

MIEL: DULCE FARMACIA

POR EL ACADÉMICO CORRESPONDIENTE ELECTO
ILUSTRE SR. D. JOSÉ MARÍA DE JAIME LORÉN
DISCURSO LEÍDO EN EL ACTO DE SU RECEPCIÓN ACADÉMICA
EL DÍA 30 DE OCTUBRE DE 2018

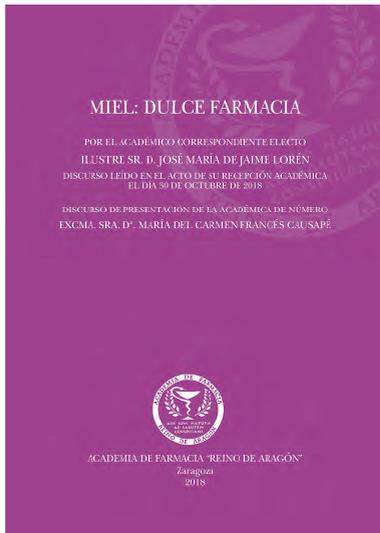
DISCURSO DE PRESENTACIÓN DE LA ACADÉMICA DE NÚMERO
EXCMA. SRA. D^a. MARÍA DEL CARMEN FRANCÉS CAUSAPÉ



ACADEMIA DE FARMACIA "REINO DE ARAGÓN"

Zaragoza

2018



Edita:

Colegio Oficial de Farmacéuticos de Zaragoza

Distribuye:

Academia de Farmacia "Reino de Aragón"

Imprime:

Cometa, S.A.
Ctra. Castellón, km 3,400 – 50013 Zaragoza

Depósito Legal:

Z 1730-2018

Sumario

<i>Discurso de Presentación</i>	
Excma. Sra. D ^a . María del Carmen Francés Causapé	5
<i>Discurso de recepción académica</i>	
Ilustre Sr. D. José María de Jaime Lorén	11
SALUTACIÓN.....	13
PREHISTORIA.....	15
Arte rupestre apícola	16
ESPAÑA ANTIGUA.....	18
La miel en la alimentación	18
La miel y la cera en la terapéutica	19
ESPAÑA GRIEGA.....	20
La miel en la alimentación	20
La miel en la terapéutica	21
Usos de la cera	23
ESPAÑA ROMANA	23
La miel en la alimentación	24
Miel y cera en la terapéutica: Dioscórides	25
EDAD MEDIA: ESPAÑA ÁRABE	29
La miel en la alimentación	29
La miel en la terapéutica	30
ESPAÑA JUDÍA	32
La miel en la alimentación	32
La miel y otros productos en la terapéutica	35
ESPAÑA CRISTIANA.....	36
La miel en la alimentación y en la terapéutica	37
El <i>Antidotario</i> de Arnau de Vilanova.....	38

EDAD MODERNA (1492-1621): LA HEGEMONÍA ESPAÑOLA.....	39
La miel en la alimentación	40
La miel y otros productos apícolas en la terapéutica	43
EDAD MODERNA (1621-1713): LA CRISIS DEL SIGLO XVII.....	48
La miel en la alimentación	49
La miel y otros productos apícolas en la terapéutica	51
EDAD MODERNA (1713-1808): EL REFORMISMO DEL SIGLO XVIII.	52
La miel en la alimentación	53
La miel y otros productos apícolas en la terapéutica	54
RECIPIENTE FARMACÉUTICO: MIELERA O MELERA	59
Tradición hispanomorisca	59
BIBLIOGRAFÍA.....	61

Discurso de Presentación

Excma. Sra.

D^a. María del Carmen Francés Causapé

Académica de número

Excmo. Sr. Presidente de la Academia de Farmacia «Reino de Aragón»,
Excmas. Autoridades,
Excmos. Sres. Académicos, Ilustres Señoras y Señores Académicos,
Señoras y Señores:

Es para mí un motivo de satisfacción cumplir con el mandato de la Junta de Gobierno para hacer la presentación del Ilustre Sr. D. José María de Jaime Lorén dada la amistad que me une con el beneficiario desde hace muchos años.

José María de Jaime Lorén nació en Calamocha (Teruel) en 4 de noviembre de 1952 pasando los primeros años de su niñez y adolescencia en Ejea de los Caballeros (Zaragoza) y en la localidad castellonense de Segorbe en las cuales ejerció su padre, D. José de Jaime Gómez, Catedrático de Instituto, como profesor de Ciencias Naturales. La influencia de su padre sobre este calamochino ha sido determinante a lo largo de su vida tanto en el estudio e investigación como en el aspecto docente. Primeramente simultaneó los estudios de Ciencias Biológicas en la Universidad de Valencia, que finalizó en 1975, con los de Farmacia en la Universidad Complutense de Madrid, que acabó en 1976; para obtener después de estas licenciaturas y en la Universidad de Valencia el título de Doctor en Ciencias Biológicas en 1986 y de Doctor en Farmacia en 1977. Más tarde José María de Jaime se orientó hacia la docencia ejerciendo como Profesor Asociado en la Universidad CEU Cardenal Herrera de Moncada-Valencia desde 2001 donde imparte las materias de Historia de la Farmacia e Historia de la Ciencia.

José María de Jaime Lorén reside en Valencia desde 1977, año en que abrió una farmacia de nueva creación en una pequeña barriada del puerto valenciano. En esta ciudad ha formado, junto a su mujer, D^a Carmen Ruíz Domenech, médico dermatólogo en ejercicio, una familia numerosa compuesta por Pepe, Doctor en Farmacia y amante como él de la Historia de la Farmacia y de la Ciencia; que hoy día es el responsable de la farmacia familiar; Pablo, Doctor en Biología, que ejerce como profesor en el Instituto Francés de Aranda de Teruel, interesado en temas de Historia de la Ciencia por lo que ha colaborado junto a su padre en muchos trabajos que han realizado sobre el tema apícola; y Pilar, médico, que en la actualidad está finalizando la especialidad de psiquia-

tría en Granada. Sus cuatro pequeños nietos: Jorge, Pablo, José María y Daniela completan y alegran la vida de esta familia que siempre regresa, en los periodos vacacionales, a la villa natal de nuestro beneficiario, tal y como viene haciendo a lo largo de su vida, para disfrutar de los productos de la vega: borrajas y cardo así como del riquísimo jamón de la tierra turolense además de realizar labores científicas en el Centro de Estudios del Jiloca desde 1987 en que fue nombrado Presidente Fundador de este Centro.

El *Curriculum Vitae* del Dr. José María de Jaime Lorén es muy amplio por lo que únicamente expondré los aspectos más relevantes de su **actividad investigadora** aunque hemos de señalar que su afán por el conocimiento no tiene límites en cuanto a la Historia de la Farmacia, la Historia de la Ciencia y en particular sobre cualquier tema referente a Calamocha y el Jiloca.

La Universidad CEU Cardenal Herrera de Moncada-Valencia le ha concedido desde el año 2003 hasta 2015 cinco proyectos de investigación, de duración bianual, para abordar estudios en la España contemporánea sobre Historia de las Ciencias, Antropología cultural y Filología.

Ha dirigido ocho tesis doctorales que han sido presentadas primordialmente en la Universidad CEU Cardenal Herrera desde 2011 y en la Universidad Europea de Madrid en las que se han tratado temas de materia médica mejicana, de historia de la farmacia de Filipinas, temas sanitarios y científicos, de periodismo científico y de apicultura.

José María de Jaime ha publicado numerosos libros o capítulos de libros desde 1985 a 2017 en los que se ocupa , en su mayor parte, de cinco temas: las personalidades destacadas de la Comarca de Calamocha, las biografías de científicos y farmacéuticos aragoneses, la historia de la apicultura española, las revistas de ciencias y farmacia publicadas en España y el refranero aragonés. Asimismo son innumerables los artículos que sobre estos temas han salido de su documentada pluma y han visto la luz en Aragón a través de revistas culturales, científicas y profesionales desde 1985 a 2017 como son por ejemplo: *Argensola*, *Revista de Ciencias sociales del Instituto de Estudios Altoaragonés* de Huesca, *Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Farmacia* de Madrid, *Boletín del Centro de Estudios Bajoaragoneses* de Alcañiz, *Cuadernos de Estudios Borjanos*, *Cuadernos del Baile de San Roque*, *Gaiteros de Aragón*, *Libérica*, *Revista digital del Centro de Estudios del Jiloca*, *Llull* publicada por la Sociedad de Historia de las Ciencias y de las Técnicas (Zaragoza), *Rehald* editada por el Centro de Estudios de la Comunidad de Albarracín (Teruel), *Rolde* que es una revista dedicada a cultura aragonesa y publicada en Zaragoza, *Teruel* que es una revista de cuya edición se hace cargo el Instituto de Estudios Turolenses, *Turia* y *Turolenses* ambas revistas culturales de Teruel, *Xiloca* publicada en Calamocha por el Centro de Estudios de Jiloca, *Presencia aragonesa* que es la revista del Centro Aragonés de Valencia.

Además son numerosísimas las publicaciones que José María de Jaime ha realizado en otro tipo de revistas o a través de la prensa aragonesa difundiendo

de esta manera al público en general algunos de sus temas favoritos comentados anteriormente, así por ejemplo en *Vida apícola* de Barcelona, *El Colmenar*, revista apícola internacional de Vigo, *Información veterinaria* de Madrid o el *Diario de Teruel*.

José María de Jaime ha organizado once *Exposiciones de Bibliografía Farmacéutica* que han tenido lugar desde 2002 a 2013 en la Universidad CEU Cardenal Herrera de Moncada-Valencia y tres más que se han celebrado en el Centro Aragonés de Valencia.

La actividad científica ingente que desarrolla habitualmente José María de Jaime se pone de manifiesto con otras **circunstancias meritorias** que adornan su personalidad como son que desde 1987 a 2016 ha pertenecido al Comité Científico u organizador de diversas reuniones científicas que han tenido por objeto el campo de la botánica, de la apicultura y de la farmacia filipina; que ha participado en eventos científicos nacionales e internacionales con interesantes comunicaciones desde 1984 a 2015 contribuyendo con sus aportaciones al conocimiento de naturalistas turolenses, revistas turolenses, apicultura aragonesa y española, la miel en la alimentación, la medicina popular en la comarca del Jiloca, consideración social del farmacéutico y del médico a través de los refranes y de la literatura popular.

No es de extrañar que las inquietudes científicas de José María de Jaime le hayan llevado a integrarse como miembro de destacadas sociedades científicas españolas como son: la Sociedad Española de Historia de la Farmacia, la Sociedad Española de Historia de la Ciencia y de las Técnicas, la Sociedad de Docentes Universitarios de Historia de la Farmacia de España; y de las aragonesas Rolde de Estudios aragoneses de Zaragoza, Centro Aragonés de Valencia, Sociedad Económica Aragonesa de Amigos del País y del Instituto Aragonés de Antropología.

Un hito destacado en el *Curriculum* de José María de Jaime lo constituyen sus trabajos sobre la Comarca del Jiloca lo que hace que sea un referente indiscutible en los temas relativos a las Comarcas del Jiloca y el Campo de Daroca, motivo por lo que se hizo acreedor en 1995 de la Insignia de oro de la Villa de Calamocha y en 2011 al Diploma de Honor como Aragonés relevante otorgado por el Centro Aragonés de Valencia.

En el **discurso** del Dr. José María de Jaime que lleva por título «**Miel: Dulce Farmacia**» nos presenta un estudio de la evolución de la apicultura en distintos periodos de la historia de España desde la prehistoria a la edad moderna haciendo hincapié al ámbito colmenero, al uso de la miel y de otros productos apícolas en la alimentación y en la terapéutica haciendo mención especial de diferentes autores y de sus obras, bien sean de carácter religioso, agrícola, culinario, repostero, científico, médico o farmacéutico, en las que se trata de la miel y de otros productos apícolas como medicamento. Como es lógico no falta la mención a los autores de la Corona de Aragón como son Arnaldo de

Vilanova y Miguel Servet pues en el *Antidotario* de Arnaldo de Vilanova se encuentran numerosas recetas en las que hace un generoso empleo de la miel y en la que cita entre las mieles la *Miel rosada*, de propiedades vulnerarias, y entre las recetas de oximieles destacaba el *Oximiel de Juliano*, de acción terapéutica expectorante. Por otra parte, en *Syruporum universia ratio* de Miguel Servet se hace mención de la miel porque en la composición de los jarabes intervenía este producto con frecuencia aunque estimaba que la miel no sólo servía para la conservación de estos medicamentos sino porque ayudaba a la acción medicamentosa de los mismos «con su propia virtud». El Dr. José María de Jaime finaliza su discurso comentando el origen y evolución del típico recipiente o mielero que se ha utilizado en las farmacias para conservar la miel o las formas farmacéuticas de consistencia melosa.

Por último, en nombre de la Junta de Gobierno de la Academia de Farmacia «Reino de Aragón» le doy la más cordial bienvenida deseando que permanezca en esta corporación durante muchos años y colaborando estrechamente al objeto de su engrandecimiento con su saber hacer.

He dicho.

Discurso de recepción académica

Ilustre Sr. D. José María de Jaime Lorén

Académico correspondiente electo

Excelentísimo Señor Presidente de la Academia de Farmacia del Reino de Aragón,

Ilustrísimos e ilustres señoras y señores académicos,

Compañeros y amigos:

SALUTACIÓN

“Las palabras amables son como el panal de miel, dulzura para el alma y medicina para el cuerpo”. (*Proverbios*, 16, 24)

Excmo. Sr. Presidente de la Academia de Farmacia de Aragón, Excmos. Sras. y Srs. Académicos, Excmas. Autoridades profesionales, compañeros Farmacéuticos, familiares y amigos todos, Señoras y Señores:

Mis primeras palabras quiero que sean de agradecimiento a esta Academia de Farmacia “Reino de Aragón” que hoy me acoge en su seno como académico correspondiente. Como farmacéutico, también como biólogo nacido en Calamocha que ha pasado la mayor parte de su vida entre Segorbe y Valencia, no deja de ser motivo de satisfacción volver a nuestra tierra de la mano de esta docta institución.

Gratitud que especialmente deseo concretar en la persona de nuestra compañera la Dra. M^a Carmen Francés Causapé, a quien tuve como profesora de prácticas de Historia de la Farmacia en mis años estudiantiles de la Universidad Complutense, como maestra luego cuando encaminé mis investigaciones hacia esta misma disciplina y, especialmente, como amiga y consejera durante mis primeros pasos en la docencia, compartiendo muchas veces la participación en congresos o tribunales de tesis doctorales. Sin olvidar tampoco a nuestro académico el Dr. Benito del Castillo, con el que comparto la pasión por todo lo burgalés sobre todo en lo referido a su pasado farmacéutico.

Y, para cerrar el capítulo gratulatorio, quiero traer aquí el recuerdo de mi esposa M^a Carmen, de nuestros hijos Pepe y su esposa Eva, farmacéuticos ambos, así como a Pablo, Pilar y nuestros pequeños nietos Jorge, Pablo, José María y Daniela.

La miel, la dulzura farmacéutica, es el tema que hemos elegido para desarrollar en este discurso de ingreso en la Academia. Y es que la amable presentación al paladar de los dolientes de los remedios medicamentosos, ha sido desde tiempo inmemorial una de las grandes aspiraciones de nuestra profesión. Hoy, como ayer, el boticario pretende siempre presentar los medicamentos de forma atractiva para los enfermos. Bastante tienen éstos ya con sus males, como para aumentarlos con remedios desagradables. Los libros de farmacología muestran una amplia variedad de edulcorantes, aromatizantes, correctores de sabores y demás con este mismo objetivo, objetivo que durante milenios cumplió a la entera satisfacción de los pacientes la miel de las laboriosas abejas. Pues bien, sobre el papel que históricamente ha jugado la miel en la terapéutica y en la alimentación de las personas vamos a ocuparnos aquí.

Pero, nos preguntamos, ¿los encargados de elaborar medicamentos han buscado siempre hacerlos agradables al paladar de sus pacientes? Nada de eso. Durante buena parte del periodo precientífico, cuando la enfermedad se achacaba a la presencia en el cuerpo del doliente de espíritus malignos, era frecuente que los magos o hechiceros que hacían las veces de médicos o farmacéuticos, administraran una auténtica terapéutica excrementicia que debía mover a estos espíritus a salir rápidamente de ese cuerpo. Si tenemos en cuenta que la presencia de los mismos lo achacaban estas sociedades a la comisión de acciones contra las costumbres de la tribu o a la trasgresión de sus tabús, con vendremos que con estos remedios repulsivos, de paso que echaban fuera los demonios, servían para que también el paciente purgase sus culpas al tragarlos. Es decir, estos magos eran primitivos, sí, pero no eran tontos.

De todas formas, poco a poco se fue imponiendo el criterio de elaborar remedios que resultasen agradables al paladar de los pacientes. En esto, como en otras muchas cosas más, el camino lo marcaron los pueblos de Oriente, especialmente la vieja filosofía hindú que propugnaba el amor al prójimo, en especial a los enfermos. De ahí su afición a los medicamentos dulces, de ahí que estos hindúes llegaran a ser los grandes maestros de la farmacia dulce en la antigüedad.

Pues bien, en el mundo occidental durante siglos el endulzante por excelencia de la cocina y de la farmacia, prácticamente el único, será la miel de las abejas. Al menos hasta que los árabes comiencen a difundir el azúcar de caña y, aun entonces, éste se usará más en la farmacia como principio activo que como edulcorante, dado su precio y su baja producción.

