

# MIEL

## Dulce farmacia (4)

**TEXTO:**

José María de Jaime Lorén  
Universidad CEU Cardenal Herrera (Valencia)  
jmjaime@uch.ceu.es

Miel: Dulce Farmacia es 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; con 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.

En la anterior edición de *Vida Apícola* (nº 214) publicamos la tercera parte de este interesante trabajo. En esta cuarta entrega, el autor habla de la España cristiana.

En sucesivas ediciones de la revista, publicaremos íntegramente este interesante trabajo, editado por el Colegio Oficial de Farmacéuticos de Zaragoza, y distribuido por la Academia de Farmacia "Reino de Aragón".

---

### SUMARIO

---

#### PREHISTORIA

Arte rupestre apícola

#### ESPAÑA ANTIGUA

La miel en la alimentación

La miel y la cera en la terapéutica

#### ESPAÑA GRIEGA

La miel en la alimentación

La miel en la terapéutica

Usos de la cera

#### ESPAÑA ROMANA

La miel en la alimentación

Miel y cera en la terapéutica: Dioscórides

#### EDAD MEDIA: España árabe

La miel en la alimentación

La miel en la terapéutica

#### ESPAÑA JUDÍA

La miel en la alimentación

La miel y otros productos

en la terapéutica

#### ESPAÑA CRISTIANA

La miel en la alimentación

y en la terapéutica

El *Antidotario* de Arnau de Vilanova

#### EDAD MODERNA (1492-1621):

##### LA HEGEMONÍA ESPAÑOLA

La miel en la alimentación

La miel y otros productos apícolas

en la terapéutica

#### EDAD MODERNA (1621-1713):

##### LA CRISIS DEL SIGLO XVII

La miel en la alimentación

La miel y otros productos apícolas

en la terapéutica

#### EDAD MODERNA (1713-1808):

##### EL REFORMISMO DEL SIGLO XVIII

La miel en la alimentación

La miel y otros productos apícolas

en la terapéutica

#### RECIPIENTE FARMACÉUTICO:

##### MIELERA O MELERA

Tradición hispano morisca

#### BIBLIOGRAFÍA

---



“España es briosa de Sirgo,  
**DULCE DE MIEL,**  
alumbrada de cera,  
cumplida de olio, alegre  
de azafrán”.  
(Alfonso X, El Sabio)



Pese a las confrontaciones, la trascendencia de la cultura mulsumana y su influencia entre los cristianos marcó toda una época en la que se tradujeron del árabe al latín numerosas obras de matemáticas, música, astrología, etc. (Fotografía: [www.rtve.es](http://www.rtve.es))

### ESPAÑA CRISTIANA

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 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.

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 maneras, 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.

## 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 agrídulces 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 agrídulces que llegan de Oriente, con el de los ácido-dulces de raíces griegas y cuya expresión más representativa venga dada por el oximiél.

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 hacen 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 encima 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 Medioevo cristiano* señala que "Las salsas en general son agrídulces, las más recomendadas por los higienistas están hechas con miel y vinagre"<sup>1</sup>.

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.

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 turrones 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 sustitúan a los licores en el estío y eran de uso frecuente los *a/oses*, 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 Vernia<sup>2</sup>, quien destaca sus estudios

>

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

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



Fotografía: <https://culturaenitifica.com>

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 araldiana 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 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 agrídulce, inclinándose los gustos por los modos árabes que se basaban bastante en el empleo de cítricos y de azúcar como endulzante.

Todavía el oximiel 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 mézclese con seis claras de huevos batidas sin agua, agitando bien y luego pasando el conjunto por

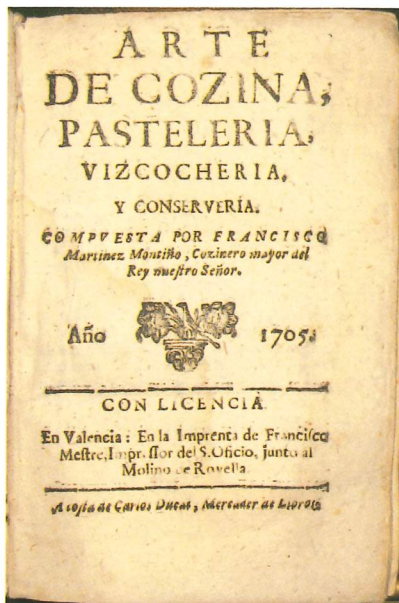
Seguramente de origen musulmán, en la etapa medieval surge un producto nuevo preparado a base de almendras y miel, el **TURRÓN**, cuya producción y consumo fue adquiriendo carta de naturaleza, primero en la zona valenciana y luego en el resto de España.

<

la manga; una vez pasado se pone en una cazuela y se hace hervir despacio y espumándolo mientras hierva. Esta mezcla debe cocer muy lentamente por el vinagre ... si se hace con miel de España, será siempre mejor que con la nuestra"<sup>3</sup>.

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 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 Pineda<sup>4</sup> 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



'El Arte de cocina, pastelería.' de Francisco Martínez Montiño, cocinero mayor de Felipe III, 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. (Fotografía: <http://gourmetymerlin.blogspot.com>)

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 cocina*, figurando en esta versión como autor el Maestro Ruberto de Nola, apellido 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 Oria<sup>5</sup> 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 Granado<sup>6</sup> está formado por acumulación de recetas culinarias de diversas procedencias como la de Ruperto 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 tradujeran 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

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

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

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

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

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

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

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*<sup>7</sup> que Francisco Martínez Montño, 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"<sup>8</sup>.

