

“Es cosa muy provechosa y muy regalada para qualquier persona”¹: la confitura en los sistemas alimentarios de la Barcelona moderna.

(“Es cosa muy provechosa y muy regalada para qualquier persona”: confectionery in the food systems in early modern Barcelona.)

Marta Manzanares Mileo, Universidad de Barcelona, Observatorio de la Alimentación ODELA, martamanzanares123@gmail.com

Resumen: Las confituras ocuparon una posición singular en los sistemas alimentarios modernos. Compuestas esencialmente de azúcar y frutas, se consideraron alimentos de muy poco sustento pero con valiosas propiedades medicinales. Muchas confituras se prescribieron para prevenir y paliar ciertas dolencias mientras que su consumo se generalizó rápidamente como golosinas fuera del ámbito terapéutico gracias a su intenso sabor dulce. Debido a la dualidad de sus usos terapéuticos y alimentarios, las recetas de confituras formaron parte de los recetarios de confitería así como de las farmacopeas de la España moderna. En este contexto, este artículo examina los conflictos entre boticarios y confiteros sobre el derecho de vender dulces, revelando las complejidades de clasificación y diferenciación entre conservas medicinales y golosinas en la Barcelona del siglo XVII.

Palabras clave: Azúcar, confiteros (gremio de), dietética, dulces, época moderna, España, historia de la alimentación.

Abstract: Confectionery had a unique status in the food systems of the early modern period. Essentially made of sugar and fruit, sweets were regarded as foodstuff of low nutritional value and with medicinal virtues. A number of confections were first prescribed for certain ailments and their consumption rapidly extended beyond their medical use thanks to their intense sweet flavour. Due to the overlapping uses of confectionery as food and medicine, recipes for confectionery used to be part of cookbooks as well as *pharmacopoeia* in early modern Spain. This article examines the

¹ Baeza 2014 [1592]: 126.

disputes between pharmacists and confectioners over the right to sell sweets, revealing the complexities of classification and distinction between medicinal confections and sweet treats in seventeenth-century Barcelona.

Keywords: sugar, confectioners (guild), dietetics, sweetmeats, early modern Spain, food history.

Las confituras ocuparon una posición singular y diferenciada al resto de alimentos en los regímenes alimentarios modernos debido a su composición singular que las situaba tanto en el ámbito de la medicina como de la dulcería. En el siglo XVII, la palabra *confitura* fue un término genérico que comprendía todo tipo de conservas, frutas confitadas, confites y pastas dulces, cuyos ingredientes principales eran el azúcar y la fruta seca o fresca. Así, el lexicógrafo español Sebastián de Covarrubias definió *confitura* o *confite* como “la confección de la almendra, avellana o piñón, o cualquier fruta, o semilla incorporada, o cubierta con el azúcar”². Las confituras fueron productos alimentarios altamente valorados y considerados como verdaderos lujos alimentarios, gracias a su delicadeza, dulzura, refinamiento y, en parte, por sus altos precios. Las confituras se vieron como una auténtica fuente de placer alimentario y la gran afición al dulce que existía en la época moderna trascendía la valoración fisiológica del dulce innata al ser humano³. La apreciación por el dulce se vio acrecentada por la multiplicidad de significados que se atribuían a las confituras y que correspondían a los diversos contextos sociales y culturales en los cuales el dulce se asociaba a la alegría, la fiesta y la comensalidad.

Muchas de las cualidades atribuidas a las confituras fueron propiciadas por su ingrediente principal, el azúcar, del cual se creía que poseía numerosas virtudes terapéuticas. En un primer momento, el azúcar se introdujo en los hábitos alimentarios europeos como medicina, no solo como excipiente sino como remedio medicinal en sí mismo. La explotación de la caña de azúcar en diferentes localidades de la costa andaluza y de Levante en la península Ibérica, iniciada con la conquista árabe en el siglo VIII, no solo conllevó la implantación de nuevas formas de cultivo y tecnología de

² Covarrubias 1611: 232r.

³ Fischler 2001: 275.

extracción del azúcar sino también la introducción de sus usos medicinales y culinarios, los cuales influenciaron las prácticas farmacéuticas y confiteras ibéricas del periodo medieval⁴. La simultaneidad de usos del azúcar en el ámbito culinario y farmacéutico ha suscitado especial interés entre los medievalistas, especialmente entre los investigadores de la historia de la farmacia, siendo la elaboración de confituras competencia profesional de los boticarios o especieros medievales⁵. Ciertas confituras, especialmente aquellas elaboradas a base de anís, hinojo o canela, se les atribuyeron excelentes virtudes digestivas y se servían al final de los banquetes para facilitar la digestión. Tal como afirmó Mary Hyman, la función digestiva de las confituras habría justificado su posición fija al final de la secuencia de las comidas, servidas en un servicio ajeno al resto del banquete que no cumplía una finalidad alimentaria sino más bien finalidades higiénicas, digestivas y recreativas⁶. Asimismo, el medievalista francés Bruno Laurioux vinculó la ausencia o bien la presencia minoritaria de recetas de confituras en los recetarios de cocina medievales, precisamente con el carácter diferenciado de estos dulces, más cercano al ámbito farmacéutico y de la economía doméstica que al estrictamente culinario⁷.

Respecto a la España de época moderna, el aumento de las importaciones de azúcar producido en las plantaciones establecidas en las islas de Atlántico, como las Canarias o Madeira y, posteriormente en las colonias americanas, provocó que el azúcar sustituyera gradualmente la miel en sus funciones tradicionales como conservante, excipiente de medicamentos y edulcorante de todo tipo de platos. Sin embargo, son pocas las investigaciones que han tratado en profundidad los cambios y las continuidades de los valores, los usos y las prácticas alimentarias y medicinales de las confituras⁸. La ausencia de estas investigaciones contrasta con las copiosas referencias sobre los usos del azúcar en la composición de remedios medicinales, conservas y confituras en las fuentes manuscritas e impresas correspondientes a los siglos XVI y XVII, lo que

⁴ García 2002.