Desde que tenemos noticia, desde el mismo papiro de Ebers de los tiempos faraónicos, pasando por las obras de Hipócrates o de Galeno, la *Materia médica*

de Dioscórides, por toda la medicina árabe, hasta llegar a las mismas farmacopeas del siglo XX, la miel ha constituido siempre un producto medicinal utilizado en las más variadas formulaciones. La misma Triaca magna de Andrómaco, sin duda el medicamento más famoso de la farmacia de todos los tiempos, tiene en la miel uno de sus ingredientes más importantes. De hecho, una de las últimas presentaciones con que se comercializaba en España ya en pleno siglo XX, era en forma de polvo para desleír en miel blanca diluida con vino. Por cierto, alguna de las ediciones de la *Farmacopea oficial española* especificará que la miel debe disolverse en vino blanco de Cariñena. No es mala publicidad para nuestros célebres caldos esta recomendación terapéutica.

Hasta tal extremo llegará la importancia de la miel en el mundo de la farmacia, que uno de los recipientes más genuinamente farmacéuticos es la mielera o la melera. Eclipsado por el moderno albarelo, la mielera de barro aparece en numerosos inventarios de farmacias antiguas.

Pero tampoco se crea que el empleo de la miel es algo exclusivo del pasado. La miel y el resto de productos de la colmena podemos encontrarlos hoy en la primera línea de los mostradores de nuestras oficinas de farmacia. Hoy usamos la miel en antisépticos bucales, caramelos balsámicos, productos laxantes, etc., lo mismo que el propóleo, polen, jalea real o la cera de abejas. Pero también hallamos la miel en artículos científicos de actualidad, que recomiendan su uso como antiséptico para curar heridas abiertas lo mismo en personas que en animales.

La miel en la farmacia y en la alimentación. Precisamente en una tierra como la nuestra, donde disfrutamos de tal variedad de ambientes que nos permiten recoger los más variados tipos de mieles monoflorales. Por eso, recordando a uno de los farmacéuticos y botánicos más insignes de nuestra patria, sea “Todo en honra de Aragón”. Santo y seña de Francisco Loscos Bernal quien, junto a su colega José Pardo Sastrón, constituyeron desde los pequeños pueblos turolenses de Castelserás y Torrecilla de Alcañiz uno de los equipos científicos más notables y más genuinamente aragoneses de todos los tiempos. Sea todo en honra de Aragón, sea todo en honra de esta docta Academia. Estas deben ser también nuestras aspiraciones a partir de este mismo momento.

PREHISTORIA

El año 1921 se publicaba en la *Memoria del cincuentenario de la Real Sociedad Española de Historia Natural* el artículo de Francisco Hernández-Pacheco, “Escena pictórica con representaciones de insectos de época paleolítica”, donde realiza el estudio de la famosa “escena del panal” de la Cueva de la Araña de Bicorp (Valencia).

Era la primera vez en el mundo que se advertía la presencia de abejas en una pintura rupestre. Estudios posteriores confirmaron esta interpretación, y

aportaron nuevas imágenes apícolas en el marco del arte rupestre levantino, que muestran la importancia que desde los tiempos más remotos jugó la miel en la dieta del hombre prehistórico.

Arte rupestre apícola

Parece evidente que los cazadores que aparecen en las numerosas imágenes que conocemos de estas pinturas rupestres, tenían un conocimiento muy profundo de sus territorios y de las costumbres de las piezas que pretendían cobrar. Estaban asimismo bien informados de las plantas comestibles de su zona, pues la alimentación cárnica debían necesariamente complementarla con frutos silvestres, bayas o raíces comestibles e, incluso, por miel silvestre. No en vano conocemos escenas en las que el protagonista es una persona trepando en busca de panales de colmenas silvestres.

De todas formas, las escenas de los colectores de miel son raras y corresponden a una etapa tardía dentro del arte levantino, pero en absoluto cabe calificarlas de anecdóticas pues no hay duda que por entonces la miel jugaba un papel muy importante en su alimentación.

Sin duda la escena apícola por excelencia es la representada en la Cueva de la Araña de Bicorp, seguida de la del Abrigo del Ciervo de Dos Aguas y algunas de la provincia de Teruel. En la cueva de los Borriquitos de Alacón, uno de los colectores lo hace en una suerte de escala coronada por un trazo horizontal que semeja un palo de sustentación; la escala a su vez parece fabricada con una serie de dos o tres troncos unidos entre sí a los que se ha desprovisto de hojas, haciendo el comienzo de las ramas de peldaños, aunque dada la flexibilidad con que se dobla a la altura del trepador pensamos nosotros que debe tratarse de tiras de cuerdas con ramas como peldaños. La vasija u objeto hacia el que se dirige podría ser una colmena en la que se han intentado representar los panales, si bien no se han dibujado abejas en las inmediaciones.

Con todo, la escena apícola más evolucionada es la de la Cueva del Barranco Hondo de Albocácer, más que nada por la sofisticada escalera que se utiliza en comparación con los demás colectores de miel. Ya no estamos ante rudimentarias cuerdas; los laterales de la misma son fibras o tiras bien trenzadas, los palos horizontales rígidos forman sólidos peldaños que se anudan fuertemente a las cuerdas laterales, dando todo ello una sensación de gran estabilidad, no en vano soporta el peso de hasta cinco personas que ascienden por la escala, e indica claramente un incontestable avance tecnológico.

Todo lo cual nos permite concluir que, al menos en la zona levantina de la Península, los hombres que allí vivieron durante una parte importante del Neolítico y del Mesolítico aprovechaban la miel de los panales silvestres para nutrirse e, incluso, en los estadios finales del Neolítico muy posiblemente practicaban ya una apicultura primitiva, fabricando ellos mismos rudimentarias

colmenas de las que extraerían la miel por sus propios medios. En cualquier caso, la importancia de la miel en su alimentación, así como la de los panales y colmenas como motivo de presa en sus correrías cinegéticas por su capacidad para proveerle de tan dulce líquido, daba ocasión a que fueran objeto de sus preocupaciones y desvelos en las jornadas de descanso en los abrigos y grutas que les daban refugio, hasta el punto de plasmarlos en sus pinturas y dibujos.



*Escenas de pinturas rupestres de caza de la miel:
a la izquierda de Alacón (Teruel), a la derecha Albocácer (Castellón).*

ESPAÑA ANTIGUA

Los primeros testimonios escritos que poseemos referentes a la apicultura de la España antigua nos los proporcionan los autores griegos y romanos. De la cría de abejas habla Estrabón cuando se refiere a la riqueza de la Turdetania y de sus productos principales, y dice: “se exporta de Turdetania mucho trigo, vino, aceite, no sólo en cantidad sino también muy bueno. También se exporta cera, miel, pez ...”

Otros autores señalan que la cera y la miel eran dos productos afamados de la Bética, o que el vino de miel era una bebida peculiar de los celtíberos. Según Justino, Gárgoris, rey mitológico de los Tartessos, fue el descubridor de la apicultura y por tanto de la obtención de la miel: “Quorum rex vetustissimus Gargoris mellis colligendi unum primum invenit”. El nombre de Mellaria, ciudad de la Turdetania, tiene evidente relación con la industria de la miel. Las tribus de la costa y los celtíberos tenían como una de sus bebidas predilectas el vino y la hidromiel.

Todas estas afirmaciones de los clásicos griegos y romanos demuestran la importancia que la apicultura tuvo en la España antigua. Los productos de las abejas se hallan entre las cosas primordiales que precisaban los hombres. Estos tenían necesidad de la miel como alimento energético para satisfacer la elevada demanda muscular que requería su intenso trabajo y ejercicio físico. La luz de las velas de cera hacía posible la vida familiar después de la puesta de sol.

La miel en la alimentación

Aparte del dulzor natural de ciertos frutos, la miel fue probablemente el primer producto netamente dulce que conoció el hombre antiguo, pues pudo encontrarlo ya formado en la naturaleza y consumirlo directamente o mezclado con otros alimentos para comunicar a éstos mayor sapidez. En efecto, aparte de sus virtudes energéticas, en la miel encontraban el único edulcorante disponible puro y natural.

En la historia de las antiguas civilizaciones china, hindú, egipcia, como posteriormente en España, ya se menciona de forma clara el empleo de la miel en la alimentación en general y en la pastelería en particular. Es importante recordar que además de su poder edulcorante se usaba igualmente como condimento, ya que este papel no estaba reservado en exclusiva a las sustancias de sabor fuerte, picante o perfumado como se hace en la actualidad.

Desde antiguo aquellas civilizaciones que, como la prehispana, disponían de miel con relativa facilidad, la usarían en casi todos los platos de forma frecuente, pertenecieran o no a la pastelería o confitería, de la misma forma que se especiaban o salaban otros alimentos. Tal vez por gusto, tal vez para enmascarar la calidad dudosa de muchos de ellos.

De todas formas, el aporte de miel en las preparaciones culinarias tenía también una connotación de refinamiento y de práctica curativa. En efecto, la cocina con miel es un índice de privilegio al alcance de muy pocas personas, pero que tiene a su vez una faceta de protección de la salud derivada de una concepción mágica que percibe lo dulce como benéfico. Hablando de Egipto, cuenta Herodoto que los animales que se ofrecían en sacrificio se asaban con un relleno amasado con miel de harina, higos, pasas y plantas aromáticas, todo para mayor placer de los sacerdotes oficiantes que los disfrutaban en nombre de los dioses.

Desde la época de las Pirámides, existía en Egipto la costumbre de suministrar a las mujeres parturientas un trozo de pan impregnado de miel con el fin de facilitar la secreción láctea. La práctica en sí es racional y lógica, ya que si bien la miel no tiene propiedades galactogénicas, servía en cambio para reparar la intensa fatiga de la musculatura uterina durante el parto, además de recompensar a la madre con su dulzor de las pasadas fatigas. Por otra parte, mezclada con leche se administraba también miel a los recién nacidos, de hecho se conserva un papiro que exhorta a los devotos a “tomar la miel con la leche, bebiéndolas antes de salir el sol, y se sentirá una sensación divina en el corazón”.

En cuanto a la hidromiel, debió de tener un origen tan arcaico como el vino, y ha sido usada desde la más remota antigüedad por muchos pueblos de la tierra. Quizás no sea aventurado pensar que el hombre primitivo, familiarizado con las abejas y gran consumidor de miel, encontró que el agua mezclada con este producto de las colmenas era más agradable y reconfortante que tomarla pura.

En España, dentro de las bebidas naturales de los celtíberos, una de las preferidas era el vino mezclado con miel que, según Diodoro, era una bebida peculiar de estos pueblos. La miel como el vino se ha producido siempre en España.

La miel y la cera en la terapéutica

Secularmente a la miel se le han concedido virtudes medicamentosas. Al igual que en otros aspectos de la civilización y de la cultura, el pueblo egipcio marcó la pauta que luego se extendió a otros países como España.

En 1872 y 1873, el explorador Ebers descubrió un rollo de papiros que en la actualidad se conserva en la Biblioteca Universitaria de Leipzig y que data de 1550 a.C. Estos papiros fueron descifrados y posiblemente constituyan una de las primeras obras médicas del mundo. Contienen una serie de recetas contra distintas enfermedades, y entre los remedios aparece con frecuencia la miel. Por ejemplo se preconiza para las heridas de pierna un apósito de sesos de angula mezclados con miel. Igualmente para curar determinadas enfermedades

nerviosas se aconsejan una serie de productos aderezados con aceite, miel y cera.

Asimismo era profusamente utilizada en la fabricación de perfumes y ungüentos que se preparaban en los propios templos, pues no era raro que diversos productos melados mezclados con afeites varios sirvieran para embellecer las estatuas de las deidades, dándoles color y aroma. De hecho en ciertas fechas se consumía la miel de forma ritual. Plutarco menciona que la miel era uno de los 16 componentes del Kyphi.

ESPAÑA GRIEGA

De seis siglos a.C. datan las primeras fuentes de la colonización griega en España. Cuando en las tierras que circunda el mar Egeo el orden y la estabilidad política interior fue conseguida de forma continuada, el pueblo griego tendió su mirada por las tierras y los mares circunvecinos pasando pronto con sus naves a la Europa occidental, y así llegan hasta las costas españolas del Mediterráneo. No es de extrañar pues la influencia de los griegos en la apicultura española.

La miel en la alimentación

Desconocido el azúcar, la miel era el edulcorante por excelencia en la antigua Grecia como en sus colonias mediterráneas, tanto por su sabor como por su valor nutritivo. Puede decirse que no se hacía comida, sencilla o suntuosa, en la que la miel no figurase en forma de los mismos panales de cera o bien como miel líquida ya extraída.

Los griegos atribuían a la miel virtudes múltiples, y afirmaban que ningún alimento era más adecuado para alcanzar la longevidad que la cotidiana ingesta de este producto. Hipócrates, Galeno y otros célebres médicos recomendaban el uso constante de la miel para conseguir prolongar la vida al máximo, conservar la salud, o bien formando parte de los múltiples preparados farmacológicos de utilidad terapéutica. Así se recordaba la extraordinaria longevidad de habituales consumidores de miel como Demócrito, que vivió 109 años, o el poeta lírico Anacreonte que llegó a los 105. Próximo Demócrito a cumplir la centena, al ser preguntado por la causa del vigor de su cuerpo y de su espíritu respondió sentencioso: “Emplead el aceite al exterior y la miel al interior”.

Los atletas griegos que actuaban en los Juegos Olímpicos acostumbraban a tomar miel como fuente energética. La miel era considerada como un regalo de los dioses, no utilizando mitológicamente otra bebida en el Olimpo que la hidromiel. Entre los griegos gozó de gran prestigio, llegando a considerarse un producto imprescindible para vigorizar el cuerpo y estimular la inteligencia. También se le concedían propiedades estimulantes sobre las funciones reproductoras.

En la *Iliada* y la *Odisea* de Homero aparecen las primeras citas literarias de la miel, que destacan la importancia de su consumo pues solía formar parte en casi todas las comidas. De hecho la ambrosía, bebida por excelencia de los dioses, llevaba entre sus ingredientes polen y miel.

Gran fama gozaba la miel del monte Himeto, situado en las proximidades de Atenas, que estaba formada predominantemente por néctar de tomillo y tenía un hermoso color dorado. De gran calidad asimismo era la miel de las islas Egeas, considerada entonces la mejor del mundo. La miel producida en estos lugares no granula y es de composición muy homogénea debido a que cuando fluye de las glándulas nectaríferas de la flor las reservas de la colonia se hallan próximas a agotarse, lo que impide que se mezcle el viejo con el nuevo néctar, además no hay otra floración que coincida con la del tomillo. Esta labiada ha cubierto siempre las colinas del sur de Grecia, del Peloponeso, del sur de Eubea, de la isla de Creta, así como de las islas Jónicas.

Pitágoras, que se nutría casi sólo de miel y de pan, sostenía que aquella vigorizaba el intelecto y aumentaba la longevidad, e invitaba a sus discípulos a imitarle. Por otra parte, el número de preparaciones culinarias en las que intervenía la miel era de gran amplitud, sobre todo en lo que se refiere a repostería y a bebidas espirituosas como la citada hidromiel.

La miel en la terapéutica

De entrada conviene advertir que en el mundo antiguo la miel de mejor calidad se dedicaba íntegramente a la alimentación, mientras que para usos médicos y de otra índole se gastaba la menos purificada. Es el caso de la que se empleaba como vehículo para impedir la putrefacción de los cadáveres, pues las grandes personalidades de la política, de las ciencias o de las artes que no eran incineradas, sus restos se envolvían en miel pretendiendo así que su conservación fuera imperecedera, por impedir la penetración del aire y la consiguiente descomposición del organismo.

La *Iliada* nos habla de la bellísima leyenda en la que Aquiles llevó miel al entierro de su amigo Patroclo muerto a manos de Héctor; por su parte la diosa Thetis vertió néctar y ambrosía sobre las fosas nasales de aquél para impedir su descomposición. Dice textualmente la gran epopeya: “Y puso dos jarras llenas de miel y aceite, inclinadas contra el cadáver”¹.

Los cadáveres de los héroes Héctor y Aquiles fueron igualmente sometidos a la misma técnica embalsamatoria, lo que permitió que sus cuerpos fueran expuestos al público durante 9 y 17 días respectivamente, conservándose así antes de ser incinerados.

1 HOMERO: *La Iliada*, canto 29, 1.

Los autores de la época histórica nos refieren asimismo como Demócrito y Alejandro Magno fueron sepultados en miel virgen. Herodoto a su vez relata que Argesipolis, muerto en Macedonia, fue envuelto en miel para permitir su traslado y recibir sepultura con honores reales.

Como droga medicinal la literatura griega nos permite seguir la utilización de la miel a través de los grandes médicos de la época, cuyo saber se difundió por todas las partes del orbe al que llegaron sus naves.

Así Hipócrates lo aconseja en sus *Aforismos* como medio curativo en procesos pulmonares y cardiacos; lo emplea también como medio de diagnóstico en la gestación por excitar el movimiento del feto, posiblemente por estimular los músculos de fibra lisa, de aquí igualmente su poder como purgante, conocido por este maestro de la medicina cuando lo recomienda para combatir el estreñimiento en forma de enema diluida con leche de cabra o de burra². Igualmente preconiza la miel como remedio para la tos de los niños y para varias otras dolencias, ya que “la miel produce calor, limpia las llagas y úlceras, suaviza las úlceras duras de los labios y cura los carbúnculos y las llagas corrientes”.

Galeno usa la miel en multitud de fórmulas, una de ellas para evitar la alopecia a base de abejas pulverizadas y mezcladas con miel, frotando con la mezcla así formada la parte desprovista o poco poblada de cabello.

Se usaba también en las afecciones de la vista una mezcla formada por una parte de hiel de tortuga por cada cuatro de miel. Tal vez la fórmula estuviese relacionada con la creencia supersticiosa de la participación de las abejas en la predicción del porvenir, o bien para atisbar con mayor claridad el futuro.

