

Alimentació i malalties a Mallorca durant la primera meitat del segle XIX. El cas de Manacor

Juana M^a Llodrà Galletero

Introducció

Aquesta comunicació té per objectiu analitzar els costums alimentaris i la realitat sanitària de Mallorca al llarg de la primera meitat del segle XIX.

La base a partir de la qual es desenvolupa l'estudi és la *Topografia físico-médica de las Islas Baleares y en particular de la de Mallorca*, publicada pel metge i militar Fernando Weyler Laviña a la impremta de Pedro José Gelabert de Palma l'any 1854. Fernando Weyler va néixer a Madrid el 21 de novembre de 1808. Cursà els estudis de medicina a Barcelona i es llicencià l'any 1829. Marxà a París per conèixer el funcionament dels serveis mèdics francesos i, de tornada a Espanya, ingressà al cos de Sanitat Militar. Instal·lat a Mallorca, contragué matrimoni amb Francisca Nicolau Bordoy (amb qui tengué cinc fills) i exercí de metge i cirurgia. Morí el 7 de maig de 1879 essent president de l'Acadèmia de Medicina de Palma.

A partir de les seves aportacions, s'ha fet un resum de la realitat sanitària de Mallorca, principalment de les malalties més importants que afectaven la població i com l'alimentació hi jugava un paper fonamental. Els resultats s'han analitzat després des de la visió de la medicina actual.

El cas particular de Manacor serà examinat comparant-lo amb les dades oferides per Fernando Weyler. Sense oblidar en cap moment que ens trobam davant una societat en què l'agricultura acabà patint, d'ençà de la segona meitat d'aquell segle, tot un seguit de transformacions que li permeteren passar d'un predomini gairebé absolut dels cultius de subsistència als especialitzats. Una evolució que coincidí amb la introducció de millores d'higiene que despuntaran definitivament al segle XX.

L'autor

Quan va tornar a Espanya, Fernando Weyler va iniciar la seva carrera mèdica. Primer va ser destinat a Filipines com a cirurgià de l'exèrcit. Retornat a la península, va treballar a Barcelona i Granada. Només la guerra d'Àfrica de 1859 el va obligar a anar-se'n de nou, abans d'instal·lar-se definitivament a Palma per exercir de metge a l'Hospital Militar.

Una vegada instal·lat definitivament a Mallorca, Fernando Weyler no deixà de banda la seva passió per la botànica i va escriure el seu primer llibre, *Elementos de botánica anatómica: descripción fisiológica de todas las partes de las plantas, de sus diferentes funciones y principales métodos de clasificación*. El 1856 pronuncià el discurs inaugural de l'Acadèmia de Medicina i Cirurgia de Palma en què història la figura d'Hipòcrates, a qui tenia certa aversió, per la qual cosa el va criticar durament. Tot plegat li suposà l'atac d'alguns sectors de la medicina illenca.

L'any 1859 fou destinat a la Primera Guerra de Marroc, succés que l'obligà a fer un parèntesi en la seva vocació mèdica. Però la seva passió per l'escriptura no l'abandonà mai. Durant la campanya africana escrigué un llibre basat en el seu amor per la botànica.

Fernando Weyler s'ocupà també de les fortificacions de Mallorca i dels quefers de les tropes. Va escriure un extens llibre sobre Ramon Llull que es convertí en el primer tractat que s'ocupa de la figura del beat com a metge. Els seus darrers escrits tracten sobre temes mèdics relacionats amb la cultura àrab.

L'obra *Topografía físico-médica de las Islas Baleares y en particular de la de Mallorca*

El moviment il·lustrat que s'anà desenvolupant aquells anys arreu de l'Estad mostrava gran interès per les topografies mèdiques. Hipòcrates havia estat, en realitat, el primer que apuntà la necessitat que els metges tenguessin no només coneixements mèdics sinó també els del territori en el qual treballaven.

No se sap quan va ser que Fernando Weyler va voler desenvolupar a les illes aquells estudis. L'any 1851 el director general del cos de Sanitat Militar encarregava als seus caps de districte l'elaboració de topografies mèdiques dels seus territoris. Per al madrileny, que ja havia afrontat un primer intent voluntari, l'ordre va ser un impuls definitiu. A Weyler no li va importar que el cos militar suspengués després el seu encàrrec. La tasca estava ja tan avançada que va continuar fins acabar-la. El 1854 la *Topografía* es materialitzava en la impremta de

Pedro José Gelabert. Més de tres-centes pàgines que analitzaven la geografia, la botànica, la zoologia, la meteorologia i la medicina de Mallorca, Menorca i Eivissa.

La secció sobre la medicina mallorquina és la més extensa. L'autor hi recull les institucions sanitàries; les mesures d'higiene i salubritat existents; una anàlisi de les fonts emprades; una relació de cementiris i escorxadors així com un repàs dels metges històrics i de les epidèmies que havien assotat l'illa. També hi va incloure l'estudi de les afeccions més freqüents a Mallorca (hèrnies, infeccions oculars o de pell, entre d'altres) i els productes locals amb què s'elaboraven els plats més comuns entre els mallorquins.

Anem, doncs, a analitzar les seves aportacions des d'un doble vessant: l'històric o antropològic i el mèdic.

Productes agrícoles

Weyler alaba el clima illenc quan afirma que són moltes les plantes i els arbres fruiters que avancen la seva floració a l'època assenyalada en les flors d'iguals latituds del continent. Per això mateix es podien veure cireres al maig; albercocs i figues al juny. I l'olivera d'agost a setembre donava fruits comestibles. La classificació que en fa és força simple: es podien agrupar en útils, inútils i perniciosos.

