. El més pur era el de quatre cuites.

³¹ Pareix tractar-se del sucre de canyamel. Així se l'anomena en el text del metge Michele Savanarola, editat el 1988 per Jane Nysted, amb el títol de *Libreto de tutte le cosse che se magnano; un'opera de dietetica del sec. XV*, Estocolm, pág.161.

³² Sembla una mescla de sucres, de distintes qualitats i amb característiques determinades.

³³ Totes aquestes variants del sucre apareixen en el document publicat per Estanislaou de K. Aguiló (1890). Un compte de l'apotecari de la Sra. Beatriu de Pinós, *B. S. A. L.*, III, pág. 23.

³⁴ Es tracta, possiblement, d'una melassa de sucre. Es a dir, el producte obtingut directament de la trituració de la canyamel, sense refinar.

El sucre com a aliment: Els dolços a les apotecaries

Potser ens cridi l'atenció el fet de trobar en els inventaris dels apotecaris que estudiem, diverses confeccions dolces, més pròpies d'una pastisseria o d'una confiteria actuals. Ja abans hem fet notar que el sucre comença a utilitzar-se com a un medicament i per tant el seu lloc apropiat, inicialment, és una apotecaria.

Recordem que, a Mallorca, el gremi dels apotecaris estava també format pels sucrrers o confiters.³⁵ Aquests darrers artesans no varen veure les seves activitats professionals separades i diferenciades de les que practicavem els apotecaris fins a 1579, any en què se fraccionaren en dues agrupacions gremials o confraries, delimitant-se d'aquesta manera, molt més precisa, les seves capacitats i atribucions laborals.³⁶

Hem de fer notar, així mateix, que ja des de les primeres obres propiament farmacèutiques, les preparacions dolces no es troben en aquests textos. Això ens pot fer pensar que, encara que els apotecaris assumien la confecció i venda de confits, confitures, llavors anomenades conserves, torrons i altres productes semblants, les obres dedicades a la ciència farmacèutica pura, no se'n feien càrrec d'aquest aspecte.

Els torrons, les conserves o les confitures no les veim incloses en el *Antidotarium Nicolai*, ni a les *Concordias*, perquè no són pròpiament productes de farmàcia, encara que es venguessin a les apotecaries. En canvi sí els trobam, per exemple, i en un nombre no escàs, en els tractats de confiteria o de cuina de l'època.³⁷ En relació en aquests productes, hem de dir que la majoria d'ells se confeccionaven amb sucre o mel, de forma indistinta. Per això just hem inclòs les conserves, amb tots dos a la vegada, o bé els que assenyalen de manera concreta la presència de sucre en la seva composició.

Apotecaria de Pere Mora (1473)

*Confit*³⁸ d'en Cases

Conserva de buglosa

Conserva de roses

³⁵ B. Quetglas Gayà (1984) *Los gremios de Mallorca*. Palma de Mallorca, págs. 55 i 99.

³⁶ En aquest any els apotecaris formaren un *Col·legi* gremial separat dels sucrrers, que a la vegada també es constituïren en agrupació professional diferenciada. Cf. B. Quetglas Gayà (1984) op. cit., págs. 55 i 99; Luis Alemany Vich (1979) *Presencia y función del Apotecari en la sociedad mallorquina*. Discurso de ingreso en la Real Academia de Medicina y Cirugía de Palma de Mallorca, págs. 7 a 12.

³⁷ *Libre de totes maneres de confits*, op. cit.

³⁸ El nom de *Confit* deriva de la paraula *confegir* (lat. *conficere*) que vol dir coure amb mel, sucre o axerops, fruites o rels a fi de conservar-les. Es, per tant, en el sentit translatiç, sinònim de confitar, això és, fer confits o confitures.

Apotecaria de Jaume Ametler (1483)

Hun caxó en què ha codonyat
Una alfàbia de sitronat
Una alfàbia petita ab conserva de poncir
Hun caxó en què ha codonyat
Una capsa de carn de codony de sucre

Apotecaria de Joan Aguilo (1506)

Confit d'en Cases
Conserva violada
Conserva buglosa
Conserva rosada
Conserva borrages
Conserva de cintas?
Conserva de sticados³⁹
Altre partida de conserva rosada
Codonyat
Carabassat de sucre

Apotecaria de Babtista Rutlan (1507)

Conserva de serves
Batalafuga cuberte de sucra
Lavor de capseta cuberta de sucra
Adraga⁴⁰ cuberta de sucra
Fonols dols cubert de sucre
Celiandre cubert de sucre
Conserva de flor de toronger
Conserva rosada vella
Conserva rosada resent
Conserva de lengua bovina
Conserva de bocatljens
Conserva de nenúfars
Conserva violada
Conserva valsia
Tres unces de confit d'en Cases
Confit de ventrel
Un cànter mig de peres confites
Sis lliures de confit d'en Cases
Conserva de tomaní

³⁸ El nom de *Confit* deriva de la paraula *confegir* (lat. *conficere*) que vol dir coure amb mel, sucre o aixerops, fruites o rels a fi de conservar-les. Es, per tant, en el sentit translàtic, sinònim de confitar, això és, fer confits o confitures.