Mezclada con diversos productos de animales la miel se usaba para tratar la epilepsia, de hecho Alejandro de Tralles menciona un remedio hecho a base de orina de jabalí secada al humo y diluida en vinagre y miel. Por otra parte, en el templo de Asclepio de Lebena se curaban los vómitos de sangre con una mezcla de miel y los piñones de las piñas usadas para calentar el altar del dios.

Los griegos elaboraban el Ungüento Rosado a base de aceite, rosas y miel, producto de complicada y laboriosa fabricación según la técnica dioscoridana. Se utilizaba este unguento en afecciones múltiples, entre ellas para calmar los dolores de la dentición de los niños, como emoliente en fomentos para inflamaciones externas, en el tratamiento de procesos ulcerosos y en forma de clíster contra enfermedades intestinales.

Los griegos, como se sabe, fueron muy aficionados al empleo de medicamentos dietéticos, entre los que figuraban numerosos compuestos hechos a base de miel, como el oinomeli, de vino y miel, así como variados melitos y oximelitos.

2 HIPÓCRATES: *Aforismos*, 41: “Queréis saber si una mujer ha concebido? Cuando esté a punto de irse a dormir, hacerla beber hidromiel, siempre que no haya cenado; si se resiente de dolor de vientre, es que está encinta; si no experimenta dolores, no ha concebido”.

Algunos otros productos elaborados por las abejas tenían asimismo utilidad medicamentosa, como el propóleo que formaban las abejas para reducir en el invierno el tamaño de la entrada de la colmena y que para el hombre era “tratamiento ideal para golpes y magulladuras”.

En cuanto al veneno de las abejas como medio terapéutico, médicos griegos como Hipócrates señalaban sus propiedades antiirreumáticas. Como perfumes de moda en tiempos de Menandro se usaban el Susinum y el Telinum, que se hacían a base de aceite de oliva, ciprés, calama, meliloto y miel.

Usos de la cera

La primera receta de miel que se conserva en el Museo de Atenas, está registrada sobre una tablilla de cera con la escritura de la época. Aristófanes nos informa que la cera de abejas se utilizaba para diversos usos, entre ellos recubrir con una fina capa los metales al objeto de evitar su oxidación, así como para escribir sobre una delgada lámina que se disponía en unas tablillas al efecto o para sellar las cartas. También en medicina en forma de cremas.

En Grecia, al igual que en Asiria y Persia, la cera se usaba para embadurnar a los cadáveres y evitar así su corruptibilidad. Todo con un claro trasunto religioso ya que los restos humanos no debían ser quemados, ni enterrados, ni arrojados al agua de los ríos, pues hubieran profanado el fuego, la tierra o el agua. Para evitar esto, el cadáver se enterraba después de haber sido rodeado de una capa de cera.

ESPAÑA ROMANA

España, la más antigua de las provincias romanas, se vio fortalecida en el perfeccionamiento de su economía y de su estructura social al entrar a formar parte orgánica del gran imperio. Así pudo desarrollar y potenciar su agricultura y su ganadería, y con ellas la apicultura alcanzó un plano mucho más elevado del que tenía antes. Su integración en una cultura superior revalorizó y potenció a la sociedad hispana hasta colocarla como el segundo país más evolucionado del mundo, al menos según la opinión de Plinio.

En cuanto a la miel, asimismo objeto de exportación por parte de la España romana por ser el más importante producto dulce conocido en el imperio, era necesaria para los más diversos usos. A su obtención los naturalistas romanos concedían gran importancia, hasta el punto de dar a la colmenería casi la misma trascendencia y extensión que al cultivo de la vid, los cereales o a las distintas especies ganaderas. Por esta razón Columela dedica a la apicultura uno de los doce libros de su *Re Rustica*, y Virgilio consagra a cantar las glorias de las abejas una de las cuatro partes de sus *Georgicas*.

La miel en la alimentación

Las virtudes nutritivas de la miel, muy apreciadas por los griegos, lo fueron asimismo por los romanos, quienes le dieron una notable preeminencia en su régimen dietético, figurando a menudo ya en forma de panales en el caso de las mesas más rústicas, ya depurada y unida a otras golosinas en las de los patricios. De hecho el primer alimento que se acercaba a los labios de los recién nacidos, era una mezcla de agua y de miel cocida.

De todas formas los hispanos, por lo general, eran entonces bastante frugales. La naturaleza de su alimentación dependía mucho del estado de su cultura y de las producciones del terreno. Los pueblos del Sur y de Levante usaban por ejemplo aceite y sobre todo pan; los de la Meseta y el Norte, manteca y carne. Lugares hubo en que estaba extendido el uso de bellotas como alimento, de la misma forma que en otros hay numerosos testimonios de conservas de pescado. Sin embargo, en cuanto a las bebidas, por casi toda la península estaba extendido el consumo de vino, cerveza y, especialmente, hidromiel.

Durante el periodo de la república el pueblo romano tuvo unos hábitos alimenticios también bastante frugales, si bien a medida que se va consolidando el imperio los gustos culinarios se van refinando y la miel, usada en todo momento, entra a formar parte de elaboradas y selectas fórmulas gastronómicas.

Cuando la influencia de Roma en el imperio se desplaza a Bizancio, sobre el año 270 d.C., la abeja fue considerada como el símbolo del alma y se fomentó todavía más el consumo de miel, por lo que hubo que importarla de las regiones eslavas del noroeste.

Se empleaba incluso como elemento integrante de diversas salsas. Apicio recomienda la miel hasta en los platos de pescado o carne, como cierto jamón en costra de miel³. Dado que los romanos asimilaron de los griegos el arte salsero, no será extraño que nos encontremos en la obra de este gastrónomo el *oximiel*, pero mientras aquellos solían usarlo mezclado con unos pocos ingredientes, a partir del imperio los romanos gustaban de añadirle un exceso de productos, extravagantes en ocasiones, que le confería sabores exóticos y aún contradictorios.

Columela nos da a conocer la preparación del Oxiporum moretum u Oxigarum, en cuya receta, aparte de una serie de condimentos de menor cuantía, entra el queso molido, la pimienta molida y la miel; batido todo para formar una pasta, se conserva en ánforas hasta su consumo cuando se añade un poco de vinagre.

Los Ova mellita citados por Horacio, se hacían poniendo un huevo por cada dos onzas de miel. En las mesas de las familias acomodadas la miel se tomaba asimismo al principio de las comidas como ingrediente del Mulsum, es-

3 APICIUS: *De Re Coquinaria*, 6, 2, 215.

pecie de aperitivo habitual en los banquetes. También la miel, sola o mezclada con diversos alimentos, se servía de postre en la *secunda mensa*.

En repostería tenía múltiples usos en toda clase de pasteles, mermeladas y helados. También bebidas como la meloja, la aloja, el mulso o la hidromiel. Paladio nos da sucintamente la fórmula para elaborar la hidromiel fermentada: “Se tomará al comienzo de los días caniculares agua limpia de fuente. Al día siguiente, se pondrá en tres sextarios de esta agua un sextario de miel no espumada. Después de haber repartido esta mezcla cuidadosamente en vasos propios para hacer el vino, se cuece hasta que disminuya un tercio; se le hará agitar continuamente durante cinco horas por niños impúberes que removerán a este efecto los vasos; después se dejarán expuestos al aire durante cuarenta días y cuarenta noches”.

La miel se utilizaba igualmente para fabricar vinagre con vino de deficiente calidad. Añadiendo a cuarenta y ocho sextarios de vino malo una libra de levadura, tres onzas de higos secos y un sextario de sal, todo molido y desleído en un cuartario⁴ de miel clara. Con vino cocido y salmuera, la miel se usaba a nivel doméstico para aliñar y conservar olivas negras.

Miel y cera en la terapéutica: Dioscórides

Sobre los usos medicinales de los productos de la colmena durante el mundo romano tenemos numerosos testimonios, pero ninguno tan exhaustivo como el de Pedacio Dioscórides Anazarbeo. Vivió en el primer siglo de la era cristiana y, según cuenta él mismo, viajó mucho por Italia, las Galias, España y África, siempre en el seno del ejército romano, primero como combatiente y luego como médico militar a las órdenes de Nerón y de Claudio.

Su *Materia médica* es un verdadero tratado de farmacología y terapéutica, y prueba demostrativa de la erudición y conocimientos de su autor. Es un tratado riguroso, lógico y metódico, en el que asimila y recopila todo el saber farmacológico de sus predecesores aumentado por sus múltiples observaciones personales. Está dividida con orden poco sistemático en 5 libros de parecida amplitud, que tratan de las cuestiones siguientes:

1. Especies y condimentos, aceites, ungüentos y árboles.
2. Animales, miel, leche, grasa, cereales y hortalizas.
- 3 y 4. Plantas y raíces medicinales.
5. Vinos, bebidas y minerales.

4 El sextario era la cuadragésima parte de un ánfora equivalente a 0'656 litros, y un cuartario es la cuarta parte de un sextario, es decir 0'164 litros.

Antes de abordar el estudio de esta importantísima obra conviene recordar que desde que se compuso, en la segunda mitad del siglo I d.C., las modificaciones que se introdujeron al transmitirla a lo largo de los siglos son casi tan importantes como su contenido primitivo. Editores y copistas añadieron o quitaron del escrito original, como un medio de aportar sus experiencias con variados fármacos en el contexto de sus necesidades.

Libro 1. De las 129 materias médicas simples citadas en el mismo, nada menos que 44 (34'1%) se preparan en formas farmacéuticas que utilizan los productos apícolas. No contabilizamos el oleomiel, así llamado por su aspecto meloso, pues su composición nada tiene que ver con la miel. Muchas de estas 44 materias médicas son susceptibles de presentarse de varias maneras, en total en 52 ocasiones se usa la miel y en 21 la cera.

Libro 2. Entre los productos medicamentosos de origen animal que nos encontramos en este libro figuran los que ofrecen las colmenas, es decir, miel, cera y propóleos, a los que dedica gran atención describiendo al detalle sus usos médicos. Dado que las virtudes que Dioscórides les atribuye van a seguir en vigor en gran medida hasta el siglo XIX, es por lo que las recogeremos aquí de forma literal. En total de las 186 materias médicas del libro, 57 (30'6 %) emplean los productos de la colmena. A su vez estas 57 materias médicas pueden usarse con la miel, la cera y el propóleos de 110, 16 y 5 formas y usos farmacéuticos distintos respectivamente. Los apartados 82, 83 y 84 están dedicados sucesivamente a la miel, cera y propóleos en estos términos:

“La miel ática ocupa el primer lugar, y de ésta la llamada himetia. Luego la de las islas Cícladas y la de Sicilia, llamada hiblea. Es muy estimada la muy dulce y aguda, bastante olorosa, rubia dorada, no fluida, viscosa y elástica, y al ser estirada se va tras el dedo.

Tiene virtud deterativa, desopilativa, estimulante de los humores, por eso conviene a las llagas sucias y hondas, administrada como enema.

Cocida y aplicada, congutina las partes separadas; cocida con alumbre líquido y aplicada como unguento, cura los empeines; instilada tibia con sal mineral molida, los zumbidos y los dolores de oídos, y aplicada como unguento mata piojos y liendres. Restablece la piel a los circuncidados de forma incompleta, si se ablanda el prepucio con miel, especialmente después del baño, durante treinta días. Limpia también las sombras oscuras de las pupilas. Y, aplicada, como unguento y gargarizada, cura lo relacionado con la tráquea, las amígdalas y la esquinancia.

Provoca también la orina y es conveniente contra la tos y para los mordidos por serpientes, y tomada caliente con aceite rosado, contra la poción de meconio; contra los hongos y mordeduras de perro rabioso, tomada en forma de electuario o bebida. La miel cruda produce inflamaciones de vientre e irrita la tos, por eso se debe administrar espumada. La mejor es

la de primavera, luego la de verano. La de invierno, por ser más gruesa, es peor y está llena de cerintos.

La miel de Cerdeña, que es amarga por ser el pasto de ajeno, es conveniente para las efélides y manchas del rostro, aplicada como unguento.

En Heraclea del Ponto, en ciertos momentos del año, a causa de cierta particularidad de las flores, se produce una miel que quita el sentido, con un gran sudor, a quienes la toman. Se les socorre haciéndoles comer ruda y beber salmuera y vino mezclado con miel, y, cuantas veces vomiten, que coman de nuevo lo mismo. Es aguda y, por medio de su olor, provoca estornudos. Aplicada como unguento con costo, limpia las efélides; con sal, elimina la esquimosis.

Se llama también ‘azúcar’ algo que es una especie de miel cuajada, en la India y en la Arabia Feliz, que se encuentra sobre las cañas, semejante a la sal en su constitución y que se deshace entre los dientes como la sal. Disuelta en agua y bebida, es buena para el vientre y para el estómago, es útil para la vejiga dañada y los riñones y, aplicada dentro en un unguento, limpia también las sombras de las pupilas de los ojos”.

“La cera mejor es la rojiza y grasa y la olorosa y con una cierta exhalación meliflua. También es pura y de clase la de Creta o la del Ponto. Ocupa el segundo lugar la blanquecina por naturaleza y grasa. La cera se blanquea del siguiente modo: rayendo y limpiando la blanca muy grasa, métela en un recipiente nuevo, echándole encima suficiente agua marina, cuécela espolvoreándole dentro un poco de nitro. Cuando levante dos o tres hervores, apartando la olla y dejándola enfriar, saca la torta de cera y, raspándole toda la suciedad, si hubiera algo alrededor de ella, cuécela por segunda vez, añadiéndole otra agua marina.

Una vez hervida de nuevo la cera, según se ha expuesto, saca el recipiente del fuego y, asentándola suavemente en el fondo de una olluela nueva, mojada previamente con agua fría, haz caer suavemente en la cera agua fría, remojándola de manera que toque sólo la superficie, para que arrastre lo mínimo de cera y la haga solidificarse por sí sola. Cuajada la primera torta, sácala y, segunda vez, asienta la base de la olluela, refrescándola con agua, y haz lo mismo hasta que la recoja toda. Por lo demás, enhilando las tortas, separadas unas de otras, cuélgalas; humedécelas continuamente colocándolas de día al sol, de noche a la luna, hasta que se vuelvan blancas. Si alguien quiere blanquearlas en extremo, que haga las demás cosas de la misma manera, y las cueza muchas veces.

Algunos en lugar de agua marina cuecen la cera en salmuera muy fuerte del modo antedicho, una o dos veces; después la cogen con un jarrito sutil y redondeado, con un mango; luego extendiendo las tortitas sobre hierba tupida, las asolean, hasta que se vuelvan muy blancas. Aconsejan realizar este trabajo en primavera, cuando aún el sol es débil en su fuerza y suministra humedad, para que no se derrita.

Todo tipo de cera tiene virtud calorífica, emoliente y pletórica con moderación. Se mezcla también en los brebajes contra la disentería. Bebida la cantidad de diez granos del tamaño del mijo, no deja cuajarse la leche de las mujeres que crían”.

“Del propóleo debe elegirse el rubio, oloroso y semejante al estoraque en su exhalación, blando con gran sequedad y dúctil al modo de almástiga. Es muy calorífico, epipástico y expelente de espinas. Mitiga la tos antigua, administrado en sahumero. Y, aplicado, hace desaparecer también los empeines. Se encuentra alrededor de las bocas de las colmenas, cerúleo por naturaleza”.

Libro 3. De las 158 materias médicas de que se ocupa, 57 (36 %) pueden ser usadas como medicamentos al elaborarse con miel o cera en 90 y 16 preparaciones distintas respectivamente.

Libro 4. En el mismo aparecen 192 materias médicas diferentes, 64 de las cuales (33'3 %) utilizan miel o cera a la hora de componer distintos medicamentos usados en dolencias diversas. Concretamente la miel figura en 92 y la cera en 10.

Libro 5. Se ocupa aquí Dioscórides de los vinos y de los minerales, citando 162 materias médicas de las cuales 45 (27'7 %) son susceptible de utilizar los productos apícolas para componer medicamentos. La miel entra en 99 formas y usos farmacéuticos y la cera en 14.



Escena de la captura de un enjambre de abejas golpeando rítmicamente un recipiente metálico. De la obra Materia médica de Dioscórides, en la edición renacentista del médico español Andrés Laguna.

EDAD MEDIA: ESPAÑA ÁRABE

El mundo romano se había continuado a través de los pueblos que surgieron en toda Europa a raíz de las invasiones. En la península, lo hemos visto, los hispanorromanos no notaron gran cosa la presión cultural de los pueblos bárbaros. La ruptura con lo anterior, sin embargo, se produjo fundamentalmente durante el siglo VIII. Entonces se perdió la cultura romana hasta el punto de que en los siglos VIII a XI, lo que caracterizó a la historia europea es una crisis general de pensamiento.

Hoy caben pocas dudas de que lo árabe produjo en la península, seguramente, uno de los momentos cumbres de la cultura española de todos los tiempos, aunque por supuesto cortó el desarrollo natural de las instituciones visigodas que tendían hacia el feudalismo. La cultura musulmana española del medievo será de tal importancia, que hasta el renacimiento la intelectualidad europea la tendrá casi siempre como referencia obligada, incluyendo naturalmente los estudios colmeneriles.

La miel en la alimentación

Es conocido que en Al-Andalus, en la España árabe, el lujo, los refinamientos y el fasto de sus califatos en la época de mayor esplendor dieron lugar a la formación de una cocina tan exquisita como complicada, en la que intervienen los mismos califas y sus cortesanos como inventores de nuevos platos o practicantes del noble arte de los fogones.

Sorprende enseguida la cocida árabe por la gran cantidad de condimentos que utiliza, con un generoso uso de azúcar y de miel para sazonar platos de todo tipo, lo mismo carnes que pescados, para mejorar y dar mayor variedad a los sabores hasta formar mezclas que hoy nos parecen disparatadas.

