

Nova transcripció del *Receptari de Manresa* del segle XIV i el seu estudi

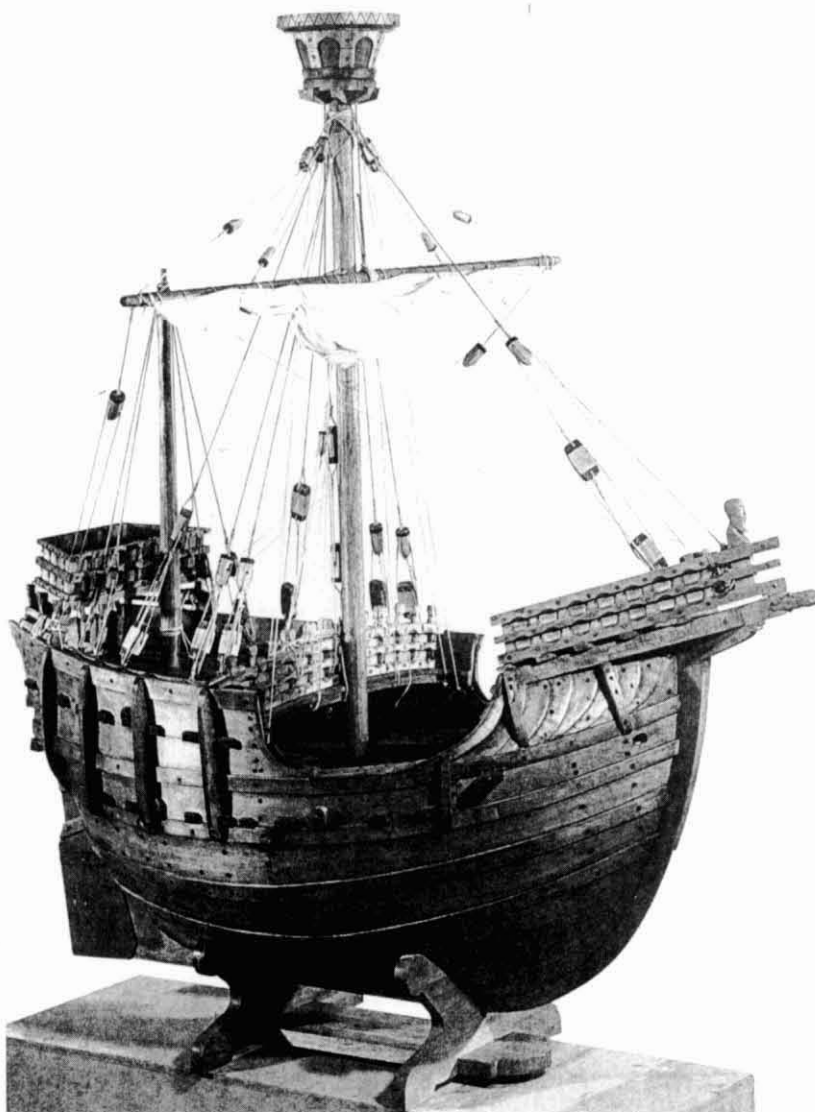
Ramon N. Cornet i Arboix

Ara fa uns cent anys que tres bons manresans es preocuparen per l'estudi d'un manuscrit existent a l'Arxiu Municipal de la nostra ciutat, al qual imposaren el nom convencional de *Receptari de Manresa*. Es tractava de Francesc Puigpiqué i Raurich, farmacèutic, periodista, polític, director de la revista de gran prestigi *El restaurador farmacèutic* i assidu col·laborador de la premsa política de l'època. Els altres eren Leoncí Soler i March, diputat a Corts i Arxiver Municipal, i Oleguer Miró i Borràs, metge i publicista.

El juliol de 1852, Leoncí Soler i March publicà al periòdic *Setmanari català* la notícia de la troballa "en un lloc recòndit de l'Arxiu Municipal" d'un llibre de receptes de medicina, recopilades l'any 1347 per l'apotecari de Manresa anomenat Bernat Despujol.

L'arxiver es confessà impotent per desxifrar les 277 receptes que contenia, per manca de coneixements, tant professionals com paleogràfics, però per la part que pogué llegir s'adonà que es trobava davant d'un quadern de grandíssim interès per a la història de la farmàcia catalana i en part també per a la història del regnat de Pere III.

Aquest llibre de receptes és un quadern manuscrit de 23x17,6 cm, que en el seu lloc porta la inscripció *Llibre de Receptes 1347. Manual de la Vegueria i Batllia. 1416 a 1461*.



Coca medieval utilitzada a l'edat mitjana per a la navegació comercial a la Mediterrània, element bàsic de l'expansió marítima de la corona catalano-aragonesa als segles XII, XIV i XV.

Tal com veiem, està dividit en dues parts ben diferenciades. La primera conté la col·lecció de les 277 receptes abans esmentades i distribuïdes en els primers 45 folis, i a la segona s'hi troben disposicions, rebuts i contractes pertanyents a la Vegueria i Batllia de Manresa. Això indica que, a partir del foli 45, el quadern anà a parar a mans de persones alienes a l'apotecaria de l'autor i s'aprofitaren els folis restants en blanc per a consignar-hi altres qüestions. L'aprofitament de quaderns era una pràctica usual en aquella època, donada la carestia del paper.