³⁹ Sticados o Stichados: denominació vulgar del tomaní (cantueso).

⁴⁰ Del nom d'adraga o adragea, procedeixen les actuals grageas, així com el dels anomenats *confits d'adragea* o *de ratjea*.

Conserva de puncir
Alqueremilla cubert de sucre
Conserva violada
Conserva rosada de sucre
Conserva de romaní
Ponsirat rallat
Coranta lliures de codonyat

Els estris per a conservar i confeccionar els dolços

Els inventaris que ens ocupen han proporcionat també un nombre considerable dels estris que s'empraven per a la confecció dels diversos medicaments o dolços en què hi entrava el sucre. Tots ells són un testimoni més de la presència i la utilització habitual del sucre en aquests obradors. Oferim una llista dels mateixos, distribuïts segons l'apotecaria de procedència.

Apotecaria de Pere Mora (1473)

Hun paroll meys de ansas de fer torrons
Hun parolet amb dues anses de fer letovaris

Apotecaria de Jaume Ametler (1483)

Dos caxons lo hun de sucre l'altre de andiana ab ses destraletes per cinch sols

En lo terç perestatge dels pots de conserves e lavors tot per dues lliures e dos diners

El primer perestatge de les ampolles dels exarops e aygues tot per dues lliures e quinze sols

Lo segon perestatge de les ampolles dels axarops per cinch lliures e set sols

Onze pots trencats sis confiteres trenquades tot per deu sols

Huns neulés per fer neules de sucre stimat per dues lliures

Apotecaria de Joan Aguilo (1506)

Sis confiteres per sis sous

VIII dotzenes de marsés per tenir axerops e aygües

En la casa particular de aquest mateix apotecari, es troben també alguns recipients per guardar o transportar sucre. Els feim constar, ja que pensam que la divissió entre el domicili particular i l'obrador professional no pot esser establida de forma rigorosa i alguns d'aquests objectes pertanyen més a l'esfera professional que al domini privat.

En la rebotiga hi havia una caixa de tenir sucre coberta; en l'estudi, al replà de l'escala d'una altra casa de la seva propietat, que estava a la placeta de misser Malferit, es trobava una caixa de portar sucre; en el

menjador, una caixa de palmer de sucre i en la cambra se'n guardava una altra igual a l'anterior.⁴¹

Apotecatia de Babtista Rutlan (1507)

Un caxó de tenir sucre

Una post de fer lletovaris

Uns naulés per a fer neules de sucre

Una post per tenir codonyat

Tres alfàbies a un requó de dit passetjador per a tenir composta buydes

Dos perollols xichs per fer letovaris penjen en dit penestatje

Tre manadors de fust vels per a manar torrons

Dues cueres de lautó per saunar axerops

Dos pots de terre grans per metre axerops

Dues alburines de tenir confitures buydes

Un trapant de ferro per tenir lo collador de colar sucre

Un molí de molre les lavós de la composta sobre dit banch

Sis alfàbies de tenir conserves

Una caxa de tenir sucra en què hi ha coranta lliures de codonyat

Tres confiteres rompudes e set cubertes en què hi ha una rompuda

Una capsa de tenir sucre

Una caxa de tenir sucre

Una caxa gran de tenir sucre

El sucre com a medicament

Constrastant amb el moderat nombre d'anotacions en què el sucre apareix com a simple, el trobam formant part d'abundants composicions. Ens ocuparem aquí de les fórmules farmacològiques en les quals sabem que el sucre hi era comprès.

Unicament hem inclòs les preparacions de les que hem pogut constatar que hi entra el sucre, bé perque estigui indicat en el nom del fàrmac, o bé per conèixer la fórmula. En aquesta hi pot estar com a producte simple o prenint part de qualche composició que a la seva vegada intervé en la preparació del fàrmac, del qual hem pogut saber també el seus elements.

Per determinar aquests extrems ens hem servit del *Antidotarium Nicolai* (abreviat: A. N.), en concret de l'edició de Venècia (1497), de la concòrdia dels apotecaris barcelonins, impresa a Barcelona (1511) (*Concordie Apothecariorum Barchione*: C. B.) i del text semblant que feren imprimir els apotecaris de Saragossa, a 1546 (*Concordia Aromatariorum Civitatis Caesaraugustae*: C. Z.). Feim constar, amb aquestes abreviatures,

⁴¹ A. R. M., Prot. Not., P - 450, fols 157v., 158v. i 159.

la procedència d'on hem obtingut la identificació i composició de la fórmula.