Recién conquistada la península, los árabes traen a la misma y aclimatan diversas plantas que utilizaban como condimento de sus comidas que, con el tiempo, constituirán la base de los nuevos gustos que se instauran y que acabarán adoptando los cristianos españoles. Estos nuevos hábitos alimenticios, que subsisten plenamente hasta el descubrimiento de América y que se conservan durante los siglos XVI y XVII, gustan de los platos de sabor agridulce en los que con sabia armonía se mezclaba el limón, la cidara o toronja y el naranjo en sus diversas variedades agrias que, genéricamente, se conocían como manzanas de Persia. Por otra parte, el azúcar y la miel intervenían en toda clase de dulces a los que tan aficionados eran en esta civilización, entre los cuales alcanzará gran fama el turrón.

De esta manera se crea una nueva cocina en España. Durante los siglos que permanecieron los árabes en la península su forma de guisar y sus gustos culinarios, fueron mezclándose con los que ya existían en el país hasta dar lugar a una cocina hispanomorisca o mozárabe de enorme originalidad.

Los árabes introdujeron en España una serie de nuevos cultivos como el algodón, arroz, naranja dulce, morera, granado, membrillo, azafrán, etc. Aunque algunos autores señalan también el de la caña de azúcar o cañamiel, como mínimo hay que considerar que fueron ellos los que difundieron su explotación por las regiones más cálidas de la península, mejorando a su vez los procesos extractivos del azúcar.

Por todo ello no parece aventurado pensar que fueron los árabes quienes trajeron a España esta exótica planta, y quienes impulsaron su cultivo en la costa meridional peninsular, como región más templada y dotada de una climatología parecida a la de las zonas de la India donde se criaba extensamente. Introducido pues por los árabes el cultivo de la caña de azúcar en el reino de Granada, lo rentable de su explotación les indujo a establecer ingenios para la obtención del azúcar en muchos lugares de la costa.

La miel en la terapéutica

En la vieja farmacopea árabe ocupa asimismo la miel un lugar de honor. Con la miel que producían las abejas de los azahares de Al Andalus, se fabricaban electuarios de muy frecuente aplicación médica. Para dolencias del sistema nervioso se usaba la miel con abundancia, según preconizaba ya Abdallah Ben Ahmed.

Por su parte el malagueño Al-Saqati nos ha legado un manuscrito en el que hace una bella descripción del zoco, con sus tiendas, vendedores, géneros expuestos, engaños, etc., donde comprobamos el amplio uso que se hacía en la España árabe de la miel, lo mismo en confitería que en farmacia o cosmética. Así por ejemplo, para describir al boticario del mercado dice: “Tenía un almirez de cobre y a su derecha un gran plato de madera, nuevo, con un barniz extraordinario y admirable aspecto, lleno de anís molido con aceite frito [...] a su izquierda tenía un anafre de cobre con un caldero del mismo metal, donde había colocado miel y puesto al fuego”. Entre las recetas que fabricaba este apotecario en que interviene la miel, tenemos “Para disimular las pecas: jabón de raíces de caña, almendras amargas, alcarceña, habas y pipas de badeha amasadas con miel ... Para quitar padrastrós: vinagre, miel, almartaje u óleo de rosas y almendras amargas”⁵.

Independientemente de que muchos médicos y autores hispanoárabes, como se ve, dejaron constancia en sus escritos de remedios en los cuales los productos apícolas eran parte integrante, queremos destacar el *Libro de los medicamentos simples* de Abu-S-Salt Umayya⁶, médico originario de Denia que vivió

5 CHALMETA GEDRÓN, P. (1968): *El Kitâb Fi Adâb al Hisba* de Al-Saqati. *Al-Andalus*, 99-100

6 ABU-S-SALT Umayya (¿1112?): *Tratado de los medicamentos simples*. Ed. Pedro Vernia, 1999, Valencia, 183 pp.

la mayor parte de su vida en diversas ciudades del norte de África y cuya obra se difundió profusamente por toda Europa. Aunque por lo general los productos de la colmena actúan como excipientes o vehículos de los más diversos principios activos, otras veces lo hacen por sus propias virtudes medicinales.

Se conservan también manuscritos árabes con listas de medicamentos en los que con frecuencia aparece la miel, tales como el oximiél, el vino con miel, la miel virgen, el agua oximiélada, la miga de pan impregnada de miel, o el oximiél de granada, todos ellos dotados de notables propiedades médicas.

Es el caso por ejemplo del manuscrito *Libro de las utilidades de los animales*, donde la miel se recomienda por sus virtudes purgantes, antisépticas e insecticidas. Además, agudiza la vista, va bien en las infecciones de las vías altas respiratorias y para la “mordedura de las serpientes que tienen veneno, para la coagulación de la leche en el estómago y para los lunares si se unta sobre ellos”. Asimismo recomienda el empleo del panal de miel mezclado con vinagre en parecidas dolencias.

La miel en sí misma era ya un remedio universal que lo mismo podía curar la neurastenia que la sangre corrompida, el asma, la tos crónica, el mal de costado, la gota, la ciática y otras múltiples afecciones.

A la miel rosada se le atribuían propiedades curativas para enfermedades del sistema nervioso. Numerosas dolencias sanaban con remedios en los que inexorablemente figuraba la miel, como las cistitis que sanaban con ceniza de bardana o lampazo mezcladas con miel; las úlceras pulmonares remitían con el tusílagó o fárfara en miel; y las de las córneas con el jugo del trébol mezclado con miel. El médico cordobés Yunes El Harrany, usaba la miel en la composición de un famoso electuario secreto muy útil en los cólicos.

No hay duda que los árabes eran grandes maestros en la preparación de jarabes medicamentosos a base de miel, parece además que el propio nombre de jarabe procede del árabe. Distinguían éstos entre los julepes, las apocemas o pócimas, los robubs y los loocs, según la técnica de preparación y de los edulcorantes que se usaban en cada caso.

El julepe se elaboraba con infusiones de flores como rosas o violetas que se vertían al agua hirviente, se filtraban y clarificaban antes de añadir el azúcar y someter la mezcla a una leve ebullición. Este brebaje se utilizaba como refresco para apagar la sed más que como medicamento, y debía ser consumido prontamente por su difícil conservación, a no ser que la cantidad de azúcar empleada fuera muy elevada, con lo cual pasaba a la categoría de jarabe. En cambio los de mejor calidad estaban hechos a base de cocciones prolongadas de diversos productos con miel, si bien a veces se usaba azúcar en su lugar. Estos jarabes tenían exclusivamente aplicación medicamentosa.

La apocema se confeccionaba con la misma técnica que el jarabe, con la diferencia de que la cocción no era tan prolongada y quedaba más fluido el

líquido resultante. De igual manera, a la infusión de hierbas se añadía miel o azúcar para mejorar el sabor de los principios activos.

Los arropes o robubs eran jugos, entre los que no solía faltar el mosto de uvas, que se espesaban al fuego. Los loocs venían a ser una cosa muy parecida a las actuales pastillas, en las que el principio activo podía ser esencia de pino, adormidera o escila, mezclado todo con miel, y se tomaban diluidas en la boca⁷.

A través de los más importantes libros de medicina árabe, conocemos numerosas fórmulas medicamentosas que usan la miel en oftalmología, cosmética y veterinaria.

ESPAÑA JUDÍA

Una de las características esenciales de la Edad Media peninsular, viene dada por la existencia de minorías religiosas en tierras de religión oficial diferente. En medio de todas estas etnias y religiones se asentó también una masa importante de judíos que habían ido llegando a la península poco a poco, atraídos por la bonanza cultural y económica que se vivió durante estos siglos y también, seguramente fue el factor decisivo, por la relativa tolerancia religiosa que se practicaba, sobre todo en contraste con la intolerancia que por entonces imperaba en buena parte de Europa. Esta población, fiel cumplidora siempre de los mandatos del Talmud, vivió primero entre los musulmanes durante la alta Edad Media, hasta que en el siglo XI comenzaron a asentarse con los cristianos y, tras la invasión almohade del XII, se trasladaron definitiva y masivamente a los territorios reconquistados para dedicarse al comercio y a la banca.

En el ámbito colmenero, no cabe la menor duda que asimismo ejercieron esta profesión al menos una parte de los judíos que se expandieron por los territorios del Centro, Sur y Levante peninsular.

La miel en la alimentación

Sobre la importancia de la miel como alimento dulce por excelencia hasta la implantación extensiva del cultivo de la caña de azúcar en la Edad Media ya se ha hablado bastante, nos contentaremos aquí con espigar de entre los textos bíblicos algunos comentarios acerca de las bondades nutricias de la misma.

Los hebreos del Antiguo Testamento conocían bien las características nutritivas de la miel, de ahí que los *Proverbios* (25, 16) recomendaran moderación al tomarla: “¿Has encontrado la miel? Come sólo lo necesario, no sea que, ahíto, la vomites”. Este libro, verdadero compendio de la sabiduría popular israelita,

7 VILLANOVANO, M. (seudónimo de Miguel Serveto) (1546): *Razón universal de los jarabes*, 132-134. Ed. 1935, Trad. J. Goyanes Capdevilla

lo mismo que pondera “Las palabras agradables son un panal de miel, una dulzura para el alma y la salud del cuerpo” (16, 24), nos pone en guardia contra las alabanzas exageradas: “No es bueno comer demasiada miel; es malo recibir demasiadas alabanzas” (25, 27). En realidad estos consejos que toman como imagen la dulzura de la miel, quieren servir de advertencia sobre los peligros de la excesiva comodidad y los placeres mundanos. De todas formas, la experiencia milenaria que destilan los *Proverbios* concluyen aconsejando: “Hijo mío, come miel, porque es buena y el panal de miel es dulce a tu paladar” (24, 13).

Por su parte Isaías (7, 15) profetiza la llegada del Mesías al que se llamará Emmanuel, que “se alimentará de cuajada y miel hasta que sepa rechazar el mal y elegir el bien”. En otro lugar (7, 22) recomienda a los judíos supervivientes de la devastación de los asirios, una alimentación energética a base de manteca con miel, “butirum et melle comedant”. Y es que la miel comunica a la manteca un sabor exquisito, y mezclada convenientemente (60 gramos de miel por cada kilo de manteca) impide que se enrancie.

Salomón, en su sabiduría, incluía la miel entre las diez cosas de primera necesidad para el hombre junto al agua, fuego, sal, trigo, leche, vino, aceite, vestidos y aire.

En el *Éxodo* (16, 31) se da noticia de cierto pastel hecho con harina y miel, “[...] y la casa de Israel da a este alimento el nombre de maná. Es parecida a la semilla del coriandro; era blanca y tenía el gusto de un pastel de miel”. Hay otros autores que estiman que el maná bíblico pudiera proceder de los mielatos de algunos árboles.

Ezequiel (20, 6) por su parte canta “el país donde chorrean la leche y la miel, el más bello de todos los países”. La importancia concedida a la leche y a la miel se explica fácilmente por la condición nómada del pueblo hebreo, al que sus ganados de cabras y ovejas proporcionaban la leche imprescindible para la vida; y la miel, en su calidad única de edulcorante y golosina, tenía un concepto de producto altamente deseable por todos, y de hecho constituía un excelente regalo para ganarse el favor de los poderosos. De ahí que el patriarca Jacob, para granjearse el afecto del gobernador de Egipto, como se sabe su perdido hijo José, le envía un presente con las materias más valiosas de Palestina: “un poco de bálsamo y un poco de miel, aromas y mirra, pistacho y almendras”, según recoge el *Génesis* (43, 11). Por eso también, *Libro de los Reyes* (I, 14, 3), es ofrecido al profeta Aggeo un cántaro lleno de miel, lo que indica que las cosechas podían ser abundantes, consecuencia sin duda de la explotación colmenera intensiva.

La importancia concedida a la miel como reconstituyente y fortificante en los estados de agotamiento, resulta patente en el primer libro de Samuel (I, 14, 25-29, 43) cuando Jonatan, hijo de Saúl, después de una cálida jornada de combate contra los filisteos encontró en el suelo de la selva miel que chorreaba de algún árbol, no tomó más que un poco y “sus ojos se iluminaron”.

Sin embargo, dado que ese mismo día el rey había prescrito la abstinencia, fue condenado a muerte por tomar la miel. Los lamentos y el dolor del joven guerrero caído en desgracia por un impulso juvenil, de gran belleza literaria, unido a las peticiones del pueblo, impidieron que se ejecutara la sentencia. Aquí un nuevo símbolo de la amargura que puede surgir de la misma fuente del placer. De todas formas la miel, en definitiva un producto elaborado por un animal considerado impuro, es a veces considerado en la Biblia por este motivo como un alimento gentil. En el segundo libro de este mismo profeta (II, 17, 29), perseguido el viejo rey David por su hijo Absalom, unos amigos le llevan miel entre otros alimentos.

La relación de la miel con Sansón, paradigma de la fortaleza, no es casual, pues los hebreos como muchos otros pueblos conocían bien que la miel es un alimento energético y vigorizante. Por su parte el *Apocalipsis* (10, 9, 10) al referirse al *Libro del Ángel* dice: “Será amargo en tus entrañas, pero para la boca dulce como la miel”.

Dentro ya del *Nuevo Testamento* vemos que Juan el Bautista vive retirado en el desierto vestido de pelo de camello y con un cinturón de cuero, y se alimenta tan sólo de langostas y miel silvestre. Por lo que se refiere a las langostas sabemos que han existido tribus africanas que gustaban de comerlas jóvenes recién salidas del capullo. En cuanto a la miel, hemos visto como no faltaban colmenas silvestres en todos aquellos territorios.

El evangelista Lucas (24, 36) cuenta que cuando el Señor, tras su ascensión a los cielos, se apareció en persona a los doce apóstoles estando reunidos y encerrados, al pensar éstos que se trataba de su espíritu, Jesús, para sacarlos de su error, les pidió de comer y “Ellos le presentaron un trozo de pez asado y miel. Lo tomó y comió delante de ellos”.

Gran importancia tenía en las comidas el vino tinto que producían los viñedos de Palestina. De fuerte sabor, en tiempos de Jesús solían endulzarlo y aromatizarlo agregándole cantidades variables de miel, que también usaban, como no, para la preparación de toda suerte de dulces y repostería, o bien fresca sobre todo en los desayunos junto al pan y el queso en las casas principales.

Era pues de amplio uso la miel en la gastronomía judía, lo mismo para comerla a solas que para preparar y condimentar toda suerte de platos y postres, tanto en las casas hebreas o en las de los romanos durante el tiempo que duró su ocupación militar, como en las de sus descendientes de la diáspora a lo largo de los siglos.

Por su parte el Talmud nos confirma también que los judíos conocían bien las virtudes alimenticias de la miel, especialmente en los niños de corta edad. Creían firmemente que el Mesías alimentaba a los suyos en el cielo con maná y miel, y recuerdan que Salomón decía: “Hijo, come miel que es buena”. Otros textos judíos postbíblicos la incluyen en la composición de un vino melado parecido al oinomeli griego.

En la actualidad el año nuevo judío se inaugura solemnemente comiendo manzanas untadas con miel, como símbolo de paz y de prosperidad.

La miel y otros productos en la terapéutica

No cabe hoy duda que antes de establecerse el pueblo hebreo en la tierra de Canaán tenía ya un buen conocimiento de la miel y de las abejas, así se desprende al menos de ciertas planchas de barro que se conservan de la civilización mesopotámica que habitó entre los ríos Tigris y Eufrates. Asimismo en una ciudad de la antigua Sumeria se encontró otra plancha de arcilla con una serie de prescripciones médicas entre las que se encuentra la miel.

De ahí que los hebreos del *Antiguo Testamento* estuvieran ya al tanto de las virtudes curativas de la miel, así como de los riesgos de su abuso. Su importancia en este sentido queda de manifiesto en el pasaje del *Génesis* cuando se encuentra Abraham descansando en la caverna de Macpela, y el hijo de su hijo, Israel, envía a Judá con estas palabras: “Tomad en vuestros pertrechos de viaje, un poco de bálsamo y un poco de miel”, ambos productos, sin duda, por su condición de medicamentos.

Samuel (I, 14, 25-29) recuerda el empleo de la miel en las enfermedades oculares, tal como durante muchos siglos se siguió haciendo en las culturas romana y árabe. Así, cuenta que “Jonatan, hijo del rey Saúl, aclaró sus ojos enfermos con miel”.

En Ezequiel (16, 13) encontramos una pequeña receta de cosmética dedicada a realzar la belleza de las mujeres judías: “Te alimentarás del más puro trigo, de miel y de aceite. Te pondrás extremadamente bonita y digna de ejercer la realeza”.

Pero no se crea que la consideración benéfica para la salud que tenía la miel estaba circunscrita a los textos bíblicos. Con el tiempo seguirá desempeñando este protagonismo curativo en libros como el Talmud, verdadero corpus jurídico del judaísmo postbíblico, que demuestra cómo mucho tiempo después los judíos eran conscientes de los poderes curativos de la miel. En estos comentarios, redactados en arameo que razonan y argumentan ampliamente la Misná, podemos ver que la miel junto a la leche era el alimento predilecto para los infantes, y asimismo se recomendada en las molestias cardiacas, en los trastornos de gota y en otras varias enfermedades.

A lo largo de los textos judíos clásicos encontramos citas de la miel, lo mismo usada por sus poderes curativos en las heridas o en ciertas verrugas mortales, que formando parte de bebidas⁸.

Vemos como, en general, la medicina hebrea clásica presenta buenos conocimientos de policía civil e higiene pública, concediendo gran importancia

8 MISHNA: *Sabbath*, 8, 1

a la dieta y a la salubridad de los alimentos, conocimientos que a no dudar atesoraban también los judíos hispanos del medievo.

