

L'AIGUA DE ROSES I L'AIGUARDENT A LES APOTECARIES DE MALLORCA, DE 1350 A 1550.

Maria J. SAMPIETRO i SOLANES

L'aigua de roses i l'aiguardent tenen en comú la seva vinculació amb una operació major de la farmàcia, la destil·lació, que ja era coneguda a l'època medieval. També comparteixen el fet d'haver assumit diversos usos més enllà del de medicaments. Indaguem sobre la seva utilització a les apotecaries de Mallorca baix medieval i renaixentista, mitjançant l'anàlisi d'un grup d'inventaris d'obradors i botigues d'apotecaria que abasten de 1349 a 1550.

Aquest treball ha estat precedit d'un altre centrat en els destil·lats estrictament medicinals presents als mateixos inventaris fins a 1537. En el que segueix ampliem el nombre d'inventaris examinats que arriben fins a l'any 1550 i fem objecte de la nostra recerca aquests dos productes, dels que no ens ocuparem en l'anterior.

L'aigua de roses i l'aiguardent a una apotecaria d'entorn el 1350.

A l'inventari de l'apotecaria de Guillem Ros (1349)¹ s'enregistra entre molts d'altres utensilis i medicaments una quantitat de dues lliures d'aiguardent simple, menys d'un litre en l'equivalència actual i una altra molt superior d'aigua de roses, que no podem calcular amb les dades *-XVIII libri i quatuor bossellos magnos-* però que en qualsevol cas supera i potser duplica els deu litres. Més quantitats d'una a quatre lliures d'altres sis aigües medicinals com la de sàlvia, ruda, etc. L'aigua de roses s'obtenia a l'apotecaria, atès que llegim: *duos alembibs plumbi bonus ad faciendum aquam rosarum.*

Constatem que l'aigua de roses jugava un paper d'importància molt superior a la resta d'aigües, en tant que l'aiguardent era una més entre el petit nombre d'aigües destil·lades medicinals. Si, com s'ha dit, a l'Europa assolada per la Pesta Negra se'l va considerar un dels medicaments més potents enfront de la plaga, aquest inventari posa de manifest un ús evident però limitat del producte

a Mallorca, a dates, 1349, en que aquesta, la pesta bubònica, dita més al nord Mort Negra feia un any que havia arribat a l'illa i potser havia causat la mort de l'apotecari.

A poc més de cent anys de la conquesta, la farmàcia illenca era continuació de l'aportada pels repobladors catalans i es mostrava influïda sobretot per l'escola de Salern. Així es desprèn de la biblioteca² de l'apotecari, on consta el Circa Instans salernità més quatre receptaris no identificats. A mitjan segle XIV, aquests podien ser un altra obra salernitana, l'Antidotarium Nicolai, el més detectat a inventaris poc posteriors, el de Mesué, el d'Arnau de Vilanova i el Tesaurum Pauperum, també trobats a ells. En aquests receptaris l'aigua de roses formava part d'un nombre considerable de receptes, en tant les altres aigües enregistrades tenien una utilització molt menor, mínima, entre el conjunt de medicines simples. Ara bé, aquest producte tenia altres usos a més del medicinal.

Al *Libre de Sent Sovi*³, tractat català de cuina que compta amb un nucli de receptes originari de principis del segle XIV, lleugerament anterior a l'inventari examinat, l'aigua de roses s'utilitza amb certa freqüència, pels menjars més delicats. La trobarem també al *Libre de totes maneres de confits*⁴, del qual es conserva un manuscrit del segle XV i al *Libre de coch de mestre Robert*⁵ del segle següent. Al nostre inventari de 1349 s'enregistra un *armarium tenendi confitta*, mostra de que els confits, en principi un aliment limitat a la cort reial i l'aristocràcia, inclosa l'eclésiàstica, s'havien posat a mitjan segle XIV a l'abast dels ciutadans que els podien pagar. S'haurà de comptar amb que una part de l'aigua de roses enregistrada seria certament destinada a l'elaboració de confits com els inventariats, així com a la venda per a usos culinàris, de manera semblant a les espècies que també presentaven, com és sabut, un doble caràcter medicinal i de luxe alimentari i eren venudes a les apotecaries.

L'aigua de roses era també un perfum emprat per a l'ús corporal com deixa veure el que Eiximenis⁶ (1327-1409) feia afirmar al seu cortesà:....*tot mon vestit tinch perfumat de mosquet e de civeta e d'aygua ros, de la qual en l'estiu me lau les mans e ma cara...* Hem de considerar per tant que una certa quantitat de l'aigua de roses emmagatzemada hauria de servir per aquesta finalitat.

L'ampla utilització del producte en els àmbits farmacèutic, culinari i dels perfums va impulsar la seva obtenció a les apotecaries illenques encara que amb una tècnica poc refinada, atès que s'utilitzava el plom com a material pels alambins. Tot l'aparell, l'olla o cucurbita, que s'omplia de pètals de rosa i s'havia d'encaletir al bany Maria, el cap on condensava el vapor emès i el nas

per on sortia el líquid obtingut eren construïts d'aquest metall. Possiblement el recipient receptor era de vidre, atès que a l'apotecaria s'enregistra una gran partida d'ampolles de vidre dutes de Venècia. Però no s'importaven alambins de vidre que donaven un destil·lat de qualitat molt superior. Així als antidotaris es demanava *aygua ros* de qualitat superior i als receptaris de cuina es parlava d'*aygua ros fina*. Per tant, n'hi havia d'altra, comuna, obtinguda amb els aparells de plom. La fina, elaborada amb vidre, era molt probablement la que s'importava i es citava al manual català de mercaderies *Libre de coneixensa d'espícies i drogues*⁷..., escrit cap al 1385. Venècia, en possessió de les manufactures de Murano disposava d'alambins de vidre. A l'esmentat manual no figura l'aiguarent, és a dir, no s'importava en aquelles dates.