Es mostra més crític, emperò, amb el desenvolupament de l'agricultura a l'illa, a la qual considera «un art basat en pràctiques rutinàries i transmeses de generació en generació» que es va perfeccionar amb la dominació dels àrabs. Tot i que constituïa la riquesa positiva de molts pobles, l'agricultura illenca era molt lluny dels immensos avenços fets al continent. La força dels braços era fonamental i es desconeixien les màquines i els instruments moderns que simplificaven les operacions rústiques. De la mateixa manera que no es feien servir els abonaments artificials creats per la química orgànica.

La repartició agrícola propietària no estava molt dividida: immenses porcions de terra pertanyien a un sol amo. La classe dels propietaris de petites hives era molt reduïda i conformava l'únic grup que dirigia el cultiu dels seus béns. La resta de propietaris els tenien en mans d'arrendadors.

Els terrenys de cultiu, si eren de secà, es dedicaven, segons les seves qualitats i èpoques, al cultiu de blat, ordi, civada, faves, guixes, lleties, pèsols (poques vegades a ciurons i patates) o a la plantació de vinyes, ametllers, garrovers i figueres. Quan les terres eren de bona qualitat, es barrejava o sembrava blat, ordi o civada en els quadres que deixaven els arbres, però amb descans d'1 o 2 anys.

El conreu de l'ametller i la figuera començava a prendre un ràpid increment i suposava un guany molt sanejat.

En temps de Weyler es coneixien diverses qualitats de blat i les farines que en resultaven eren excel·lents. El blat, la civada i l'ordi patien a Mallorca les malalties comunes i conegudes a Europa. Els cereals es llauraven amb mules, cavalls i bous. Les tasques més pesades les executaven els homes; les menors es deixaven per a les dones. Els abonaments eren fems de tota classe barrejats amb les escombraries i deixalles domèstiques a les quals sovint s'afegeixen les algues marines. Els ordis i els blats eren de bona qualitat però de gra petit i prim. Els altres productes de secà, com les lleties, guixes o fesols, eren regulars. Curiosament, de les patates diu que no eren de la millor qualitat i dels ciurons que eren molt inferiors als peninsulars.

Donada l'època de publicació de l'estudi, el nostre autor dedica un extens apartat a les vinyes. Aleshores es treballaven amb arada i caves, deixant a cada cep una tija llarga que s'encorbava en forma de cercle, la qual s'aconseguia lligant l'extrem lliure juntament amb la base per mitjà de vímets o joncs. Se sembrava blat en els intermedis dels ceps. Les vinyes patien els mals propis d'aquell cultiu, entre els quals destacava l'*oidium tuckeri*, que principià el 1845 i devastà la majoria de les plantacions. Es coneixien més de trenta-cinc varietats de raïm, conreades unes més que d'altres. Però si bé totes eren a propòsit per a la taula, per a l'elaboració del vi se'n reservaven tan sols deu o dotze. Els vins que gaudien de més reputació eren la malvasia o albaflor, el giró, el pampal rodat, el moscatell i el montona. En els comuns, que eren negres o de color, sobresortia el de la vila de Binissalem i que portava el seu nom. La collita de vi era molt abundant. Els vins negres eren de cos i molt gruixats i quan es preparaven, trepitjant el raïm al cup i premsant-lo després, se'ls afegia guix comú. Però tot i aquesta gran producció, Weyler afirma que l'elaboració del vi estava endarrerida. A més, els vins eren poc a propòsit per a l'embarcament d'ultramar i es convertien en aiguardent, del qual hi havia fàbriques on s'elaborava de superior qualitat i molt a propòsit per embarcar-lo. Pel que fa a la verema, s'efectuava des de finals de setembre fins a principis d'octubre i el vi es conservava en cellers, envasat en grans botes de fusta. Els altres raïms es dediquen a la taula, frescos o en penjoll, i es poden conservar fins al gener. En el raïm destinat a taula n'hi havia d'excel·lents per la seva grandària i sabor, i portaven la primàcia les conegudes com giró i calop.

A les terres de regadiu i horts, que acostumaven a estar al costat de les poblacions, es recol·lectava cànem, lli, blat de moro, llegums i les verdures necessàries per al consum dels seus habitants. Quant a les hortalisses, les cols,

bròquils, enciams, cards, apis i carxofes no tenien la qualitat de les d'altres contrades, mentre que la tomàtiga, el pebre, l'albergínia i la coliflor rivalitzaven amb les més acreditades. Els melons i les síndries eren de mitjana qualitat. Entre els llegums sobresortien els pèsols, les mongetes i, sobretot, les faves, que eren excel·lents. Les verdures i els llegums, amb poques excepcions, tenien l'inconvenient de desaparèixer aviat dels mercats. És curiós constatar com el nostre autor afirma que en les verdures falten moltes de les varietats que adornaven els mercats de València, Barcelona o Madrid: naps, remolatxes i cogombres només els feien servir els forasters.

Les fruites podien ser de secà o de reguiu. Weyler destaca principalment les taronges, cultiu gairebé exclusiu de Sóller. De les altres fruites de l'illa, saboroses i variades, diu que cal recordar les figues, de les quals es coneixien més de catorze varietats. Igualment saborosos eren els albercocs, amb nou castes diferents. A més de les pomes, codonys o magranes. Entre les fruites no conegudes pels mallorquins, cita les avellanets i les castanyes. Finalment, afirma que

NOTA de los precios que han tenido en los mercados de esta provincia los artículos de consumo que se expresan, durante la 1.ª quincena del mes de mayo actual.

