

## SUMARI

<i>Sucre i societat</i> , Flocel Sabaté.....	7
<i>Noves lectures, antigues històries sobre la dolçor a l'edat mitjana</i> , Guillem Rosselló Bordoy.....	21
<i>Dulzores orientales y pestilencia: Las importaciones de azúcar en Barcelona durante la primavera de 1349</i> , Antoni Riera Melis.....	37
<i>Sucre i sucres a la ciutat de Mallorca baixmedieval</i> , Maria Barceló Crespí.....	65
<i>Sucre de canyamel. Un secular viatge cap a l'Occident. Història i empremta arqueològica d'una tècnica medieval al cor de la Safor: al comtat d'Oliva i al ducat dels Borja</i> , Josep A. Gisbert Santonja.....	89
<i>La confitura a la Catalunya moderna</i> , Marta Manzanares Mileo, Maria Àngels Pérez Samper .....	137
<i>La construcció de la Sucreta de Menàrguens a través de la premsa i la literatura</i> , Antoni Josa Buchaca .....	159
<i>Les repercussions de la política a la Sucreta de Menàrguens (1900-1916)</i> , Antoni Josa Buchaca .....	173

# SUCRE I SOCIETAT

FLOCEL SABATÉ

El binomi sucre i societat esdevé un prisma per l'anàlisi social. Partint de la marginalitat, el sucre arribarà a imposar-se com a referent dels elements exquisits propis de les altes capes socials, per a posteriorment lliurar-se a la generalització i la banalització. És el recorregut que acompanya la història de la humanitat durant una vintena de segles.

D'antuvi, la farmacopea clàssica empra la mel, ja sigui consumida directament, bevable com aiguamel o mesclada amb llet, i *cocida hasta alcanzar una consistència de emplasto*, tal com recull Galè, juntament amb diverses espècies.<sup>1</sup> Rarament, i amb dubtes, s'incorpora l'ús del sucre —*σάχαρ*, que s'ha interpretat de canya o de bambú—, segons el mateix Galè esmenta en el tractament d'estats febrils,<sup>2</sup> tot denotant així una ben escassa presència del producte, malgrat que ja en el segle I Plini i Dioscòrides el contemplaven entre els medicaments.<sup>3</sup> Coetàniament, l'edulcorant a la taula romana era la mel, com evidencia Apici en el *De*

---

1. GALENO, *Patologías y su tratamiento terapéutico y farmacológico según sus dos obras: Sobre el Método terapéutico (dedicado) a Glaucón (libros I y II); y sobre el método terapéutico (libros I-XIV)*, ed. Manuel CEREZO, Editorial Fonoll, Lleida, 2013, vol. 1, p. 64-112 i 264.

2. *Cuando le hayas evacuado la sangre moderadamente dale no mucho después algunos de los alimentos o medicinas que sean detergentes. Pero no son muchos los que pueden hacer esto en las fiebres, sino que, como se ha dicho antes, en la cuestión del alimento están la tisana y el melicrato y entre los alimentos el ojimel y todos los que se pueden cocer junto con el ojimel, como la calaminta, el hisopo, el orégano, el serpol, el iris y el apio. Pero todos estos son más calientes de lo debido, y por esto encienden las fiebres igual que pasa con el vino. Sólo el ojimel no enciende las fiebres y limpia excelentemente, de manera que disuelve los cuerpos que son viscosos y densos y desatasca los poros. Entre medio del melicrato y del ojimel estaría el que se llama apómeli, y lo usan muchísimo en el Peloponeso. Se podría colocar razonablemente, creo, entre tales también el azúcar. En tal alimento, vigilarás cuánto disminuye el calor febril* (GALENO, *Patologías y su tratamiento terapéutico...*, vol. 2, p. 392-393 i 785).

3. ROSA KUHNE, "El azúcar: usos dietéticos y farmacéuticos según los médicos árabes medievales", 1492: *lo dulce a la conquista de Europa*, Antonio Malpica (ed.), Junta de Andalucía, Granada, 1994, p. 41-42.

*re coquinaria*.<sup>4</sup> L'expansió musulmana porta aparellada la difusió del sucre, el qual s'endinsava entre els productes mèdics i també en la dietètica,<sup>5</sup> sense desplaçar, però, el predomini de la mel tant en begudes —*the best kind of wine and 'sharāb to take is wine made of honey and raisins*—<sup>6</sup> com a taula. Avenzoar, en el segle XI, reivindica en dietètica la mel per davant del sucre,<sup>7</sup> Ibn al-Awwam, en el segle XII, escriu un tractat d'apicultura<sup>8</sup> i coetàniament Abū Marwān Ibn Zuhr critica la introducció del sucre en la medicina i l'alimentació perquè vincula aquest producte a un estil de vida més refinat i ostentós que no pas la mel, propi de sobirans i d'aquells que pretenen imitar-los.<sup>9</sup> En qualsevol cas, el sucre consolida el seu lloc en els llibres de medicina àrabs, ben recomanat per a l'aparell respiratori, el digestiu i les vies urinàries, mentre que en dietètica i alimentació la canya ja és esmentada en els segles IX i X, alhora que el mateix sucre és emprat en usos culinàries com edulcorant, prou present en confitures de flors i fruites.<sup>10</sup>

En el pas del segle XIII al XIV Arnau de Vilanova contempla el dolç en la mel i en el sucre, i en diverses ocasions reconeix la superioritat del primer, per exemple en el piment, que “més se conserva ab mel e més de temps”.<sup>11</sup> Ell mateix manté la presència d'ambdós productes entre els receptaris mèdics: *lingua bovis calida in primo, humida in secundo; quando decoquitur cum aqua et bullidor cum melle et zuccara, mollificat pectus et cannam pulmonis et valet tussi. Zuccara calida in fine primi gradus, mollificat pectus et valet grossicie eius* (“lingua bovina és calda en lo primer grau e humida en lo segon; com és cuyta en ayhua e és beguda ab mel e ab sucra, mol·lifica los

4. Marco GAVIO APICIO, *De re coquinaria*, ed. Attilio A. DEL RE, Alba editorial, Barcelona, 2006, p. 197-198.

5. Longinos BENAVIDES, *Al-Andalus. La cocina y su historia*, Ediciones Dulcinea, Motril, 1992, p. 268-275.

6. David WAINES, “Abū Zayd Al-Balkhī on the nature of forbidden drink: a medieval islamic controversy”, *La alimentación en las culturas islámicas*, Manuela MARIN, David WAINES (eds.), Agencia Española de Cooperación Internacional, Madrid, 1994, p. 122.