Els tres amics manresans comentaren el descobriment de l'arxiver i arribaren a la conclusió que calia buscar una persona idònia per a fer la transcripció completa de les receptes contingudes en l'esmentat llibre.

Cregueren que la persona que reunia tots els coneixements per a fer aquesta tasca era el Dr. Lluís Comenge, reputat historiador en la Medicina Catalana i resident a Barcelona i a ell acudiren amb tota la bona fe del món per encarregar-li aquesta feina, la qual el Dr. Comenge acceptà de bon grat.

El Dr. Oleguer Miró contribuï a augmentar el coneixement del *Receptari* en dues ocasions, mitjançant unes conferències. La primera la pronuncià el 2 de novembre de 1899, dirigida principalment al món sanitari, al *Centre mèdico-farmacèutic* de la nostra ciutat.

El Dr. Miró opinà que la transcripció presentava enormes dificultats d'interpretació, pel tipus d'escriptura, taques i descoloriment de la tinta que s'utilitzà, per les abreviatures de les substàncies i de les formes medicamentoses que només coneixien els apotecaris i els herbolaris, i, sobretot, pel fet d'haver-se perdut el seu ús i el seu record.

De la boca del Dr. Miró sorgí la primera crítica a l'obra del Dr. Comenge, per l'exclusió que aquest va fer de les cinc receptes ordenades per a la curació de l'Infant En Jaume, comte d'Urgell, germà del rei Pere III i cap del partit de la Unió, el qual s'havia desplaçat a Barcelona per assistir al casament del rei amb Elionor de Portugal, on, havent arribat malalt, morí el dia següent de les noces.

Aquestes cinc receptes eren d'una gran importància històrica, ja que podien ser la clau per aclarir la sospita de l'enverinament de l'infant Jaume ordenat pel rei. El Dr. Comenge, conscient d'aquesta importància les guardà per a lluïment propi, i presentà una comunicació "inèdita" a l'Acadèmia de Medicina de Barcelona a canvi de mutilar el *Receptari*.

Després d'analitzar les cinc receptes arribà a la temerària conclusió que havien de servir per a guarir unes febres palúdiques, probablement "...*Quartana en el periodo caquético o de infartos y opilaciones con decaimiento de los espíritus y crecimiento de humores melancólicos...*" Després d'aquesta "parrafada", la conclusió fou que l'infant Jaume no va ser enverinat.

Fent un estudi seriós de les aplicacions terapèutiques de totes les substàncies medicamentoses receptades per a guarir el comte d'Urgell, es pot comprovar que havien de servir per a evitar els constants vòmits i diarrees fent-li una profilaxi de l'aparell digestiu, alleujar-li la deshidratació i cicatritzar-li les llagues aparegudes a l'abdomen per aquesta causa.

El més simple és pensar que tenia una forta intoxicació intestinal, la causa de la qual no es podrà esbrinar mai, i que el fet de no poder-l'hi guarir li provocà la mort.

És molt possible que el Dr. Comenge es deixés influir per la sensibilitat dels manresans envers la figura del rei Pere III, el qual havia concedit a la nostra ciutat innumbrables privilegis, entre ells la construcció de la Sèquia, però sempre a canvi de lliurar-li grans sumes de diners que acabarien provocant un endeutament de la ciutat i la consegüent crisi econòmica de finals del segle XIV.

Però tot això era ignorat pels manresans, i, per tant la figura del rei Pere era intocable.

A part d'aquests judicis temeraris, el Dr. Comenge cometé en la transcripció del *Receptari* una infinitat d'errors, alguns d'ells imperdonables i altres que demostren la seva precipitació per acabar la feina el més aviat possible.

La voluntària omissió de la trans-

cripció del primer recte sense numerar, on figura la primera recepta i l'acta de la venda del manuscrit a l'escrivania pública de Manresa, és imperdonable, ja que és una font important d'informació. En ella s'explica que cap a les 17 calendes de març de l'any 1349, Berenguer de Franquesa, ciutadà de Manresa, en nom de Guillem-Narcís, fill i hereu de Bernat Despujol que fou apotecari de Manresa i oncle matern del jove Despujol, i Bernat Botí, per la part de Jaume Desfar, jurisperit encarregat dels béns que foren de Bernat Despujol, dipositaren un llibre que contenia "*Redita*" o deutes a l'Escrivania Pública de Manresa. Per aquest dipòsit es pagaren 12 diners.