Pero además de la miel, los textos bíblicos recogen otro producto fabricado en las colmenas susceptible de ser empleados en medicina. Nos estamos refiriendo al propóleo o masa resinosa elaborada por las abejas, que solía conocerse como Bálsamo de Calaad o Bálsamo de Judea⁹, aunque genéricamente suele aparecer simplemente como bálsamo en diversos lugares: Jeremías (8, 22, 46; 11, 51, 8), Ezequiel (22, 17) o en los *Proverbios* (24, 13).

Con respecto a la cera, que sin duda entraría a formar parte de otros medicamentos, en los libros santos tan sólo se cita en seis pasajes generalmente en comparaciones por su fácil fusión.

Pero la miel entre los antiguos judíos era susceptible de otros usos menos nobles, como por ejemplo en el castigo de ciertos crímenes. En efecto, en ciertas faltas graves se desnudaba e inmovilizaba al condenado y, embadurnado con miel, era expuesto a las picaduras de abejas, hormigas y otros insectos.

ESPAÑA CRISTIANA

“España es briosa de Sirgo, dulce de miel, alumbrada de cera, cumplida de olio, alegre de azafrán”. (Alfonso X, El Sabio)

La cultura entre los cristianos pirenaicos se fijó sobre todo en lo bíblico, pero tiene la importancia de haberse dado cuenta de la trascendencia de la cultura musulmana, ya que tradujeron del árabe al latín obras de matemáticas, geometría, astrología, agronomía, música, etc., sobre todo en el monasterio de Ripoll desde donde se difundieron al resto de Europa.

Con todo, el apogeo cultural alcanzado durante el siglo XIII se ciñe fundamentalmente a los aspectos teológicos, filosóficos y poéticos, sin embargo las ciencias experimentales son abandonadas sistemáticamente por los estudiosos de la época. No obstante, las conquistas mediterráneas de la Corona de Aragón permitirán redescubrir los restos de la cultura helena, muchos de cuyos textos se traducirán directamente del griego a la lengua vulgar. Este interés medieval por lo helénico unido a la apertura del saber desde los ámbitos religiosos al resto de la sociedad, motivará la aparición del movimiento humanístico que se expandirá desde los territorios de la Corona de Aragón por todo el resto de la península.

En el resto de Europa los conocimientos apícolas se mantienen en un nivel

9 CUETO LEYVA, D.J. DEL (1994): Apiterapia. Una ciencia remota con un gran futuro. *Vida Apícola*, 63, 45.

parecido a España, se habla por ejemplo del “rey” de las abejas que, desprovisto de aguijón, tiene en la majestad su única arma, de las obreras y los zánganos, todos los cuales nacen de cadáveres de bóvidos. Por otra parte, el perfume de las flores que liban es comparado con la buena palabra y la dulzura de la miel con la perfección divina. Con parecido sesgo antropomórfico numerosos bestiarios de esta etapa se ocupan también de la abeja, sin embargo los escritos naturalísticos de Alberto el Grande demuestran, al margen de la evidente inspiración de Aristóteles, cómo el sabio dominico había observado personalmente el comportamiento de las abejas, o cómo tratados agropecuarios del tipo de la *Ruralia commoda* de Pedro Crescenzi incluyen consideraciones apícolas de indudable rigor técnico.

La miel en la alimentación y en la terapéutica

Ya hemos visto como, en general, las culturas orientales se han caracterizado por tener una gastronomía de sabores agridulces en los que la miel cobra una singular importancia. De ahí que no deba extrañarnos que durante el largo periodo medieval coexista en la península el gusto por los sabores agridulces que llegan de Oriente, con el de los ácido-dulces de raíces griegas y cuya expresión más representativa venga dada por el oximiel.

Son abundantes las referencias que confirman esta dualidad de gustos desde Alfonso X a Alonso de Chirino. Este último en su *Menor daño de la Medicina* comenta que “Las viandas de menor mantenimiento y que facen menos finchamientos son los buenos pescados, mejores de ellos son los más pequeños, e los peores sean chicos o grandes, son los salados e quien quiere remediar el daño de los pescados grandes o chicos aya en ellos aceite y coma miel encimas dellos o con ello y si salsa quisiere con ello, sean fechas con miel y vinagre [...] Y esta postura de miel y vinagre es conveniente en toda vianda do cupiere, sea carne o pescado o otra cualquiera”. Mario Merlino a su vez en *El Medievo cristiano* señala que “Las salsas en general son agridulces, las más recomendadas por los higienistas están hechas con miel y vinagre”¹⁰.

A todo lo largo de la Edad Media de manera lenta el azúcar, cuyo cultivo habían extendido los árabes en la Península, se fue implantando. De todas formas, dado que la explotación de esta caña estaba prácticamente circunscrita a la zona más meridional, durante mucho tiempo todavía se producirá escasa cantidad de azúcar para las necesidades de la población, por lo que la miel siguió utilizándose predominantemente en la fabricación de los pasteles de repostería, lo mismo que acompañando a los platos de legumbres, cereales o frutas.

10 MURILLO RAMOS, V. (1986): El oximiel, un sabor histórico. *Lo mejor de Vida Apícola, 1982-1986*, 76.

Seguramente de origen musulmán, en la etapa medieval surge un producto nuevo preparado a base de almendras y miel, el turrón, cuya producción y consumo fue adquiriendo carta de naturaleza, primero en la zona valenciana y luego en el resto de España.

La primera mención escrita en que aparece el turrón es un manuscrito con recetas culinarias, anotado al parecer en Cataluña a mediados del siglo XIII si bien la letra es de finales del XIV o principios de XV, cuyo título es *El libre de Sent Sovi*, que se conserva en la Universidad de Valencia. Se trata de un interesante recetario de cocina, tal vez el más antiguo conocido, en que aparece el término *torrons amallats*, pero sin dar su composición.

La palabra aparece también en villancicos catalanes recogidos a comienzos del siglo XV, aunque parece evidente que el término era ya conocido de bastante antes. En 1420 se publica la primera receta amplia para la fabricación de los turrónes en el *Libre de tottes maneres de confits*, cuya primitiva redacción pudiera situarse hacia la mitad del siglo XIV.

En la literatura castellana la palabra “turrón” aparece más tarde. La primera mención conocida la da Guillén de Segovia en 1475, y más tarde el *Diccionario* de Nebrija en 1495. A pesar del posible origen catalán de este producto melado, parece que no tardó en extenderse su fabricación por la zona levantina donde adquirió carta de naturaleza su producción a gran escala. Lo cual no debe de extrañarnos, dada la abundancia que allí se ha dado siempre tanto de almendras como de miel.

En el medievo de la España cristiana también se utilizaba la miel para la elaboración de hidromiel y otras bebidas meladas, unas fermentadas y otras no. Una prueba de ello la tenemos en el Reino de Aragón, pues en la mesa del rey Pedro IV se consumía con asiduidad una bebida que contenía jengibre blanco, canela, nueces de rach y clavillos picados, a los que se agregaba vino y miel.

En Valencia, durante la época foral los refrescos sustituían a los licores en el estío y eran de uso frecuente los *aloses*, que eran bebidas hechas a base de agua, miel y distintas especias. Al parecer la miel tuvo igualmente otros curiosos usos, ni más ni menos en tiempos de Alfonso X el Sabio se embadurnaba con ella el cuerpo desnudo de quienes adulteraban alimentos con fines fraudulentos, con el objeto de exponerlos así al acoso de moscas y otros insectos.

El Antidotario de Arnau de Vilanova

Mención aparte merece esta obra, sin duda la más importante aportación farmacológica realizada en toda la época por un autor español. Sobre su origen indicar que todavía hoy disputan el honor de ser su patria Aragón, Cataluña y Valencia, en cualquier caso no parece que pueda dudarse que su origen se halla en la Corona de Aragón donde nació sobre 1240. Alumno primero y profesor después de la Escuela de Medicina de Montpellier, allí recibió el influjo

por una parte de las teorías médicas árabes que llegaban de Al Andalus y de la Escuela de Traductores de Toledo, y por otra de la Escuela Salernitana.

Sobre su vida y obra farmacológica remitimos a los estudios y reediciones que de la misma ha llevado a cabo Pedro Vernia¹¹, quien destaca sus estudios sobre cálculos matemáticos para la dosificación de los medicamentos, en lo que sigue de cerca de Avicena en detrimento de las ideas de Averroes, así como el amplio uso que hace de la farmacia práctica. A su muerte en 1311, la Escuela Médica de Montpellier fue durante la primera parte del siglo XIV un centro de difusión de la farmacología arnaldiana en forma de numerosísimas copias manuscritas de sus libros en latín, hebreo y otras lenguas europeas que, con la llegada del Renacimiento, fueron vertidas a la imprenta en numerosas ediciones.

Un reflejo de la influencia de la farmacopea árabe en sus obras lo tenemos en el *Antidotario*, que debió de componer en Valencia en plena madurez intelectual entre 1304 y 1305. Al decir de Vernia “Es una reelaboración de la farmacología hispano-árabe, pero principalmente salernitana”, en la que figuran un total de 236 recetas, muchas de ellas de gran complejidad por la cantidad de ingredientes y por la técnica de elaboración, en la que hace un generoso empleo de miel, azúcar e incluso de cera de abejas.

Además de numerosos electuarios melados, merece destacarse la fórmula conocida como Oximiel de Juliano, o la amplia reseña farmacológica que hace de la Miel rosada y de varios tipos de mieles y oximieles. En fin, como puede verse a lo largo de los 236 capítulos, nos encontramos con otros tantos medicamentos en los que figuran diversas clases de miel, cera, azúcar e incluso propóleos. Se advierte la influencia de la farmacia árabe en muchos casos por la complejidad de las fórmulas y el uso tan extendido de la miel y del azúcar, en gran medida para obtener medicamentos gratos al paladar. De los 236 fármacos del texto en 100 se encuentra la miel como ingrediente (42'3 %), en 89 el azúcar (37'7 %), lo que demuestra que el azúcar está plenamente integrado en la farmacia de la época, en 11 la cera (4'6 %), y todavía en 1 el propóleos (0'4 %).

EDAD MODERNA (1492-1621): LA HEGEMONÍA ESPAÑOLA

La característica más sobresaliente del Renacimiento español que se inicia ya con los Reyes Católicos, viene dada por asimilar las nuevas tendencias modernizadoras dentro de las más puras tradiciones del humanismo cristiano, de ahí que sus más genuinos representantes sean las grandes jerarquías eclesiásticas y que apenas arraigue la laicización de la cultura. Durante esta etapa se establecerán en los aledaños de las cortes de Castilla y Aragón destacados intelectuales italianos, que propagarán el erasmismo con la inestimable ayuda de la

11 VILANOVA, A. (1304-1305): *Antidotarium*. Ed. Pedro Vernia, 1985, Burriana (Castellón)

joven generación de maestros de la Universidad de Alcalá. La síntesis armónica entre la tradición hispánica y la apertura hacia las inquietudes renacentistas viene dada, lo mismo en el arte que en la literatura o las ciencias, por el alegre optimismo del estilo plateresco.

En apicultura, como en el resto de las disciplinas biológicas y de las ciencias de la tierra, dominaron las aplicaciones prácticas. Lo que no impidió que asistiéramos en este periodo a un resurgir notable de los estudios colmeneriles de la mano sobre todo de autores de la talla de Gabriel Alonso de Herrera, Luis Méndez de Torres, Alonso de la Fuente y otros, que cierran esta etapa con la edición en 1621 de la obra apícola de Jaime Gil, el mismo año de la muerte de Felipe III. Este brillante elenco de escritores unido a la labor fundamental de los cronistas de Indias, tan sólo puede equipararse, dentro de la Historia de la Apicultura universal, con el que muchos siglos atrás surgió en la Hispania romana, y constituye a su vez la postrera etapa de esplendor de nuestro país en el contexto general de la ciencia de las abejas.

La miel en la alimentación

Aunque durante la dominación árabe ya se conocía bien en España el azúcar de caña, hay que esperar hasta el Renacimiento para que se difunda desde Italia al resto de Europa, si bien por su alto precio será un lujo sólo al alcance de las mesas de la nobleza. En los tratados italianos de cocina de la época se aprecia un paulatino abandono de la miel en beneficio del azúcar, lo mismo sucede con los repertorios culinarios hispanos como veremos más adelante. Se rompe de esta forma el equilibrio que existió durante todo el medievo entre el sabor ácido-dulce y el agridulce, inclinándose los gustos por los modos árabes que se basaban bastante en el empleo de cítricos y de azúcar como endulzante.

Todavía el oximiél continuó gozando de una cierta demanda entre las clases populares e incluso en la cocina monacal, como por ejemplo puede verse en la elaborada receta que para este producto da Bartolomé Scappi en el siglo XVI, que nos interesa sobre todo por la apostilla final: “Tómese diez libras de miel, veinte de agua y cuatro libras de vinagre, y mézclase con seis claras de huevos batidas sin agua, agitando bien y luego pasando el conjunto por la manga; una vez pasado se pone en una cazuela y se hace hervir despacio y espumándolo mientras hierve. Esta mezcla debe cocer muy lentamente por el vinagre ... si se hace con miel de España, será siempre mejor que con la nuestra”¹².

Los autores apícolas consideran a veces la miel desde el punto de vista nutritivo, así Herrera y Méndez la prefieren antes cocida que cruda, sobre todo para las personas de tipología húmeda o flemática, así como para extraer la

12 MURILLO RAMOS, V. (1986): El oximiél, un sabor histórico. *Lo mejor de Vida Apícola, 1982-1986*, 77. Barcelona.

materia ponzoñosa de alimentos del tipo de hongos y setas. La aloja es un preparado melado que se añade a muchos guisados, conforta el estómago y estimula el apetito.

Con gran acopio de citas de autores clásicos, Juan de Pineda¹³ recomienda especialmente el uso de la miel en la alimentación de la infancia, “porque tiene virtud de mundificar el estómago por la mordacidad corrosiva de la miel, que aprovecha contra la mucha flegma de los niños que es húmeda y fría, como la miel seca y caliente en el segundo grado, como dicen los médicos, y de relajar el vientre con el efecto de la dulzura; y todo esto claramente se ve que ayuda a la purificación del cerebro, donde reina la operación de la fantasía; y como de la más alta especulación, regularmente hablando, se deba seguir mejor inteligencia práctica, así también se sigue mejor elección, y consiguientemente que el comer de la miel es provechoso para el cerebro de los niños ser de buena disposición y también para la buena inteligencia electiva, sin que añadamos, con Aristóteles, que la nutrición depende de lo dulce”.

En esta etapa nos vamos a encontrar ya con libros de cocina genuinamente hispanos, el primero de todos el *Libre del Coch* del maestro Robert o Rupert, cocinero del rey de Nápoles Don Fernando, editado en Barcelona en 1520 en lengua catalana, aunque posiblemente hubiera ediciones anteriores. Gozó de amplia difusión durante todo el siglo XVI a partir de la impresión en castellano de 1525 en Toledo como *Libro de guisados, manjares y potajes, intitulado Libro de cozina*, figurando en esta versión como autor el Maestro Ruberto de Nola, apellidado que no figuraba en la edición catalana.

Encontramos en el mismo 243 recetas de cocina procedentes en su mayor parte del área mediterránea que, en general, asombran por el uso abusivo de especias que incluyen en todos los guisos. Asimismo sorprende el empleo monótono y constante del azúcar que se incluye en 101 guisos, en detrimento claramente de la miel que apenas figura en 27. Como se aprecia en los guisos napolitanos, catalanes, aragoneses y valencianos, la miel se usaba fundamentalmente como adobo de carnes y en los postres dulces.

Pero la miel seguía siendo el medio ideal para conservar frutas al modo de almíbar o de jarabe, Núñez de Oria¹⁴ menciona en el libro tercero de su obra adobos en miel de cidras, duraznos, melocotones, naranjas, nueces, peras e incluso zanahorias.

Sabido es que los libros tienen su origen o se nutren para su desarrollo de escritos anteriores, así el de cocina de Diego Granado¹⁵ está formado por acumulación de recetas culinarias de diversas procedencias como la de Ruperto

13 PINEDA, J. DE (1598): *Diálogos familiares de la Agricultura Cristiana*, diálogo 4, cap. 10.

14 NÚÑEZ DE ORIA, F. (1586): *Regimiento y aviso de sanidad*. Medina del Campo.

15 GRANADO, D. (1599): *Libro del arte de cocina*. Madrid, Luis Sánchez. Ed. consultada 1971, Madrid, Joaquín del Val.

de Nola, eso sí, silenciando siempre su origen. Totaliza hasta 763 guisos que en general confirman la influencia de la cocina árabe, pero no porque traduzieran sus textos a la sazón inéditos, sino por la influencia de la tradición gastronómica en la que se habían insertado con fuerza.

Lo mismo que en la obra anterior se usa en mucha menor medida la miel que el azúcar, y asimismo hay un fuerte abuso de las especias, del azúcar y, lo que sorprende todavía más, del agua rosada. Tal vez pueda encontrarse esta afición, en la prohibición coránica de las bebidas alcohólicas que orientaba el gusto de los árabes a los dulces y perfumes.

El *Arte de cocina, pastelería*¹⁶ que Francisco Martínez Montiño, cocinero mayor de Felipe III, publicó ya al final de este periodo, confirma el declive del uso culinario de la miel en detrimento del azúcar que todavía se empleaba de forma corriente en multitud de fórmulas gastronómicas. De las 501 recetas que aparecen en el texto nada menos que 214 utilizan azúcar, 15 miel y azúcar conjuntamente, 11 miel y 7 azúcar o miel.