⁵ Entre la copiosa bibliografía sobre los boticarios en diferentes contextos mediterráneos de la Baja Edad Media, destacan las aportaciones de Jean-Pierre Bénézet y más recientemente de Mohamed Ouerfelli. Bénézet 1999 y Ouerfelli 2008.

⁶ Hyman 1992: 272-283.

⁷ Bruno Laurioux calificó las recetas de confituras de los recetarios medievales como *recettes-limites* o *para-culinaires*, ver Laurioux 1997: 14.

⁸ Entre los estudios dedicados a la confitería en la España moderna, destacan diversos trabajos de María Ángeles Pérez Samper, ver especialmente: Pérez Samper 1992; 154-175; 2010:108-135; Manzanares; Pérez Samper 2017: 137-157.

demuestra una pervivencia y una generalización de estas prácticas durante los siglos modernos. Por ello, el objetivo de este artículo es examinar la simultaneidad de las funciones alimentarias y medicinales atribuidas a las confituras así como los cambios y las continuidades de los significados y las prácticas de consumo de estos dulces en época moderna. El presente artículo pretende abordar esta cuestión a través del análisis de las disputas surgidas entre boticarios y confiteros por el control del mercado local del dulce en la Barcelona del siglo XVII. Los conflictos entre estos dos gremios ponen de manifiesto la existencia de una cierta problemática en diferenciar las confituras bien como medicinas o como simples golosinas. Siendo objeto de medicina así como de placer alimentario, las confituras resultan un objeto de estudio excelente para reexaminar el proceso de separación entre la gastronomía y la dietética que se dio de forma gradual a partir de mediados del siglo XVII.

1. La confitura según la dietética galénica moderna

Ante todo, resulta necesario presentar las particularidades de las confituras desde la perspectiva de la dietética moderna, la cual determinó los diferentes usos y formas de consumo relacionadas con estos productos alimentarios. La dietética en la España moderna se mantuvo fundamentalmente heredera de las teorías de Hipócrates y Galeno en las cuales medicina y alimentación estaban estrechamente unidas⁹. La dietética galénica prescribía los regímenes alimentarios según el temperamento de cada persona y según las calidades naturales de cada alimento. Esta idea se fundamentaba en la teoría de los cuatro humores o temperamentos promulgada en las obras clásicas de Hipócrates, Galeno y Dioscórides; sucedidas posteriormente por las del médico árabe Avicena (ca. 980-1037). Esta teoría se basaba en la existencia de cuatro calidades: caliente, fría, húmeda y seca, que se encontraban en diferentes grados en todos los elementos de la naturaleza.

Según el sistema hipocrático-galénico, la salud se entendía como el equilibrio entre estos cuatro humores y la enfermedad se interpretaba como un desequilibrio entre ellos, que debía corregirse a través de una dieta basada en el reequilibrio de los contrarios. Solo en los casos de enfermedades más complejas, era necesario recurrir al suministro

⁹ Sobre la relación de dietética y alimentación ver Ornellas 2011: 73-91 y Albala 2002.

de fármacos. Así, los medicamentos tenían como finalidad provocar alteraciones en los humores, que consistían en calentar, enfriar, humedecer o desecar las cualidades del cuerpo de la persona que las ingería. En su obra *De alimentorum facultatibus*, Galeno (129-199) clasificó los alimentos en dos clases: aquellos que daban sustento o mantenimiento al cuerpo y, aquellos que tenían poca sustancia alimenticia pero que poseían una cualidad dominante que generaba una alteración fisiológica en el cuerpo. Galeno denominó esta última categoría de alimentos como alimentos medicinales, es decir, alimentos que por sus cualidades predominantes actuaban naturalmente como medicamentos simples¹⁰.

Un claro ejemplo de estos alimentos medicinales fueron las confituras, siendo muchas de ellas administradas como remedios medicinales. Las confituras se componían básicamente de frutas frescas o secas, semillas o especias confitadas con azúcar. Galeno describió las frutas como excesivamente húmedas, frías y de muy poca sustancia y su consumo debía evitarse ya que su calidad fría dominante podía provocar problemas de salud. Ahora bien, si se administraban adecuadamente, las frutas ayudaban a solventar un gran número de dolencias y, por lo tanto, su ingesta se acostumbraba a prescribir como medicamento tanto en regímenes preventivos como curativos. Así, el médico Arnau de Vilanova en su *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, escrito a principios del siglo XIV, advertía que las frutas se debían comer solamente por utilidad y nunca por gusto o capricho¹¹. Igualmente los herbarios y los tratados de medicamentos simples clásicos describían con gran detalle las virtudes terapéuticas de una gran variedad de frutas como calabazas, ciruelas, melocotones, manzanas, peras, membrillos o cidras, de las cuales destacaban la capacidad astringente o estimulante del vientre, así como la capacidad de provocar sudor y orina¹². Estos textos clásicos fueron muy populares en la Baja Edad Media y el Renacimiento y muchos de ellos fueron traducidos y reinterpretados a través de la farmacopea árabe. En los siglos posteriores, las reglas dietéticas incluidas en estos textos pervivieron e influyeron los regímenes de salud españoles del siglo XVI, que constituyeron unas de las vías de difusión de la dietética moderna de base hipocrático-galénica en lengua vernácula.

¹⁰ Galeno 2013: 15.

¹¹ *Non enim ad voluptatem sumendi sunt, sed ad evidentem utilitatem, nam uti fructibus ad voluptatem conservacionem impedit sanitatis.* En Vilanova 1996: 442-443.

¹² Dioscórides 1570.