En un moment que es desconeixia totalment la personalitat de l'apotecari Despujol aquesta acta ens dóna a conèixer: Primer, que aquest any 1349 ja era mort. Segon, que tenia un fill hereu de nom Guillem Narcís, nom compost molt poc freqüent en aquella època. Tercer, que l'apotecari estigué casat amb una germana de Berenguer de Franquesa. Quart, que el quadern que conservem a l'arxiu en realitat serví per a anotar els deutes que contragueren els clients en sol·licitar la confecció de les receptes ordenades pels metges que atenien les seves malalties. Ara ja podem aclarir el misteri dels noms dels clients al peu o al principi de cada recepta, en lloc de figurar l'aplicació per guarir una determinada malaltia. Cinquena, que gràcies a l'adquisició del quadern per una institució com era l'Escrivania Pública de la ciutat va fer possible la seva conservació, junt amb altres documents i així arribar fins a nosaltres.

Com podeu veure, aquesta petita transcripció que no es va fer, segurament perquè és d'una cal·ligrafia diferent i molt difícil de llegir, ens aclareix avui el que ahir restà amagat.

Els noms dels clients de l'apotecari Despujol permeten deduir que aquest gaudia d'un gran prestigi, ja que tots ells pertanyen a personatges importants dins la societat manresana i també d'altres llocs propers. El company Marc Torras, arxiver del nostre Arxiu Històric, està fent un estudi de tots ells, entre els quals podem incloure la figura ja esmentada de l'infant Jaume,

la família Amargós, en Galceran Andreu, en Pere Botí, els germans Saera, en Jaume Desfar, el notari Gamisans, el prior de Montserrat Ramon de Vilaregut, etc.

Pel que fa a les substàncies utilitzades en la confecció de les receptes, la majoria pertanyen al regne vegetal, unes quantes al regne animal i molt poques al regne mineral. Totes elles, perfectament identificades, demostren que l'apotecari Despujol tenia un alt coneixement de la farmacologia més avançada del seu temps, fins al punt que aquestes substàncies les trobem en la *Concorde apothecariorum Barchinone*, publicada l'any 1511, dos segles després de la redacció del *Receptari manresà*, i també a la *Pharmacopea Cathalana* de l'any 1686.

Les plantes, moltes d'elles eren autòctones, i les podem trobar a la magnífica obra *Plantas medicinales o El Dioscórides renovado* del manresà adoptiu Dr. Pius Font i Quer. El subtítol d'aquesta obra és ben explícit. Segueix els passos de la *Materia Médica* del grec Dioscòrides que visqué durant el segle I de la nostra era, i que fou metge dels exèrcits de Neró. A l'Edat Mitjana aquesta obra fou àmpliament traduïda pels àrabs, i gràcies a ells ha arribat fins a nosaltres. Al segle XV aparegueren traduccions al llatí a Venècia, Basilea, Colònia, París, etc., la millor de les quals és la que va fer metge italià Andrea Mattioli, que en va arribar a publicar més de 35.000 exemplars. De les traduccions hispàniques podem esmentar la d'Antonio Nevrija, l'any 1518, però la més important va ser la d'Andrés Laguna, el 1560.

Com a substàncies procedents del regne animal podem esmentar: la clara d'ou, la cera blanca, el corall, l'ivori, les llets de cabra i de dona, la mel, el xerigot, la teranyina, etc.

I les procedents del regne mineral foren principalment els elements or, plata, antimoni, les pedres precioses com el jacint, maragdes, lapislàtzuli, perles, i els compostos carbonat sòdic i de plom, l'òxid de zenc, el clorur sòdic etc.



Preparació de medicaments, segons una traducció àrab de l'obra *Matèria mèdica* de Dioscòrides.

Ara farem un succint estudi de les plantes i drogues procedents d'ultramar que utilitzà l'apotecari Despujol, i que representaven en aquell moment l'avanç farmacològic més important. Moltes drogues foren introduïdes en el nostre occident gràcies a l'expansiu comerç dels importadors venecians, en competència amb els seus rivals catalans, pisans i genovesos. Tots ells canalitzaren cap als obradors dels apotecaris d'Europa, des dels ports del Mediterrani Oriental, aquells cobejables productes de l'Àsia hermètica, fet que, si bé fou de capital importància en la Història de la Economia, no ho fou menys en la de la Ciència, la qual acusà un gran desenvolupament que es reflectí de manera especial en la farmacopea i en l'art de receptar perquè aprofitaven els refinats recursos curatius de les noves drogues, molt més efectives que les autòctones.

L'apotecari Despujol també les utilitzà, tal com es demostra en el seu *Receptari*.

Més de 50 són les espècies d'Ultramar que usà en la confecció de les receptes, la qual cosa representà un

fort encariment en el seu preu, i és per això que només serviren per a guarir persones de gran solvència econòmica.

Farem un petit resum d'aquestes espècies, del seu origen i de les seves aplicacions farmacològiques.

Àloe - Els gèneres més importants són *Aloe vera* L. del Nord d'Àfrica, mar Roig i l'Índia; *Aloe ferox* L. d'El Cap; *Aloe soccotrina* L., que, malgrat el seu nom, no és originària de l'Illa de Socòtora, com es creia abans. En aquesta illa, situada al Sud del Iemen, l'espècie més freqüent al XIV era l'*Aloe perryib*.

En les fulles d'aquestes plantes es feien unes escissions per on fluïa la goma-resina coneguda amb el nom de sèver, d'un gust summament amarg i d'aspecte vermellós i translúcid.