ARTÍCULOS.	PALEMA.	MANACOR.	INCA.	MANON.	CIUDADRELA.	IBIZA.
<i>Mediada y peso mallorquina.</i>	<i>Lib. suel. din.</i>	<i>Lib. suel. din.</i>	<i>Lib. suel. din.</i>	<i>Lib. suel. din.</i>	<i>Lib. suel. din.</i>	<i>Lib. suel. din.</i>
Trigo, cuartern...	5 19	4 4	4 1	4 4	4 15	4 1
Cebada, idem....	2 8	"	"	"	"	"
Cebada, idem....	2 14	5	2 2	1 16	5	2 14
Garbanos, idem.	5 2	4 16	4 7	4 12	5 2	6
Arroz, arroba....	1 11 11	1 10	1 9 2	1 7	1 14 8	1 1 8
Aceite, coartan...	1 2 6	16	16 8	1 1	1 1	1 18
Vino, coartan....	19	11	17 4	1 2 6	5	1 10
Aguardiente, id...	5 5	5	5 10	4 5	"	5 5 10
Vaca, libra.....	9	"	"	5	5	"
Carnero, idem....	8 6	6	6	4	5	8
Tocino, idem....	8 6	"	"	6 6	"	8
Candela, coartera.	4 15	5	4 5	4 10	4 16 6	"
Habas, idem....	4 16	4 4	4 2	5 18	5 12	5 18
Habichuelas, id...	6 12	6 6	6 12	4 10	"	6
Gorjas, idem....	5 15	5 12	5 12	2 8	5 12	5 18
Leña, quintal....	7	1 8	4	4 12	5	3
Carbon, idem....	1 1	15	16	20	17	12
Algarrobas, idem.	1 4	"	"	7	15 18	"
Almendron, idem.	15	"	15	15	"	"
Queso, idem....	15 12	"	14	6 15	"	"
Lana, idem....	14 15	"	16	9	"	"

NOTA.

Los cambios no han experimentado variación en esta semana.

es recullen grans quantitats de saboroses ametlles i olives, que donaven un oli abundant i superior al de la península. També les garroves havien esdevingut una de les fonts de riquesa agrícola del país i es destinaven principalment als animals.

Aliments

Una vegada feta aquesta aproximació als productes agrícoles, Weyler analitza els aliments que consumien els mallorquins. Segons el seu parer, el benestar d'un poble pot calcular-se per la quantitat i qualitat dels seus aliments. Així, la cuina balear tenia «alguna cosa de provincial», característica més marcada a les classes socials més baixes. Com més elevades eren, més semblança oferia la seva alimentació a les d'altres poblacions continentals.

La xocolata amb pastes el dematí, una olla semblant a l'espanyola, certs aguiats de carns, aus, llegums, verdures, amanides i peix a la nit eren els aliments de la gent amb més possibilitats. Les classes inferiors componien el seu esmorzar amb sopes, olives, preparats de porc, pa torrat amb oli, fruites seques o fresques i formatge. Un bullit de carn o de llegums, arròs o fideus amb oli, porc o peix eren el seu menjar, mentre que el sopar es reduïa a verdures, sopes d'oli o peix, que eren d'un ús molt general a totes les classes. A l'estiu, com ara, ja es feia un crescut consum de tomàtiques, pebres, patates i mongetes. A la primavera, de faves tendres. Les faves seques eren molt preuades en tota estació i gairebé formaven la base, amb la sopa de pa i l'oli, de l'alimentació dels pobres i de la gent del camp, a les quals afegien les olives a l'hivern, les fruites a l'estiu, les tomàtiques, els pebres, les cols, l'arròs, els fideus, els preparats de porc i, poques vegades, la carn (llevat dels dies festius). Els ous eren també d'ús general. Els alls, les cebes, les espècies i l'oli entraven com a condiment de la majoria dels plats. És interessant constatar com totes les classes socials eren aficionades a les pastes de farina amb sucre, oli, mantega de porc i ous, combinats de diferent manera, resultant diverses classes de pastes, coques o empanades que sovint es farciaven de carn, peix o fruites. Solien ser pastes sense llevat, poc cuites i de difícil digestió en general.

L'aspecte negatiu que recull el nostre metge és que a l'alimentació se solia abusar de l'oli, de les fruites, del porc i dels llegums, juntament amb el peix. Però tot i amb això, assegura que els aliments eren gustosos i de bona qualitat.

El pa

La majoria de la gent el pastava a casa, sense sal i usant blats inferiors.

El resultat era un pa de baixa qualitat i moreno encara que fos de blat pur. Algunes gents del camp el preparaven amb blat i ordi. Als forns de Palma destacaven el pa blanc i l'anomenat francès, més car que la resta. Les pastes com els fideus o els macarrons eren bones encara que en rosegar-les es percebia sovint un cruixit perquè eren males de coure.

Carn

La seva venda diària només tenia lloc a Palma i als pobles grans. La de porc era gustosa encara que molt greixosa. El me no es castrava, cosa que, segons Weyler, era un defecte que hauria d'evitar-se. La carn de cabra tenia poc ús. La d'ovella era més habitual i ambdues es consumien principalment en els pobles.

Peix

D'aquest article se'n consumien grans quantitats. S'expenia al públic en les places o pels carrers dels pobles i no sempre era prou fresc.

Verdures i llegums

Es venien de temporada i, com que en el seu cultiu no s'empraven substàncies nocives, eren sanes i sense inconvenients.

Fruites

Molt abundants i gustoses, no oferien més inconvenient que l'abús que se'n feia. Les que més es consumien eren les cireres, els albercocs, les prunes, les figues de moro i el raïm.