Para poder disfrutar de las virtudes de las frutas sin peligro para la salud, éstas se debían consumir con moderación y respetando un riguroso orden de ingesta, consumiendo las más dulces y acuosas al inicio de las comidas para evitar un exceso de agua en el cuerpo. En efecto, el peligro de comer fruta residía en ingerirla cruda lo que generaba su putrefacción en el cuerpo¹³. Una estrategia para contrarrestar y corregir el exceso de humedad y frialdad de las frutas era a través del proceso de confitado que consistía en cocer en jarabe de azúcar. El azúcar, de calidad caliente en primer grado y húmedo en segundo, ayudaría a compensar el exceso de humedad de las frutas, mientras que su cocción facilitaría su digestión y las conservaría durante más tiempo. Si bien este procedimiento se había efectuado tradicionalmente con jarabe de miel, ésta fue gradualmente sustituida por el azúcar ya que mejoraba las virtudes atribuidas a la miel: permitía una conservación más duradera, no dejaba sabores residuales y disfrutaba de mayores virtudes medicinales. El médico Andrés Laguna, traductor de Dioscórides, escribió sobre el azúcar que “no es tan dulce como la miel, pero mundifica, deseca y resuelve como ella; demás de esto no da sed, ni es enemigo del estómago, en las cuales cosas es la miel infamada”¹⁴.

La cocción en jarabe de azúcar de las frutas y otros compuestos ofrecía numerosas ventajas entre las cuales destaca la de edulcorar los medicamentos cuya composición integraba sustancias amargas y astringentes. Mejorar el sabor de las medicinas resultaba una cuestión crucial ya que se creía que la ingesta de medicamentos agradables al paladar tenía efectos más beneficiosos que aquellos que se tomaban con disgusto. El potente efecto edulcorante del azúcar fue elogiado por el gastrónomo italiano Bartolomeo Sacchi, conocido como Platina, cuando escribió sobre el azúcar que cualquier alimento, por muy insípido que fuera, podía ser corregido con la agregación de azúcar¹⁵. De forma similar, el farmacéutico español Juan del Castillo justificaba las razones para someter las medicinas a la cocción en jarabe de azúcar de la forma siguiente:

La primera, para que sean más suaves al gusto. La segunda, para conservar largo tiempo su virtud. La tercera, para aumentar su fuerza débil y volver su acción y virtud, por la mistura de otros medicamentos. La quarta, para poner freno, o de todo punto quitalle la

¹³ Núñez de Oria 1586: 231r.

¹⁴ Dioscórides 1570: 81.

¹⁵ Faccioli 1985: 49.

calidad contraria a nuestro desseo, sea por trituración, infusión, cozimiento, assación [...], lavación, y retenemos aquella que nos conviene¹⁶.

La cocción en jarabe de azúcar, operación denominada en ámbito farmacéutico como *confectio*, constituía un procedimiento habitual en la composición de medicinas sólidas compuestas como los opiatos o las tablillas, en el cual el azúcar actuaba como excipiente y edulcorante. En otros casos, las frutas y especies confitadas en azúcar se administraban directamente a los enfermos.

Las confituras elaboradas a partir de la cocción de ciertas frutas, flores y semillas en jarabe de azúcar tuvieron una presencia relevante tanto en los tratados de confitería como en las farmacopeas modernas. La presencia de compuestos medicinales a base de azúcar fue muy frecuente en las farmacopeas catalanas y españolas. En el caso concreto de la ciudad de Barcelona, la obra *Concòrdies de Barcelona*, editada el 1511, constituyó la farmacopea de obligatorio cumplimiento de todos los boticarios de la ciudad hasta finales del siglo XVIII. La finalidad de dicha obra era reglamentar y estandarizar las fórmulas magistrales de los boticarios barceloneses, seleccionadas entre las recetas de las autoridades clásicas más reputadas de la época. Del mismo modo que las farmacopeas clásicas, las *Concòrdies* dedicaron un capítulo a las confituras y conservas. Entre ellas, destaca la receta de diacitrón extraída del *Antidotarium Nicolai* elaborada con miel y una gran variedad de especies orientales como la pimienta, la galanga, la nuez moscada, el espinacardo y el cardamomo¹⁷. Igualmente, las *Concòrdies* contenían fórmulas extraídas de la obra de Mesué como el *saccharum rosatum*, *saccharum violatum* o *saccharum buglasatum* que coincidían en gran medida con las recetas de azúcar rosado, azúcar violado y conserva de flor de buglosa de los tratados de confitería coetáneos¹⁸. Por otra parte, muchas de estas conservas medicinales aparecen descritas en la obra *Los cuatro libros de arte de confitería* de Miguel de Baeza publicada el 1592 y considerada el primer tratado de confitería publicado en castellano. En el prólogo de la obra, el autor elogiaba las innumerables virtudes saludables del azúcar: “En las cosas que Dios ha creado para buen provecho de los hombres es una de ellas del açúcar por ser tan suave y dulce y de mucho provecho para muchas cosas porque de ello se hazen

¹⁶ Castillo 1622: 1v.

¹⁷ Doménech; Pau 2007 [1587]: 61.

¹⁸ Ibid: 86

muchas conservas y confituras, medicinas y xaraves para sanos y enfermos”¹⁹. En sus recetas, Miguel de Baeza demuestra notables conocimientos especializados sobre las virtudes medicinales de sus composiciones, precisando las formas de suministro y las prescripciones para cada temperamento y/o dolencia. Así, la conserva de piel de cidra fina la recomienda para el dolor de estómago de las mujeres recién paridas, mientras que la conserva de raíz de escorzonera la prescribe contra la melancolía. Igualmente, la conserva de almendras verdes la recomienda para remediar los antojos de las mujeres embarazadas y para los enfermos sin apetito²⁰. En algunos casos, Miguel de Baeza cita explícitamente los nombres de las autoridades médicas clásicas o bien se dirige en primera persona al lector para otorgar validez y efectividad a sus recetas, como en la receta de jalea de limón de la cual se lee:

De esto se ha de usar cada mañana porque es muy saludable para quitar las cóleras del cuerpo y deshace malas disposiciones y males de orina porque es muy corriente para el cuerpo. Y dize Galeno que todas las cosas corrientes y saludables al cuerpo deshacen qualquier mal humor, melancolías y tristezas del corazón. Y así te digo lector que mis medicinas que tantos provechos hace y tiene y si es necesario de tomar por las mañanas y más siendo como es de tan poco coste que puedas hacer media libra y se puede dar a qualquier enfermo como sea de calentura²¹.