A la mateixa illa es preparava en forma de pólvores, s'enviava a Bombay, i d'aquí era exportat a tot Europa.

A dosis dèbils el sèver es tònic i digestiu, ja que excita lleugerament la mucosa gastrointestinal. A dosis més elevades actua com a purgant dràstic. També es recomanava com a antihe-morroïdal i antihelmíntic.

En el *Receptari de Manresa* s'utilitza en sis receptes, en la forma de píndoles daurades, clister, pólvores i decuits, sempre acompanyat d'altres purgants.

Ambre grisie - Ambre gris, substància present en el tub digestiu de l'espècie de balenes (*Ballena inysticetus* i *Ballena phiseter*). El seu mercat principal era a Tunis. Aquesta substància la trobem només en dues receptes, en la forma de píndoles daurades i pólvores i receptat com a confortatiu juntament amb l'or i la plata i destinat a dos grans personatges: el Prior de Montserrat, fra Ramon de Vilaregut i l'Infant en Jaume.

Armoniach - Es tracta d'una goma-resina exsudada per la planta *Diorema ammoniacum*, originària de Pèrsia. Exsuda espontàniament o bé per la picada d'uns escarabats que envaeixen la planta durant el període de la floració. Quan es posa en contacte amb l'aire es solidifica en forma de llàgrimes. Se li atribuïen propietats pectorals i servia per a confeccionar emplastres i unguents.

Ben o behen - N'existeixen dues espècies: el blanc i el roig. El blanc són les llavors de la planta dita *Moringa aptera* L., procedent de l'Índia. Per expressió d'aquestes llavors s'obtenia l'oli.

La varietat roja procedia de la *Moringa terygosperma* L., de llavors més petites.

Sempre s'usà acompanyat d'or, plata, pedres precioses, cosa que fa suposar que se li reconeixien propietats confortatives.

Bolum armenici - Argila vermelloja procedent d'Armènia. Es tracta d'un silicat d'alumini hidratat amb òxid de ferro que li proporciona el color característic. S'utilitzà com a hemostàtic i absorbent, i és per això que el trobem en receptes d'emplastres i unguents.

Blatta bizantia - És la Porpra Bizantina. Només s'esmenta una vegada en *El Receptari*, i és per a fer uns "bolos" purgants i daurats. L'historiador Gual Camarena esmenta un producte no identificat procedent d'Orient anome-

nat *Blachis Biencia*, que creu que es refereix a la *Blatta bizantia*, i afegeix, erròniament, que es tracta d'un mineral, probablement un carbonat de plom procedent de Bizanci.

Nosaltres hem identificat aquesta substància, i es tracta d'un líquid secretat pel gasteròpode *Murex trunculus*, que en oxidar-se passa de transparent a color porpra.

Camphora - Substància d'olor característica que s'extreu de l'arbre originari de Borneo i Sumatra, anomenat *Laurus camphora* L., molt apreciat en medicina per les seves propietats antiespasmòdiques i sudorífiques.

La trobem en tres receptes del *Receptari de Manresa*. En una d'elles, acompanyada amb cascall, que és per a fer un emplastre pel front. En una altra, que és per a col·locar-la sobre el fetge, i en una tercera que diu que s'havia de posar sobre el cor.

Cardamomum - Llavors que es troben en els fruits de diferents espècies dels gèneres *Amomum* i *Elettaria*, de color marró fosc i un olor molt aromàtic. N'existeixen diferents varietats:

Cardamom de Siam o *Amomum cardamomum* L., originari de l'Índia i Ceilan. Cada cavitat del fruit conté 12 llavors de sabor molt picant.

Cardamom de Malabar. És la varietat més estimada, procedent de l'*Elettaria Cardamomum* W. originària de la costa del Golf de Bengala.

Cardamom de Ceilan o *Elettaria mayor* S., varietat poc apreciada.

Cardamom Alat de Java o *Amomum Maximum* R., originari de l'Índia amb llavors no picants.

Totes aquestes varietats es venien als mercats de Pisa, Gènova i Messina. Les seves propietats terapèutiques eren com a estimulants i carminatius.

En el *Receptari* només trobem aquesta substància en una recepta molt complexa, acompanyada d'altres drogues també molt cares, destinada a l'Infant En Jaume d'Urgell, per a fer unes boles daurades a fi de resoldre els seus problemes intestinals.

Cassia fistula - Canya fistula, fruits de l'arbre tropical *Cassia phistula* originari de l'Índia, Etiòpia i Egipte. És

una llegum indehiscent de 30 a 60 cm. de longitud que conté al seu interior una matèria negra, brillant de sabor dolç, dins la qual hi ha una llavor. Aquesta polpa és la que té propietats laxants i purgants, segons la dosi. El seu principal mercat era l'illa de Xipre. El fet que trobem aquesta substància formant part de 39 receptes, dóna ja una idea de la seva importància.

Existeixen altres espècies de càssies usades com a purgant des del segle VIII, i que es coneixen amb el nom de *Sen* o *Senet*, procedents de l'Aràbia, Egipte i l'Índia.