La llet

La de vaca no tenia ús. La de cabra i la d'ovella es consideraven molt gusto-

PUEBLO DE MANACOR.			
NOTA de los precios que han tenido en el mercado de este pueblo los artículos de consumo que se expresan, durante la segunda quincena del mes de diciembre de 1854.			
	Libras	Sueld.	Diatr
Trigo cuartera	4	16	»
Cebada id.	2	14	»
Centeno id.	»	»	»
Maiz id.	»	»	»
Garzanos id.	4	10	»
Arroz, arroba	1	13	4
Aceite, cuartan.	1	4	»
Vino, cuartin.	1	12	»
Aguardiente idem.	7	2	»
Vaca, libra.	»	»	»
Carnero	»	7	»
Tocino id.	»	»	»
Trigo candeal; cuartera	5	8	»
Habas id.	4	10	»
Habichuelas id.	6	12	»
Guijas id.	3	6	»
Leña, quintal.	»	4	»
Carbon id.	1	»	»
Algarrobas id.	»	»	»
Almendron id.	»	»	»
Queso id.	»	»	»
Lana id.	»	»	1

ses només quan eren pures. El problema era, emperò, que regularment es barrejaven una i altra i se'ls afegia aigua. Crida l'atenció veure com la llet de somera tenia un ús medicinal. Amb la llet de cabra i d'ovella es preparaven formatges i matons. Els primers solien ser de bona qualitat. Els segons, no tant.

Begudes

L'aigua

Com a beguda, és clar que el seu ús era molt general, «particularment entre les dones, que no agraden del vi i licors». Les aigües de font no arriben a les d'altres punts d'Espanya: de vegades el sabó no es dissolia completament i la cocció dels llegums no era tan ràpida ni perfecta. Aquesta aigua es recol·lectava a peu o es portava fins a les fonts públiques i privades mitjançant síquies i canonades de fang cuit. Precisament, la manca de fonts públiques se suplía amb l'aigua dels pous de què estaven proveïdes la majoria de les cases.

L'aigua de pluja, única beguda en alguns punts, escassejava i la seva qualitat variava segons les èpoques en què es recollia, però en general era més a propòsit que la de font per coure els llegums i dissoldre el sabó. La qualitat de l'aigua dels pous depenia segons els terrenys i la seva proximitat del mar.

El vi

Weyler constata com el seu ús s'havia estès extraordinàriament. En el moment de la publicació de la *Topografia* (1854), conformava un sector de l'economia illenca que havia pres molt impuls però que encara no arribava al nivell de les zones productives franceses o espanyoles. Els vins mallorquins solien ser espiritosos, poc austers, grats al paladar, pujats de color i una mica gruixuts. A les tavernes s'adulteraven amb aigua, aiguardent i altres ingredients.

Aiguardents i licors

L'aiguardent el consumien les gents del camp. Els licors, com el rom i la ginebra, es reservaven per acompanyar el cafè en les classes socials més altes, però sense excés.

Te, cafè i gelats

L'ús general que els mallorquins donaven al te era com a medicament. El cafè es bevia principalment a l'hivern com a esbarjo. Els gelats tenien gran con-

sum a l'estiu i un tassó d'orxata amb una pasta constituïa el berenar i sopar de moltes persones de Palma.

Medicina

Com ja s'ha dit a la introducció, aquest capítol de la *Topografia* és un dels més complets i inclou molts aspectes mèdics referents a les illes i als seus habitants. Nosaltres hem optat per fer-ne una anàlisi segons les principals malalties que patiren els mallorquins al llarg de la primera meitat del segle XIX, sense oblidar quines eren (segons Weyler) les causes que les provocaven i com s'aplicaven teràpies curatives, tant «científiques» com populars.

Malalties

Fernando Weyler classifica les malalties que es patien a Mallorca en epidèmiques o endèmiques i comunes o esporàdiques. Les epidèmiques apareixien a intervals de temps difícils de precisar. En alguns casos, com el xarampió o l'escarlatina, acostumaven a deixar un interval de dos o més anys entre epidèmia i epidèmia i podien esdevenir en qualsevol estació. Pel que fa a les esporàdiques, res no presentaven de peculiar que discrepàs del que d'elles sabia la medicina de l'època.

A Palma eren més comunes que als pobles la tisi, les afeccions toràciques i abdominals, les degeneracions canceroses i les afeccions nervioses. Weyler se centra, bàsicament, en les malalties que ell anomena endèmiques o freqüents per ser les més patides pels mallorquins. Les agrupa de la següent manera:

a) Hèrnies o mal de romput. El nostre autor en destaca el nombre excessiu, principalment entre els homes. Assegura que semblaven més habituals en aquelles persones que es dedicaven a tasques penoses i es generalitzaven en l'edat adulta i en la vellesa. Tal circumstància l'atribuïa a teixits poc resistents a causa de l'abús dels farinacis, dels llegums, fruites, greixos, oli i altres aliments semblants, que dilataven els intestins amb gasos i promovien una penosa digestió. Les hèrnies, les classifica en simples o dobles. La curació era possible amb una alimentació més forta, eliminant certs menjars. També donava bons resultats disminuir els esforços musculars.

b) Mal de pedra. El divideix en renal i vesical i afirma que ambdues es presentaven molt sovint. La primera, en les dues formes conegudes: la de simples arenes i la calculosa o de pedres. Era una malaltia que atacava totes les edats si bé preferia l'adulta. Assenyala com a causes de la seva aparició certs aliments

i begudes com la carn, el peix, els làctics, els vins forts i àcids i les aigües seletives. La curació de la nefritis podia ser simptomàtica o radical. La primera es basava en sagnies generals o locals segons la intensitat dels dolors; banys temperats i prolongats i cataplasmes i pomades amb opi i belladona aplicades en els ronyons i el baix ventre. La segona, precisava el dejuni de certs aliments i begudes i l'ús del bicarbonat de sosa. Weyler reflecteix que un remei molt popular era el lleixiu verge dels saboners, administrat en dosis de quatre a quinze gotes barrejades amb aigua. També s'administraven les gotes o licor de Palmieri, medicament que es preparava fent bullir una unça de flor de sofre en una lliura d'aigua de quitrà fins que el líquid prenia un color vermell robí.