¿Com havia arribat la tècnica de la destil·lació a l'illa? ¿Podríem detectar la influència de Ramon Llull o la d'Arnau de Vilanova morts pocs decennis abans de la data de l'inventari? En el cas d'Arnau, en el seu *Libre de vinis*⁸ ben just hi ha cap allusió a la destil·lació, que d'altra banda li era ben coneguda, com a qualsevol metge coetani. Els cinc capítols del seu petit tractat *De aquis*⁹... es dediquen avant tot a les tisanes, infusions i bollidures. No hem pogut examinar el *De simplicibus*, però sí l'*Antidotario*¹⁰, on únicament apareix l'aigua de roses, cap altra *aqua* del petit nombre de les que es poden trobar a la resta de receptaris utilitzats en el seu temps i esmentats abans. La seva obra farmacèutica autèntica, de la que resta exclòs el tractat *De aquae vitae*¹¹, no s'allunya, per tant, del coneixement imperant i acceptat a l'època i en el camp de la destil·lació no va de cap manera més endavant. Algunes receptes del *De vinis* seran recollides per Gesner¹², el geni renaixentista, al seu *De remediis secretis*, al capítol XCV, dedicat als vins aromàtics. Com que Gesner indicava sempre l'autor, en aquest cas Arnau, podem reproduir la recepta d'un d'ells:

Per a cada sextari de vi, dos dracmes de gíngebre, clau, cinamom i una dracma de grana paradisi. El vi ha de ser bo o ser vi grec, que és el millor. En lloc de mel, es posa sucre amb un pesic d'almesch. El resultat és una beguda molt noble.

En el cas de Ramon Llull, la influència dels seus seguidors es va fer notar molt més tard, com és sabut, però podem avançar que cap obra lullista apareix entre les lectures dels apotecaris de 1349 a 1550. A la llum de les seves biblioteques, dues d'entre elles molt notables, amb prop del centenar de volums i comparables a les mèdiques del seu temps, els apotecaris ocupen en aquest període dins l'àmbit del saber mèdico-farmacèutic, un espai tan modest com clarament ubicat dintre del galenisme arabitzat imperant. Els seus manuals van de Messué i l'*Antidotarium Nicolai* al d'Arnau, més altres obres representatives de Salern, Montpeller i alguna de les universitats italianes.

Els medicaments i utensilis detectats als inventaris confirmen aquesta característica. Ara bé, com és sabut, l'apotecari medieval era a més candeler i sucrer. Al costat de les medecines els inventaris¹³ mostren dolços -els confits-fets amb mel o amb sucre, ciris i ex-vots, dels quals consten els corresponents motlles així com certes begudes delicioses fetes amb vi i espècies. Aquestes eren un component de la majoria de medecines i al temps es venien en forma de mescles, les *salses*, per a la cuina. Dins d'aquest context, tan arrelat a terra com allunyat del caràcter especulatiu de la medicina de l'època, no hem pogut trobar als inventaris cap indici de comunicació entre la pràctica a les apotecaries de Mallorca i l'àmbit dels alquimistes lullistes o arnaldians. Ara bé, la mancança de textos alquímics no és una prova definitiva a unes dates a les quals la transmissió oral tenia un pes enorme.

Les obres farmacèutiques d'Arnau de Vilanova proporcionen una altra dada interessant. Amb alguna freqüència aquest autor, com ha fet notar Esteva de Sagra¹⁴, escriu "preparam", "feiem". Podem entendre que abans del 1311, data de la seva mort, el metge -o un ajudant directe seu- encara preparava els medicaments. D'altra banda, la destil·lació, com qualsevol tècnica d'un cert grau de dificultat s'havia de transmetre per aprenentatge directe i són metges els autors dels més importants tractats medievals sobre destil·lació, així el de Thaddeus Alderotti (1223-1303), també anomenat Thaddeus Florentí, format a la universitat de Bolònia, escrit a les darreries del segle XIII. En suma, la nostra hipòtesi és que hagueren de ser metges formats a Itàlia els que varen fer arribar a terres catalanes la tècnica dels alambins, introduïda anteriorment a Europa per l'Escola de Salern, com una part del legat mèdic àrab. D'ells va passar a les apotecaries.