Cinamomum - Canyella. Existeixen dues varietats de canyella, la de Ceilan i la de Xina. Segons sembla, els xinesos ja coneixien la canyella uns 2700 anys A. de C. També era coneguda pels egipcis i arribà a Occident a través d'Àfrica. Els romans l'introduïren a la Gàl·lia i des d'aleshores es va difondre per tot el món.

La varietat xinesa és produïda per la *Cinamomum aromaticum* N. i és menys agradable que la de Ceilan, la qual no era coneguda pels antics, ja que no s'esmenta fins el segle XIII pel escriptor àrab Kazwini. Aquesta prové de l'espècie *Laurus cinamomum* L. i és originària de l'Índia, Ceilan i Java.

Per a la seva recol·lecció es talla en bandes circulars i longitudinals, i després de separar les branques i les fulles, els canonets que en van resultant s'introdueixen els uns en els altres i es deixen fermentar de 24 a 36 hores. Després es dessequen i s'embalen formant feixos que s'envien al comerç. L'acció farmacològica més important és l'estomacal, com a estimulants i carminatius. A fortes dosis és convulsiónant. El taní que conté li confereix propietats astringents. Els mercats més importants per la seva adquisició, durant el s. XIV foren Gènova i Xipre.

Corallium - Es el *Corallium nobile* album o rubrum, formació típica dels mars tebis, Roig, Adriàtic, Mediterrani... En aquest últim el trobem a les costes de Sardenya, Còrsega, Sicília, nord d'Àfrica, Marsella, Barcelona... En la seva recol·lecció destacaren els catalans i els venecians. Els catalans en monopolitzaren el comerç durant la

Baixa Edat Mitjana, i l'exportaren fins i tot a Alemanya.

El seu ús medicinal fou molt important, com ho demostra el fet de que en el *Receptari* el trobem formant part de 26 receptes. Se li atribuïen propietats antihidropèsiques.

Cubeba - Són els fruits recol·lectats, abans de la seva maduració, del *Piper cubeba L.*, planta original de Java, Sumatra i Borneo i que coneixem amb el nom de pebre vermell. Aquests fruits tenen una forma ovoide, una mica allargada i arrugada a causa de la dessecació.

Les principals places de mercat n'eren Pisa i Medina. La seva acció farmacològica era com a estimulant circulatori i nerviós, també s'usà com a expectorant i diurètic.

Poc utilitzat en el R de M. Només hem trobat dues receptes amb la participació del pebre vermell.

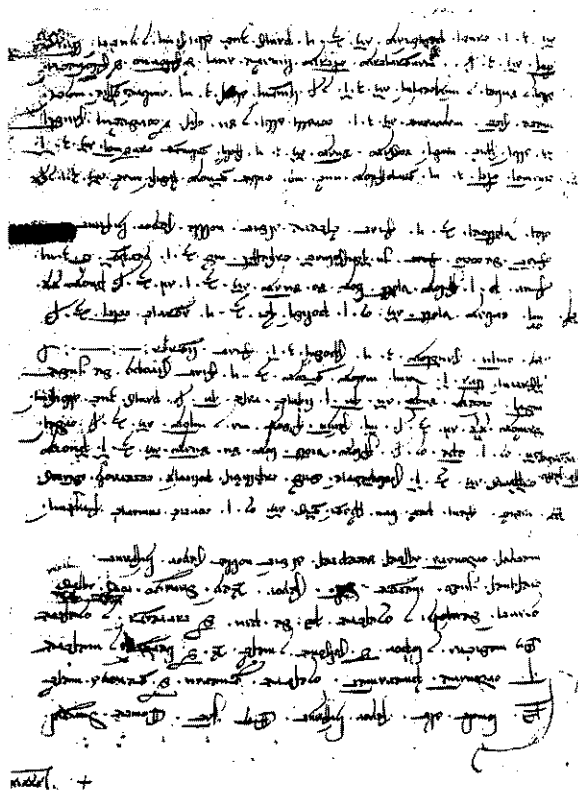
Draganti o dragaganti - Goma produïda per diferents espècies del gènere *Astragalus*, arbres originaris de l'Àsia Menor, Armènia, Kurdistan, Pèrsia, i disseminats per Grècia, on es cultivava a Creta i al Peloponès ja en temps de Teofrast. Els àrabs el conegueren i l'entraren via Itàlia.

Per a recol·lectar la goma es fan unes escissions a l'arbre o bé surt per les picades d'alguns insectes. Es tracta d'un líquid blanquinós i espès que es solidifica a poc a poc tot adquirint una forma de cinta estreta o llàgrimes llargues. Té propietats laxants i el trobem formant part de píndoles i xarops.

Encens, olivan o thuris - Substància ja esmentada en llibres bíblics. Es tracta d'una goma-resina exsudada per l'arbre *Thuris officinarum* de l'Aràbia i l'Índia. La paraula grega "libanos" significa llet, cosa que indica l'aspecte que presenta l'encens en sortir de l'arbre. La recol·lecció es fa a partir d'escissions per on surt la goma-resina líquida, que va adquirint consistència i un color groguenc. Té un sabor acre i una olor aromàtica quan crema.