7. Cristina DE LA PUENTE, *Avenzoar, Averroes, ibn Al-Jatib, médicos de Al-Andalus. Perfumes, ungüentos, jarabes*, Nívola, Tres Cantos, 2003, p. 49.

8. Lucie BOLENS, *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII*, Editorial Edaf, Madrid, 1992, p. 222-224.

9. Manuela MARÍN, “Azúcar y miel: los edulcorantes en el tratado de cocina de Al-Warrāq (s. IV/X)”, *1492: lo dulce a la conquista...*, p. 39-40; “Sucre i mel: els edulcorants al tractat de cuina d'Al Warrāq, segles IV-X”, *Sucre & Borja. La canyamel dels ducs. Del trapig a taula*, Josep A. GISBERT (ed.), Generalitat Valenciana-Ajuntament de Gandia-Centre d'Estudis i Investigacions Comarcals Alfons el Vell-Consorci de Museus de la Comunitat Valenciana, València-Gandia, 2000 p. 50.

10. Ana LABARTA, Carmen BARCELÓ, “Azúcar y medicina en el mundo islámico”, *1492: lo dulce a la conquista...*, p. 63-73.

11. Bernat METGE, “Regiment de Sanitat a Jaume II (versió de Berenguer Sarriera)”, *Obres catalanes*, Editorial Barcino, Barcelona, 1947, vol. 2, p. 187.

pits e la cana del polmó e val a la tos. Sucra és calt en la fi del primer grau. E molifica los pits e val a la grosesa de aquell”); establint també que *mel apum est calidum et siccum in primo; aqua mellis confortat stomachum et mundificat et provocat appetitum et digerit*.<sup>12</sup>

De manera semblant, el *Tacuinum Sanitatis*, que fa de pont i gran divulgador de la dietètica musulmana vers Occident, recull les característiques en el consum tant de la mel com de la canya de sucre i el sucre, ressaltant els beneficis d'aquests darrers. Mentre de la mel es conclou que *convenit magis frigidis et humidis, decrepitis, hyeme et montanis regionibus*, la canya de sucre es valora que *convenit magis frigidis decrepitis in regionibus reperitur* i clarament el sucre es considera que *convenit omnibus complexionibus, etati, tempore et regioni*.<sup>13</sup> Alhora, el sucre havia guanyat una important presència, sobretot entre les menges que acompanyaven els lleures, tal com es recull a Al-Andalus al segle XIII:

*más de un viajero nos ha contado que, entre estas “ciudades de confitura” de Al-Andalus (que Dios lo asista y lo tenga en su mano), algunas alcanzan un valor de setenta dinares y más a causa de la cantidad de azúcar que contenían, arrobas de pasta de azúcar, frutos frescos de todas clases, racimo de dátiles, sacos de uvas secos o de higos, almendras, avellanes, pistachos, piñones... y además azúcar de caña, turrón, naranjas, limones dulces y de la mejor calidad*.<sup>14</sup>

D'una i altra manera, la dolçor és un referent desitjat. Seria, a parer de Lucie Bolens, un valor permanent, raó per la qual en el segle VII el bisbe Jacob d'Edessa apreciava que *el ser humano es atraído por lo dulce porque todos los animales lo son*.<sup>15</sup> De fet, ja Aristòtil situava en la base del gust la confrontació entre dolç i amarg. Precisament, Tomàs d'Aquino assumeix amb naturalitat la funció de la dolçor quan es planteja la relació entre “la summa perfecció i el summe gaudi”: “s’ha de considerar que de l’aprehensió d’un objecte agradable neix la delectació, com la vista es delecta en els colors bonics i el gust en les coses dolces”.<sup>16</sup> Precisament, color i olor seran les vies assumides per l’ostentació inherent a la estratificació social que es va imposant a Occident durant la baixa

12. Arnau DE VILANOVA, “Translatio Libri Albuzale de Medicinis simplicibus”, ed. José MARTÍNEZ GÁZQUEZ, Michael R. McVAUGH; “Libre d’Albumesar de simple madesines”, ed. Lluís CIFUENTES, *Arnaldi de Villanova Opera Medica Omnia*, Fundació Noguera, Barcelona, 2004, vol. 17, p. 263, 335 i 508.

13. Daniel POIRON, Claude THOMASSET, *L’art de vivre au Moyen Âge. Codex Vindobonensis series nova 2644 conservé à la Bibliothèque Nationale d’Autriche*, Philippe Lebaud-Éditions du Félin, París, 1995, ff. 92r-v i 94v.

14. Lucie BOLENS, *La cocina andaluza...*, p. 226.

15. Lucie BOLENS, *La cocina andaluza...*, p. 222-223.

16. Tomàs D’AQUINO, *Compendi de Teologia*, Facultat de Teologia de Catalunya-Fundació Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1990, p. 170

edat mitjana, tant en la roba<sup>17</sup> com en la taula. Les espècies, de forta i creixent demanda des del segle XII,<sup>18</sup> aporten el color i el gust sobre el menjar,<sup>19</sup> mentre el sucre, també considerat una espècie, hi incrementa el contrast cercat.<sup>20</sup>

El sucre ja és present el 1181 en la taula del sobirà de la Corona d'Aragó, qui se l'ha de fer portar des dels mercats urbans perquè el producte no ha penetrat encara en els espais rurals.<sup>21</sup> En avançar la baixa edat mitjana el sucre va incrementant la presència, inicialment combinat amb altres espècies,<sup>22</sup> compartint dolçor amb la mel bé que sense entrar en conflicte perquè sovint ocupen àmbits diferents,<sup>23</sup> i estenen-se arreu a un ritme divers de penetració a les diferents zones europees,<sup>24</sup> arribant bé, però, als ports i ciutats del nord europeu.<sup>25</sup> Aquesta difusió, irradiada des dels espais mediterranis, augmenta el joc del sucre a la cuina, tant en les tècniques d'ús com en la posició en els plats.<sup>26</sup> La conquesta de l'alimentació és pariona dels consells mèdics, que alhora, en cercar l'equilibri dels humors, recomanen el consum del sucre sempre —*un ingredient toujours salubre*—<sup>27</sup>, i encara més a l'estiu.<sup>28</sup>

17. Flocel SABATÉ, "Els objectes de la vida quotidiana a les llars barcelonines al començament del segle XIV", *Anuario de Estudios Medievales*, 20 (Barcelona, 1990), p. 63.