Hem de fer notar que maldament l'*Antidotarium Nicolai* estigués present a totes les apotecaris i les concòrdies encara no haguessen estat impreses, la pràctica real dels nostres apotecaris, al manco segons apareix en les composicions en què hi entra el sucre, sembla molt més pròxima a les fórmules que veim a les segones, al manco a l'hora de seguir les denominacions de les diverses receptes amb sucre.

En aquest llistat destaca la presència freqüent d'aixarops. Farem, per això, un breu recordatori dels mateixos. Els *aixerops* o *juleps* eren confeccions farmacèutiques, d'ús pràcticament generalitzat, que se feien amb sucre o amb mel. En el *Libre de totes maneres de confits* (c. 1400), se donen receptes d'un aixarop de mel, en el capítol primer, i d'un fet amb sucre, en el capítol devuit. Aquest darrer rep el nom d'aixarop simple. S'obté per cocció prolongada d'aigua i sucre amb blancs d'ou batuts, fins que prenguin la consistència d'almíbar. El nom d'almíbar deriva del nom àrab del sucre: *al mibrat* o *al miba*. En el llatí farmacèutic s'anomena *syrupus miva* i en francès *syrop massé*, ja que era una preparació de consistència més o manco sòlida, denominant-se així per oposició als aixarops líquids. Solien fer-se amb un element perfumador o tintorial, que podien esser les violetes, o les roses, o bé amb el suc d'alguna fruita. Se conservaven mercè a l'endolçant, generalment sucre o mel, i s'obtenien coent sucre amb aigua fins que espessís, sense fer fils, afegint-hi llavors els sucus de les fruites o de les flors.

El sucre forma part de les següents medecines que apareixen en els tres inventaris que ens ocupen:

Apotecaria de Pere Mora (1473)

Axerop de fumattera: C. B.; C. Z.

Triffara Magna: A. N.

Benedicta: A. N.; C. B.; C. Z.

Diacatalicon: A. N.; C. B.; C. Z.

Letovari de such de roses: A. N.

Axerop de radissibus: C. B.; C. Z.

Apotecaria de Jaume Ametler (1483)

A la relació de productes d'aquesta apotecaria no s'especificuen les denominacions dels diferents productes farmacèutics. No podem, per tant, establir si en els mateixos hi entrava o no el sucre en la seva composició.

Apotecaria de Joan Aguilo (1506)

*Miva*⁴² *muscada*: ¿C. Z.?

Axerop de fumisterre simple: C. B.

⁴² Miva: Procedeix del nom àrab del sucre: *al mibrat* o *al miba*. En el llatí farmacèutic s'anomena *syrupus miva*.

- Axerop de donzell de sucre*
Axerop de buglosa compost: C. B.
Axerop de donzell de menta: C. B.
Axerop de suco acetose: C. B.
Axerop de such de roses: A. N.; C. B.
Axerop de fumusterre compost: C. B.
Axerop de roses: A. N.; C. B.
Axerop de V^e radissibus: ¿C. B.?
Axerop de papaveris: C. B.
Minve citoniorum: C. Z.
Oxiacre simple: ¿A. N.?; C. B.
Axerop de corticibus sitri: C. B.
Limonada de sucre: C. Z.
Julep rosat: A. N.; C. B.
Axerop violat compost: A. N.
Julep violat: C. B.; C. Z.
Asseto simple: C. B.; C. Z.
Axerop de indívia simple: C. B.
Axerop de capilli veneris: C. B.; C. Z.
Axerop de buglosa simple: C. B.; ¿C. Z.?
Axerop de bisancis: C. Z.
Axerop de indívia composta: ¿C. B.?
Axerop de laquirícia: C. B.; C. Z.
Axerop de bisancis sine aceto: ¿C. Z.?
Axerop de scamiosa: C. B.
Axerop de eupatorio: C. B.
Axerop de scolopendria: C. B.
Oxiacre compost: C. B.
(¿Axerop?) de V^e radissibus: ¿C. B.; C. Z.?
Axerop de cicòria: C. B.
Triffara Magna: A. N.
Requies Galieni: C. B.; C. Z.
Diasene: A. N.; C. B.; ¿C. Z.?
Confectio indi maioris: C. Z.
Loc de pino: C. B.
Diaprunis: A. N.
Trifera Magna: A. N.
Micleta: C. B.

Apotecaria de Babtiste Rutlan (1507)

- Axerop de buglosa compost: C. B.; C. Z.*
Axerop de scolopendua: C. B.
Axerop de guíngols: C. Z.
Axerop de oxiacre compost: A. N.
Axerop de scabiosa: C. B.