Es presenta en llàgrimes reunides formant masses petites de color groc llimona, translúcides i fràgils.

Fou un article important del comerç



Foli XXXIX del Receptari de Manresa, amb receptes per a l'infant en Jaume, comte d'Urgell. (AHCM).

entre l'Orient Pròxim i l'Orient Llunyà, i es venia principalment a Pisa i a Gènova.

L'ús principal és el litúrgic. En medicina té aplicacions com a excitant, estimulant i balsàmic i també s'usava per a cicatritzar llagues (vulnerari).

Galia muscata - Nou moscada, ametlla de la llavor de l'arbre *Myristica fragans H.*, que es troba a Sumatra, Java i Malaca. Els centres comercials principals de la nou moscada eren Pisa, Gènova, Messina, Xipre, i Tunis.

Fou introduïda a Europa pels àrabs ja en el segle XII. Forma ovoide o rodona amb la superfície solcada longitudinalment per una ranura a la cara més plana. Color marró, olor aromàtic característic i gust acre.

S'utilitzà en Farmàcia com a estimulant molt actiu i és un bon carminatiu. A grans dosis es tòxica. En el R. de M. la trobem formant part d'emplastres, píndoles i xarops.

Galbanum - Nom que ve del grec "gala" o llet, ja que en té aquest aspecte. És una goma-resina esmentada ja a la Bíblia. Els àrabs la utilitzaren amb el nom de *Kinnah* i la donaren a conèi-

xer a l'escola de Salern. A l'Edat Mitjana constituí un comerç important entre Orient i Venècia.

Aquest producte s'atribueix a l'arbre procedent de Pèrsia anomenat *Ferula galvanifera L.*, en què la goma resina flueix espontàniament i es va solidificant. El seu ús terapèutic era com a expectorant i antiespasmòdic.

Guma arabici - També coneguda des de molt antic amb el nom de goma d'acàcia. El qualificatiu d'aràbiga ve perquè foren els àrabs els qui la comercialitzaren en gran escala, ja que l'origen de la planta que la produeix és l'*Acacia verek C.*, procedent de l'Àfrica. Coneguda pels egipcis, aquests l'exportaren a Aràbia, on els seus metges foren els primers en utilitzar-la com a medicament.

És una exsudació natural, deguda al fet que l'escorça de l'arbre es trenca per l'acció dels vents càlids després de l'estació plujosa. Color blanc, inodora i insípida. S'usa com a emol·lient tòpic de les mucoses inflamades i forma part de xarops, pocions, píndoles, etc.

Lapdanum - És una resina procedent de l'arbre *Cistus ladaniferus* o làdan

que es cria a Xipre, Creta i Àsia Menor.

És un reconegut antiespasmòdic, i al R. de M. la trobem en 9 receptes, formant part d'emplastres.

Margarita - Perles. Excreció de les ostres. Bon mercat a Xipre i Tunícia. Els mercaders utilitzaven el terme "Perles de latovari", que equivalia a dir perles per a electuari, i això significava la seva aplicació en farmacologia.

N'hi havia de perforades, a punt per fer-ne collarets, i sense perforar. Indistintament, les hem trobades en 13 receptes.

En algunes d'aquestes receptes apareixen juntament amb pedres precioses com el jacint, maragdes, safirs, etc., la qual cosa indica que es pretenia buscar un efecte confortatiu, igual que es feia amb l'or i la plata.

És evident que les perles poden tenir un efecte antiàcid, que s'aprofità a l'Antiguitat per la seva naturalesa bicarbonatada, però al segle XIV aquesta propietat no era aprofitada.

Mastiche - Màstec, nom donat pels àrabs perquè l'usaven per a mastegar i evitar la mala olor de la boca. Dioscórides ja en parla com a un producte procedent de l'Illa de Chios. És una resina procedent de l'arbre *Pistacia lentiscus L.*, des d'on flueix a través d'incisions poc profundes fetes a l'escorça i a les branques grosses. Es venia als mercats de Pisa i Gènova en forma de petites llàgrimes, rodones, de color groc i olor resinós.

Una de les propietats farmacològiques principals en fou l'ús com astringent. En el R. de M. trobem el màstec com a component de 18 receptes. Això indica que el seu ús era molt generalitzat al segle XIV.

Mirabolatorum - Són els fruits de l'arbre originari de l'Índia *Prunus cerasifera*, subespècie *Mirobalana*. Se'n coneixien les varietats següents: *Cetrins*, *Quebolls*, *Bellerichs*, *Imblics*, *Indics* i *Confits*. Les varietats més apreciades eren els *Imblics*, *Indics* i *Bellerichs*. Tenien l'aspecte de prunes seques, de color negre. Aquests fruit, avui totalment desconeguts, tenien

aplicacions terapèutiques com a aperitius i purgants.

Mirra- Nom que deriva de l'àrab *Mur*, que significa amarg. És una goma-resina procedent de l'arbre que vivia a la costa del Mar Roig i en muntanyes properes al Sahara de nom *Balsamodendron Ehrenbergianum* (Ehrenberg fou el botànic que l'estudià). El seu coneixement és tan antic com el de l'encens, amb l'ús del qual està íntimament unit.