18. Antoni RIERA, "'Per trovar aromatitzants, per reunir condiments, s'explora l'Univers sencer'. Les espècies orientals a Catalunya al segle XII", *Els catalans a la Mediterrània oriental a l'Edat Mitjana*, Maria Teresa FERRER (dir.), Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 2003, p. 359-387.

19. Fernando SERRANO, *La Mesa del Rey. Cocina y régimen alimentario en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, Departamento de Educación y Cultura del Gobierno de Navarra, Pamplona, 2002, p. 314-316.

20. Christopher M. WOOLGAR, "Feasting and fasting. Food and Taste in Europe in the Middle Ages", *Food. The history of taste*, Paul FREEDMAN (ed.), University of California Press, Berkeley-Los Angeles, 2007, p. 175-176.

21. Antoni RIERA, "'Transmarina vel orientalise species magno labore quaesita, multo precio empta'. Especies y sociedad en el Mediterráneo Noroccidental en el siglo XII", *Anuario de Estudios Medievales*, 30/2 (Barcelona, 2000), p. 1037-1038.

22. Elizabeth M. BIEBEL, "Pilgrims to table: Food Consumption in Chauce's Canterbury Tale"; Martha CARLIN, "Fast Food and Urban Living Standards in Medieval England", *Food and Eating in Medieval Europe*, Martha CARLIN, Joel T. ROSENTHAL (eds.), The Hambledon Press, Londres-Rio Grande, 1998, p. 20, 34.

23. Helmut BIRKHAN, "Some Remarks on Medieval Cooking: The Amras Recipe-collection of Cod. Vind. 5486", *Food in the Middle Ages*, Melitta Weiss ADAMSON (ed.), Garland Publishing, Nova York-Londres, 1995, p. 91.

24. Fiona SWABEY, "The Household of Alice de Bryene, 1412-13", *Food and Eating in Medieval Europe...*, p. 133-144; Martha CARLIN, "Fast Food and Urban Living...", p. 136.

25. Johanna Maria VAN WINTER, "Interregional influences in Medieval cooking", *Food in the Middle Ages...*, p. 49.

26. Barbara SANTICH, "The Evolution of Culinary Techniques in the Medieval Era", *Food in the Middle Ages...*, p. 64.

27. Lucie BOLENS, "L'affect et le doux: Essai d'interprétation en al-Andalus", *1492: lo dulce a la conquista...* p. 17.

28. Terence SCULLY, "Tempring Medieval Food", *Food in the Middle Ages...* p. 17.

Així, a la baixa edat mitjana el sucre manté i aferma la seva posició entre les medecines i com a reforçant pels malalts, de manera tan usual com experimenta el sotsveguer de Besalú el 1416 quan, després de rebre un greu cop al cap amb un bastó per part d'un orat, requereix les cures d'un cirurgià de la vila durant un mes i mig acompanyades d'un tractament a base de "medecines e sucre".<sup>29</sup> No és un recurs ocasional per a nivells superiors, sinó ben generalitzat. Quan el 1354 gran part de l'exèrcit del rei Pere el Cerimoniós emmalaltí en el setge de l'Alguer<sup>30</sup>, dins del context del característic *mall'aria* de l'illa<sup>31</sup>, ell ho explica en la seva crònica indicant que "estants nós en lo dit setge, haguem gran fretura de moltes coses necessàries a la nostra host, que era caiguda en malalties, ço és, coses medicinals axí com sucres e altres coses, e volateria e ous e salses e vi"<sup>32</sup>. Aquest mateix espectre curatiu acompanya el sucre en confits i fins i tot en confitures i lllaminadures<sup>33</sup> o també el vi piment, al mateix temps que, en anar progressivament conquerint aquest espais de dolçor, s'endinsa en els àmbits del lleure popular.<sup>34</sup> El sucre no abandona el seu caràcter saludable i protector, com bé sap la mare que el 1435 deixa el seu fill davant de l'hospital de la Santa Creu de Barcelona acompanyat, en la seva senalla, d'"alscuns trosset de pan e un poch de sucre". I, alhora va conquerint els moments de sociabilitat popular, en les festivitats i les festes particulars com els casaments.<sup>35</sup> Fins i tot quan el 1376, després d'una onada de pandèmia, a Barcelona es dicten noves normes per restringir la sumptuositat,<sup>36</sup> a la usual restricció de què en el dia de nocces no es consumís "al dinar de matí ne en altra manera

29. Arxiu de la Corona d'Aragó, Reial Patrimoni, Mestre Racional, reg. 1556, f. 78.

30. Ramon GUBERN, *Epistolari de Pere III*, Editorial Barcino, Barcelona, 1955, p. 117.

31. Francisco MANCONI, "La Sardegna d'antico regime: una terra 'pestilente'?", *Sardegna, Mediterraneo e Atlantico tra Medioevo ed età Moderna. Studi Storici in memoria di Alberto Boscolo*, Luisa D'ARIENZO, (dir.), Bulzoni editore, Roma, 1993, vol. 1, p. 451-471; Pere CATALÀ, Joan GALA, "Entorn de Lo bon ayre e la noblesa d'esta illa de Sardenya", *XIV Congresso di Storia della Corona d'Aragona (Sassari-Alghero, 19-24 maggio 1990)*, Carlo Delfino editore, Sassari, 1994, vol. 2, tom 1, p. 263-276; Lluís CIFUENTES, "Un confidència feta al notari Bartomeu d Miramat per fra Francesc, bisbe de Bisarcio: 'fembres, febres i 'desnaturament' a la Sardenya de mitjan segle XIV", *Estudis històrics i Documents dels Arxius de Protocols*, 17 (Barcelona, 1999), p. 7-24.