El 1349, l'inventari de Guillem Ros prova l'existència a l'illa d'apotecaris amb obrador i botiga propis, que havien après a destil·lar dels seus mestres amb uns aparells primitius -els dos alambins de plom- i que transmetien la tècnica als seus oficials. Caldria recordar que l'aigua de roses, citada des del segle X per Avicenna i Rasis, s'havia constituït posteriorment en una de les manufactures àrabs més importants, amb la del sucre. Si bé certs autors assenyalaven l'ús d'alambins de plom, eren preferits els alambins de vidre, als quals, en llocs com Damasc, per exemple, s'aplicava al segle XIII tècniques d'escalfament al vapor molt sofisticades. R. J. Forbes¹⁵ ha sostingut que la destil·lació del vi va ser invenció de l'Escola de Salern. L'esmentat Thaddeus Alderotti al seu tractat *De virtutibus aquae vitae*, escrit poc abans del 1300, explicava la tècnica d'obtenció de l'aiguardent observada al seu entorn. En el temps del nostre inventari, 1349, feia temps que era ben coneguda. En efecte, s'afirma que en el 1320 Mòdena tenia ja una important manufactura de

destillats i Venècia l'havia seguit des de molt prest. Al llarg del segle XIV el consum d'aiguarent s'estendria ràpidament pels països germànics i finalment per la resta d'Europa. En 1360 les autoritats de Frankfurt lluitaven contra l'alcoholisme que feia estralls, acrescut amb l'arribada dels destillats d'alta graduació. A Mallorca, el 1349, l'aiguarent era encara només un medicament.

L'aiguarent a mitjan segle XV.

No disposem d'inventaris posteriors al de 1349 fins el 1463. Amb aquesta data, el de l'apotecari Bartomeu Claret¹⁶, extens i dotat d'una biblioteca molt notable, així com també altres poc posteriors, mostren un desenvolupament de la destil·lació a les apotecaries de l'illa en grau tal que es defineix una etapa ben diferenciada respecte a la de minvada implantació detectada un segle abans.

Hem parlat a dalt del treball¹⁷ que hem dedicat als destillats estrictament medicinals en bona part del període aquí examinat. D'ell prenem les principals característiques de la nova etapa, iniciada a Mallorca com a mínim entorn del 1450, i fins i tot d'alguns decennis abans:

- Registre d'alambins dedicats expressament a l'obtenció d'aiguarent
- Multiplicació de la quantitat d'aiguarent enregistrada (Quadre I)
- Substitució del plom per altres metalls i pel vidre
- Introducció de noves tècniques i models d'alambins.
- Multiplicació del nombre d'alambins.
- Multiplicació del nombre de plantes sotmeses a destil·lació.
- Incorporació a la llengua vulgar de paraules derivades del llatí *destillare*.

La destil·lació abastarà un desenvolupament extraordinari en la centúria següent, acrescudada en rebre la influència del paracelsisme. A les obres bàsiques d'un preparacelsista com Brunschwigg¹⁸, d'entorn al 1500 i d'un altre com Ulstadt, de 1525, seguirà la fonamental *De remediis secretis* de Gesner, en 1552. Els dos darrers seran coneguts a Mallorca encara que amb considerable retard. A la segona meitat del segle XVI, els destil·ladors constituiran la primera onada de paracelsistes. Serà el moment dels grans laboratoris, com la *botica del Escorial*, en la cort de Felip II, el d'aparició d'obres enormement difoses com els tractats de Mathioli, de Porta, o d'altres menys coneguts però del major interès, així *l'Arte separatoria* de Diego de Santiago¹⁹, un dels destil·ladors de l'apotecaria reial, el de la instauració a València durant l'any 1591-92 de la *Càtedra de remediis morborum secretis*

regentada per Llorenç Còzar²⁰.

Paracels i el paracelsisme representaran la confluència de l'alquímia amb la medicina acadèmica, anticipada visiblement en l'obra de Gesner, conegut com el Plini germànic per altres treballs de la seva immensa obra. Enriquida per l'alquímia en els camps teòric i tècnic, la destil·lació constituirà, com afirma Portela, la soca central de la química del segle XVI, pensada des de la perspectiva del nostre concepte actual d'aquesta branca de la ciència.

El *Llibre petit de la destil·lació*, de 1500, de Brunshwigk, degut a les seves il·lustracions i al seu caràcter de recopilació, així com el posterior *Llibre gran...* han estat bàsics, com és sabut, per a conèixer l'evolució de la destil·lació; no és una obra creativa, sinó que es limita a recollir la pràctica observada en el seu entorn mèdico-farmacèutic. Dels aparells per ell reproduïts als mostrats per Gesner cinquanta anys més tard no hi ha variacions. Però els que ell recollia estaven en ús abans, molt o poc, de la data de 1500 de publicació de l'obra, com s'ha fet notar.

En el present treball, seguint els avatars d'un producte com l'aiguardent, tenim l'ocasió de constatar el grau de desenvolupament de la destil·lació en aquest període anterior a l'eclosió del segle XVI, a una ciutat mitjana i ben comunicada com era la Ciutat de Mallorca, avui Palma. Indagarem així sobre les arrels quatrecentistes d'una pràctica que assoliria tanta importància després del 1500.