c) Malalties de la pell. Diu que eren provocades per la calor humida de l'illa. S'observaven en totes les edats, sexes i condicions socials. La lepra, tan freqüent en altre temps, amb prou feines es coneixia. La sarna encara estava present i la borradura era general entre els nins i les nines durant l'estiu. Com a millor remei, Weyler recomana els banys medicinals. La medicina popular preparava una solució amb pols de caragolets o copinyetes marines barrejada amb suc de llimona fins que es formava una pasta de consistència de pomada i amb la qual s'untava el mal. Igualment reflecteix la creença popular que els vestits de llana eren els causants d'aquestes dolències.

d) Afeccions canceroses. Solien donar-se principalment a la capital i als pobles grans. Figuraven el càncer d'ull, de llengua, de llavis i de pits. En opinió de Weyler, era molt difícil que una persona pogués alliberar-se del seu atac.

e) Afeccions oculars. Les cataractes no abundaven.

f) Reumatisme. Era una de les malalties més generals a Mallorca i afectava totes les persones sense excepcions. Weyler sosté que les seves causes eren fonamentalment de caràcter climàtic amb les alternances de calor i fred, sobretot quan anaven acompanyades d'humitat. Es presentaven sota dues formes: la muscular i l'articular, i era més freqüent la primera. En ambdós casos les sagnies eren el remei més habitual. També es feien servir els banys d'estufa quan el mal es tornava crònic. Per prevenir-les, s'aconsellava l'ús de vestits interiors de llana i cotó així com abrigar-se més. Els vestits de fil, tan usats pels illencs pel seu preu, no eren tan a propòsit.

g) Malalties cerebrals. Es presentaven en totes les estacions, i no respectaven cap edat. El més general era que la patissin durant les primaveres els homes de quaranta anys en endavant. En la seva manifestació no influïa visiblement el mètode de vida i l'ocupació de l'individu. Segons Weyler, els casos coincidien amb un augment de temperatura, elevació de la humitat i dominant els vents del sud i de l'oest, principalment en els mesos de juny. Un règim apropiat tendia a

disminuir els efectes del mal. Era important abandonar els aliments forts, l'ús de la llet i la disminució dels plaers sexuals. Un cop es manifestava l'hemorràgia, era necessària l'aplicació de sangoneres. L'histerisme, les paràlisis i les neuràlgies no escassejaven a Palma i la demència era bastant freqüent. En la seva opinió, les insolacions o irritacions cerebrals s'havien de tenir molt presents. De totes maneres, no deixava de cridar l'atenció l'elevat nombre de jornalers que patien demència.

h) Melena. Afectava generalment persones acomodades, que disposaven d'abundant menjar i beguda. El desenvolupament d'aquesta malaltia solia ser fatal i el millor remei per alleugerir el dolor eren les begudes més o menys fredes, la neu, els tòpics i les evacuacions sanguínies.

i) Diarrea i disenteria. La primera era més comuna que la segona i causava pocs estralls per ser una afecció de curta durada. Solien ser més freqüents a l'estiu i a la tardor. La majoria eren lleus i es consideraven simples indigestions que cessaven als pocs dies. La disenteria, per la seva banda, es presentava a totes les estacions i podia revestir variades formes, encara que poques vegades suposava la mort de l'afectat. Les principals causes assenyalades per Weyler eren el refredament, la supressió de la suor, la ingestió de begudes gelades i certs aliments i fruites. Per això mateix, eren tan comunes a l'estiu i entre les classes poc benestants, que eren les que més abusaven d'aliments com les figues, el raïm, els pebres, les tomàtiques i algunes espècies de peixos.

j) Febres o «calentures». Els símptomes, la terminació i les lesions de les febres en general depenien del temperament de l'individu i de les circumstàncies individuals, atmosfèriques i topogràfiques o locals. Weyler les classifica en:

1. Inflatòries. Es presentaven sense causa apreciable i generalment es resolien en dos o tres dies amb la permanència al llit.
2. Gàstriques. Assegura que eren exclusives de l'estiu i de la tardor entre les gents poc acomodades, mal mantingudes, que habitaven en llocs poc ventilats i humits i que es dedicaven a feines pesades i abusaven dels llegums, fruites i verdures i bevien grans quantitats d'aigua. Normalment eren poc intenses i es perllongaven durant dies. En poques ocasions suposaven la mort del malalt. Des del seu punt de vista, només podien evitar-se utilitzant les regles generals d'higiene.
3. Intermittents. Weyler les considera la malaltia endèmica de Mallorca ja que presentava un creixent nombre de malalts arreu de l'illa. Només en quedaven exemptes les persones que vivien lluny dels pantans; les que

habitaven al centre de les grans poblacions i les que s'alimentaven bé i no s'ocupaven en feines pesades. Entre les causes més comunes assenyala les vicissituds atmosfèriques, les fatigues, les remullades i les alternances de calor i fred. Aquesta mena de febres, que atacaven des de nins i nines de pit fins a ancians, es deixaven veure el juliol, augmentaven des d'agost a setembre, començaven a retirar-se a finals d'octubre i desapareixien gairebé completament el novembre. Des de gener a juny eren inexistents. La seva durada variava segons la constitució del malalt i s'allargava entre set o vuit dies. De tots els mitjans usats per a la seva curació, el millor era la quina i els seus preparats. Entre els remeis populars destacaven les infusions de la *Chironia Centaurium*, planta que abundava a Mallorca. Les recaigudes podien evitar-se recomanant un bon règim alimentari.