Según los criterios de la dietética clásica, las confituras no eran comprendidas como alimento, entendido como sustancia nutritiva del cuerpo, a causa de su bajo valor nutricional y de las cualidades dominantes de sus componentes tales como el azúcar, las frutas y las especias. La condición no alimentaria de las confituras a su vez se refleja en la permisividad de comer confituras durante los periodos de ayuno des de la Baja Edad Media. En los sermones de Vicente Ferrer, el consumo de vino y confites durante los periodos de ayuno fue una de las pocas excepciones alimentarias permitidas debido al carácter medicinal de éstos: “*Dien que hoc així com a medicina, no així com a vianda; e per ço, pot hom menjar confits e beure, mas pa, no: no és medicina*”²². Por tanto, la ingesta de dulces y vino especiado no rompía el ayuno ya que no se consideraban alimento sino que su ingesta cumplía una función estrictamente medicinal. Además

¹⁹ Baeza 2014 [1592]: 25.

²⁰ Ibid.: 73, 84, 94.

²¹ Ibid.: 115.

²² Sermón predicado por Vicente Ferrer durante la cuaresma el 19 de mayo de 1413 citado en: Vela i Aulesa 1996: 672.

Vicente Ferrer precisaba lo que podía consumirse como colación advirtiendo que todos los alimentos que se servían como comida no podían servirse como colaciones, entre los cuales no comprendía los dulces: “*Un doctor posa que ninguna cosa que es prenga en dinar o en sopar, no es pot pendre a col.lació: dàtils confits, hoc; no figues seques, ne pinyons, no, si no són confits; olives, no; així no ninguna cosa que es prenga acostumadament en taula*”²³. Por consiguiente, la permisividad del consumo de confituras durante los días de ayuno parece estar justificada precisamente por el hecho de no comprender dichos dulces como alimento nutritivo del cuerpo. A menudo era difícil discernir las intenciones reales de su ingesta, ya que las confituras se comían en cualquier ocasión y su consumo no siempre se destinaba a la prevención o curación de ciertas dolencias. Así, el discurso médico era frecuentemente utilizado como pretexto para justificar la golosina o el placer alimentario, visto como pernicioso e inmoral²⁴. Fuera de su función medicinal, los dulces eran vistos como verdaderos lujos alimentarios, innecesarios para el sustento del cuerpo y su ingesta solo podía relacionarse con la recreación del placer del paladar. Así, los dulces representaron la superfluidad y el placer alimentario por antonomasia, de manera que la palabra *golosina* se relacionaba con la idea de lo dulce, un término definido por Sebastián de Covarrubias como “la frutilla o cosa dulce, que no se come tanto por mantenimiento, como por gusto”²⁵.

2. La Concordia de Barcelona (1603)

La coincidencia tanto en los ingredientes como en las técnicas de elaboración de medicinas compuestas y de confituras conllevó a que estos artículos fueran comercializados por los mismos profesionales. En la Barcelona de la Baja Edad Media, la venta de drogas simples y la elaboración de jarabes, electuarios, tabletas, aguas destiladas y todo tipo de confituras estaba en manos de los especieros o boticarios²⁶. El año 1445 los especieros o *speciers* se erigieron en el Colegio de Boticarios con el objetivo de consolidar su monopolio en la venta de medicamentos y desvincularse así del resto de comerciantes que vendían compuestos medicinales sin garantías. Por otro lado, casi un siglo después, el año 1562, drogueros y confiteros fundaron el Colegio de

²³ Ibid.

²⁴ Flandrin 1982: 92.

²⁵ Covarrubias 1611: 441r.

²⁶ Batlle 1994; Vela i Aulesa 2003.

Drogueros y confiteros de Barcelona, en cuyas ordenanzas se estableció su exclusividad en cuanto a la comercialización de drogas, salsas, especias y confituras²⁷. El alto grado de especialización que alcanzó el mercado barcelonés a mediados del siglo XVI provocó el solapamiento de las competencias entre corporaciones muy afines, siendo las disputas entre confiteros y boticarios un caso paradigmático²⁸. A pesar de la clara definición de las competencias comerciales de cada uno de los dos Colegios, las injerencias y el intrusismo cometido por ambas corporaciones fueron muy recurrentes. Mientras que los boticarios elaboraban y vendían todo tipo de confituras en sus tiendas, éstos acusaban los confiteros de vender medicamentos prohibidos por las ordenanzas de los boticarios.

A lo largo del siglo XVI, los boticarios lucharon incansablemente por defender su monopolio en el comercio de los medicamentos frente aquellos “comerciantes indoctos” como eran calificados los drogueros y confiteros²⁹. El desgaste provocado por los numerosos pleitos entre confiteros drogueros y boticarios los llevó a firmar una Concordia en el año 1603 en la cual se comprometían a renunciar a las diversas causas judiciales que tenían pendientes entre ellos³⁰. La Concordia se resolvió claramente favorable a los boticarios reafirmando su exclusividad en la venta de drogas trituradas.

No obstante, se concedió a los drogueros la autorización de vender determinadas especies de uso culinario como la pimienta, el jengibre, los claveles, la canela, el azafrán, la nuez moscada y algunas salsas como la conocida *pólvora del Duch*. Entre las medidas acordadas, se estableció que el reconocimiento de las mercancías de las tiendas de los drogueros confiteros sería ejecutado por los cónsules del Colegio de boticarios acompañados de uno de los cónsules drogueros. En estas visuras, los boticarios debían limitarse a reconocer las “*coses tocants à medicinas*” y no podían entrometerse en “*coses de confitures*” como eran “*confits, dragea, gingebrons, saliandra, canyellons, confits de pinyó, codonyat de sucre, o de mel, llengua bovina, o de rel de borratges,*

²⁷ AHCB, 2B.IV-18, fol.136r.