Una de les referències més notables entre les primerenques d'aquesta etapa la trobarem en una de les diverses obres del metge Michaelis Savonarola²¹ (1384-1464), l'avi del cèlebre predicador florentí, obra no coneguda a Mallorca, si bé alguns metges llegirien a finals de segle la seva *Pràctica*²². Graduat a Florència, escriuria abans del 1460, en els seus anys de vinculació amb la cort de Ferrara, el tractat *Ad divum...libellus de aqua ardenti...*, del qual s'han conservat exemplars de l'edició de 1484. En ell s'analitza els tipus d'aparells i les fonts de calor, però la major part del llibre es dedica a la preparació d'*aquae ardentis simplicis et compositae*, obtingudes macerant fulles, flors, etc. amb vi i destil·lant la mescla. Abans, el metge praguès Johann Wenod, acusat d'haver plagiat a un autor salernità, era l'autor en 1420 d'un tractat mèdic amb un apèndix destil·latori on incloïa les mateixes tècniques, per tant ben conegudes per tot arreu. En efecte, ja en l'inventari mallorquí de 1349 s'enregistra una *aqua ardentis simplicis*, implicant el coneixement de l'existència de les *aquae ardentis compositae* descrites posteriorment per Savonarola, si bé aquestes no apareixen a l'esmentat document.

Tots dos autors mostren quant és recollit a l'inventari mallorquí de 1463. En aquest apareixen més d'una dotzena d'alambins. De vuit d'ells s'identifica el material, aram o coure. Això no significa la desaparició total del plom. El metge Francisco Valles²³, escrivia que els alambins de coure eren estanyats per dins, però que, per fer córrer la capa d'estany s'hi havia d'afegir molt de plom, nociu. Per tant prescrivia els de vidre. Possiblement els que es descriuen a l'inventari com petits i guardats a un prestatge ho són. En endavant els alambins de vidre seran una constant a Mallorca si bé sempre coexistint amb els de metall i en menor quantitat. S'enregistren també *tres alembins grans plantats sobre un fogó*, tècnica descrita a l'obra abans esmentada de 1420 del doctor JohannWenod. Implicava una millora substancial del rendiment de l'operació i seguirà apareixent a les il·lustracions o serà descrit a quantes obres sobre destil·lació s'aniran publicant des del 1500 a la segona meitat del segle XVI.

Hem d'afegir que segons elles, els alambins no estaven en contacte directe amb el foc. Aquest escalfava un bany comú que era habitualment d'aigua, l'antic bany Maria. L'escalfament era un problema del qual es va ocupar inclusivament Leonardo de Vinci. A les obres esmentades, mancats del concepte de temperatura, es consideraven quatre graus bàsics de calor en ordre creixent: el produït pels fems de cavall, que s'emprava en les digestions prèvies, el del bany d'aigua, el de cendra o sorra i el foc directe. Als nostres documents no trobem cap al·lusió a banys de qualsevol tipus però això no implica que no hi fossin, atès que s'inclouïen en l'estructura del fogó, excepte el de fems, que solia consistir, seguint a Gesner, en un forat obert en terra. El que si es recull en el de 1463 i en posteriors inventaris és una varietat gran de fogons portàtils, així *un fogó de aram petit amb tres peus i tres anellets*, un altre *fogó amb tres peus i tres anses*, un altre de *quadrat amb quatre anses*, etc. En correspondència amb el fet de que els autors esmentats parlaven sempre de foc molt moderat, més fàcilment controlable en els fogons d'aquest tipus.

A l'inventari es fa constar la presència dels canons de passar aiguardent. Això indica que la primitiva tècnica àrab havia quedat enrrera. A diferència del que succeïa en els primitius alambins els vapors ja no condensaven en el cap de l'alambí, sinó en el canó de sortida, que s'allargava i corbava, cobrant una importància creixent i era ja l'antecedent del modern serpenti. Thaddeus Alderotti ja havia parlat de tubs anomenats serpents, assenyalant una innovació decisiva en l'evolució de la tècnica destil·latòria, que havia avançat en aquesta i en altres direccions que comentarem. Novament les il·lustracions de Wenod²⁴ mostraven en 1420 el canó refredat amb aigua. A Mallorca creiem que s'utilitzava un model més primitiu, refredant els canons pel contacte amb l'aire o amb draps mullats.

Novament tornem a unir l'arribada d'innovacions a l'acció dels metges mallorquins de la primera meitat del segle XV formats a les universitats del nord d'Itàlia, antecessors dels detectats l'any 1490 a Pàdua²⁵ o en altres dates a Pisa. O als formats a Montpeller, a on arribaven prest les innovacions procedents d'Itàlia, bressol, com s'ha dit, de la innovació tecnològica europea des del segle XII al segle XV.

Les aigües inventariades es divideixen en *styllades* i *cordials*. Aquestes correspondrien a plantes que, trossejades, es maceraven amb vi, destillant posteriorment la mescla. Eren per tant destillats alcohòlics dotats d'un poder reconfortant immediat. El procediment havia estat descrit per Savonarola i va influir decisivament en la multiplicació del nombre de plantes sotmeses a destil·lació, fet detectable a Mallorca, com hem exposat al treball anterior dos cops esmentat. A mitjan segle XV, la quantitat d'aiguardent a les apotecaries havia augmentat notablement --passem de menys d'un litre el 1349 a entorn dels cinc litres el 1463-- i es manté o creix lleugerament als inventaris poc posteriors.