Flueix espontàniament, i en sortir i dessecar-se agafa un color groc que a poc a poc passa a vermellós.

Antigament tota la producció es remetia a Bombay i d'aquí es distribuïa a tot Europa en la forma de fragments i masses irregulars. El seu ús terapèutic era: a l'exterior en forma d'emplastres i unguents com a cicatritzant i a l'interior com a tònica i carminativa i també anticatarral.

Mumia - Substància molt curiosa i d'aplicació molt restrictiva que s'utilitzà a la Baixa Edat Mitjana. Era una espècie de betum procedent de les mòmies que trobaren a les tombes saquejades d'Egipte. El que se n'aprofitava eren els productes utilitzats per al seu embalsament.

Per ser de bona qualitat havia de ser negre, molt olorosa, i amb restes òssies que garantien el seu origen.

Opium thebaici - Opi de Tebes. Teofrast ja conegué l'opi, al qual anomenà "Meconion", designant així el suc laticífer de les càpsules del *Papaveris albis*. El mateix Dioscórides explicà com s'obtenia l'opi. Durant molt temps l'opi fou una droga rara. A partir del segle XI començaren les relacions comercials dels àrabs als ports de la Xina, la qual cosa motivà un coneixement millor d'aquest producte.

Els països productors d'opi foren l'Índia, la Xina, l'Iran, etc. Per obtenir-lo es practicaven unes incisions a les càpsules del papaver, per on brollava en abundància un líquid espès, de color blanc i molt amarg i que en contacte amb l'aire s'assecava a poc a poc. Es recollia, i per malexació es formaven pans de diferents grandàries.

S'utilitzà com anodí, moltes vegades

barrejat amb les llavors de cascall.

Piper album et nigrum - Conegut ja des de molt antic. Teofrast esmenta el "Peperi" quatre segles abans de Crist. Es tracta del fruit sense madurar del *Piper nigrum*, natural de l'Índia, Costa Malabar i també de Ceilan i Borneo. Té una forma globosa, i pericarp vermell que en dessecar-se es torna negre. Les principals places comercials del pebre eren Pisa, Mallorca, Gènova, Messina, Alexandria, Xipre...

El seu comerç va tenir una gran importància pels elevats preus que assolí, gràcies al consum com a condiment entre les classes privilegiades.

Els fruits madurs, cauen a terra i tenen un sabor menys picant. La varietat de pebre blanc no es un gènere diferent. És el negre però privat de la part exterior del seu pericarp.

Les aplicacions terapèutiques son com a tònic, excitant i estimulant digestiu.

Riuberberum - Els ruibarbres procedeixen de plantes del gènere *Rheum*, procedents de l'Àsia Central. El de la Xina, prové del *Rheum palmatum L.*, el qual arribà a Europa, cap al segle XIII.

Els seus mercats principals al segle XIV eren Gènova i Xipre. S'utilitzà com a purgant. Al R. de M. l'hem trobat en 12 receptes, principalment en forma de decuits.

Sagapenon - Té un origen una mica confús, ja que fa més d'un segle i mig que no es recol·lecta, i per tant que no figura al comerç. Es creu que és la goma-resina de l'arbre procedent de Pèrsia *Ferula persica N.*, que s'exportava a Bombay i des d'aquí es distribuïa a tot Europa. Es venia en forma de llàgrimes d'un color groc de mel, gust acre i amarg. Era un bon antiespasmòdic i formava part de l'emplastre Diaquiló.

Sandalum - Arbre tropical *Santalum album L.* que produeix un lleny sumament olerós. Malgrat de que ja era conegut al segle I, a Europa no arribà fins el segle XI amb les 4 varietats: albí, cetrí, musquecerini i vermell, gràcies als àrabs que foren els seus introductors.

Es creu que aquestes denomina-

cions es refereixen a diferents tons d'una mateixa coloració i no a diferents espècies. L'aroma més intensa hi coincideix amb la coloració més fosca.

El mercat principal era Xipre. La seva gran aplicació era com a perfum, però trobà alguna aplicació farmacològica com a sudorífic i també estimul·lant i antisèptic respiratori.

El fet de trobar-lo en 46 receptes al R de M. dona ja idea del seu ampli ús en medicina. Algunes vegades se n'esmenta concretament la varietat, en altres només el genèric "Sandali" o bé la mescla de les quatre varietats.

Sanguis draconis - No és una substància fantàstica. És una resina de l'arbre tropical *Calamus draco* W., que és una palmera de l'Índia, Sumatra i Borneo. A les Illes Canàries existeix una espècie denominada *Dracoena draco* L., de la qual flueix per incisions una resina de les mateixes característiques.

S'aplica com a astringent i també com a hemostàtic.

Spodium - Curiosament el Receptari de Florència del segle XV dona dues versions sobre aquesta substància. L'una, que no hem trobat en lloc més, afirma que era un arbust d'Alexandria, i l'altra que prové de cremar ossos d'elefant i que es venia en forma d'avel·lanes, de color blanc i semblant al bol armènic.