32. Pere EL CERIMONIÓS, *Crònica* Capítol 5, 37 (ed. Ferran SOLDEVILA, *Les quatre grans cròniques*, Editorial Selecta, Barcelona, 1983, p. 1121; *Les quatre grans cròniques. IV Crònica de Pere III el Cerimoniós*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 2014, p. 321).

33. Isidra MARANGES, *La cuina catalana medieval. Un festí per als sentits*, Rafael Dalmau editor, Barcelona, 2006, p. 439, per exemple.

34. Isidra MARANGES, *Dolços medievals per avui*, El Mèdol, Tarragona, 1998, p. 7-8.

35. Teresa VINYOLAS, "El dolç a la màgia quotidiana medieval", *El sucre en la història. Alimentació, quotidianitat i economia*, Flacel SABATÉ (ed.), Pagès editors, Lleida, 2013, p. 89-104.

36. Sobre la legislació sumptuària i el seu sentit: Maria Giuseppina MUZZARELLI, "Vesti e società. Modelli teorici e realtà cittadine: la testimonianza delle leggi suntuarie", *Formes de convivència a la baixa edat mitjana*, Flacel SABATÉ (ed.), Pagès editors, Lleida, 2015, p. 143-153.

alguna natura de volateria ne encara carn de vedella”,<sup>37</sup> s’hi afegeix la limitació de consumir confits.<sup>38</sup> De fet, la prudència vers el dolç és sols present en alguns metges com Jaume d’Agramont, que, en preocupar-se per la pestilència, recomana

“usar molt en totes viandes vinagre e agraç e suc de taronges e de limons e totes coses agres és cosa molt profitosa e vi clar e verdós és millor que dolç, car vi que ha dolçor és pus putrefactible e fort disposat que’s convertisque en còlera”.<sup>39</sup>

Ben diferent a aquests consells, tant per cultura dietètica com per caràcter lúdic es va accentuant el sucre. La mateixa pandèmia de 1348 que motivà els raonaments de Jaume d’Agramont havia imposat una contracció temporal de les importacions de sucre, les quals es recuperaren en el bienni immediat amb un volum prou elevat per veure-hi, en l’elevada demanda, “una multiplicació dels banquetes i refrigeris, a una conjuntural revalorització dels plaers de la bona taula entre uns col·lectius solvents que acabaven de superar una pandèmia”.<sup>40</sup>

En aquests moments el sucre ja ha entrat de ple en les cuines dels sectors superiors de la societat occidental. Grans quantitats de sucre i fruita confitada es troben entre les *menues espices* que el 1420 es compren pel duc de Savoia.<sup>41</sup> El sucre contribueix així poderosament a subratllar les línies que marquen els diferents grups socials, no sols pels productes i les quantitats sinó sobretot per les formes i les qualitats,<sup>42</sup> tal com ostenten, en primer lloc, les corts europees lliurades a “una comensalitat basada en l’elegància, la diversitat i la mesura, no pas en l’excés i la monotonia”.<sup>43</sup> El sucre aporta aquell gust dolç barrejat ostentósament al llarg de tot l’àpat luxós: *il dolce se inisuava dappertutto, mescolandosi al salato, all’acido, all’amaro*,

37. Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, Consell de Cent X, llibre 2 f. 23r.

38. Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, Consell de Cent I, llibre 24, f. 138v.

39. Jacme d’AGRAMONT, *Regiment de preservació de pestilència*, ed. Joan VENY, Publicaciones de la Excelentísima Diputación Provincial de Tarragona, Tarragona, 1971, p. 81; Enciclopèdia Catalana, Lleida, 1998, p. 62.

40. Antoni RIERA, “El azúcar en la farmacopea y la alta cocina árabe medievales”, *El sucre en la història...*, p. 121; *A l’entorn de la Barcelona medieval. Estudis dedicats a la doctora Josefina Mutgé i Vives*, Manuel SÁNCHEZ, Ana GÓMEZ, Roser SALICRÚ, Pere VERDÉS (eds.), Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Barcelona, 2013, p. 381.

41. Terence SCULLY, *Du fait de cuisine / On Cookery of Master Chiquart (1420)*, Arizona Center for Medieval and Renaissance Studies, Tempe, 2010, p. 102-103.

42. Massimo MONTANARI, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Crítica, Barcelona, 1993, p. 89-91.

43. Antoni RIERA, “Els sistemes alimentaris medievals a Catalunya”, *Menjar a Catalunya. L’estil d’un poble*, Departament de la Presidència de la Generalitat de Catalunya, Barcelona, 1997, p. 71.

al piccante, la vivanda ideale li conteneva tutti (...) “Nessuna vivanda rifiuta lo zucchero”, così sosteneva la maggiore autorità gastronomica del tempo, l’umanista Platina.<sup>44</sup> Les bondats que l’ostentació social i la medicina trobaven en el sucre —*it was regarded as unusually wholesome*—<sup>45</sup> es combinen, a més, amb la plasticitat amb què es podia treballar, cosa que podia donar lloc a espectaculars escenografies elaborades amb sucre.<sup>46</sup>

Coetàniament, el sucre, com a prototipus del dolç, juga un paper similar en la societat islàmica. En diversos llibres *los dulces son presentados como el tipo de comida más apetecible y conveniente*, i el seu consum encara seria més desitjat entre els consumidors de drogues com el *ħašīš*. Essent la menja més desitjada, no és d’estranyar que hom hi somiï, com aquell que es veu a sí mateix *sobre un lecho de azúcar con patas de caña de azúcar* (*‘qasab’*) *perfumada y ante él fluye un río de miel, bordeado de plataneras*.<sup>47</sup>