Autors del cinc-cents que van de Gesner a Diego de Santiago mostren exemples de maceració de plantes amb aiguardent, prèvia a la destil·lació, i de medecines que compten amb aquest ingredient. Si, com afirma Glick²⁶, la presència de testimonis escrits és precedida llargament per l'existència real d'un procediment tècnic, aquest ús molt més ample de l'aiguardent com a medicament, testimoniats al segle XVI, ja s'estaria produint al segle XV i explicaria les quantitats que es mostren:

Quadre I

Data de l'inventari	Quantitat d'aiguardent
1349	Dues lliures
1463	Una ampolla Un barral de dos <i>quarters</i>
1507	Dos barrals de tenor de III <i>quarters</i> plens
1537	Un barral Un pimenter amb tres lliures

(La lliura prima o medicinal equivalia a 332 g. Barral, botella de vidre d'alguns litres de cabuda (Alcover-Moll, DCVB). La quantitat de dues lliures, de 1349, equival a una quantitat inferior al litre actual.)

L'aiguardent de medicina a beguda popular.

L'increment del volum d'aiguardent present a les apotecaries mallorquines entorn al 1450 podria obeir també a un motiu enterament diferent de l'esmentat o que es va sumar al descrit. Es tractaria del pas d'aquest destil·lat del camp farmacèutic a l'alimentari, de la seva expansió dins el camp de les begudes alcohòliques en tant començava gradualment a deixar de ser considerat un medicament. Un *manual de mercaderia*²⁷ emprat a Mallorca i escrit a finals del segle XV comptava amb l'aiguardent com a producte importat, a diferència de l'anterior *Libre de coneixença d'espècies i drogues*, on no figurava. Així, és possible que el creixement de la demanda, després del 1400, incités als apotecaris a importar els models d'alambí adients i a implantar la nova manufactura, amb un volum modest, com hem vist, però apreciable. Tot això unit a l'exigència per part dels metges de la obtenció d'un nombre molt alt de nous destil·lats medicinals. A favor de la implantació de la manufactura de l'aiguardent pel seu consum com a beguda està els tipus d'alambins enregistrats, els quals es dediquen, llegim, expressament a aquesta finalitat. Si es donava a l'aiguardent un ús medicinal, aquest venia controlat pels metges i eren aquests els que promovien l'ús d'alambins de vidre. Si l'aiguardent era pels bevedors, escapava al control mèdic, com veurem.

Hem comentat com després de la Pesta Negra l'aiguardent havia esdevingut al continent una beguda popular preparada pels apotecaris. Els nostres preparaven les *pimentes de clareya*²⁸, les també anomenades *hipocràs*, i la *pomada*, begudes alcohòliques exquisides fetes amb vi, enregistrades a tota apotecaria. L'inventari de Claret dona constància de que a mitjan segle XV l'aiguardent s'estava produint a Mallorca i que les quantitats enregistrades multiplicaven la de cent anys abans, competint en importància amb l'aigua de roses, la qual tenia un ús molt més ampli que el de medicament i seguia obtenint-se en quantitat elevada. Podríem concloure, per tant, que l'aiguardent també era emprat més enllà de l'àrea medicinal, com a beguda, tal com era pràctica habitual a les apotecaries dels països germànics.

Es sabut que al segle XVI a nombroses ciutats germàniques, Cassel per exemple, el vi i l'aiguardent es venien i consumien a les apotecaries donant lloc a un veritable escàndol degut a l'extensió de l'alcoholisme, problema greu des de segles enrera. A Mallorca hi ha un període, la primera meitat del segle XVI, al qual, a dos importants apotecaries, però no a d'altres tres, s'enregistren, a 1507 i a 1550, *XX mesures entre grans e xiques de vendra vi*. Les mesures es troben al celler de la casa, no a la botiga d'apotecaria. Les quantitats de vi als

dits cellers són de sis barrals i, tres *carretells* -barrilets- més dues botes per a Baptista Rutlan (1507)²⁹ i de tres *carretells*, un d'ells de vi grec al de Bartomeu Tutzó (1550)³⁰. Ara bé, res de semblant s'enregistra en relació a l'aiguarent. Això no nega la possibilitat de que, entorn del 1450, l'aiguarent es vengués a les apotecaries de Mallorca com un producte de qualitat, luxós, com ho havien estat els confits que també s'oferien en gran varietat a l'establiment de Claret. Aquests dolços havien passat de ser un producte aristocràtic a estar a l'abast dels ciutadans, si bé només d'una minoria. O bé els barrals enregistrats eren venuts pels apotecaris als taverners.

L'aiguarent, sent un subproducte del vi, queia dins l'àmbit de l'agricultura. Poc després de que aquest s'obtingués a l'apotecaria de Claret en el volum acrescut que hem subratllat, els propietaris agrícoles illencs començaven a destillar el seu vi i a vendre destillats. S'ha conservat una *Ordinatio*³¹ feta sobre les *aygues stillades* de 1487 de la qual es desprèn que diversos destillats eren obtinguts a la part forana, portats i venuts cada dia a Ciutat. Davant la caiguda de la qualitat, els Jurats concedien als apotecaris el dret i l'obligació de controlar aquella producció. Els seus vicaris havien d'examinar i segellar -o retirar- cada *vaixell*, espècie de càntir de fusta, aportat diàriament a Ciutat, previ pagament d'un *diner*.

Els apotecaris havien perdut el monopoli de la producció i venda tant de l'aiguarent com de l'aigua de roses i de qualcuna més, però la producció d'una enorme varietat d'aigües destillades medicinals, prop de cinquanta, quedava, com és natural, a les seves mans. Ben entès que no hi havia una frontera nítida entre aquestes i els licors produïts als monestirs --basats en les primitives *aqua ardentis composita*-- sota diversos noms, antecedents de la popular aigua del Carme.