4. Perniciosos. Eren gairebé exclusives de les zones limítrofes amb pantans i produïen generalment un nombre important de defuncions. A Palma s'observava també algun cas aïllat, principalment entre gents que havien transitat en el camp en hores intempestives.

5. Tifoïdes. La seva terminació era gairebé sempre mortal.

k) Altres malalties. Les afeccions de cor es donaven sovint i causaven algunes morts sobtades, principalment a Ciutat. La tisi pulmonar era també comuna a Palma. Durant la infància es patien totes les malalties pròpies d'aquest període de la vida; les més abundants eren les del tub intestinal i les que promovia la dentició. La sífilis, finalment, era una malaltia força estesa.

Causes

Weyler fa un estudi al detall de les causes que, al seu parer, provoquen moltes de les malalties que hem resumit a l'apartat anterior:

1. Herència: és la disposició que es transmet als fills d'estar més exposats a patir els mals dels seus pares, perpetuant-la de generació en generació.
2. Raça: el nostre metge creia en la seva incidència, encara que «s'ha estudiat poc».
3. Constitució i temperament de cada persona.
4. Agents atmosfèrics: la inconstància de les estacions de primavera i hivern, les ràpides variacions que s'experimenten amb tanta freqüència o la qualitat higromètrica de l'aire eren motius per determinar els reumatismes, les afeccions renals i vesicals, les angines, els refredats o les disenteries.

5. Aliments: també tenien gran influència en els actes de la vida, arribant a afavorir o desfavorir el desenvolupament de les malalties. Assegura que els peixos i els mariscs posseeixen gran quantitat de fòsfor. El formatge i la llet produeixen obstruccions abdominals. A Mallorca, l'ús abundant de certes fruites, de l'oli, olives, llegums, pastes, porc i condiments picants ajudaven al desenvolupament de molts de mals.

6. Begudes: afectaven en grau mínim als mallorquins ja que no abusaven dels licors, vins i productes espirituosos.

7. Vestits: la majoria dels illencs, principalment els homes, pel fet d'emprar robes de fil i cotó i no de molt abric, estaven més disposats a les impressions i variacions atmosfèriques i, per això mateix, predisposats a patir reumes, refredats, angines i disenteries.

8. Plaers sexuals.

9. Ocupacions dels malalts.

10. Posició social o situació individual: Weyler afirma que poques vegades s'observaven malalties resultants de la misèria o de la insalubritat dels habitatges. Escassejaven les complicacions nervioses provocades per la tristesa, l'opressió o altres patiments morals.

11. Clima: la seva incidència era més sensible als estranys que no pas en els naturals.

12. Localitats: Weyler cita com la major o menor elevació sobre el nivell del mar permetia explicar certes diferències morboses entre els pobles illencs.

13. Estacions: la seva casuística es podia resumir en el següent esquema:

- a) Hivern: catarral, inflamatori.
- b) Primavera: inflamatòria.
- c) Estiu: inflamatori, tendent al tiroïdisme.
- d) Tardor: intermitent.

14. Contagi.

15. Miasmes: podien ser procedents de cossos vius o morts (ja fossin vegetals o animals) com de les emanacions que es desprenien en les llacunes, pantans o bassals. A l'illa hi havia dos grans focus miasmàtics: els humits, és a dir, els que es desprenien de les llacunes, basses, maresmes i altres llocs on s'aturen les aigües. I els secs o els que es formaven en els terrenys remoguts per l'agricultura.

Terapèutica

Fernando Weyler afirma que, a l'hora de formular el mètode curatiu d'una malaltia, els metges del seu temps es basaven en la naturalesa del malalt, la seva edat, temperament, sexe, condició personal, constitució mèdica... Si el malalt era jove i robust les evacuacions sanguínies donaven bons resultats. En opinió seva hi havia certs estats patològics acompanyats de malestar o mal de cap que es resolien fàcilment amb una sagnia, dieta i refrescos. Pel que fa a la sagnia, assegura que eren moltes les persones que abusaven d'aquesta teràpia, no només per consell dels cirurgians, sinó també a petició dels interessats. Els revulsius, els sedants i els antiespasmòdics responien quan s'administraven de manera continuada. L'opi i la belladona, manejats correctament, eren armes efectives per combatre molts símptomes. Els banys generals es consideraven adequats en les malalties agudes. El mercuri, el iode i els seus preparats començaven a aplicar-se. Quan l'estat del malalt era crònic, la curació era més o menys favorable segons el grau de la lesió. Els revulsius de totes classes i, en particular, els que s'aplicaven sobre la pell, donaven els millors resultats.

Medicina domèstica

Juntament amb la científica, a l'illa es coneixia també una medicina domèstica amb la seva corresponent farmacopea. Caldria destacar els següents remeis:

Per a la tos seca, dolorosa i que acompanyava certes afeccions infantils, el xarop de figues de moro, que es confeccionava amb el suc del fruit madur i muntat. Es prenia a cullerades dissolt en aigua comuna.

En els fluxos uterins passius, sense inflamació ni lesió visible, es prescrivia l'anomenada pintura estíptica, és a dir, una dissolució concentrada de sulfat de ferro en vinagre, destil·lant després la solució. S'administrava en dosis de dues a sis gotes.