Tot plegat genera una forta demanda, la qual sols pot ser coberta pel comerç amb Orient Mitjà i amb l’aclimatació de la producció a illes com Xipre i Creta. Així, l’abastament d’Europa es basa en els carregaments d’espècies per part de mercaders com els venecians i genovesos,<sup>48</sup> als quals e s’afegeixen amb vigor els catalans, que encaixen la importació de les espècies en el comerç de llarga distància, incloent grans quantitats del sucre adquirit a Xipre, Egipte o Síria, mentre que, per altra costat, exporten productes com el tèxtil català.<sup>49</sup> El recorregut per les vies marítimes i sobretot terrestres, permetia arribar a tot Europa, combinant amb la redistribució a Bruixes i les rutes septentrionals.<sup>50</sup>

En realitat, l’increment del consum i de la demanda apropa la producció i l’espèctre qualitatiu de la oferta. Per això al segle XIV augmenta la producció de sucre a les illes de Xipre i de Sicília i al regne de Granada.<sup>51</sup> Hom parlarà a Europa, genèricament del sucre de Màlaga

44. Massimo MONTANARI, *I racconti della tavola*, Editoriale Laterza, Bari, 2014, p. 126.

45. Paul FREEDMAN, *Out of the East. Spices and the medieval imagination*, Yale University Press, Nova York-Londres, 2008, p. 56.

46. Massimo MONTANARI, *I racconti della tavola...*, p. 126-128.

47. Manuela MARÍN, “Literatura y gastronomía: dos textos árabe de época mameluca”, *La alimentación en las culturas islámicas...*, p. 144 i 146.

48. Jacques BERNARD, “Comercio y finanzas en la Edad Media, 900-1500”, *Historia económica de Europa. 1. La Edad Media*, Carlo M. CIPOLLA (ed.), Editorial Ariel, Barcelona, 1987, p. 297-302.

49. Damien COULON, *Barcelone et le grand commerce d’Orient au Moyen Âge*, Casa de Velázquez-Institut Europeu de la Mediterrània, Madrid-Barcelona, 2004, p. 471-480.

50. Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT, *Historia natural y moral de los alimentos. 7. El azúcar, el chocolate, el café y el té*, Alianza Editorial, Madrid, 1987, p. 19.

51. Adela FÁBREGAS, “El azúcar en los mercados europeos a fines de la edad media: el ejemplo del azúcar nazarí”, *El sucre en la historia...*, p. 153-159.



—*Malicha*— o de sucres espanyols (*Spagnoli*).<sup>52</sup> En el segle xv la producció s'escamparà: endebades s'intenta aclimatar a Múrcia<sup>53</sup> i major èxit aconseguen les companyies formades per a conrear i comercialitzar sucre a Mallorca.<sup>54</sup> Conrear canyamel i produir sucre no és una tasca fàcil, perquè cal, d'antuvi, vèncer reticències en els models productius i adaptar-se a un procés de conreu més laboriós, necessitant alhora una eficaç combinació del procés productiu i la comercialització, cosa que comportava l'adient inversió de capital i competència mercantil. Per això, dels diversos indrets on fou assajat a València, el gran èxit sols tingué lloc a la Safor.<sup>55</sup> Significativament, el pas del segle xv al xvi mostra tant el canyamel i els trepig de sucre entre les bases de la prosperitat econòmica dels ducs de Gandia,<sup>56</sup> com els operadors internacionals molt atents al sucre valencià.<sup>57</sup> La pitjor part, però, se l'enduen els camperols, majoritàriament musulmans que es troben en una posició difícil entre els senyors i els mercaders, on no hi manquen plets i una creixent segmentació entre el grans i petits pagesos.<sup>58</sup>

A més, la producció de la matèria primera per obtenir el sucre requereix un material ceràmic específic, basat en els motlles —*Yamma al Sukar* a Al-Andalus—, d'unes característiques pròpies<sup>59</sup> i exclusives per aquest treball.<sup>60</sup> Les dificultats de l'arqueologia per localitzar aquests utensilis,<sup>61</sup> tant en indrets on la producció era escassa,<sup>62</sup> com en altres on es documenta ben elevada,<sup>63</sup> es deu precisament al reaprofitament de les peces després d'haver perdut el seu ús originari, rebent noves apli-

52. Adela FÁBREGAS, *Motril y el azúcar. Comerciantes italianos y judíos en el reino de Granada*, Asukaría Mediterránea, El Varadero de Motril, p. 1996, p. 17.

53. María MARTÍNEZ, "Producción de azúcar en Murcia: un proyecto fracasado del siglo xv", *1492: lo dulce a la conquista...*, p. 142-162.

54. María BARCELÓ, Antoni CONTRERAS, "Farmàcia i alimentació: l'exemple del sucre a la Mallorca baixmedieval", *Bolletí de la Societat Arqueològica Lul·liana*, 50 (Palma, 1994), p. 201-205.

55. Ferran GARCIA-OLIVER, "Sucre pagès, sucre amarg", *El sucre en la història...*, p. 131-135.

56. Jaume CASTILLO, "Senyories, canyamel, sucre i creixement econòmic a la Safor abans dels Borja", *Sucre & Borja...*, p. 73.

57. David IGUAL, "Sucre i comerç internacional al voltant del 1500", *Sucre & Borja...* p. 89-107.

58. Ferran GARCIA-OLIVER, "Sucre pagès, sucre amarg...", p. 140-146.

59. Guillem ROSSELLÓ BORDOY, "Arqueologia e informació textual: el utillatge en la cocina andalusí", *La alimentación en las culturas islámicas...*, p. 53-54.

60. Julia BELTRÁN DE HEREDIA, Teresa Maria VINYOLES (coords.), *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica*, Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona-Sociedad Editorial Electa España, Barcelona, 1994, p. 126.

61. Guillem ROSSELLÓ BORDOY, "Ceràmica y azúcar en época medieval: Una aproximación a la forma de la 'ya'ma al-sukkar'", *1492: lo dulce a la conquista de Europa...* p. 91-92.