Un document posterior, les Ordinacions³² del *Collegi d'apotecaris* de 1581 dona constància de que els Jurats del Regne continuaven comptant amb el *Collegi d'apotecaris* pel control de cada *vaixell* i ampolla de les *aygues destillades* produïdes fora de les apotecaries, que eren: aiguarent, aigua ros (de roses), aigua de murta i alguna més no especificada. Els que no destillaven *els havers de llur collita* havien de fer un altre pagament al *Collegi* --era una de les seves principals fonts d'ingressos-- i treure una llicència per a destillar. Hem examinat un inventari de 1550, el de Bartomeu Tutzó³³ i hem trobat:

*quatre alambins de aram ab sa cuberta de plom, tres petits, un gran,
un alambi de vidre ab son cap de vidre*

Amb 25 referències a ampolles grans -sis de tenor de mig quarter- contenint

aigües no especificades, excepte les d'*acetosa, iva, nafte i capolls de rosa*, en quantitats d'una a vuit lliures. Obtenim altres dades sobre els anteriors alambins als encants dels béns de Tutzò, o subhasta subsegüent, on llegim:

Un alambí de aram y plom a Gabriel Font pintor per setze sous
Un altre alambí de aram y plom a Mo. Johan Morey prevere per
tretza sous
Un altre alambí de aram a mestre Pere Bonafà courer per tretza
sous
Un alambí de aram y plom gran a Johan Mas de Pollensa per vint y
quatre sous
Un alembí de vidre ab son capell per quatre sous

Els diversos oficis dels compradors confirmen l'auge dels destillats, que podien ser elaborats per gent de qualsevol condició, sense que hi hagués un gremi de destilladors³⁴. La manera en que s'enregistren els alambins, descrivint el cap i sense citar els canons respon a un model del segle XV, el rosenhut, emprat principalment a les manufactures d'aiguardent germàniques i que estava quedant obsolet. Els vapors condensaven al cap, com en el primitiu model salernità. La novetat havia residit en la mida molt gran de dit cap que rebia el nom de capell, com es cita a l'inventari. A la llarga va quedar desplaçat pels models de condensació en els canons, registrats des del 1463 a Mallorca. El fet de que cap apotecari compri els alambins de Bartomeu Tutzò pot indicar tant la forta competència que patien aquests professionals, com el seu rebuig del material, plom, amb que estava fet el capell i a l'obsolescència tècnica del model. Podria indicar també que els apotecaris deixaven de produir aiguardent destinat a la beguda i se centraven en els destillats medicinals, així com la degradació tècnica de la manufactura no farmacèutica.

La difusió de la destil·lació més enllà de les apotecaries, és a dir la seva confluència amb l'àmbit alimentari, es manifesta als receptaris de cuina. Per exemple a una recepta del *Libre del coch ri*³⁵, el tractat culinari de finals del segle XV abans esmentat, la *torta destillada*. Consistia en capolar una gallina, mesclar-la amb *aigua d'endívia, buglosa i borrajta*, més canyella i clau. Aquesta pasta es destil·lava, introduïda, diu la recepta, dins un alambí de coure o plom. El producte destil·lat havia de ser una *aygua tant clara com lum*. Es destinava a *home que no pot en cap manera menjar* i es considerava tan *cordial que tornaria un home de mort a vida*. Quan aquest receptari de cuina es va escriure, llavors, flors, rels, etc. es destil·laven amb el vi on macera, com hem dit. Les tres *aigües* de la recepta podien tenir un apreciable contingut d'alcohol i encara més el producte destil·lat final. Això explicaria el seu caràcter *cordial*, vivificant. Aquesta recepta com d'altres *per a malalts* encara

que presentada dins un llibre de cuina s'havia de preparar dins una apotecaria i estava destinada a perdurar. En 1552, Gesner recollia al seu *De remediis secretis* una aigua de capons, en la qual el capó bullit es destillava amb vi i encara a la Tarifa³⁶ del Col·legi d'apotecaris mallorquí de 1710 figurava entre les *aquarum destillatarum* una *aqua destillata ex jure gallinaceo, caponis, seu alterus avis*.

L'aigua de roses en els segles XV i XVI

La producció d'aigua de roses es va mantenir, superant de vegades a la d'aiguarent, així a l'inventari de Gabriel Santiscle (1537) trobem cinc barrals *d'aygo ros*. Era un ingredient de medicaments que continuaven preparant-se i es feien edicions en català i castellà de les receptes culinàries del *Libre de coch*. En quant als perfums, si el cortesà d'Eiximenis només usava aigua de roses per a la seva cara i mans, en el segle XVI apareixerien perfums més sofisticats. Ja ho apuntava temps enrera Jaume Roig³⁷ (i-1478) quan escrivia així de la seva núvia, que sortia del convent on s'havia educat per a casarse:

Lo que'n lo clos/ après havia,/als no sabia:/ soperfumar!...