²⁸ En París, pese a que boticarios y drogueros confiteros formaban parte de la misma corporación, las disputas entre ellos fueron constantes hasta su definitiva separación el año 1777. Lespinasse 1886: 496-539. De la misma forma sucedió en Marsella, ver: Boulanger 1988: 43-56. Sobre la conflictividad gremial protagonizada por confiteros en Portugal, ver Drumond Braga 2014: 165-192.

²⁹ “persones indoctes, com son droguer, o droguers” así se refirieron los cónsules boticarios a los drogueros en un extracto del libro de actas de la corporación del año 1531. Ver Sugranyes 1915: 70.

³⁰ La Concordia fue autorizada por el *Consell de Cent* y ratificada en forma de Real Cancillería por el capitán general en nombre del rei el 12 de octubre de 1604. AHCB, 1.B.II-112, fols.140v- 141v. En Jordi 1975: 120-121.

*composta y altres confitures, axí en forma sòlida, com en forma líquida*³¹, ya que estos artículos eran de la competencia de los drogueros confiteros. Sobre la prohibición de supervisar la calidad de las confitures por parte del Colegio de boticarios, éstos últimos no se mostraron contrariados sino más bien halagados, ya que no querían ser confundidos con el estamento de los confiteros:

Nos som acontentats facilment de no tenir dret, no actió sobre visitar, ni prohibir aquelles confitures de llépols, mencionades en dita Concordia, y haven feta aqueixa sola exceptuació, per considerar requeya sobre cosas més de platxeria, que medicinals; y també perquè nons equivocassem ab lo estament de Confeters, ò Sucrers, pus la diferència està en què los Apothecaris són vertaders Artistas, y així admesos en casa la Ciutat, y en contrari els Sucrers, ò Confeters³².

En segundo lugar, la Concordia establecía que los boticarios tenían derecho a elaborar y vender todo tipo de confitures sin la necesidad de someterlas al reconocimiento de los cónsules confiteros³³. Los boticarios vieron necesario añadir esta cláusula en la Concordia en donde se declaraba su derecho a elaborar dulces para evitar así posibles litigios suscitados por los confiteros. Sin embargo, los confiteros tenían prohibido comercializar con conservas medicinales por ser competencia exclusiva de los boticarios. En la Concordia se precisaron cuales eran las conservas medicinales que quedaban prohibidas a los confiteros: “*conserva de roses, ja sigui de mel com de sucre de satalia, de codonys, de flor de taronger, de buglosa, y de borratges, de nenúphar, y altres qualsevol espècie sian fora de les dalt expresadas*”³⁴. En caso de contravención, se penalizaba al infractor con una pena de cien sueldos y con la confiscación de las mercancías prohibidas, penas impuestas en las ordenanzas de los boticarios confirmadas por privilegio real en el año 1510³⁵.

La clasificación entre conservas medicinales y el resto de confitures presentada en la Concordia demuestra un cambio de actitud hacia las funciones y los usos atribuidos a los dulces, en los que los fines medicinales y “alimentarios” se diferenciaban a través de su composición y tipología a inicios del siglo XVII. Esta distinción muestra una cierta

³¹ Ibid.

³² BC, F.BON. 15131.

³³ AHCB, 1.B.II-112 fol 140v- 141v. En Jordi, Ibid.

³⁴ Ibid.

³⁵ AHCB, 1.B.II-50 fol. 46r.

pérdida del valor medicinal de los dulces y, sobretodo, del azúcar, una tendencia iniciada hacia el 1550 y que coincide con el momento en que el consumo de azúcar estaba bastante extendido como condimento y edulcorante³⁶. No obstante, esta categorización de las confituras difícilmente reflejaba las prácticas reales de su consumo, siendo las mismas confituras igualmente apreciadas e ingeridas tanto por sus virtudes medicinales como por su delicado gusto. De esta forma, en el año 1622 el farmacéutico Juan del Castillo todavía afirmaba sobre las confecciones a base de azúcar o miel que podían servir como alimento y también como medicamento³⁷.

3. Conservas medicinales o confituras regaladas?

A pesar de la especificidad de las cláusulas de la Concordia, estas disposiciones admitían distintas interpretaciones y, por consiguiente, no tardaron en surgir las primeras discrepancias entre ambas corporaciones. En noviembre de 1657, los cónsules del Colegio de boticarios de Barcelona requisaron algunas confituras de las tiendas de los drogueros Lluçà Baulell, Pere Vidal y Jeronim Valls. En concreto, requisaron algunas jarras de conserva de rosas, conserva de membrillo, jalea de granada y caramelos ya que los oficiales boticarios consideraron que se trataban de artículos de competencia exclusiva de los boticarios debido al carácter medicinal de los compuestos. Frente a esta acción, el Colegio de drogueros y confiteros de Barcelona presentó un recurso judicial solicitando la anulación de dichos apremios. Éstos alegaron que los dulces requisados no estaban prohibidos por la Concordia ya que, lo que los boticarios consideraban como conservas y jaleas medicinales, en realidad se trataban de meros dulces, siendo la conserva de rosa elaborada tan solamente con azúcar mezclado con rosas, la mermelada hecha con azúcar fundido con membrillo y los caramelos con tan solo jarabe de azúcar con un poco de agua de olor³⁸.

Los drogueros argumentaron en su defensa que existían diferencias sustanciales entre la composición de las conservas medicinales y las “confituras regaladas” de los confiteros confrontando las diferentes recetas en el recurso judicial. Sobre la conserva de rosas medicinal elaborada por los boticarios, los drogueros afirmaban que éstos la fabricaban

³⁶ Albala 2002: 211.

³⁷ Castillo 1622: 1r.

