

MIEL

Dulce farmacia (1)

TEXTO:

José María de Jaime Lorén

Universidad CEU Cardenal Herrera (Valencia)

jmjaime@uch.ceu.es

Con motivo de la recepción académica de nuestro habitual colaborador, el Ilustre Sr. D. José María De Jaime Lorén pronunció un importante discurso sobre la miel y sus propiedades, leído en el acto de su recepción académica el día 30 de octubre de 2018 (*tal como informamos en la pág. 64 de esta misma edición de Vida Apícola*).

El discurso que lleva por título «Miel: Dulce Farmacia» 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; 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.

El discurso de presentación del académico estuvo a cargo de la académica de número Excm. Sra. D^a. María Del Carmen Francés Causapé, quien glosó su biografía y currículo profesional.

En ésta y 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



Fotografia: Marzia Bai

<

INTRODUCCIÓN

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, convendremos 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. En 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 Carriñena. 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 albarello, 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

“¿Los encargados de elaborar medicamentos han buscado siempre hacerlos agradables al paladar de sus pacientes? 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”

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.

En la fotografía superior, mielera de cerámica valenciana (Manises, S. XVIII). Junto a estas líneas, mielera de cerámica aragonesa (Muel, S. XVIII).



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.

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 candelas 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 sapidéz. 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



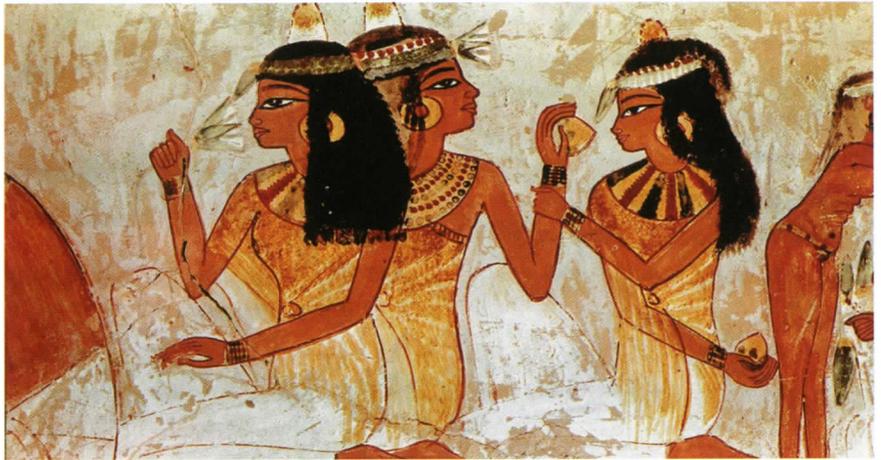
en casi todos los platos de forma frecuente, pertenecieran o no a la pastelería o confitería, de la misma forma que se especiaban o salaban otros alimentos. Tal vez por gusto, tal vez para enmascarar la calidad dudosa de muchos de ellos.

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

En la página anterior, esquema de una de las pinturas rupestres que muestran la recolección de miel (Albacácer, Castellón).



En el Antiguo Egipto, la miel era profusamente utilizada en la fabricación de perfumes y ungüentos que se preparaban en los propios templos. La fotografía reproduce a tres mujeres en un banquete, con conos de perfume sobre sus pelucas (Tumba de Nakht, en Tebas).

Fotografía: www.nationalgeographic.com.es

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.

(Continuará en la próxima edición de Vida Apícola).