62. María BARCELÓ CRESPI, Guillem ROSSELLÓ BORDOY, *Terrissa. Dades documentals per a l'estudi de la ceràmica mallorquina del segle XI*, Canon Editorial, Palma, 1996, p. 176.

63. Guillem ROSSELLÓ BORDOY, *El nombre de las cosas en Al-Andalus: una propuesta de terminología cerámica*, Museu de Mallorca-Societat Arqueològica Lul·liana, Palma, 1991, p. 173.

cacions ben diferents, com les canalitzacions.<sup>64</sup> Al mateix temps, un cop introduït el sucre en el circuit urbà, la seva manipulació alimentària i gastronòmica dóna lloc a aportacions ben destacades en els obradors de sucres i confiters, els quals són acollits laboralment entre els apotecaris en ciutats com Mallorca.<sup>65</sup>

L'apertura a l'Atlàntic permet apreciar la bona aclimatació de la canya de sucre a Madeira,<sup>66</sup> des d'on es portarà, ja a final del segle xv, a Canàries. Les noves condicions climàtiques i edafològiques semblen òptimes per a la planta. Hieronymus Münzer, després de visitar la península Ibèrica entre 1494 i 1495, explica, parlant de Canàries, que *las cañas de azúcar allí son de una longitud de seis y siete pasos, y del grueso de la parte anterior del brazo*.<sup>67</sup> Comprensiblement aquest esdevé ràpidament el principal producte de l'arxipèlag, comportant una forta transformació que contribueix poderosament a l'estabilització de la nova societat colonial.<sup>68</sup> Canàries entra així en el circuit internacional, establint un destacat nexa amb el Mediterrani. Entorn a aquesta ruta atlàntica arriben a Barcelona esclaus i sucre, i fins i tot capital i mà d'obra catalans s'instal·len a Canàries per establir-hi ginys.<sup>69</sup> A València, Beuter comenta la introducció de canyamels de Sicília i de Canàries, tot conclouent que, tanmateix, el producte elaborat a València és millor que el provinent de l'Atlàntic.<sup>70</sup>

L'aclimatació de la planta a Amèrica obrirà encara una nova època, concordant amb la veritable explosió en la demanda de sucre que es produeix a l'Europa dels segles moderns, bé que amb inici a cronologies i velocitats diferents: a Itàlia, ja a la fi del segle xv el consum del sucre arriba, en expressió de Bruno Laurioux, a *des proportions inattendues*.<sup>71</sup> Arnau i Àvila, en comentar la cuina que Bartomeo Scappi aplica a la taula del papa Pius V poc després d'encetar-se el darrer terç del segle xvi, valoren el *uso inmoderado de especias, que Bartomeo Scappi recomienda*

64. Josep A. GIBERT, "Arquitectura, arqueologia i empremta material del sucre a la Safor: trapigs i enginys del duc", *Sucre & Borja...*, p. 134.

65. Maria BARCELÓ, Antoni CONTRERAS, "Farmàcia i alimentació...", p. 209-216.

66. Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT, *Historia natural y moral...*, p. 22.

67. Jerónimo MÜNZER, *Viaje por España y Portugal*, Ediciones Polifemo, Madrid, 1991, p. 45.

68. Eduardo AZNAR, *La integración de las Islas Canarias en la Corona de Castilla (1478-1526). Aspectos administrativos, sociales y económicos*, Ediciones Idea, Santa Cruz de Tenerife, 2009, p. 317-320.

69. Teresa VINYOLÉS, "El dolç a la màgia quotidiana medieval", *El sucre en la historia...*, p. 97.

70. "Portaren de Cecília primer, i après de les Canàries, canyamels per a fer sucre, y prengueren axí les primeres en la partida de Morvedre y Almenara, y après en Gandia y Oliva, que és molt millor lo sucre de ací que no lo que ve de les Canàries" (Pere Antoni BEUTER, *Primera part de la Història de València*, ed. Vicent Josep ESCARTÍ, Universitat de València, València, 1998, p. 68).

71. Bruno LAURIOUX, *Une histoire culinaire du moyen Âge*, Honoré Champion, París, 2005, p. 368.

para cualquier guiso i, també, un empleo monótono y abusivo del azúcar, que se incorpora a la mayor parte de las salsas y guisos.<sup>72</sup> Aviat el sucre s'apoderarà pràcticament de la cuina i del gust de tot el continent. Brian Cowan ressaltava que l'elevada presència del sucre facilita que, des de mitjan segle XVII i amb epicentre a França, s'avanci cap una distinció entre saborós i dolç, arraconant les especiades pràctiques d'origen medieval i avançant cap a una cuina més atenta als sabors, en la qual el sucre anava a ser emprat més intensament i alhora menys extensament en la cuina de les elits, i essent també més reservat per a un nou plat a final de l'àpat, a manera de postres dolces.<sup>73</sup> La *pasión por el dulce* es reflectirà en específics receptaris de confiters i pastissers i en la pràctica real efectuada en tots els diferents nivells socials.<sup>74</sup>

La demanda no para de créixer. En el segle XVIII, alhora que es consolida entre les menges més desitjades, el sucre es continua reservant per a malalts<sup>75</sup> i medicines<sup>76</sup> i encara guanya nous camps d'expansió alimentària. Certament, els nous productes que acaparen l'atenció d'aquest segle, el cafè, el tè i la xocolata, s'aparellen amb el sucre. Els tres productes s'escampen ben generalitzadament tot i que a ritmes i expansions diferents: les polítiques angleses afavoreixen el tè per davant del cafè<sup>77</sup> i la xocolata s'escampa abans pel sud, afavorida per l'apassionada acceptació per part del clergat<sup>78</sup> i convertida en un fenomen<sup>79</sup> que afecta tots els grups socials de capacitat econòmica mitjana o superior.<sup>80</sup> La moral religiosa prefereix els tres a l'alcohol,<sup>81</sup> per bé que el cafè s'identificarà amb l'ètica

72. Eduardo ARNAU, Victoria J. ÁVILA, *La cocina secreta del Papa. El arte culinario de Bartolomeo Scappi, cocinero de Pío V*, Planeta, Barcelona, 1998, p. 47.