La aloja obtenida de hidromiel adicionada de diversas especies aromáticas, siguió gozando de amplio favor como bebida refrescante en la época. Solían distribuirla los montañeses o alojeros, especie de vendedores ambulantes que la refrescaban con la nieve que traían de los neveros de sus montañas, o bien preparaban helados con la misma.

El turrón fabricado como se sabe desde el tiempo de los árabes a base sobre todo de miel y de almendras, extiende cada vez más su uso por toda la Península. De hecho en ciertas comarcas levantinas era usual ya desde los inicios del siglo XVI, que muchas casas aprovecharan la conclusión de los trabajos del campo en el otoño para preparar en el ámbito familiar turrones y otros dulces melados y azucarados. Así, apenas se recogían las cosechas de miel y de almendras, las modestas cocinas se transforman en verdaderos obradores en las que elaboraban estos productos sin otra sujeción que la de la tradición a las fórmulas clásicas.

La natural inclinación de los alicantinos hacia los dulces motivó que la severidad de Felipe II pusiera coto a esta afición, en Carta que dirigió al consistorio el 25 de octubre de 1595 al objeto de que la ciudad limitase los gastos para “Que en turrón y pan de higos para presentar en Navidad, prohibo y mando que no pueda gastar la ciudad más de cincuenta libras cada año”¹⁷.

Algo parecido sucedería con el ajalú o alfajor, cuya etimología remite al árabe “alfahua” o panal de miel, pues efectivamente en su composición entraban entre otros productos miel, piñones, nueces, almendras, pan duro, canela,

16 MARTÍNEZ MONTIÑO, F. (1611): *Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conservería*. Ed. cons. 1763, Barcelona.

17 FIGUERAS PACHECHO, F. (1955): *Historia del turrón y prioridad de los de Jijona y Alicante*, 53. Alicante.

clavo y anís. Al parecer fue llevado desde Valencia a Italia por los Borja donde disfruto de gran aprecio como señalaba Mateo Alemán en su pícaro *Guzmán de Alfarache*, quien vendía el pan que mendigaba en la Ciudad Eterna a los “Turroneros, para el alajur o alfajor que llaman en Castilla”. Asimismo Lope de Rueda y Lope de Vega citan con frecuencia en sus obras el turrón y otros productos melados.

Como durante este periodo histórico tuvieron lugar los grandes descubrimientos geográficos al otro lado del océano, para llevar a cabo los largos viajes marítimos en las naves no solía faltar nunca la presencia de miel y de otros alimentos proteicos. Así por ejemplo, en los memoriales que Cristóbal Colón presentó en el alistamiento de su tercer viaje a América puede leerse: “Más: es menester vino y tocino y aceite y vinagre e queso e garbanzos e lentejas e habas e pescado salado e redes para pescar e miel e arroz e almendras e pasas”¹⁸.

Del mismo modo en los bastimentos de la vuelta al mundo de Magallanes iniciada en 1519, según los oficiales de la Casa de Contratación de Indias de Sevilla, entre otros alimentos básicos incluyen las cantidades de miel que a continuación se expresan en arrobas para cada una de las naos: “Trinidad” 13’5, “San Antonio” 12’5 y 2 libras, “Concepción” 10’5, “Victoria” 10’5 y “Santiago” 7’5. La fracasada expedición de Andrés Niño que partió de Sevilla en 1520 requirió a su vez 10 arrobas de miel para las 151 personas que navegaron en tres naves.

Con todo, parece evidente el brusco declive que en este periodo experimenta el uso alimenticio de la miel, pues es sustituido de forma generalizada por el azúcar y apenas queda como endulzante para algunos dulces específicos que, eso sí, eran muy bien acogidos por la sociedad.

La miel y otros productos apícolas en la terapéutica

Acogiéndose a la autoridad de Avicena, Alonso de Herrera recomienda la miel en forma tópica para la cura de llagas, elimina las manchas o paño del rostro, aclara la vista y aviva el oído mezclada con sal gema, y untada sobre el cuero cabelludo mata piojos y liendres. La aconseja asimismo contra la mordedura del can rabioso o para ablandar el vientre. La cera era muy usada en farmacia para la formación de ungüentos madurativos, resolutivos y antiinflamatorios, incluso se le atribuía cierto poder astringente cuando se tomaba por vía oral con algunas viandas. El polvo obtenido de la trituración de abejas secas disperso en vino puro iba bien en los dolores tuertos de las recién paridas, mientras que el zumo recogido del estrujamiento de abejas vivas disuelto en vino curaba del dolor de ijada. El propóleo a su vez gozaba de gran fama para sacar

18 COLÓN, C.: *Textos y documentos completos. Relaciones de viajes, cartas y memoriales*. Ed. 1984, consuelo Varela, Madrid.

espinas, neutralizar el veneno de las flechas, ablandar durezas de apostemas y nervios, como estornudario, bebido o untado para suavizar el pecho, mezclado con aceite de violetas y extendido sobre los pechos impide que se cuaje la leche en la nodriza, cura de la jaqueca con solo ponerlo sobre el oído, conforta el cerebro y elimina los dolores de matriz en la mujer que lo frota entre el ombligo y genitales.

Casi al pie de la letra que Herrera habla Méndez de las virtudes médicas de la miel y de los demás productos apícolas, en todo caso añade la posibilidad de mezclar miel con sal y usarla como repelente para destetar a los niños, y en el caso del propóleos friccionarlo en el cogote para el envaramiento de nuca, mezclado con aceite violado al echarlo sobre las brasas y aspirar los olores vale para toses antiguas, “y es muy excelente y probado para la rompedura de la breza del hombre”.

Pasando ya a los médicos y apotecarios que tratan del uso curativo de los productos apícolas, nos encontramos con Luis Lobera de Ávila que en su galenista *Vergel de Sanidad*¹⁹ dedica el capítulo 25 a la miel en los siguientes términos:

“Dice Galeno en el comento tercero del regimiento de las agudas: que la miel y cosas dulces son aparejadas a putrefacción y corrupción, y es generativa de cólera y opilativa. Lo mismo dice Isaac: salvo si no se rectificase con un poco de ácido: en especial para los hombres muy coléricos o muy sanguíneos a los que les mejor sería en lugar de ella usar azúcar, y en poca cantidad. Pero para los flemáticos es mejor la miel que el azúcar por ser más abstensiva. Dice Galeno que en los cuerpos donde la miel halla muchas humedades ora sean por edad o enfermedad o por sus complexiones naturales: que se convierten con facilidad en humores templados, o en buena sangre, y dice que daña a los coléricos: y a los mancebos: y a los febricitantes; y aprovecha a los viejos y a los flemáticos”.

Previamente este mismo médico aragonés había publicado *Remedio de cuerpos humanos*²⁰ en cuyo “Antidotario” figuran numerosos medicamentos que llevan miel en su composición. Tampoco faltan abundantes cremas que contienen cera. En total nos encontramos que el “Antidotario” de Luis Lobera contiene 47 remedios que usan la miel y 29 la cera de abejas.

Pero además, la miel formaba parte importante de los botiquines de los buques que hacían las largas travesías marítimas en la época. Por ejemplo, en la lista de medicinas que Fernando de Magallanes hace embarcar para su viaje de circunnavegación de 1519 nos encontramos “Otro jarro de miel rosada”, 7 libras de “miel rosada colada” y 6 libras de “oximiel simple”.

19 LOBERA DE ÁVILA, L.: *Vergel de sanidad o Banquete de caballeros*. Bibl. Nacional, sig. R/532.

20 LOBERA DE ÁVILA, L. (1542): *Remedio de cuerpos humanos y silua de experiencias y otras cosas utilissimas*. Alcalá.

Con abundantes adiciones de su cosecha, el médico Andrés Laguna tradujo y publicó en castellano en 1555 en Amberes la *Materia médica* de Pedacio Dioscórides que, como ya vimos, contenía numerosas citas médicas de la miel y de la cera de abejas.

El médico y cirujano hispano portugués Cristóbal Acosta, el Africano, como el mismo se firma en ocasiones pues nació en las islas de Cabo Verde, compuso un *Tractado de las drogas, y medicinas de las Indias Orientales* (Burgos, 1578) en el que aparecen algunos usos medicinales de la cera y de la miel. Ciertamente que en general usan estos productos para endulzar y adobar los remedios, más que por sus virtudes médicas en sí.

Sobre la base de las opiniones de Avicena, Galeno, Averroes, Isaac y otros autores clásicos, el médico toledano Francisco Núñez de Oria en su *Regimiento y aviso de sanidad*²¹ dedica el capítulo 7 a “De la miel, y su naturaleza, y qué complexiones convenga y a quien sea dañosa”, donde leemos que la miel es un “rocío oculto que cae sobre las flores, y sobre otras yerbas ... Es muy mundificativa, e incisiva, y hace ir por los poros del cuerpo la copia de los malos humores que están encerrados adentro, despiden las suciedades que están en las venas. Estorba la putrefacción y corrupción de la carne [...] Abre los orificios de las venas, es manjar conveniente para los viejos, para los fríos de complexión, para los flacos, en los cuales causa buena sangre, destruye la flema y consúmela. Empero es dañosa para los mancebos, para los coléricos, para los que padecen calentura, para los calientes de complexión, porque causa en ellos incendio, y hácese cólera y calenturas agudas, especial en tiempo de estío, causa un humor muy amargo”. Todavía en el capítulo 21 trata como alimento de la aloja o “género de agua miel que se hace con especias calientes, bébese en tiempo de estío porque dicen que refresca”.

Por algunos inventarios de farmacia vemos también lo extendido que estuvieron los preparados farmacéuticos melados, como miel común rosada, miel rosada y azúcar, ojimiel simple y ojimiel esquilico; u otros melitos que aparecen en viejos formularios gallegos de fines del siglo XVI del tipo de oximelitis simpl., rhodimelitis y rhodomelitis, diamorinis y siamo Ronis, todos muy conocidos entonces.

Entiende Alonso de la Fuente que el própolis o betún de las colmenas tiene muchos aprovechamientos medicinales, lo “hacen de las flores y jugos de las hojas de los árboles, y que con ello tapan las aberturas y rebendijas de las colmenas por donde puedan entrar el frío y aire y otras cosas [...] y puesto es oloroso [...] es bueno para oler esto, algunas veces es rubio y otras negro y es lo mejor lo rubio”. Sirve para sacar espinas y astillas hincadas en la carne, ablanda por contacto las apostemas, relaja la musculatura que está agarrotada,

21 NÚÑEZ DE ORIA, F. (1586): *Regimiento y aviso de sanidad, que trata de todos los géneros de alimentos y del regimiento della*, 295v-296v, 347v-349v. Medina del Campo.

va bien en el envaramiento de la nuca, es estornudario, ablanda la dureza del pecho, diluido en aceite violado y puesto sobre las brasas produce un vapor que aspirado es antitusivo, neutraliza el efecto de las flechas envenenadas, puesto en el oído quita el dolor de la jaqueca, conforta el cerebro, el pasmo del frío, el dolor de madre a la mujer e incluso es bueno en fracturas de huesos.

Concede este autor a la cera la virtud de madurar y resolver las inflamaciones, va bien puesta en forma de torta sobre hinchazones recientes por golpes y es astringente por vía oral en procesos diarreicos. Sobre las cualidades médicas de la miel se extiende largamente resumiendo los consejos de Dioscórides, en todo caso añade que la miel de rocío, que es muy líquida y la fabrica la abeja en el comienzo de las primaveras, va bien para quitar la nube del ojo. El cuerpo de la abeja seco, molido y mezclado con vino blanco cura los dolores “tuertos” a las recién paridas, igualmente si se estrujan en un paño abejas vivas y se toma el jugo con vino blanco en ayunas alivia el dolor de ijada.

En la obra de Jerónimo Cortés sobre secretos de la naturaleza²² habla de las virtudes médicas de las mieles de romero y blanca, de su empleo para los más curiosos “secretos”.

De todas formas, la prueba más evidente del extenso empleo de la miel y de la cera en la terapéutica de todo este periodo lo tenemos en las diversas farmacopeas oficiales que aparecieron entonces. A modo de ejemplo hemos repasado detenidamente *Officina medicamentorum*, farmacopea valenciana de 1601²³, y hemos encontrado numerosas fórmulas medicamentosas que incluyen los productos apícolas, concretamente la miel se usa en 74 ocasiones y la cera en 16, lo que demuestra que ambos productos se seguían usando a comienzos del siglo XVII para sanar diversas enfermedades.

Miguel Serveto, nacido como es sabido en Villanueva de Sijena en 1511, estudió medicina en París donde asimiló el galenismo de acuerdo con el enfoque humanista de la época. En 1537 apareció la primera edición de *Syruporum universa ratio*, a la que siguieron cuatro reediciones en apenas diez años. Muy en la línea del humanismo científico entonces en boga, la obra está dirigida contra el galenismo arabizado y se centra en el problema de la “cocción” de los humores orgánicos alterados que se suponía provocaban los jarabes. Dado que en la composición de éstos con frecuencia intervenía la miel, la cita de vez en cuando estimando que “no sólo sirve para la conservación, sino que ayuda con su propia virtud”.

Francisco Vélez de Arciniega fue un boticario que residió sucesivamente en Toledo y Madrid. Entre otros textos farmacológicos es autor de una *Historia de*

22 CORTÉS, G. (1610): *Fisonomía, y varios secretos de naturaleza*.

23 *Officina medicamentorum, et methodus recte fadem componendi, cum variis scholiis, et aliis quamplurimis, ipsi operi necessariis; exsententia valentinorum pharmacopolarum ...* 1601, Valencia, Crisóstomo Gárriz.

los animales más recibidos en el uso de Medicina, que vio la luz primero de forma incompleta en 1593 y ya definitivamente en 1613 en Madrid, donde se ocupa sucesivamente de los cuadrúpedos, serpientes, aves, pescados y conchas, con una confusa mezcla de descripciones de naturalista, alardes eruditos y noticias pintorescas, pero siempre con un claro marchamo tradicional.

Como ocurre con muchos autores de la época, en la obra se reúne la opinión de numerosos filósofos y naturalistas griegos y latinos, hay asimismo curiosas observaciones sobre el instinto y costumbres de los animales, así como las utilidades médicas de sus partes internas. En opinión de Braulio Antón y Rafael Roldán²⁴ es del mayor interés el capítulo dedicado a las abejas, el 26 del libro tercero, entre las páginas 377 y 395 del libro, “hasta el punto de que le tuvo presente don Simón de Rojas Clemente para escribir sus apuntes sobre colmenería”.

Una vez más, el autor ignora los importantes estudios apícolas anteriores tanto de Alonso de Herrera como de Méndez de Castro, y sigue de cerca las opiniones de Aristóteles. En alguna ocasión puede leerse: “Esta es la historia de las Abejas. Hasta aquí es de Aristóteles”. Estamos persuadidos que Vélez no llegó a practicar la colmenería, de todas formas tiene la mente abierta para recoger opiniones distintas acerca de ciertos aspectos de la biología de la abeja, así cuando trata de su génesis indica que hay quienes sostienen que las crías las traen de fuera las propias abejas que salen a pecorear en ciertas plantas, mientras otros estiman que nacen “de las guías o Capitanes, de los cuales hay dos géneros”, es decir las reinas, no faltando los convencidos de que los huevos se generan por “ayuntamiento, y que los zánganos son los machos, y las Abejas las hembras”. Como vemos no se limita a transcribir a los clásicos sino que conoce las opiniones de sus contemporáneos, que barruntan ya el verdadero origen de la génesis de los miembros de la colmena. Sobre la elaboración de la cera y de la miel, sostiene todavía que las abejas las toman respectivamente de los brotes jóvenes de las plantas o del rocío.

Jerónimo Gómez de Huerta nació en Escalona (Toledo) en 1573, fue médico y familiar de la Inquisición durante casi toda su vida en Madrid. Además de su producción meramente literaria, nos interesa su versión castellana de la *Historia Natural* de Plinio publicada entre 1599 y 1629, en la que abundan sus propios comentarios que tratan de enriquecerla, varios de ellos relativos a la abeja y la colmenería. De todas formas, es justo reconocer que la traducción es bastante inferior a la versión comentada que había dejado escrita Francisco Hernández y que seguramente pudo consultar.

24 ROLDÁN GUERRERO, R. (1976): *Diccionario biográfico y bibliográfico de autores farmacéuticos españoles*, 4, 678-680. Madrid.



Creación de la farmacia alejandrina, la triaca es una especie de panacea universal cuyo uso se ha extendido hasta fechas recientes. En la imagen una caja que contiene polvo de triaca elaborado según las normas de la Farmacopea Española, que todavía estaba a la venta a comienzos del siglo XX en la farmacia de Plentzia de donde procede este ejemplar. Como puede verse, para su composición debía añadirse miel blanca y vino tinto, algunas farmacopeas obligaban explícitamente a usar para ello vino de Cariñena.

EDAD MODERNA (1621-1713): LA CRISIS DEL SIGLO XVII

Durante los reinados de Felipe IV y Carlos II y la consiguiente guerra sucesoria que siguió al de éste que culminó con la Paz de Utrech tras el triunfo definitivo del pretendiente francés, es decir entre los años 1621 y 1713, España fue el reverso de lo que había sido durante la centuria precedente y experimentó una vertiginosa decadencia en todos los planos. Como destacan los historiadores, si España necesitó un siglo solamente para conseguir la hegemonía de Europa, desde la unión de Castilla y Aragón hasta la anexión de Portugal, un solo siglo bastó también para descender al rango de segunda potencia, justo el lapso de tiempo que va desde la muerte de Felipe II a la de Carlos II.

Sabemos que a comienzos del siglo XVII la expulsión de los moriscos constituyó un rudo golpe para el agro español. Por otra parte el incremento de la concentración territorial, paralelo al empuje aristocrático, contribuyó a acentuar el raquitismo de la economía agropecuaria en esta etapa.