³⁸ AHCB, 1C.XX-127, 1654.

según las indicaciones de la Concordia farmacéutica de 1587 en la cual la conserva no se cocía al fuego sino que se dejaba en una jarra de vidrio expuesta al sol durante tres meses de manera que se cociera sin que se exhalara la virtud de sus simples³⁹. En cambio, la conserva de rosas de los confiteros se elaboraba de forma muy distinta, cociendo azúcar fino con una pasta de pétalos de rosa en un perol hasta alcanzar el punto de cocción deseado. Según el criterio de los confiteros, con este proceso las virtudes medicinales se perdían y la conserva de rosas dejaba de tener carácter medicinal. En cuanto a la jalea de granada, los confiteros afirmaron que ellos la componían solo con zumo de granada y azúcar y que acostumbraba a “*ser vist no per medicina sino per donar gust al menjar dels homens sans y regalats y de bon gust en Barcelona y altres parts*”⁴⁰.

Respecto a los caramelos, los drogueros sostuvieron que los boticarios llamaban erróneamente tabletas para la tos lo que eran simplemente caramelos. Éstos declararon que los caramelos se fabricaban hirviendo el azúcar clarificado con un poco de agua de olor hasta alcanzar su punto de caramelo. Por el contrario, la receta de tabletas para la tos era muy distinta y correspondía a la receta *Diatragacantum frigidum* de la Concordia farmacéutica de 1587, la cual contenía un gran número de drogas simples⁴¹. De forma similar, el confitero Miguel de Baeza distinguía en su obra dos versiones de caramelos, una receta medicinal, que se prescribía para ablandar el pecho y deshacer las flemas mientras que la segunda era “cosa muy golosa y regalada” y servía para agasajar y obsequiar a los invitados⁴². En este caso, ambas versiones solo diferían entre ellas en la calidad del azúcar utilizado; blanco y recio para los caramelos medicinales, y azúcar clarificado para los caramelos. Finalmente, la conserva de membrillo de los confiteros consistía en hervir los membrillos con azúcar clarificado hasta obtener el punto adecuado. Los confiteros alegaron que esta mermelada era muy diferente a la conserva purgativa de membrillo que elaboraban los boticarios, la cual incluía escamonea, una resina medicinal con un potente efecto purgante. Con el objetivo de reforzar la validez de sus argumentos, los confiteros demostraron que la receta de conserva de membrillo de los boticarios coincidía con la receta de la farmacopea de Juan de Castillo. En efecto,

³⁹ Ibid. Se refiere a *Concordia Pharmacopolarum Barcinonensium. De compendis medicamentis compositis*. Doménech; Pau 2007 [1587].

⁴⁰ Ibid.

⁴¹ Ibid.

⁴² Baeza 2014 [1592]: 124.

la obra de Juan de Castillo contiene esta receta titulada *Dyacidonium purgans*⁴³. No obstante, lo que los confiteros parecen obviar en su defensa es que la receta anterior a la mencionada, titulada *De pulpa cydoniorum*, corresponde a la receta de conserva de membrillos habitual, que consiste en cocer la pulpa de los membrillos en un almíbar de azúcar y en la cual Juan de Castillo advierte que la receta de los confiteros y aquella de los boticarios solo se diferenciaba en la cantidad de azúcar añadido:

Algunos, y en especial los confiteros, no echan más de una libra de pulpa, y dos libras de açúcar y assí sacan una carne muy blanca, gusto de açúcar, y quando mucho le echan una libra de carne y libra y media de açúcar, mas para medicinal podremos tomar las cantidades de la mermelada de çumos⁴⁴.

Con el objetivo de demostrar que las confituras que habían obrado los confiteros acusados eran simples golosinas, los cónsules drogueros solicitaron examinar las confituras requisadas y verificar que la composición de dichos dulces no contenía ningún compuesto medicinal y que no seguían ninguna fórmula magistral. La visura la llevaron a cabo dos doctores en medicina, dos drogueros y mercaderes de Barcelona, Pau Ferrer y Bernat Oliver junto con dos boticarios.

El surgimiento de este pleito muestra que la voluntad de confiteros y boticarios en repartirse el mercado del dulce mediante la clasificación entre conservas medicinales y confituras fracasó, debido a que ciertas confituras se utilizaban indistintamente tanto para cuestiones médico-dietéticas como para satisfacer los placeres del gusto. Los argumentos presentados por los confiteros para demostrar que sus confituras no tenían carácter medicinal, ponen en evidencia la significativa afinidad que todavía existía entre estas dos actividades profesionales a mediados del siglo XVII. Los confiteros declaraban que las especias, también denominadas drogas simples, eran un ingrediente propio e imprescindible de las confituras medicinales, pese a que el uso de especias como la canela, el anís, los claveles, el almizcle o el ámbar gris, se añadían en todo tipo de dulces y platos como aromatizantes. Por otro lado, sobre la cocción de las conservas expuestas al calor del sol, esta operación no resultaba exclusiva de los boticarios ya que los recetarios confiteros coetáneos describían los mismos procesos para preservar las

⁴³ Castillo 1622: 10v-11r.

⁴⁴ Ibid.

cualidades de sus ingredientes⁴⁵. Finalmente, el uso de mayor o menor cantidad de azúcar según la finalidad del compuesto parece ser el argumento más obvio, siendo la cantidad de azúcar comúnmente mayor en el caso de las confituras más golosas.

4. Apuntes finales

La distinción establecida en la Concordia de 1603 entre confituras y compuestos medicinales azucarados, se hizo más evidente durante las décadas posteriores. Entre mediados del siglo XVII y XVIII, la difusión de nuevas corrientes científicas de base empírica y los avances en el campo de la química contribuyeron a desautorizar el sistema hipocrático-galénico. Las explicaciones de base química fundamentadas en las ideas de Paracelso (1493-1541) deslegitimaron las restricciones alimentarias promovidas por las teorías humorales del galenismo clásico. Paracelso creía que la enfermedad debía combatirse con medicamentos químicos compuestos a base de la concentración de principios esenciales. El desarrollo de la química y de las nuevas ideas mecánicas sobre la digestión liberaron los regímenes alimentarios de la necesidad de equilibrar los alimentos según sus calidades contrarias. Este proceso calificado por Jean-Louis Flandrin como la “*libération de la gourmandise*” transformó no solo las formas de pensar la alimentación sino también las prácticas y las preferencias alimentarias⁴⁶. De esta forma, la nueva filosofía médica comportó una revalorización de los alimentos, como fue el caso de las frutas, de las cuales se cuestionaron los efectos nocivos que supuestamente tenían para la salud a la vez que surgieron las primeras críticas a las virtudes milagrosas del azúcar.