73. Brian COWAN, "New worlds, new tastes. Food fashions after the Renaissance", *Food. The history of taste...*, p. 110.

74. María de los Ángeles PÉREZ SAMPER, "El azúcar en los recetarios de la edad moderna", *El sucre en la historia...*, p. 175-222.

75. "De lo que pertoca a los malalts. Advertència de les coses contingudes, com són gallines, moltó, ous, mantega, sucre, etc." (Francisc ROGER, *Art de la cuina. Llibre de cuina menorquina del segle XVIII*, ed. Andreu VIDAL, Institut Menorquí d'Estudis, Maó, 1993, p. 106).

76. *Usamos della para muchos regalos, conservas y también medicinas* (Juan Alfredo BELLÓN, "El sabor de lo dulce en la liteatura española (notas sobre el uso del azúcar a partir del Siglo de Oro)", *1492: lo dulce a la conquista...*, p. 261).

77. Jennie REEKIE, *El librito del amante del café*, José J. De Olañeta, editor, Palma, 1986, p. 8-9.

78. Gener GONZALVO, *La vida privada de la Comunitat de Poblet a l'Edat Mitjana i Moderna*, Publicacions de l'Abadia de Poblet, Poblet, 1999, p. 102.

79. Rafael d'AMAT, BARÓ DE MALDÀ, *Viatge a Maldà i anada a Montserrat*, ed. Margarida ARITZETA, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Barcelona, 1986, p. 52, entre d'altres.

80. Flocel SABATÉ, *Canvien els temps, canvien els noms. Vida domèstica, del segle IX al XVIII*, Editorial Graó, Barcelona, 1996, p. 19.

81. Jennie REEKIE, *El librito del amante del chocolate*, José J. De Olañeta, editor, Palma, 1987, p. 6-15.

protestant i el progrés i la xocolata amb el catolicisme i l'antic règim.<sup>82</sup> En qualsevol cas, cap d'aquests nous productes s'edulcorava en els llocs d'origen, però en canvi a Europa amb facilitat s'aparellen amb el sucre. A més, les carregades formes i estètiques pròpies de les darreres dècades del segle XVIII, identificades amb el rococó, contribuiria, en paraules de Brian Cowan, a *perhaps encouraged the most imaginative uses of sugar paste for decorative dishes*.<sup>83</sup>

Curiosament, mentre per una banda s'aparella el sucre en begudes vinculades al treball —café, tè— o a l'oci —xocolata— contraris a l'alcohol, al mateix temps el sucre ha contribuït poderosament a l'extensió del consum massiu de l'alcohol. Des del segle XVII, la comercialització dels residus del procés de destil·lació, que fins aleshores es llençaven, dóna lloc al rom, que passa a aparellar-se inextricablement a les grans produccions de sucre americà. En deriva la circulació, per primera vegada, d'un licor d'alta graduació massivament i a baix cost, atès que es fabrica amb la melassa sobrant, amb nombroses conseqüències socials i polítiques, un cop inserit en els processos d'expansió europea i de relacions socials.<sup>84</sup> En realitat, nombrosos territoris d'Amèrica, com la majoria de les illes caribenyes, giren completament sobre la canya de sucre, cosa que de retruc comporta un fort impacte a zones concretes d'Europa, com a les regions de França on es refina el material provinent d'Amèrica.<sup>85</sup> Sobretot, el cost d'aquest sucre és una economia basada en l'esclavatge massiu i en el tracte cruel, tot perfilant així el veritable preu social per al sucre que es consumeix entre les alegries dels europeus, com denuncià Voltaire.<sup>86</sup>

Tanmateix, l'elevada producció, ja en el context del segle XIX, condueix el producte a una altra apreciació social, com comenta Carson Ritchie, tot relacionant quantitat i banalització: *a mitad del siglo XIX ya no era ese manjar de príncipes y reyes, sino que lo consumían todos los europeos y*

82. Wolfgang SCHIVELBUSCH, *Historia de los estimulantes*, Editorial Anagrama, Barcelona, 1995, p. 28-121.

83. Brian COWAN, "New worlds, new tastes. Food fashions after the Renaissance", *Food. The history of taste...*, p. 221-222.

84. Carson I.A. RITCHIE, *Comida y civilización*, Alianza Editorial, Madrid, 1996, p. 158.

85. *La canne à sucre est cultivée aux Antilles par les colons dès le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle. Exportée vers les plus grands ports d'Europe, la canne devient rapidement la principale ressource de la Guadeloupe et de la Martinique. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, se créent en France de nombreuses raffineries pour transformer la canne en sucre (Le rhum et la canne, Honoré Champion Éditions, Paris, 2006, sense paginar).*

86. *On nous donne un caleçon de toile pour tout vêtement deux fois l'année. Quand nous travaillons aux sucreries, et que la meule nous attrape le doigt, on nous coupe la main ; quand nous voulons nous enfuir, on nous coupe la jambe ; je me suis trouvé dans les deux cas. C'est à ce prix que vous mangez du sucre en Europe (Laurent FERRI, Ils racontent la mondialisation. Du Séneque à Lévi-Strauss, Éditions Saint-Simon, Paris, 2005, p. 77).*

*americanos, hasta los más pobres.* Continuava essent ben valorat mèdicament, com a reforçant, bé que això encara generalitzava més la seva presència, com recull el mateix autor: *en 1847, un inspector de la Ley de Pobres del condado de York, en Inglaterra, se quejaba de 'la gran cantidad de vino y azúcar que se entregaba a los enfermos por prescripción médica'.*<sup>87</sup>

