

# MIEL

## Dulce farmacia (y 5)

**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 215) publicamos la cuarta parte de este interesante trabajo. En esta quinta y última entrega, el autor habla de la Edad Moderna.

Este interesante trabajo ha sido editado por el Colegio Oficial de Farmacéuticos de Zaragoza, y distribuido por la Academia de Farmacia "Reino de Aragón".

---

### SUMARIO

---

#### **PREHISTORIA**

Arte rupestre apícola  
(ver *Vida Apícola* 212)

#### **ESPAÑA ANTIGUA**

La miel en la alimentación  
La miel y la cera en la terapéutica  
(ver *Vida Apícola* 212)

#### **ESPAÑA GRIEGA**

La miel en la alimentación  
La miel en la terapéutica  
Usos de la cera  
(ver *Vida Apícola* 213)

#### **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  
(ver *Vida Apícola* 214)

#### **ESPAÑA JUDÍA**

La miel en la alimentación  
La miel y otros productos  
en la terapéutica  
(ver *Vida Apícola* 214)

#### **ESPAÑA CRISTIANA**

La miel en la alimentación  
y en la terapéutica  
El *Antidotario* de Arnau de Vilanova  
(ver *Vida Apícola* 215)

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

#### **LA HEGEMONÍA ESPAÑOLA**

La miel en la alimentación  
La miel y otros productos apícolas  
en la terapéutica  
(ver *Vida Apícola* 215)

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

#### **LA CRISIS DEL SIGLO XVII**

La miel en la alimentación  
La miel y otros productos apícolas  
en la terapéutica  
(ver *Vida Apícola* 216)

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

#### **EL REFORMISMO DEL SIGLO XVIII**

La miel en la alimentación  
La miel y otros productos apícolas  
en la terapéutica  
(ver *Vida Apícola* 216)

#### **RECIPIENTE FARMACÉUTICO:**

#### **MIELERA O MELERA**

Tradición hispano morisca  
(ver *Vida Apícola* 216)

#### **BIBLIOGRAFÍA**

(ver *Vida Apícola* 216)



**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



Carlos II en un óleo pintado por Juan de Carreño de Miranda hacia 1680.  
(Fotografía: museodelprado.es)

Si España, en años anteriores, figuraba a la cabeza de las naciones en cuanto al saber sobre la biología o la explotación de las abejas, a partir del siglo XVII, el panorama no puede ser más desolador. 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.

o dorados al horno con los más variados adminículos. 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 Turroneros, 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.

>



**ApiZafra**

**Distribuidores oficiales**

**KÖNIGIN**



**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)



El horchatero. Dibujo de Ortego Capuz (1861).  
(Fotografía: [www.elespanol.com](http://www.elespanol.com))

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”.

En el siglo XVIII, las bebidas heladas de las botillerías, alojerías, puestos de agua de cebada y horchata de chufas ya se tenían en la mayor parte de la Península por un refrigerio de primera necesidad durante los ardores del estío.

<

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 años<sup>1</sup>.

#### 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

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



Bodegón con dulces y recipientes de cristal, de Juan van der Hamen (1622).

De izquierda a derecha, podemos ver: dos copas de cristal sobre una salvilla de loza blanca, un fino tarro para miel, obleas de barquillo, otra salvilla -quizá de peltre lacado en verde- con peras en dulce y bizcochos de mermelada, otra copa de fantasía y una redoma con vino dulce o manzanilla, con dos moscas.

(Fotografía: [www.museodelprado.es](http://www.museodelprado.es))

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.

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.

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

>



Dulces y frutos secos sobre una mesa, óleo de Hiepes, Tomás (1600 - 1635)

(Fotografía: [www.museodelprado.es](http://www.museodelprado.es))

<

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 utilis pharmaca elaborandi per brevis methodus neotericorum usui valde acomodata*<sup>2</sup>. El libro trata del estudio de la abeja y de las preparaciones farmacéuticas que se pueden hacer con la miel, dando breves métodos para

2. 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

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 reseña 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

>



# apícola junedena, s.l.

- Grúas apícolas
- Enjambres
- 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



<

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 precedente<sup>3</sup>. En el mismo, de los 206 guisos que describe el autor el

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



Vendedor de dulces y rosquillas, de Giacomo Francesco Cipper (1664-1736).

(Fotografía: [www.museodelprado.es](http://www.museodelprado.es))

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.

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 quejan 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.

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 Cervero 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 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 período 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 Bercebal<sup>4</sup>, se usa la miel en general o en

algunos pocos casos rosada o de romero, en los diez preparados siguientes: Opiata (Antigállica 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

>

---

4. BERCEBAL, D. (1734): *Recetario medicinal espagírico. 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.

<  
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 ungüentos, 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.”<sup>5</sup>

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 cincuentena 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 Cavero 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 toserina.

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 vino<sup>6</sup>.

Como complemento a estos apuntes del jesuita toledano, dejamos lo que recoge el médico Ramón Pardo 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”<sup>7</sup>.

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

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

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

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

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 paciendo 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 diferentes tipos de miel: "común, manna, sacharon, mel aercium, thereeneabin; 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*



Mortero del siglo XVIII.

(Fotografía: <http://www.museodezaragoza.es/ceramica/>)

*medicamentos compuestos debe preferirse el uno o el otro como menstros*<sup>8</sup>.

#### 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.

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

### 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 "albarellos", 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. Preferentemente, era utilizada para contener miel, como su nombre indica"<sup>9</sup>.

Se trata de un recipiente genuinamente farmacéutico dedicado en exclusiva, como decimos, a conservar miel y otros productos melados, confirmando 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 Folch<sup>10</sup> en el Museo de la Farmacia Hispana, que sin duda dispone de uno de los mejores fondos de cerámica farmacéutica, se conservan cinco ejemplares (nº 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 (nº 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 meleros de cerámica de Manises del siglo XVII. Se trata de vasos de forma cilindrocónica 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.

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 UMACYA (¿1112?): *Tratado de los medicamentos simples*. Ed. Pedro Vernia, 1999, Valencia, 183 pp.
- BUCHAN, J. (1792): *Medicina doméstica, o Tratado completo del método de precaver 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 Farmacia 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 silva de experiencias y otras cosas utilísimas*. 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 Apícola, 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.