També es creu que es tracta de l'òxid de zenc recollit als forns on s'obtenia aquest metall.

El seu ús era com a base per a la confecció d'emplastres. Figura en 10 receptes.

Storaquium calamita - Storax. Resina balsàmica exsudada del *Styrax officinalis* L., planta arbustiva del Mediterrani Oriental que creix a Síria, Àsia Menor i Grècia. N'hi ha dues varietats. Una d'elles és la calamite, semblant a la dels antics, que en l'actualitat no es coneix, tret dels exemplars rars que guarden les col·leccions d'algunes Facultats.

L'actual és una substància d'origen desconegut, mescla artificial de diversos bàlsams i resines. Es venia introduïda en tubs de canya. (d'aquí el nom de calamita).

S'utilitzà com a estimul·lant i antiespasmòdic.

Tamarindus - Part carnososa del fruit de l'arbre tropical *Tamarindus indica* L. família de les lleguminoses i originària de l'Índia, Àsia Occidental i Egipte. La denominació de tamarindi ve de l'àrab Tamar indi que significa dàtil de l'Índia. És un llegum de pericarp vermellós, el qual en madurar s'exfolia i es substitueix per un súber. La polpa que conté es desseca lleugerament al foc i s'envia al comerç en forma de masses voluminoses.

La seva aplicació és com a laxant.

Tamarix gallica - Tamarisc o també conegut amb el nom de Mana celest o del Sinaí. Producte exsudat per aquest arbre, que surt a l'exterior gràcies a la picadura d'un insecte. És una matèria sucrosa que flueix durant les hores de calor i s'espesseix a la nit.

Els àrabs la utilitzaren com a aliment, igual que els hebreus.

La seva utilitat terapèutica era com astringent.

Turbit - Els antics grecs donaven el nom de "Turbit" a la rel de la *Thapsia villosa*, que avui es coneix com a fals "Turbit". El vertader, que el donaren a conèixer els àrabs, és la rel del *Convulvos turpethum* L., originari de l'Índia, Ceilan, Malàsia, Polinèsia, etc. Conté una resina tova que n'és el principi actiu, però la droga comercial s'obté d'una mescla de pólvores de rizomes, rel i tiges. El seu ús és com a purgant dràstic i també com a vomitiu.

Tuthie - Podia ser alexandrina, de Barbarie, prima o de roca. Es tracta d'un òxid impur de zenc, i procedia de Pèrsia, Índia i Xina. La procedent de l'Índia era òxid de coure. Substància molt utilitzada en la farmacologia àrab com a medicament oftàlmic.

Xilobalsamum - Paraula procedent del grec, *Xilos* (fusta) i *Balsamon* (bàlsam). Són les branques que sostenen les flors mascles del *Balsamodendrom gileadense* L., arbre de l'Aràbia que creix a prop de La Meca i Medina, i també a Egipte.

N'existeixen dues varietats: una de

trossos d'uns 16 cm. de llarg, de color marró i estries longitudinals, olor suau i amb poc sabor. L'altre és de bastons més curts i més prims. Escorça vermellosa, rugosa i sense estries. Sabor aromàtic i olor suau. És la varietat més estimada.

Tres espècies: *Xilobalsam*, *Carpobalsam* i *Opobalsam*. Aplicacions com a estomacal i laxant.

I, finalment hem d'esmentar el sucre, el producte més important d'aplicació farmacològica al món medieval ja que era la base dels xarops i d'algunes píndoles i pólvores. Tanmateix, el seu elevat preu no permetia la seva utilització com a edulcorant, que per excel·lència era la mel.

Cap a l'any 500, la canya de sucre s'importà de l'Índia al sud de Pèrsia. El suc procedent de la seva trituració es refinava i es filtrava, i se n'obtenia el sucre per evaporació i cristallització.

Durant el segle XIV tot el sucre s'importava i es comprava a les places de Pisa, Mallorca, Gènova, Alexandria, Xipre...

És el producte més esmentat al R. de M., ja que figura en 76 receptes amb les seves diverses varietats. Amb el nom de *Zucri* figura en 14 receptes, amb el de *Zucri albi* en 5, amb el de *Zucri albissimus* en 4, amb el de *Zucri albissimi quafatini* en 1, amb el de *Zucri caffatini* en 5, amb el *Zucri candi* en 15, amb el de *Zucri molitus clarus* en 1, amb el de *Panis Zucri* en 24, amb el de *Zucri panis albissimus* en 1, amb el de *Zucri Albissimi i nutrici* en 1, amb el de *Zucri rubei* en 1, i amb el de *Zucri tabarzed* també en 1.

Dintre d'aquest apartat del sucre hem de parlar d'una substància que a vegades el substituïa per raons econòmiques, i que era el *Penidiarium*, substància que va desaparèixer totalment al segle XV. Es tractava del solatge del sucre percolat és a dir un subproducte de la fabricació del sucre. En el R. de M. figura en 8 receptes.

Ramon N. Cornet i Arboix
Doctor en farmàcia