Era d'ús molt vulgar un unguent conegut amb el nom de «mendanya», aplicat en friccions sobre l'abdomen dels nins. Es preparava amb cera groga, oli i vinagre liquats, afegint-hi després pols de mostassa, mirra, rosa, jalapa i antimoni.

L'anomenat unguent de Sant Celoni, compost per oli, cera, mirra i encens i usat com a maduratiu era força popular.

Les penques i fulles de cactus o figuera de moro constituïen un poderós resolutiu en certes ingurgitacions, sobretot en les articulars, quan depenien de causes traumàtiques.

Les cataplasmes preparades amb fulles de ruda, menta i parietària, picades en un morter i aplicades fredes sobre l'hipogastri, s'usaven contra els cucs, les inapetències i les afeccions infantils.

El cas de Manacor

És ben segur que la situació sanitària i d'higiene que es visqué a Manacor durant la primera meitat del segle XIX no diferí gaire de l'exposada per Fernando Weyler a la seva obra. Com tampoc no foren diferents els aliments i les begudes que els manacorins i manacorines tenien a l'abast i es procuraven per subsistir. Això no obstant, cal recordar que la nostra va ser des d'època moderna una de les viles més pobres de Mallorca, circumstància que s'agregà al llarg dels segles XVIII i XX, principalment perquè la majoria dels seus habitants no disposaven de terres pròpies i havien de treballar a jornal dins una economia quasi de subsistència. Això no obstant, des de l'Ajuntament es feien grans esforços per mantenir la vila fora dels contagis més greus i amb unes condicions higièniques el més acceptables possible.

En començar el segle XIX, els habitants de Manacor disposaven (encara que no fos de manera continuada) dels serveis de metges, cirurgians i apotecaris. El problema era que les conductes d'aquests oficis no sempre es podien cobrir i les autoritats locals havien de cercar persones aptes per ocupar-les fins i tot a fora poble. Aquesta problemàtica va ser força habitual les dues primeres dècades de segle. La conducta d'apotecari era la més complicada i algunes viles arribaren a llevar-se els farmacèutics oferint-los més del que cobraven i casa lliure de càrregues.

Pel que fa als medicaments, el tancament de l'apotecaria que els frares tenien oberta en una de les sales del claustre els darrers anys del segle XVIII provocà una mancança crònica de fàrmacs. Els pocs apotecaris que treballaren a Manacor havien de recórrer a plantes medicinals i a remeis d'elaboració pròpia. S'ha documentat que cap al 1810, per exemple, davant la manca de medicaments, molts malalts hagueren d'anar a cercar-los a les apotecaries de Felanitx o Porreres.

Com hem dit, l'esforç de les autoritats locals era continuat. Manacor disposava des de la darrereria del segle XVIII d'un hospital i hospici fundat per Mn. Pere Llull i Poquet, *es capellà Pere*, on es tenia cura en primera instància dels malalts i es donava aixopluc als anomenats pobres de solemnitat. Existia igualment una junta local de sanitat que es cuidava d'acomplir les ordres que arribaven des de Ciutat referents, entre d'altres coses, a la neteja del torrent o a la vigilància de la costa. Solia estar formada per metges, cirurgians i algun membre del consistori. Les arques municipals pagaven també les anomenades rondes de sanitat, supervisades per algun regidor o el mateix batle.

Entre les malalties contagioses, cal recordar alguns casos d'enorme repercussió a tota l'illa. La més recordada tal vegada sigui la pesta de Son Servera de

1820, durant la qual s'habilità un hospital provisional al quarter dels Dragons. L'any 1822 es formà un cordó sanitari per evitar l'arribada de l'anomenada pesta d'Alger, que afortunadament no tengué conseqüències a la nostra vila. El 1833 el temor provenia del còlera morbo i s'hagueren de netejar amb caràcter d'urgència el torrent i els abeuradors públics. A més, es prengueren tota una sèrie de mesures higièniques que afectaven principalment la venda de productes alimentaris, principalment la carn i el peix. Cal recordar que, en el període que ara analitzam, els intercanvis es duïen a terme diàriament a la plaça de la Constitució i a les fires que, d'ençà de 1790, se celebraven els tres primers diumenges de setembre. L'any 1847 hi hagué un contagi de ràbia. I el 1852 Manacor patí una passa de febres intermitents que obligaren l'Ajuntament a netejar una vegada més el torrent. I, finalment, el 1854 el còlera morbo tornà a fer acte de presència. En aquella ocasió, la junta local de sanitat prengué una sèrie de mesures entre les quals podríem destacar les següents:

1. L'objectiu era garantir la higiene urbana de les persones i dels seus béns.
2. Es recomanava evitar els menjars copiosos.
3. S'ordenà acurçar els actes religiosos per evitar les aglomeracions de gent.
4. Es faria un examen diari de la carn, el peix i altres aliments abans que es possessin a la venda.
5. Es netejarien diàriament les taules de la carn i del peix de la plaça.
6. Es mantindria net el torrent i es multaria a tot aquell que fos sorprès llançant-hi brutor.

Cal remarcar que el costum i la facilitat amb què els mallorquins es feien sagnies també era ben present a Manacor. Com a curiositat direm que les sangoneres manacorines eren unes de les més preuades arreu de Mallorca. Ens consta, per exemple, que l'any 1839 n'hi havia tres vivers i que les sangoneres que produïen, molt demandades, no eren suficients per al consum local. La seva cria topava amb els propietaris de les fonts, defensors de l'extermini d'aquells paràsits pels perjudicis que causaven al bestiar quan el duïen a abeurar.