En cuanto a la apicultura, el contraste entre las centurias pasadas y la que analizamos es todavía más concluyente. Si en el siglo anterior España figuraba a la cabeza de las naciones en cuanto al saber sobre la biología o la explotación de las abejas, en el presente el panorama no puede ser más desolador. De presentar un elenco de tratadistas del nivel de Herrera, Méndez de Torres, Alonso de la Fuente y sobre todo Jaime Gil, se pasa a no tener prácticamente ninguno. Como suena. Nadie traslada al papel impreso su posible sabiduría colmenera, y apenas algún que otro aislado lo hace en textos manuscritos hoy casi imposibles de localizar. Como veremos, todo lo contrario de lo que sucede en otros países de Europa.

La miel en la alimentación

Como sucedía en etapas precedentes, los testimonios escritos sobre gastronomía que nos llegan de esta centuria continúan con las exuberantes minutas a base de toda clase de aves, carnes y pescados, cocidos generalmente con picantes salsas o dorados al horno con los más variados adinículos. Siguen los platos de olla y sartén con menudencias y filigranas, las verduras empanadas y rellenas que sólo de leer causan hartura y, para final, interminables fuentes de almíbar, confitura, guirlaches y frutas escarchadas al arrimo siempre de la miel y del azúcar. Todo bien rociado con ampollas desbordantes de vino, mixtificado a veces con supremo refinamiento con miel y aromatizado con hierbas. Claro que, en contraste con tales excesos, la inmensa mayoría de las mesas carecían de muchos, por no decir de todos estos platos, quedando reducido al mínimo el repertorio de la comida de las gentes del pueblo, prácticamente a pan, carnero y vino. La miel tan sólo tenía importancia culinaria en las zonas muy productoras.

Para la fabricación del turrón, cuyo uso se sigue generalizando entre la población, hay una amplia demanda de miel, azúcar y almendras. Mucho menos conocido que el turrón, la difusión del antes citado alajú quedó restringida al área andaluza lo que no le impidió pasar a la literatura en las páginas del pícaro *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán, que lo cita cuando trata de los mendigos de Roma y del pan que obtenían que “quien mejor lo pagaban eran Turroneiros, para el ajalú o alfajor que llaman en Castilla”.

En cuanto a las condiciones mejores de la miel para usos alimentarios, tal como se venía recomendando de antiguo Pumarada y Toyos considera que “la miel para ser buena no debe ser tan espesa que salga a tajadas, ni tan suelta que corra como agua; sino que esté en una medianía, de suerte que levantándola

en alto con una cuyar, file para baxo sin quebrarse, como batido para hacer hostias. Dios te de pipas dello”.

La aloja se vulgarizó hasta el punto de fabricarla cualquiera, y así Lope de Vega en *Enmendar un daño con otro* indica su composición:

“Soy un mixto que se hace
de miel, canela y especias,
poco menos que jarabe”.

Con todos estos ingredientes la aloja se perfila como una bebida fuerte y ardorosa, tal como abundaba Valverde, por lo que solía refrescarse por medios naturales o con nieve, y así se generalizó su uso como bebida veraniega lo mismo que el chocolate se tenía como bebida invernal. De ahí también que fuese conocida como aloja de nieve y adquiriese el concepto de bebida fría y, por extensión, poetas y literatos aplicasen esta misma expresión a las beldades esquivas y glaciales.

No tardó en idearse la adición a la aloja común de aguas de limón o de naranja, surgiendo así nuevas bebidas meladas conocidas como limonada o naranjada de aloja. A éstas se refería sin duda Luis de Góngora cuando recomendaba: “Y las mañanas de invierno / naranjada y aguardiente”. Esta naranjada no era el zumo de la naranja exprimida, sino una suerte de confitura hecha con cascotes de naranja enteros en miel, que otros llamaban letuario o electuario, que se vendía a veces de forma ambulante pesando en platillos esta confitura, a la que asimismo aludía Lope de Vega en los versos de *Las ferias de Madrid*:

“No ha de quedarte miel en todo el plato;
suelta la capa o quiebro la redoma;
no me han dejado siete cascotes solos”.

El hecho de ser una bebida de gran popularidad no impedía su consumo también en los ámbitos cortesanos. Se sabe que en tiempos de Carlos II en el Palacio Real se daba en verano “cada día 4 azumbres de aloja por las tardes a las Damas, y 2 vidrios que montan 128 maravedís ... Todos los días se suben por extraordinario, dos cantarillas, un frasquillo y dos vidrios para los cuartos de SS. MM. que montan 68 maravedís”.

Con los vasos de aloja, como se hace hoy con los de horchata, era moda tomar barquillos y otras variantes conocidas como suplicaciones, obleas y tabletas. Esta bebida que adquirió tanta popularidad en la vieja España de los Austrias, que tanto dio que escribir a los dramaturgos, de legislar a los reglamentistas de las ciudades, y que vigilar y fisgar a los corchetes de uñas afiladas, como tantos otros productos melados pasó definitivamente al olvido hace ya muchos años²⁵.

25 DELEITO PIÑUELA, J. (1953): *Sólo Madrid es corte*, 159-162. Madrid.

La miel y otros productos apícolas en la terapéutica

Prosigue el uso médico de los productos de la colmena, aunque tal vez ya en menor medida de lo que se venía usando hasta ahora. El mismo Cervantes en la novela ejemplar *La Señora Cornelia* señala como “Todo el tiempo en que esto pasó le entretuvo el ama en paladear al niño con miel, y en mudarle las mantillas ricas en pobres”. Todavía recomienda en otro párrafo, “Haced, señor, que a este niño le paladeen con un poco de miel, y no consintáis que a estas horas le lleven por las calles”.

Veamos a continuación algunos autores que preconizaban el empleo de la miel y la cera para curar diversas dolencias.

Francisco Vélez de Arciniega.- Vivió a caballo entre los dos siglos, publicando en el XVIII la obra latina *Theoria pharmaceutica* en Madrid en 1624, donde figura la miel y la cera en diversas preparaciones medicamentosas.

Fr. Esteban de Villa.- Compuso *Examen de boticarios* y en el libro 3, capítulo 1, folios 176 a 180 trata del azúcar y de la miel que se añaden a los medicamentos, mencionando además múltiples fórmulas en las que interviene la miel y la cera de las abejas. Señala que tanto la miel como el azúcar “se pone en los compuestos como materia para la conservación, y suavidad de las medicinas”, en los jarabes la miel o el azúcar supone la mitad del total, en los electuarios la cuarta o tercera parte según casos y en compuestos sólidos la doceava parte. Siguiendo la recomendación de Dioscórides “la Miel cocida, y despumada [...] si bien que siendo buena, cuanto menos se cociere será mejor, especialmente para los solutivos, y mucho menos donde se pide seda, como en el diamusco, que solo bastará calentarla para quitarle la espuma”. Ante la duda de si conviene pesar la miel antes o después de clarificada y puesta a punto, sostiene que es mejor la primera postura ante la opinión de los boticarios Pedro de Montexo y Juan Ortiz de Bargas que prefieren pesarla después. En defensa de su posición recaba el apoyo de Galeno, Hernando de Sepúlveda, Nicolao de Murta y Mesué, “de todo lo cual saco por cierto haber de ponderar el azúcar, para poner en los electuarios primero que se clarifique”.

Pedro José Rodríguez.- Hermano de la Compañía de Jesús, regentó la botica que la orden tenía en su convento madrileño en el edificio conocido como Colegio Imperial. Según Chiarlone y Mallaina fue también doctor en medicina y revisor de libros médicos del tribunal de la Inquisición del Reino de Sicilia. En 1705 publicó en la imprenta de Martín Abad de Madrid *Apis hiblaea utilia pharmaca elaborandi per brevis methodus neotericorum usui valde acomodata ...*²⁶. El libro trata del estudio de la abeja y de las preparaciones farmacéuticas que se pueden hacer

26 CHIARLONE, Q.; MALLAINA, C. (1847): *Ensayo sobre la Historia de la Farmacia*, 362-363; FOLCH Y ANDREU, R. (1927): *Historia de la Farmacia*, 335; ROLDÁN GUERRERO, R. (1976): *Diccionario biográfico y bibliográfico de autores farmacéuticos españoles*, 4, 286

con la miel, dando breves métodos para su manejo y manipulación, si bien muchos de los medicamentos que incluye no emplean remedios de origen apícola. Está escrito en latín, contiene bastantes citas de Paracelso, y se divide en 12 libros subdivididos en capítulos. El célebre farmacéutico Félix Palacios y Baya dedicó a esta obra una interesante recensión titulada *Anatomía farmacéutica de la Apis hyblaea que ha sacado al público el hermano Pedro Joseph Rodríguez*.

Pedro Montijo.- Otros lo apellidan Montejo, se trata de un farmacéutico burgalés que ejerció en los comienzos del siglo XVII en esa capital, pues Fr. Esteban de Villa cita en su *Examen de Boticarios* su obra manuscrita *Sobre el modo de usar la miel y el azúcar en las preparaciones farmacéuticas*, lo que indica que debió componerse antes de 1632.

Manuel Gómez.- Editó en 1643 el opúsculo *De que el aforismo de Hipócrates Ars Longa, etc., sirve a la milicia como a la medicina, y de los tres gusanos araña, hormiga y abeja*. Se trata de un médico portugués muy relacionado con España, de hecho en la dedicatoria de la obra habla de la topografía físico-médico de Extremadura.

EDAD MODERNA (1713-1808): EL REFORMISMO DEL SIGLO XVIII

Frente al atraso que se viene arrastrando de toda la centuria pasada, el reformismo del XVIII implicó sobre todo una actitud crítica por parte de una pequeña minoría que trata de ensayar en España lo que tan buenos resultados había dado en el resto de Europa: exalta la razón y critica la tradición, busca el fomento de la riqueza nacional con el consiguiente desarrollo de las ciencias útiles y de las aplicaciones técnicas, al paso que trata de reformar a fondo las estructuras sociales para conseguir una plena incorporación a la comunidad científica europea.

Sin embargo la difusión de este nuevo espíritu científico no fue nada fácil, todavía es muy fuerte el peso del inmovilismo del pueblo, las preocupaciones por la contaminación herética de la ciencia moderna, además del acomodo de muchos sabios oficiales en sus torres de marfil. Los mismos estudios zoológicos, entomología y apicultura incluidas, pueden llegar a ser curiosidades peligrosas cuanto no se contentan sólo con catalogar o mejorar sus producciones y tratan de explicar el origen de las especies o su más íntima fisiología.

España queda al margen por completo de los grandes adelantos alcanzados en Europa durante el Barroco en cuanto al conocimiento de la anatomía y morfología de la abeja, y los que se van produciendo durante la Ilustración relativos a su fisiología y comportamiento, así como de las mejoras que se introducen en cuanto a las técnicas de explotación colmenera. Nuestros tratadistas apícolas siguen aferrados a los viejos conocimientos empíricos sin decidirse a actualizar o a dar a conocer las novedades que se producen en Europa. El resultado es que aumenta notablemente la diferencia entre el saber apícola hispano

y el del resto del continente. En lo positivo reconocer que, al menos, aparecen ya bastantes traducciones de textos franceses y de otros países que buscan fomentar y difundir la nueva colmenería y sus industrias derivadas.

La miel en la alimentación

Durante el siglo XVIII en España como en el resto de Europa la gente se aficiona mucho a los dulces, varios de ellos requieren la presencia de la miel en su composición, como pasteles, risoles, pastelillos, bañadas o rosquillas, pastas, obleas, escaldadas o craquelín, además del “pan de especias” que se hacía con miel oscura de alforfón. Sin embargo la miel al natural era poco apreciada, solamente durante el bloqueo continental que siguió a la Revolución Francesa y la consiguiente escasez de azúcar de caña, obligó a emplear de nuevo cantidades importantes de miel sobre todo en pastelería, lo mismo que sucedió en periodos de hambres como el de 1791 a 1793.

Siguiendo la pauta que viene marcada de las centurias precedentes en que de forma contundente el azúcar sustituye a la miel como edulcorante culinario, en el periodo ilustrado se acentúa si cabe esta tendencia, como se aprecia por ejemplo en el libro del *Nuevo arte de cocina* de Juan Altamiras reimpresso en 1767, aunque desconocemos el año de la edición precedente²⁷. En el mismo, de los 206 guisos que describe el autor el azúcar aparece como ingrediente en 48 y en sólo 3 la miel.

El turrón sin embargo, en cuya composición se emplea generosamente la miel, prosigue su expansión imparable bajo el impulso sobre todo de la producción artesanal alicantina. Se tienen noticias de la exportación de cajas de diversas suertes de turrón fuera de la Península. Cuando en 1757 los labradores de San Juan (Alicante) se quejen al corregidor del excesivo número de colmenas por los destrozos que según ellos causaban las abejas en los cultivos, se les negará la demanda argumentando que “la miel es base principal para que el turrón siga su marcha y da trabajo a muchos”.

En función de la calidad, la miel para Duhamel tiene usos distintos: con la más selecta se hacen confituras, jarabes, licores y tortas de harina; con la de segunda la miel rosada, la aloja y otras preparaciones semejantes; y con la común jeringatorios anodinos y otros medicamentos de uso externo. Señala que los comerciantes conocen métodos para aromatizarla con plantas olorosas como el romero, también para blanquearla batiéndola con paletas en unos barreños, o haciendo mezclas fraudulentas con almidón o flor de harina que son fáciles de detectar al disolverla con agua clara, pues la harina no se disuelve y deja la mezcla lechosa.

27 ALTAMIRAS, J. (1767): *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*. Barcelona, 176 p.

Sostiene Valcárcel que la miel debe ser “clara y correosa como trementina para comer, y para esto es mejor cocida que cruda. Se ha de preferir la nueva a la vieja: la de Primavera o de Estío a la de Otoño; la blanca a la amarilla: la que espuma poco, cuando se cuece, a la que espuma mucho: la acredulce a la que sólo tiene dulzura; y en fin la de mediano olor a la de olor muy sensible, estando esta última por lo común adulterada: la blanca, ligera, delicada, de olor suave y de gusto un poco aromático es la más excelente”.

A su vez en el *Arte de Repostería* (Madrid, 1787), Juan de la Mata confirma el declive del empleo de la miel a la hora de preparar los dulces, pues de las dos centenas de fórmulas reposteras que describe en su inmensa mayoría interviene el azúcar como endulzante, quedando relegada la miel a las Susamieles a la italiana, el Turrón blanco a la española, mejor que el de Alicante según acota, y el Turrón de canela, tan precioso, como el turrón blanco a la española.

Novedoso resulta el artificio que apunta Calvo y Cavero para blanquear la miel, al parecer entonces más solicitada, espolvoreándola con flor de harina y para aromatizarla recomienda filtrarla con ramitas de romero.

El naturalista valenciano Antonio José Cavanilles en sus *Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, Población y Frutos del Reyno de Valencia* (1797), trata de los importantes colmenares valencianos, así “En los actuales de Xixona y Torre de les Mansanes se producen unas 50 arrobas de miel. Ésta y mucha mayor cantidad que se introduce de otros pueblos se emplea en el turrón llamado de Xixona, bien conocido en todas partes”.

Considera el colmenero asturiano José de Sampil que los diferentes tipos de mieles que se obtienen en los colmenares se deben a la variedad de climas, calidades del terreno o de la propia explotación. La mejor miel es la de las montañas donde abundan plantas aromáticas como el romero, de inferior calidad es la de las zonas llanas más ricas en flores pero menos olorosas, siendo la peor la de bosques y lugares húmedos. Estima que la miel de Asturias tampoco es mala cuando se recolecta pronto, cosa que no hacían a menudo sus paisanos, lo que da pie a criticar la costumbre que tenían de castrar tarde.

La miel y otros productos apícolas en la terapéutica

Prosigue durante el periodo ilustrado el reemplazo en las farmacopeas y en los textos de farmacia de la miel por el azúcar, si bien se mantiene todavía para bastantes formulaciones terapéuticas como vamos a tener oportunidad de ver. Por ejemplo en la obra del enfermero mayor del zaragozano convento de San Francisco Fr. Diego Bercebal²⁸, se usa la miel en general o en algunos

28 BERCEBAL, D. (1734): *Recetario medicinal espagórico. Obra póstuma de Fr. ...*, Enfermero Mayor del Real Convento de S. Francisco de Zaragoza. Dedicada por el mismo autor a los enfermos y encomendada a los Religiosos Enfermeros. Sácala a la luz D. Miguel Pascual, Síndico del mismo Convento. Zaragoza.

pocos casos rosada o de romero, en los diez preparados siguientes: Opiata (Antigálica Galénica), Febrífugo de Quina Quinae, Antipodágrico y Ciático, Callos, Pectoral y Éctico, Pleurítico grande, Ciático especial, Ciático y para el Modo de reducir las barrigas. Sin embargo el azúcar figura como endulzante en la inmensa mayoría de los preparados. La cera blanca, amarilla, nueva o virgen figura en 15.

El primer texto farmacéutico oficial y obligatorio para todo el territorio español es la *Farmacopea Matritense* que aparece en 1739, está redactada en latín y utiliza el sistema de pesas y medidas medicinales. El retraso científico hispano se refleja una vez más en esta obra, que arrastra todavía los viejos esquemas del Barroco como se aprecia en la lentitud con la que se introducen los medicamentos químicos, así como por mantener aún muchas fórmulas en desuso.

De entre la extensa relación de medicamentos propuestos, la miel en sus diversas formas aparece nada menos que en 40. En sus diversas variantes la cera a su vez la encontramos en otras 62 fórmulas.