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,

>



# ApiZafra

Distribuidores oficiales



## Estampado y venta de cera

## Venta de material apícola

líneas de extracción de miel y extractores de miel

*(precios económicos)*

## Venta de miel y polen

## Cosmética natural

C/ Artes y Oficios, Parc. 8 Nave A2

Polígono Industrial Oeste

30820 Alcantarilla - Murcia

Tel.: 685 405 849 - 606 634 854

E-mail: [apizafra@gmail.com](mailto:apizafra@gmail.com)

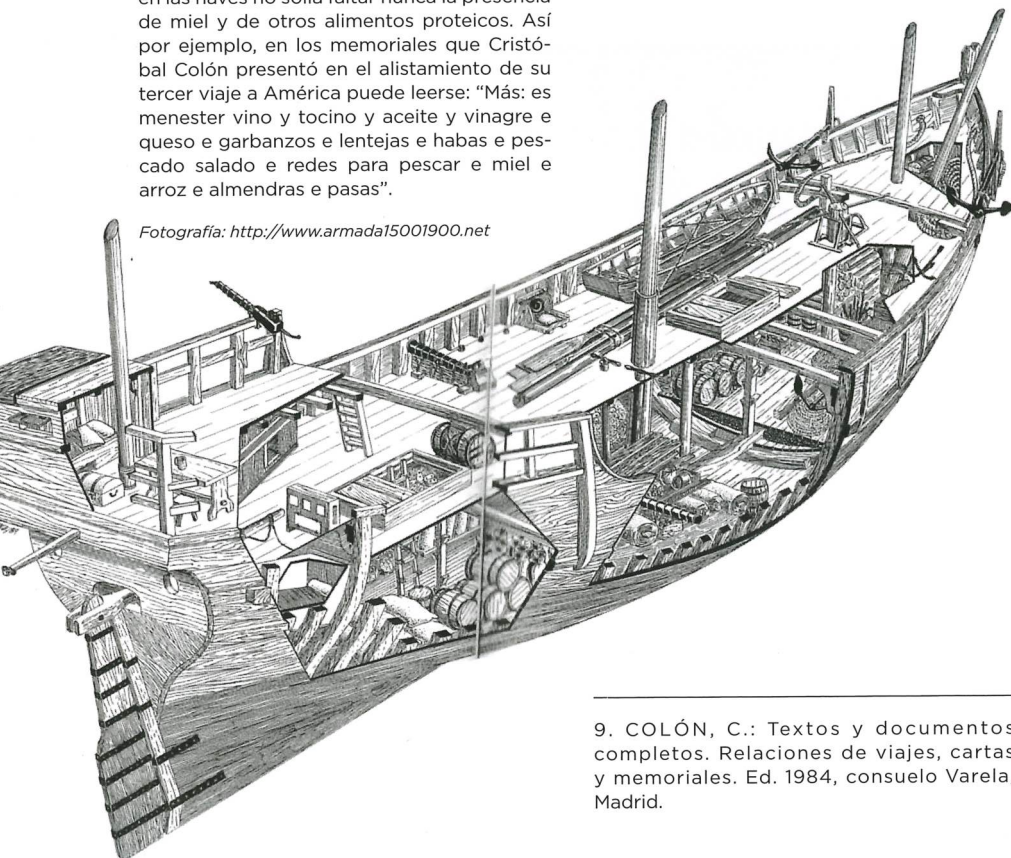
[www.apizafra.es](http://www.apizafra.es)



<  
piñones, nueces, almendras, pan duro, canela, 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

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".

Fotografía: <http://www.armada15001900.net>



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"<sup>9</sup>.

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 espinas, neutralizar el veneno de las flechas, ablandar durezas de apostemas y nervios, como estornudario, bebido o untado para suavizar el pecho, mezclada 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,

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

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 propóleo 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*<sup>10</sup> 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 acido: en especial para los hombres muy coléricos o muy sanguinos 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 abstersiva. 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*<sup>11</sup> 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".

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*<sup>12</sup>

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 esquillico; 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

>

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

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

12. 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.



Fotografía: www.cartoixadevaldemossa.com

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...

<  
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, 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 primavera, 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 naturaleza<sup>13</sup> 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 1601<sup>14</sup>, 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 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

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

14. *Officina medicamentorum, et methodvs recte fadem componendi, cvm variis scholiis, et aliis qvampvrimis, ipsi operi necessariis; exsententia valentinorvm pharmacopolarum ...* 1601, Valencia, Crisóstomo Gárriz.

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

Las utilidades médicas de sus partes internas. En opinión de Braulio Antón y Rafael Roldán<sup>15</sup> 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.

(Continuará en la siguiente edición de *Vida Apícola*).



## apícola junedencsa, s.l.

Grúas apícolas  
 Injambres  
 Material y  
 Maquinaria apícola  
 Elevadores de colmenas  
 Alimentación



- Beenuk  **beenuk**  
 (núcleo cartón)
- Colmenas
- Cera estampada
- Envases y embalajes
- Equipos de protección

Representantes de marcas líderes



[www.apijuneda.com](http://www.apijuneda.com)

Tienda: C/ Pla d'Urgell s/n  
 25141 Torregrossa (Lleida)  
 Tel.: 0034 973 171 032  
[apijuneda@gmail.com](mailto:apijuneda@gmail.com)