- Axerop de assato simple*: C. B.; C. Z.
Axerop de axiacre simple: C. B.; C. Z.
Axerop de buglosa simple: C. B.; C. Z.
Axerop violat simple: A. N.
Diadregant: A. N.
Confectio biquies: C. B.; C. Z.
Pindolas biquies: C. B.
Pólvora diacatolicem: A. N.
Requies galieni: ¿A. N.?; C. B.; C. Z.
Confectio de micheta: ¿A. N.?; C. B.
Laticie Galien: ¿A. N.?; C. B.; C. Z.
Requies galieni: ¿A. N.?; C. B.; C. Z.
Pólvora rosada novella: A. N.
Axerop de cinc rael: C. B.
Axerop de endívie simple: C. B.
Axerop de bisancis: C. Z.
Letovari de such de roses: A. N.; C. B.; C. Z.
Diecartami: C. B.
Dieprunis: A. N.
Lot de pino: C. B.
Diassene: A. N.; C. B.
Diacatolicon: A. N.; C. B.; C. Z.
Benedicta: A. N.; C. B.; C. Z.
Pólvora de turbitada: C. Z.
Pólvora rasontiva: C. B.; C. Z.
Dieambra: C. B.
Pólvora de triasandils: A. N.; C. B.
Pólvora de letovari de pliris: ¿A. N.?; C. B.; C. Z.
Pólvora de diadragant: A. N.; C. B.
Pólvora de diemargariton fret: C. Z.
Pólvora de benedicta: A. N.; C. B.; C. Z.
Axerop de oxiacre compost: C. B.; C. Z.
Axerop de cinc rael: C. B.
Axerop de bisancis sens vi agre: C. Z.
Axerop de such de roses: A. N.; C. B.
Axerop de mina de codonys: ¿C. B.?; C. Z.
Axerop de bissancis: C. Z.
*Axerop de sinch rael*⁴³: C. B.
Axerop de buglosa compost: A. N.; C. B.; C. Z.

⁴³ D'aquest aixarop n'hi ha tres partides de diferent quantia seguides. Ho feim constar com a una sola anotació, ja que el propòsit no és la quantificació de cada una de les fórmules, sinó constatar la presència d'aquests medicaments.

*Axerop de donzell de sucra*⁴⁴

Axerop violat: A. N.

Pancristum: A. N.

Anacardina: C. B.; C. Z.

Axerop de scorxa de poncir de sucra: C. Z.

Axerop de bissancis sens vi agre: C. Z.

Axerop de fumes terres: C. B.; C. Z.

Axerop menstrual de sucra: ¿A. N.?^

*Diva*⁴⁵ de sucra

Axerop de such de roses de sucra: A. N.; C. B.; C. Z.

Axerop menstrual de sucre: ¿A. N.?

Axerop de valsia de sucra

Axerop de lengua bovina compost de sucra

Axerop de roses seques de sucre: A. N.; C. B.; C. Z.

Axerop de cascays de sucre

Axerop de acorna de sucre

Medrigat (i. e. *Metridat*): C. B.

Scorxa de puncir compon lo axerop de sucra.

⁴⁴ D'aquest aixarop n'hi ha dues partides seguides, de diferents quanties. Com en l'altre cas just en feim constar un epígraf.

⁴⁵ Sembla una errada del transcriptor, possiblement vol dir *miva*. Cf. nota 42.

Abstracts:

La interrelació entre fàrmac i aliment és un dels trets característics de la medicina antiga. Una branca de la medicina, la dietètica, constitueix, encara ara, una de les parts fonamentals en nombrosos tractaments.

El sucre, un dels aliments que ha esdevingut més habitual en la dieta actual, començà essent un medicament dels més utilitzats en la farmacopea medieval. El sucre és un dels més emblemàtics i significatius productes que arriben a la cuina per la via de la farmàcia, de la mà de les prescripcions farmacològiques o dietètiques dels metges.

S'analitzen, per demostrar això, alguns inventaris dels obradors dels apotecaris mallorquins de finals del segle XV i principis del XVI. La consideració dels seus continguts ens permet contemplar la realitat quotidiana del que era el seu quefer professional habitual.

The interrelation between medicament and food constitutes one of the typical features of ancient medicine. Dietetics as a branch of medicine constitutes still nowadays one of the basic parts in numerous treatments. Sugar, one of the foods which has become most usual in present-day diet, began by being a most usual medicine in medieval pharmacopoeia. Sugar is one of the most emblematic and significant products which come to the kitchen by way of pharmacy, and from pharmacological or dietetic prescriptions made by doctors. In order to demonstrate it some inventories from Majorcan pharmacists' workrooms of the XV and XVI centuries are being analysed. On considering their contents one can take account of the everyday reality which constituted their habitual professional task.