Todavía en tiempos de Matas Coscoll se opinaba que la miel sienta mejor cocida que cruda, y aprovecha más en personas húmedas y flemáticas. En terapéutica estaba recomendada en el tratamiento de llagas y úlceras, aplicada en los ojos aclara la vista y “quita las telarañas”, y sobre los oídos mezclada con sal gema “aviva el oír”.

Para el autor ilustrado afincado en Valencia Josef de Valcárcel la miel es “pectoral, laxativa y detersiva: ayuda a la respiración, dividiendo la pituita grosera, que se espesa en los cañones pulmonarios, y facilita la expectoración: su uso solamente conviene a los temperamentos pituitosos, a los viejos, y a los que por algún accidente o motivo abundan en humores crasos y viscosos, pero no lo es así a las complexiones secas y biliosas, porque fermenta con facilidad”. Por su parte la cera es “emoliente, suavizante y resolutive: interiormente se emplea poco a causa de su tenacidad y es la basa de casi todos los unguentos, de que se sirven en medicina”. La hez que queda de la cera con los restos de las ninfas de crías es resolutive, y los albéitares la usan para aplicar en las contusiones de las caballerías.

Por la traducción hispana de la obra de Jorge Buchan vemos entre los medicamentos simples la cera blanca y la amarilla, y entre los preparados a los electuarios que se hacían a base de miel. Sin embargo nos interesa más cuando habla de la nutrición infantil y dice: “cuando la manteca es salada es todavía más dañosa, y en lugar de la que tan liberalmente se da a las criaturas en la mayor parte de Inglaterra, querríamos que se substituyese [por] la miel; esta no sólo es sana, sino fresca, y sirve de limpiar y dulcificar los humores; y rara vez los niños que toman miel padecen de lombrices, a que se agrega que están menos expuestos a enfermedades cutáneas, como sarna, tiña, etc.”²⁹

29 BUCHAN, J. (1792): *Medicina doméstica, o Tratado completo del método de precaver y curar las enfermedades ...*, 20-21. Trad. Antonio de Alcedo, Madrid.

En el año 1794 el Protomedicato editaba en latín y con el sistema de pesos medicinales la *Pharmacopea Hispana*, resumida y concisa en línea con las demás farmacopeas de la Ilustración que abrevian sus descripciones y aligeran los contenidos de fórmulas reiterativas o en desuso. El barroquismo y abigarramiento de la vieja *Pharmacopea Matritense* da paso a la sencillez y claridad de la *Hispana*, mucho más breve y menos confusa. Como era de esperar esta reducción se refleja de forma clara en los productos de la colmena, del centenar largo de fórmulas que usaban cera o miel en la *Pharmacopea Matritense* se pasa a la cincuenta en la *Hispana*, lo que demuestra que muchas eran meras variaciones o que apenas se usaban en la práctica.

Como el resto de autores en los que se inspira (Valcárcel sobre todo), Calvo y Caverro considera que la miel es laxante, pectoral y detersiva, que actúa fluidificando las flemas espesas de las vías respiratorias facilitando su expectoración. La miel blanca se usa por vía oral, mientras la amarilla se aplica más en forma de lavativas. No va bien a los temperamentos secos y biliosos. La cera vieja que contiene restos de celdas de crías es resolutive, y en veterinaria se usa para curar las heridas de los caballos. La cera es emoliente, detersiva y resolutive, muy usada en todo tipo de ungüentos. El propóleo se usa para madurar tumores, y los vapores que desprende al echarlo en el brasero templan la tosferina.

De ser el rocío celestial o el don de los dioses, según el decir de los clásicos, en tiempos de Rozier la competencia con el azúcar en la gastronomía “ha desterrado la miel a las farmacias y boticas”, o a la repostería de las gentes pobres de las campiñas. Para los médicos “enciende y deseca, de cualquier modo que se use, bien sea en alimento o empleándola para guisar, y así su uso no puede ser saludable para los temperamentos pituitosos, ni para los que por sus enfermedades, o por otra causa abundan de humores gruesos y viscosos; por esto los médicos sólo la mandan para tisanas, gargarismos y ayudas. La cirugía la emplea con felicidad en lociones para lavar y limpiar las úlceras”.

Además de la cantidad inmensa de velas de cera que se fabricaban para alumbrar las casas y los templos, “la farmacia la hace entrar en casi todos sus ungüentos, y en algunos bálsamos; la cirugía hace de ella modelos de anatomía que se semejan perfectamente a los naturales, y excusan a los que la estudian el horror y disgusto que inspira la disección de los cadáveres”.

No falta algún cronista de Indias como el jesuita Sánchez Labrador, que se extiende con las virtudes médicas de los productos apícolas, si bien muy influido por las farmacopeas y por los autores farmacéuticos. Sobre la abeja, seca y reducida a polvo, indica que tiene efectos diuréticos tomada en ayunas en extracto de enebro o con vino, asimismo va bien para la alopecia puesta sobre la cabeza. La miel es balsámica y penetrante por lo que se usa en afecciones pulmonares, aunque va mal a los coléricos y a los que la toman en exceso. La cera usada en forma tópica tiene la propiedad de ablandar, suavizar y resolver, por lo que en forma de emplasto mitiga dolores y es de amplio uso en cirugía.

También la própolis promueve la madurez de abscesos y úlceras. A su vez señala la composición y modo de preparar hidromieles, aloja y vinagre de miel, este último lo usaban para consagrar en la misa en la misiones de los indios Chiquitos a falta de vino³⁰.

Como complemento a estos apuntes del jesuita toledano, dejamos lo que recoge el médico Ramón Pardal en relación al uso que de la miel hacían las tribus Tupí-Guaraníes en la primera infancia pues, tras una lactancia materna muy prolongada, en el destete “se agregaba a la leche materna, miel en diluciones gradualmente concentradas, y frutas. Estas, en los primeros tiempos, se daban previa masticación e insalivación de la madre [...] usaron para la alimentación de los prematuros, y a veces en los destetados precozmente, agua con miel de abeja”, de hecho “Del séptimo al octavo mes, sólo le daban agua con miel”³¹.

Veamos ahora la opinión de algunos farmacéuticos de la época sobre el uso de la miel como medicamento:

José Olivares.- Natural de Sevilla, se graduó de bachiller en Medicina llegando a desempeñar los cargos de boticario de la Real Casa y visitador del arzobispado, fue también socio de número de la Real Sociedad de Sevilla y de su Botánico. Entre otras muchas obras de química compuso *Del paralelo entre el azúcar y la miel común de España, y la preferencia que debe gozar ésta para los usos médicos*, conferencia leída en la Real Sociedad de Medicina y Ciencia de Sevilla el 20 de febrero de 1768, un ejemplar de la cual se guarda en el Archivo de la Real Sociedad de Medicina y Ciencia de Sevilla.

Miguel de los Reyes Heredia.- Farmacéutico que ejerció en Segovia e ingresó como correspondiente en el Real Colegio de Farmacéuticos de Madrid el 27 de septiembre de 1785, donde el día 19 anterior presentó la memoria titulada *Disertación sobre la miel, su origen, espíritu y uso*, que hoy se conserva manuscrita en el Archivo de la Real Academia de Farmacia. Son dos hojas escritas por ambas caras con letra de la época bastante legible. Comienza recordando las viejas teorías que sitúan el origen de la miel en el rocío que se deposita sobre las plantas, para concluir que “La miel, sin duda alguna es una transpiración, de lo que hay más balsámico en el jugo de las plantas, que destila por los poros, y se espesa, sobre las flores”. Aun recalca que cuanto más calienta el sol más se espesa la miel en las plantas, por eso también según sea la propia bondad de la planta la miel será mejor o peor. Sin embargo no parece tener al respecto las ideas muy claras, pues un poco más adelante señala que “La miel común, es un licor dulce condensado y fabricado por las abejas, quienes paciando o chupando este suco de las flores le alteran, y transmutan en su estómago, en donde pierde la aspereza que toma de las plantas, y vuelve a su natural dulzura”. Distingue

30 SÁNCHEZ LABRADOR, J.: *Paraguay Natural*. BIERZYCHUDEK, A. (1979): *Op. cit.*, 59-60

31 PARDAL, R. (1937): *Medicina aborígen americana*, 115-116. Buenos Aires.

diferentes tipos de miel: “común, manna, sacharon, mel aercium, thereneabin; narra la fábula de Aristeo sobre el origen mitológico de las abejas, y se extiende con las virtudes medicinales de las distintas mieles que cita.

Juan Antonio Fernández de la Peña.- Nacido en Torredonjimeno (Jaén) en 1753, este farmacéutico ejerció durante muchos años en Sevilla donde formó parte de su Sociedad de Medicina. De todos sus escritos a nosotros nos interesa una memoria fechada el 17 de abril de 1800, *Sobre la analogía y diferencia entre el azúcar y la miel, según sus principios físicos, determinando en qué clase de medicamentos compuestos debe preferirse el uno o el otro como menstruos*³².



Una muestra de la estrecha relación histórica entre la apicultura y la farmacia lo tenemos en el Colegio de Farmacéuticos de Madrid, que hoy es la Real Academia Nacional de Farmacia, en cierto modo la hermana mayor de nuestra Academia de Farmacia “Reino de Aragón”, pues bien cuando fue fundado en la segunda mitad del siglo XVIII significativamente eligió como emblema el de una colmena alrededor de la cual revolotea un grupo de abejas, enmarcada en la leyenda “Medicamenta non mella”.

32 ROLDÁN GUERRERO, R. (1975): *Op. cit*, 2, 173.

RECIPIENTE FARMACÉUTICO: MIELERA O MELERA

Como una muestra más de la estrecha relación que ha existido siempre entre la miel y la farmacia, tenemos este curioso recipiente farmacéutico usado para guardar la miel que se usaba en la confección de medicamentos, así como otros líquidos de consistencia melosa tal como electuarios y ciertos jarabes viscosos.

En efecto, es conocido el notable desarrollo que alcanzó el trabajo de la cerámica en las civilizaciones persa y mesopotámica, desde donde se difundieron estos conocimientos a otras culturas circunvecinas, sobre todo a partir de Alejandro Magno y varios siglos después con los árabes. Seguramente fueron éstos quienes extendieron, primero en Al-Andalus y luego en el resto de la península Ibérica, la fabricación de cerámica al estilo oriental, en lo que se iban a especializar sobre todo los alfares de Manises, Teruel, Talavera y Alcora.

Temprano se empezaron a utilizar botes de cerámica para conservar productos farmacéuticos, pues los más antiguos conocidos en toda Europa son hispanoárabes del siglo XIII. Hay que esperar hasta el siglo XV para encontrar piezas italianas semejantes, sin duda motivado por la influencia de la Corona de Aragón en la península Itálica.

Tradición hispanomorisca

En cuanto a sus formas, el clásico bote cilíndrico persa será el más imitado, fabricándose en diferentes tamaños que reciben distintos nombres según su utilidad. Más tarde los ceramistas hispanomorisca desarrollarán nuevas formas y diseños vasculares, para adaptarse a las necesidades del uso exigidas por la clientela farmacéutica, lo que hace que los recipientes sean cada vez más funcionales.

Sin duda los más difundidos son los popularmente conocidos como botes de botica o tarros de farmacia. En general se trata de “albarelos”, nombre de origen italiano que parece derivar del persa “el barani” o recipiente para especias, de forma cilíndrica más o menos estrechada por el centro. Menos frecuentes son las orzas, de forma más panzuda y con la boca más pequeña.

Una variante de la orza de pequeño tamaño es la mielera o melera, con forma de huso, “que ostenta un cuerpo más estilizado y unas dimensiones que varían entre los 17 y los 22 cm. de altura, y era utilizada, preferentemente, para contener miel, como su nombre indica”³³.

Se trata de un recipiente genuinamente farmacéutico dedicado en exclusiva, como decimos, a conservar miel y otros productos melados, confirmando

33 LÓPEZ CAMPUZANO, J. (1994): *Cerámica farmacéutica*, 52. Lab. Cinfa, Pamplona.



Mielera. Recipiente farmacéutico para la conservación de la miel y de formas farmacéuticas de consistencia melosa.

la importancia que históricamente ha tenido la miel y los demás productos de la colmena en la terapéutica a lo largo de civilizaciones y culturas.

Según destacaba el antiguo catedrático de Historia de la Farmacia Guillermo Folch³⁴ en el Museo de la Farmacia Hispana, que sin duda dispone de uno de los mejores fondos de cerámica farmacéutica, se conservan cinco ejemplares (n° 13 al 17) de mieleros de cerámica valenciana “empleados para contener miel”, que pertenecieron a la farmacia Laplana de Jaca, “todos en reflejos metálicos de dibujo muy sencillo y hay que pensar que sean del siglo XIX”. Idénticos a los mieleros de la farmacia Ponte de Granada, hoy instalada en el Museo Wellcome de Londres.

Otro mielero de cerámica de Talavera conserva también el Museo de la Farmacia Hispana (n° 392), sin duda procedente de la botica del Real Monasterio de Guadalupe a juzgar por el escudo que lleva con el león rampante de la orden Jerónima y el jarrón de azucenas.

En el Museo de Cluny de París hay dos mieleros de cerámica de Manises del siglo XVII. Se trata de vasos de forma cilíndrico-cónica muy alargados, de 24 cm. de altura y 4'4 y 5'2 cm. de diámetro de base y boca respectivamente, van rodeados de groseras volutas, de loza blanca con reflejo metálico de tono rojo cobrizo.

La circunstancia de tener una forma tan estilizada y con una base tan relativamente estrecha, nos hace pensar que estas mieleras debían reposar sobre algún tipo de pie de madera ahuecado para encajar mejor la vasija. Es posible que la miel se guardase en estos recipientes tan delgados, para poder facilitar su calentamiento al baño maría en una vasija mayor cuando interesase fluidificar la miel para las preparaciones farmacéuticas, pues es sabido que con el tiempo suele solidificarse, hacerse dura y adquirir textura granulosa.

34 FOLCH JOU, G. (1966): La colección de botes de farmacia en el Museo de la Farmacia Hispana. *Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Farmacia*, 66, 51-77. Madrid.

Diversos autores especializados en temas cerámicos estiman que todavía a finales del siglo XIX eran muy comunes estos meleros en las farmacias para conservar electuarios, confituras y otros medicamentos melados, lo mismo que en las confiterías. Lo que viene a demostrar la pervivencia de los remedios que usan la miel como principio activo o como excipiente en la terapéutica europea.

BIBLIOGRAFÍA

- ABU-S-SALT UMAYYA (¿1112?): *Tratado de los medicamentos simples*. Ed. Pedro Ver-
nia, 1999, Valencia, 183 pp.
- BUCHAN, J. (1792): *Medicina doméstica, o Tratado completo del método de precever y
curar las enfermedades ...*, 20-21. Trad. Antonio de Alcedo, Madrid.
- CUETO LEYVA, D.J. DEL (1994): Apiterapia. Una ciencia remota con un gran
futuro. *Vida Apícola*, 63, 45.
- CHIARLONE, Q.; MALLAINA, C. (1847): *Ensayo sobre la Historia de la Farmacia*. Ed.
1994, Col. Oficial de Farmacéuticos de Burgos, 620 p.
- FIGUERAS PACHECHO, F. (1955): *Historia del turrón y prioridad de los de Jijona y
Alicante*, 53. Alicante.
- FOLCH JOU, G. (1966): La colección de botes de farmacia en el Museo de la Far-
macia Hispana. *Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Farmacia*, 66, 51-77.
Madrid.
- FOLCH JOU, G.; SUÑÉ ARBUSSA; VALVERDE LÓPEZ, J.L. (1986): *Historia general
de la Farmacia. El medicamento a través del tiempo*, Madrid, Sol, 2 t., 840 p.
- GRANADO, D. (1599): *Libro del arte de cocina*. Madrid, Luis Sánchez. Ed. consultada
1971, Madrid, Joaquín del Val.
- JAIME GÓMEZ, J. DE; JAIME LORÉN, J.M. DE (2001): *Historia de la Apicultura
Española, 1. Desde los orígenes hasta 1492*. Calamocha, 338 p.
- JAIME LORÉN, J.M. DE; JAIME GÓMEZ, J. DE. (2002): *Historia de la Apicultura
Española, 2. Desde 1492 hasta 1808*. Calamocha, 455 p.
- JAIME LORÉN, J.M. DE; JAIME GÓMEZ, J. DE. (2012): *Historia de la Apicultura
Española, 3. Desde 1808 hasta 1975*. Calamocha, 616 p.
- LOBERA DE ÁVILA, L. (1542): *Remedio de cuerpos humanos y silua de experiencias y
otras cosas utilissimas*. Alcalá.
- LÓPEZ CAMPUZANO, J. (1994): *Cerámica farmacéutica*, 52. Lab. Cinfa, Pamplona.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, F. (1611): *Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conservería*.
Ed. cons. 1763, Barcelona.
- MURILLO RAMOS, V. (1986): El oximiél, un sabor histórico. *Lo mejor de Vida Apí-
cola, 1982-1986*, 76.
- NÚÑEZ DE ORIA, F. (1586): *Regimiento y aviso de sanidad, que trata de todos los géneros
de alimentos y del regimiento della*, 295v-296v, 347v-349v. Medina del Campo.

- ROLDÁN GUERRERO, R. (1976): *Diccionario biográfico y bibliográfico de autores farmacéuticos españoles*, 4, 678-680. Madrid.
- VILANOVA, A. (1304-1305): *Antidotarium*. Ed. Pedro Vernia, 1985, Burriana (Castellón).
- VILLANOVANO, M. (seudónimo de Miguel Serveto) (1546): *Razón universal de los jarabes*, 132-134. Ed. 1935, Trad. J. Goyanes Capdevilla.

Edición patrocinada por:



Colegio
Oficial
Farmacéuticos
Zaragoza