Als inventaris examinats no es recull el terme *perfum*, amb una excepció, el de Baptista Rutlan (1507), on s'enregistra un *perfumedor de terra*. Precisament la recepta que s'ha transmès d'un *perfum medieval*³⁸ que es qualifica de *molt meravellós*, indica que era per a cremar a un brasero. En ell l'aigua de roses s'acompanya d'altres components, tots ells enregistrats a les apotecaries medievals examinades: *gomadragant remullada dos dies amb aigües fines (rosa i taronger), benjuí, almesc, àmbar i estoracs, més un poc de civeta*.

En aquest segle, el monestir florentí de Santa Maria Novella era famós -com ho seria Nàpols- per la preparació de perfums. El procediment més antic d'obtenció d'essències aromàtiques havia estat l'*enfleurage*, que consistia en posar en contacte flors, fulles, etc. triturades amb olis com el d'ametlles que dissolien l'oli essencial portador del *perfum*. Va ser substituït en part per la destil·lació *per ascensum* i *per descensum*³⁹. Novament tornem al *De remediis secretis*, donat que Gesner exposa diverses receptes de perfums usant els tres procediments i amb l'aigua de roses per base i en menor grau l'aiguarent mesclat amb vi. La manufactura dels perfums es va estendre i refinar enormement al llarg del *cinquecento*. D'aquell període procedeixen els gravats que mostren els horts-jardins dotats d'alambins, amb els seus fogons tancats, fets d'obra, característics, encara que des del segle XIV ja es coneixia l'existència de plantacions d'espígol, roses, lliris, sàlvia etc., per a destil·lar

perfums a Burgúndia. Reproduïm una de les receptes de perfum exposades a *De remediis secretis*⁴⁰:

Vint grans d'allesc, una unça de nou moscada, clau, galanga, espica, nard, grana paradisi, escorxa de nou (¿moscada?) I cinamom. Una lliura i mig d'aigua de roses. Es mantenen així quatre o cinc dies, afegint aigua de roses. Finalment es destilla al bany Maria.

El gir renaixentista cap a perfums de major complexitat queda testimoniad també a Mallorca, a un altra font documental que els inventaris. Ha quedat constància de que a finals del 1500 els apotecaris mallorquins⁴¹ obsequiaven pel Corpus a les autoritats amb redomes d'un perfum molt elaborat que constava de: *benjuí, estoracs, sandils blancs, lignum oleum, calamo aromàtic, timiama, rels de junça, spich, allesc i ambre*, no es diu si destillat amb aigua de roses o amb *aqua vitae* (aiguarent redestillat fins a ser alcohol quasi pur) i vi, com en altra recepta de Gesner. La totalitat de drogues perfumades que s'esmenten fins aquí apareixen reiteradament a les apotecaries inventariades⁴² a Mallorca de 1463 a 1550. Hi havia per tant una tradició de preparació de perfums a les apotecaries illenques, dels tres tipus esmentats, corporal, ambiental o per a cremar en brasers i per a la roba.

Conclusions

Indaguem sobre la incidència de dos productes obtinguts per destil·lació a les apotecaries de Mallorca de 1350 a 1550 mitjançant l'anàlisi d'un grup d'inventaris de botigues i obradors d'apotecaria. Els caracteritza també el tenir diversos usos a més del medicinal.

Obtenim dades d'interès per a camps diversos. Així el grau de confluència entre la pràctica detectada i el sabers mèdico-farmacèutics de l'època, els propis del galenisme arabitzat. També es detecta l'evolució tecnològica de la destil·lació, amb la introducció de les innovacions sorgides a Itàlia que feren avançar la primitiva tècnica heretada dels àrabs. El fet de que la condensació del vapor es produís al canó de sortida, refredat, era un progrés en la direcció que conduiria als actuals serpentins. Apareix a les apotecaries de Mallorca a mitjan segle XV, amb altres millores tècniques sorgides també poc abans a Itàlia i als països germànics.

Finalment, a més de comprovar l'origen dels perfums medievals, la relació entre farmàcia i alimentació es mostra per a un producte, l'aiguarent,

inicialment un medicament, el qual, obtingut a les apotecaries mallorquines del segle XV i XVI en quantitat creixent, passa a ser considerat una beguda plaent.