Conclusions

Si equiparam les dades que ens ofereix Fernando Weyler amb la realitat actual veurem, en primer lloc, com ha canviat l'alimentació dels mallorquins en tan sols dos-cents anys. Si miram enrere i comparam l'alimentació dels nostres pares o padrins amb la nostra, ens adonarem que cada vegada perdem més l'essència de la cultura alimentària pròpia, també coneguda com a dieta mediterrà-

nia. En temps del metge madrileny, la dieta mitjana de la població no complia les recomanacions nutricionals considerades bàsiques. Com hem tengut ocasió d'explicar, l'alimentació a mitjan segle XIX es caracteritzava per un alt consum de vegetals amb una aportació de proteïna vegetal que procedia bàsicament del consum de llegums. Tenia un elevat percentatge d'hidrats de carboni a causa del consum de la patata o el moniato i l'arròs. Era una dieta bastant escassa en proteïna animal i es podria afirmar que era molt monòtona però rica en fibra.

Avui tot ha canviat. El canvi de la dieta a Mallorca ha estat similar al de la resta dels països desenvolupats: amb el temps va augmentar la varietat dels aliments disponibles alhora que anà disminuint el consum de pa i de lleguminoses, que fins llavors havien estat la base absoluta de l'alimentació, i es va començar a menjar molta més carn, lactis, ous i sucre. Observant l'evolució de les nostres dietes, podem afirmar que han sofert un canvi important però a la vegada negatiu. I a causa d'aquestes modificacions, la població és més propensa a patir malalties com l'obesitat, la hipertensió, la hipercolesterolèmia, la diabetis, etc. Cada vegada és més habitual consumir aliments preparats o precuinats, ja sigui per l'escàs temps que tenim per dedicar-lo als fogons o bé per la limitada pràctica de cuinar. Aquests mals hàbits també estan passant factura als nostres fills.

Quant a l'aspecte sanitari, ningú no podrà negar que són innumerables els èxits assolits per la medicina moderna amb l'objectiu de protegir la salut i curar la malaltia. En els darrers quaranta anys els avenços en el diagnòstic han estat molt importants gràcies a les noves tècniques endoscòpiques per veure lesions en diverses parts del cos, a més de l'aparició de la radiologia no invasiva com l'ultrasò, la tomografia i la ressonància magnètica. En cirurgia, els progressos en tots els camps han estat espectaculars, especialment en el cardíac, així com en els trasplantaments o la cirurgia laparoscòpica. Un dels grans triomfs de la medicina es va donar per casualitat l'any 1929 quan Alexander Fleming va descobrir el fong que produïa la penicil·lina i que destruïa nombrosos bacteris. Tot i això, hi ha qui creu que el seu ús indiscriminat va permetre l'aparició de resistències bacterianes. És clar que la majoria de les tècniques descrites per Weyler caigueren en l'oblit, si bé algunes es continuen practicant amb pocs canvis, com l'aplicació de calor en certes dolències. Un món propi suposen els remeis de l'anomenada medicina popular, tradicional o domèstica, en ocasions tan polèmica com utilitzada encara per milers de persones.

REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

- FUSTER, G. (1966). *Historia de Manacor*. Palma: Imprenta Fullana.
- GRAU, P. (2002). «La historiografia de les epidèmies a Mallorca (segles XIII a XIX)». *Gimbernat*, vol. 37, p. 195-211.
- MOLL, I. (2005). *Algunos aspectos de la organización de la asistencia sanitaria en la mallorca rural, siglos XVIII y XIX* [en línia], vol. 14, n. 4, p. 469-479.
- RIERA, J. (2006a). *Historia de Manacor, siglo XIX. Primera Parte*. Manacor: Gràfiques Muntaner.
- (2006b). *Historia de Manacor, siglo XIX. Segunda Parte*. Manacor: Gràfiques Muntaner.
- SALAS, P. «La política sanitaria en la primera mitad del siglo XIX». *Revista de demografía Histórica*, XX, II, segunda época, p. 53-97.
- WEYLER, F. (1854). *Topografía físico-médica de las Islas Baleares y en particular de la de Mallorca*. Palma: Imprenta de Pedro José Gelabert.

Els manacorins en el repoblament de Son Servera al segle XIX

Pedro Fidel Castro Lliteras

Resum

Son Servera fou durant gran part de la seva història un poble eminentment emigrant, però durant alguns anys del segle XIX el sentit del moviment poblacional s'invertí dràsticament. Com a conseqüència de la tragèdia de la pesta de l'any 1820, que acabà amb poc més de la meitat de la població serverina en tres mesos, sembla que «la gente más pobre de muchos otros pueblos» pensaren que tenien una nova oportunitat. La tradició oral ens parla de grans moviments de persones provinents sobretot de Manacor i Felanitx: tractarem idò d'identificar i quantificar els nous habitants provinents de Manacor durant les dècades posteriors a la pesta; i també veurem la seva influència en la composició de la població de Son Servera l'any 1887, just abans de l'inici del gran èxode del canvi de segle.

Introducció

Les motivacions, els objectius i la metodologia del projecte del qual forma part aquest estudi han estat explicats en detall a un article ja publicat.¹

La principal pregunta a la qual es vol respondre amb aquesta investigació és «quin és l'origen dels serverins del segle XIX?», tot posant molt d'esment en la gran revolució poblacional que provocà la pesta de l'any 1820. I aquesta pregunta queda transformada, per aquest article en aquestes X Jornades d'Estudis

¹ Pedro Fidel CASTRO (2018), «L'origen dels habitants de Son Servera al segle XIX. Primera part, dels Abrines als Luis», a Núria GOMILA i Maria ARENAS (cur.), *Jornades d'Estudis Locals de Son Servera: Origen i tradició: Abril 2017*, Ajuntament de Son Servera, p. 13-52.