El bloqueig naval del continent en el context de les guerres napoleòniques, motivà que el 1802 s'instal·lés a França la primera fàbrica productora de sucre de la remolatxa, seguint els principis d'obtenció de glucosa a partir de plantes comunes a Europa experimentat a Prússia i fins i tot aplicat a Berlin a mitjan segle XVIII.<sup>88</sup> El perfeccionament del sistema productiu al llarg del segle XIX i l'extensió de la remolatxa per Europa obren un nou horitzó just quan el sucre es va reubicant socialment. A finals del segle XIX i sobretot en entrar al segle XX, l'increment de la demanda de sucre a Espanya, en consonància amb el seu desenvolupament socioeconòmic, troba un marc favorable arran dels canvis en la política aranzelària i sobretot en el nou escenari obert a partir de 1898 després de la guerra de Cuba.<sup>89</sup> Es el context en què s'enceta una nova via a Catalunya, topant amb la problemàtica pel canvi de conreus a Vic,<sup>90</sup> o fins i tot amb el model caciquil i polític advers, com es constata a la zona lleidatana,<sup>91</sup> a més, encara de requerir complements formatius.<sup>92</sup> El sorgiment de la sucrera de Menàrguens esdevé així, en els seus èxits i dificultats, imatge d'una nova època per la producció, elaboració i consum de sucre,<sup>93</sup> la qual en alguns moments del segle XX incidirà fortament en la vida de l'entorn —“els agricultors necessiten la Sucrera, però no és menys veritat que la Sucrera necessita els agricultors”, sentenciava la premsa de Balaguer en un moment tens el 1926<sup>94</sup>— i que, en realitat,

87. Carson I. A. RITCHIE, *Comida y civilización*, Alianza Editorial, Madrid, 1996, p. 152.

88. Emili GIRALT, “Las transformaciones agrarias”, *Historia Universal*, Josep Maria SALRACH (dir.), Salvat Editores, Madrid, 1980, vol. 8, p. 32.

89. Luís GERMÁN, “Azúcar y empresas azucareras en la España contemporánea”, *El sucre en la historia...* p. 224-230.

90. Santi PONCE, “El procés d'especialització ramadera a la Plana de Vic (1850-1930)”, *Estudis d'Història Agrària*, 14 (Barcelona, 2000-2001), p. 187.

91. Entorn de Balaguer, “els cacics d'aquest indret eren contraris a la instal·lació de la sucrera perquè pensaven que perdrien el monopoli del control de la mà d'obra. A més, hi havia grups d'esquerres que protestaven perquè, segons ells, s'havia enganyat els petits terratinents que venien les seves terres a la fàbrica per uns preus ridículs” (Antoni JOSA, “El cultiu de la remolatxa a les comarques de Lleida”, *El sucre en la historia...*, p. 250-251).

92. Josep CASANOVAS, “L'ensenyament agrícola a Catalunya (1912-1939)”, *Recerques*, 37 (Barcelona, 1998), p. 87.

93. Antoni JOSA, *Història de la Sucrera de Menàrguens*, Ajuntament de Menàrguens-Pagès editors, Lleida, 2005.

94. “La campanya de la remolatxa”, *Pla i Muntanya*, II/44 (Balaguer, 20 de desembre de 1926), sense numerar.

esdevindrà un espill de les dificultats i contradiccions en les indústries agràries a l'Espanya del dos primers terços del segle XX<sup>95</sup>.

En el segle XXI, la vila de Menàrguens, ja amb la Sucreta en el record de la història, fa una nova aportació al sucre en incentivar-ne l'estudi del seu recorregut històric. Per això el 2011 i el 2012 s'hi aplegaren destacats especialistes que, en un sentit diacrònic, reflexionaren sobre el sucre al llarg dels temps, a manera de cruïlla entre alimentació, quotidianitat i economia, tal com ha quedat recollit en la publicació que en derivà.<sup>96</sup> Les diverses perspectives obertes aconsellaren celebrar dues trobades més, que tingueren lloc el novembre de 2013 i el novembre de 2014, gràcies a la participació de Guillem Rosselló Bordoy, Manuela Marín, Xavier Renedo, Antoni Riera, Maria Barceló, Maria Angeles Pérez Samper (en col·laboració amb Marta Manzaneres), Montserrat Coberó i Antoni Josa. Aquestes trobades han permès precisar el significatiu acoblament entre sucre i societat des de l'edat mitjana fins a l'actualitat, en el sentit que pocs aliments han marcat un recorregut d'acceptació tan singular, sempre intrínsecament relacionat amb l'evolució axiològica de la societat i, alhora, amb unes contundents conseqüències econòmiques. Els textos dels participants en les trobades, llevat dels de Manuela Marín, Xavier Renedo i Montserrat Coberó, es presenten aquí reunits com a bona mostra del que, en realitat, constitueix un retrat de la història de la societat a través d'un producte esdevingut axial malgrat la seva aparença de complement més o menys sumptuari.

---

95. Enric VICEDO, "La sucreta de Menàrguens i l'economia de la Noguera i el Pla de l'Urgell (199-1960)", *El sucre en la història...*, p. 259-296.

96. Flocel SABATÉ (ed.), *El sucre en la història...*



Aquesta obra és fruit de les activitats científiques del Grup de Recerca Consolidat en Estudis Medievals “Espai, Poder i Cultura” (2014SGR630), forma part del projecte de recerca *Expresividad, Sentimientos y Emoción (siglo XII-XVIII)* finançat pel *Ministerio de Economía, Industria y Competitividad* del Govern d'Espanya (HAR.2016-75028-P) i es beneficia de la Fundació ICREA.

© dels articles: els seus autors, 2017  
© d'aquesta edició: Pagès Editors, S L, 2017  
Sant Salvador, 8 - 25005 Lleida  
editorial@pageseditors.cat  
www.pageseditors.cat  
Primera edició: agost de 2017  
ISBN: 978-84-9975-882-4  
DL L 840-2017  
Imprès a Arts Gràfiques Bobalà, S L

« imprès a lleida »

Qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només es pot fer amb l'autorització dels seus titulars, llevat de l'excepció prevista per la llei. Adreceu-vos a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, <[www.cedro.org](http://www.cedro.org)>) si necessiteu fotocopiar, escanejar o fer còpies digitals de fragments d'aquesta obra.