Notes

- 1.- Apotecari Guillem Ros A.R.M. :Protocol P-138, 29-39
- 2.- Transcripció de les biblioteques dels apotecaris citats a: J.N. HILLGARTH, *Readers and books in Majorca (1229-1550)*, Paris, 1991.
- 3.- R. GREWE, a cura de. *Libre de Sent Sovi (receptari de cuina)*: Barcelona, 1979.
- 4.- *Libre de totes maneres de confits*. Edició a cura de L. FARAUDO DE SAINT GERMAIN. Boletín de la Real Academia de Medicina de Barcelona, 1946
- 5.- *Libre de coch de mestre Robert*. Edició a cura de V. LEIMGRÜBER, Barcelona, 1977
- 6.- Citat per FARAUDO DE S. G. al pròleg de la seva transcripció del *Libre de totes maneres de confits*.
- 7.- M. GUAL CAMARENA. *El primer manual hispànic de mercaderia*, Barcelona, 1981
- 8.- ARNAU DE VILANOVA: *De vinis*, S'ha consultat el manuscrit: *Tractatus de confectionibus vinorum*, Mss 9510, a la Biblioteca Nacional, Madrid.
- 9.- Es descriu el contingut de cada un dels cinc capítols a ESTEVA DE SAGRERA: *Estudio de la aportación médico-farmacéutica de Ramón Llull i Arnau de Vilanova*. Tesis doctoral. Seminario de Historia de la Farmacia. Universidad de Barcelona, Barcelona, 1974, p. 305
- 10.- *Antidotarium de Arnau de Vilanova*. Ediciones histórico-farmacéuticas. Burriana (Castellón), 1985.
- 11.- Segons J.A. PANIAGUA: *Estudios y notas sobre Arnau de Vilanova*, Madrid, 1958. També a ESTEVA DE SAGRERA, op. cit., p. 378
- 12.- C. GESNER: *Tesoro de los Remedios secretos de Evónimo Filiatro*. Traducció i estudi de: ANDRÉS MANRIQUE i AGUSTIN FERNÁNDEZ, Madrid, 1996. En La B.P.M. hi ha un exemplar de l'edició en llengua italiana, Venècia, 1560, procedent de les biblioteques conventuals desamortitzades, segons dada de: A. CALPE: *Les obres mèdiques i biològiques pertanyents a la Biblioteca Pública de Palma de Mallorca*. Actes del XIV Congrés de Metges i Biòlegs de Llengua Catalana, Palma, 1992
- 13.- Els confits a les apotecaries mallorquines de 1450 a 1550 s'han recollit a: MARIA J. SAMPIETRO SOLANES: Una aportació farmacèutica mallorquina: la confectio infantium o confits d'en Cases, *BSAL*, 54 (1998), 65-84.
- 14.- ESTEVA DE SAGRERA, op. cit. p.306

- 15.- R.J. Forbes. *A short history of distillation*. Leiden, 1970, p 87.
- 16.- Apotecari Bartomeu Claret: A.R.M. protocol M-190, 84-98
- 17 M.J. SAMPIETRO SOLANES: La destil·lació a les apotecaries de Mallorca als segles XIV i XV, *Bulletí de la Societat d'Amics de la Història i de la Ciència Farmacèutica Catalana*, 2000 núm. 22.
- 18.- R.J. FORBES, op. cit. P. 87
- 19.- *Arte separatoria. Diego de Santiago* (Sevilla, 1598) Estudio introductorio de J.M. LÓPEZ PIÑERO y E. PORTELA MARCO, Alicante, 1994
- 20.- J. M. LOPEZ PIÑERO. *Ciencia y técnica en la sociedad española de los siglos XVI y XVII*, Barcelona, 1979, p. 277
- 21.- R. J. FORBES, op. cit. p. 65
- 22.- Transcripció de les biblioteques a J.N. HILLGARTH, op. cit. p. 697, p. 729, p. 803.
- 23.- *Tratado de las aguas destiladas, pesos y medidas...*, por FRANCISCO VALLES DE COVARRUBIAS, Madrid, 1592, p. 35
- 24.- Reproduccions a R. J. FORBES, op. cit., p. 85
- 25.- J.N. HILLGARTH, op. cit. p. 95
- 26.- T. F. GLICK: *Tecnología, ciencia y cultura en la España medieval*, Madrid 1992 p.16
- 27.-F. SEVILLANO COLOM. *Un manual mallorquí de mercaderia medieval*, AEM, 1974, 9, 517-530.
- 28.- Receptes al *Libre de totes maneres de confits*, op. cit. i a C. GESNER, *De remediis secretis*, op. cit. p. 601-609
- 29.- Apotecari Baptista Rutlan: A.R.M. Protocol T-497, 20-51
- 30.- Apotecari Bartomeu Tutzó: A.R.M. Protocol C-2816, 30-48
- 31.- LL. ALEMANY VICH. *Contribución a la historia de la Farmacia en Mallorca*, Palma de Mallorca, 1960, 28 pp.
- 32.- Reproduïdes a: B. FONT I OBRADOR: *De l'apotecaria històrica mallorquina*, Palma de Mallorca, 1987, p. 14-16
- 33.- Apotecari Bartomeu Tutzó: A.R.M. Protocol C-2816, 30-48
- 34.- B. QUETGLAS GAYA: *Los gremios de Mallorca*, Palma, 1939
- 35.- *Libre de Sent sovi*, op. cit. p.85

36.- Codex 3, AMP

37.- Citat per FARAUDO de S. G. en la introducció a op. cit.

38.- *Libre de totes maneres...*, p 119

39.- Existia un tercer procediment, la destil·lació per filtrum, que no era en cap cas una destil·lació. A Mallorca hi havia una variant d'aquest mètode, molt interessant i no recollida per R. J. FORBES, destinada a purificar aigües tèrboles, a: A.I. ALOMAR: *Una altra mostra...els filtres d'aigua mallorquins*. Miscel·lània Germà Colom. Pub. De l'Abadia de Montserrat, 1994

40.- C. GESNER, op. cit. p. 309

41.- Recepta presa de LL. ALEMANY VICH: *Desarrollo de la profesión farmacéutica en Mallorca*, tesi doctoral inèdita, Mallorca, 1974.

42.- M.J. SAMPIETRO SOLANES. *Plantes i altres medecines simples en ús a Mallorca baix medieval i renaixentista. Els remeis importats. El primer medicament americà*. Estudis Balearics (IEB) 64/65. Palma de Mallorca, 2000.

Abreviatures: A.R.M.: Arxiu Reial de Mallorca. A.M.P. : Arxiu Municipal de Palma de Mallorca