La irrupción de las nuevas ideas científicas en la medicina española se dio de forma tardía y no fue hasta la década de 1680 cuando se produjeron las primeras rupturas con la tradición, si bien que la tradición galénica continuó teniendo numerosos adeptos⁴⁷. En el ámbito de la dietética, la obra de salud pública de Juan Bautista Juanini, publicada el 1679 y considerada la primera obra de medicina moderna española, todavía veía con recelo el consumo de frutas:

⁴⁵ En las recetas correspondientes a la conserva de membrillo, de flor de borraja y de rosas del recetario del confitero catalán Francesc Corominas, éstas se cuecen brevemente en un cazo y se colocan en jarras expuestas al sol durante dos o tres días. Corominas 1994 [1663]: 131.

⁴⁶ Flandrin: 1982: 92.

⁴⁷ López Piñero 1979: 339-340.

No tan solamente se ha de guardar de los alimentos referidos, sino de todo género de frutas, excepto algunas, como son guindas, fresas, unas peras bergamotas, aunque en las de este género también se han de comer pocas: las demás frutas son todas malas, porque unas llenan de crudezas, otras son flatulentas; de modo que de estas, no se han de comer, sino del modo que se suele dezir: poco veneno no mata⁴⁸.

Las farmacopeas españolas de finales del siglo XVII y XVIII se mantuvieron en general fieles a las nociones del sistema galénico, aunque adoptaron la innovadora nomenclatura iatroquímica como muestra de modernidad. En cuanto a las conservas medicinales a base de azúcar, el farmacéutico iatroquímico Félix Palacios aun justificaba su uso en el ámbito farmacéutico a principios del siglo XVIII. Según el autor, el uso de conservas de frutas o flores en azúcar tenía como finalidad conservar las virtudes de las drogas simples, mejorar su virtud al mezclarlo con otros medicamentos y mejorar la acrimonia producida por algunas drogas⁴⁹. La presencia de recetas de conservas azucaradas se mantuvo en las farmacopeas españolas a lo largo del siglo XVIII, aunque limitadas a ciertas especialidades concretas como la conserva de rosa o de membrillo, siendo precisamente éstas las que mayores controversias habían generado entre los boticarios y los confiteros barceloneses. La farmacopea iatroquímica comprendía la confección de conservas a base de azúcar y frutas por parte de los boticarios, ya no como medicinas en sí mismas sino como excipientes de los medicamentos químicos más complejos. El cambio de estatus de las confituras y su desvinculación con el arte farmacéutico fueron a su vez manifestados en la obra del médico escocés William Buchan, traducida al castellano por el médico Antonio de Alcedo:

Todas las boticas antes llenas de estas preparaciones (conservas) de modo que podían pasar por Confiterías, y todas ellas tienen tan pocas virtudes medicinales que con más razón se deben tener por dulces y golosinas, que por remedio. Pero no obstante algunas veces son útiles para reducir en bolos, o píldoras algunos polvos de los más pesados, como las preparaciones del hierro, del mercurio y del estaño⁵⁰.

En definitiva, con estos últimos ejemplos se ha querido mostrar que se debe determinar con cautela el alcance de la difusión y los ritmos de asimilación de las nuevas ideas dietéticas así como de la separación definitiva entre la medicina y la alimentación que,

⁴⁸ Juanini 1679: 63.

⁴⁹ Palacios 1716: 159.

⁵⁰ Buchan 1785: 25.

en el caso de los dulces, fue un proceso que transcurrió con cierta singularidad. En todo caso, tanto si se comían por sus efectos terapéuticos como para deleitar el paladar goloso, no cabe duda que las confituras constituyeron irresistibles regalos para el cuerpo y el espíritu tanto de sanos como de enfermos.

Fuentes

Archivo histórico de la ciudad de Barcelona (AHCB), 1.B.II-50, fol. 46r

Archivo histórico de la ciudad de Barcelona (AHCB), 1.B.II-112, fol. 140v- 141v.

Archivo histórico de la ciudad de Barcelona (AHCB), 2B.IV-18, fol.136r.

Archivo histórico de la ciudad de Barcelona (AHCB), 1C.XX-127, 1654.

Buchan, William (1785), *Medicina doméstica, o Tratado completo del método de precaver y curar las enfermedades con el régimen y medicinas simples, y un apéndice que contiene la farmacopea necesaria par el uso de un particular*, Madrid.

Capítols tocants a les coses que los droguers poden tenir y vendrer tant solament en sas botigas y lo modo de visitarlas, [1604], Barcelona.

Castillo, Juan del (1622), *Pharmacopoea: universa medicamenta in officinis pharmaceuticis usitata complectens, et explicans*, Cádiz.

Covarrubias, Sebastián de (1611), *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid.

Dioscórides Pedani (1570), *Pedacio Dioscorides Anazarbeo. Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortiferos traducido de lengua griega en la vulgar castellana & ilustrado con claras y substanciales annotationes y con las figuras de innumeras plantas exquisitas y raras por el doctor Andres de Laguna*, [Salamanca].

Juanini, Juan Bautista (1679), *Discurso físico, y político, que demuestra los movimientos que produce la fermentación, y materias nitrosas en los cuerpos sublunares y las causas que perturban las benignas, y saludables influencias del ambiente desta villa de Madrid*, Madrid.

Núñez de Oria, Francisco (1586), *Regimiento y aviso de sanidad, que trata de todos los géneros de alimentos y del regimiento della salud*, Medina del Campo.

Palacios, Félix (1716), *Palestra pharmaceutica chymico-galenica: en la qual se trata de la elección de los simples, sus preparaciones chymicas y galenitas*, Barcelona.

Bibliografía

Albala, Ken (2002), *Eating right in the Renaissance*, University of California Press, Berkeley.

Baeza, Miguel de (2014) [1592], *Los cuatro libros del arte de la confitería*, Antonio Pareja Editor, Toledo.

Batlle, Carme (1994), *Francesc Ferrer, apotecari de Barcelona vers el 1400, i el seu obrador*, Consell Superior d'Investigacions Científiques, Barcelona.

Bénézet, Jean Pierre (1999), *Pharmacie et médicaments en Méditerranée occidentale (XIII-XVIe)*, Honoré Champion Éditeur, Paris.

Boulanger, Patrick (1988), “Droguistes marseillais a la fin du XVIIe siècle”, en Aillaud, Georges. J., et al., *Herbes, drogues et épices en Méditerranée*, Éditions du Centre national de la recherche scientifique, Paris, 43-55.

Coromines, Francesc (1994) [1663], *Un Receptari gironí d'adrogueria i confiteria del segle XVII de Francesc Corominas*, Vila, Pep; Prat, Enric; Plana, Joan; Boadas, Joan (eds.), Ajuntament de Girona, Girona.

Doménech, Bernand; Pau, Joan Benedicte (2007) [1587], *Concordia Pharmacopolarum Barcinonensium*, in Suñé Arbussà, J. M. (ed.), *Les Concòrdies de Barcelona del segle XVI*, Universitat de Barcelona, Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya, Barcelona, vol. 2.

Drumond Braga, Isabel (2014), “Confeiteiros na Época Moderna: Cultura Material, Produção e Conflituosidade”, in Soares, Carmen; Coutinho de Macedo, Irene (coords.), *Ensaio sobre o Património Alimentar Luso-Brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 165-192.

Flandrin, Jean-Louis (1982), “Medicine et habitudes alimentaires anciennes”, in Margolin, Jean-Claude; Sauzet, Robert (eds.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance: actes du colloque de Tours de mars 1979*, Maisonneuve et Larose, Paris, 85-95.

Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (2011), “De la dietética a la gastronomía o la liberación de la gula”, in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds.), *Historia de la alimentación*, Trea, Gijón, 843-867.

Fischler, Claude (2001), *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris.

Galeno, Claudio (2013), “De alimentorum facultatibus. Sur les facultés des aliments” in *Obres*, Les Belles Lettres, Paris, vol. 5.

García, Expiración (2002), “El sabor de lo dulce en la gastronomía andalusí”, in Nuez, Fernando (ed.), *La herencia árabe en la agricultura y el bienestar de Occidente*, Universidad Politécnica de Valencia, Valencia.

González y Sugranyes, Miquel (1915), *Contribució a la història dels antics gremis dels arts y oficis de la Ciutat de Barcelona*, Henrich y Com, Barcelona, vol. 1.

Hyman, Mary (1992), "Les menues choses qui ne sont de nécessité: Les confitures et la table", in Lambert, Carole (ed.), *Du manuscrit à la table*, Champion-Les Presses de l'Université de Montréal, Paris-Montréal, 273-83.

Jordi González, Ramón (1975), “Legislación de antaño. Boticarios y drogueros barceloneses: Concordia, deudas y discusiones”, *Boletín Informativo de Circular Farmacéutica*, 13: 111-122.

Laurioux, Bruno (1997), *Les livres de cuisine médiévaux*, Brepols, Turnhout.

Lepinasse, René de (1886), *Les métiers et corporations de la ville de Paris: XIVe-XVIIIe siècles*, Imprimerie Nationale, Paris.

López Piñero, José María (1979), *Ciencia y técnica en la sociedad española de los siglos XVI y XVII*, Labor, Barcelona.

Manzanares, Marta; Pérez Samper, María Àngeles (2017), “La confitura a la Catalunya moderna”, in Sabaté, Flocel (ed.), *Sucre i societat*, Pagès, Lleida, 137-157.

(2018), *La confitura a la Catalunya moderna: pràctiques i significats entorn dels dolços (segles XVI-XVIII)*, Tesis Doctoral inédita, Universitat de Barcelona.

Ornellas e Castro, Inês de (2011), “Prática médica e alimentação nos textos portugueses seiscentistas” in Fontes da Costa, Palmira; Cardoso, Adelino (coords.) *Percursos na História do Livro Médico (1450-1800)*, Colibri, Lisboa, 73-91.

Ouerfelli Mohamed (2008), *Le sucre: Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Brill, Leiden.

Pérez Samper, María Àngeles (1992), “Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)”, in Grazia Profeti, Maria (ed.), *Codici del gusto*, Francoangeli, Milano, 154-175.

Pérez Samper, Maria dels Àngeles, (1993), “La confitura de la diputació del general: un problema de despesa pública al segle XVII”, *Pedralbes*, 13. 1: 367-378.

Pérez Samper, Maria dels Àngeles (2010), “La confitura en els receptaris”, Garcia Espuche, Albert (ed.), *Drogues, dolços i tabac*, Ajuntament de Barcelona, Barcelona, 108-135.

Platina (1985), *Il piacere onesto e la buona salute*, Facicioli, Emilio (ed.), Giulio Einaudi, Torino.

Vela i Aulesa, Carles (1996), “La col·lació, un àpat medieval poc conegut”, in *La Mediterrània: àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Institut d'Estudis Baleàrics, [Palma], 669-686.

Vela i Aulesa, Carles (2003) *L'Obrador d'un apotecari medieval segons el Llibre de Comptes de Francesc ses Canes (Barcelona, 1378-1381)*, Consell Superior d'Investigacions Científiques, Barcelona.

Vilanova, Arnau de (1996), *Regimen sanitatis ad Regem Aragonum*, García Ballester, Luís; McVaugh, Michael R.; Gil-Sostres, Pedro (eds.), Universitat de Barcelona, Barcelona, vol. 10.1.