

MANUSCRITS DEL BÉ I DEL MAL

Arxius vigatans
(segles XIV - XVII)

Col·lecció CAMÍ RAL n. 3

RAFAEL DALMAU, EDITOR
Barcelona, 1993

XII
Primeries del segle XVI

Receptari de prescripcions terapèutiques

El Papa Joan XXI (1210-1277) s'havia llicenciat en Medicina a l'Estudi de Siena i amb el nom de «Petrus Hispanus» va escriure un llibre de receptes que obtingué gran difusió, essent traduït a totes les llengües cultes.

La versió catalana és del segle XIV i coneguda amb el títol de «Tresor de pobres»; ha estat atribuïda a Arnau de Vilanova. Els escriptors dels nostres Monestirs i Abadies dedicaren moltes hores a reproduir-la. Còpies pacientment manuscrites, algunes de les quals avui encara poden ésser consultades.

Aquest breu comentari serveix d'introducció per a posar a les nostres mans el còdex que guarda la Biblioteca Episcopal de Vic.

És un volum de format 10 x 16 cms, les darreres pàgines del qual, per desajust de compaginació, quedaren en blanc. Ja entrat el segle XVI, algun galè o apotecari va creure que aquell era el lloc més adient per llegar a la posteritat la recopilació d'unes receptes inèdites.

La primera descriu els ingredients de la beguda medicamentosa que vigoritza i estimula el cor: «mija tasa de las quatre ayguas cordials ço es de arbos farigolla scaviosa y endivia».

Segueixen els consells.

«PER A MAL DE MORENAS pendres fullas de xiprer y fem abullir ab bon vi vermell y sie fomentat lo malalt ab un van y sera guarit encontinent lo pacient».

«PER A LA MELSA scolopendria secada a la ombra y polvoritzada y fe apendre ab mel mesclada una novena. Purga maravellosament la melsa.»

«PER AL FETGE malrubi blanc y sie bullit ab vi blanc y disminuesqua de tres parts la una stara a la serena dos nits y destemprat ab un poch de mel pres en deju nou dias conforta y adoba lo fetge maravellosament».

«PER A GRATADURA O ALTRE MAL DE CAMA pren las pells de las favas seques y sien cremades o polvoritzades y la sendra o polvora de aquellas sie posada en lo mal y sera guarit».

«PER A QUI NO POT PIXAR pren cuchas marynes quis fan en la arena prop de las onas de la mar y fes aygua de aquellas stillada y aquella aygya beguda miga tassa ab un troçet de sucre candi fa pixar dintre poch spay maravellosament».

«PER A MAL DE BARRAS O DE CAXAL sie portat al coll lligat un troçet de rael o del fust de sauch y null temps dolran las barres dents ni caxals».

«PER A MATAR XINXES sie pres sabo en lo qual sie incorporat e mesclat argent viu mata las xinxes».

«PER A MATAR MALA BUA pendras trementina de vet y sutja de la xemenea ben molta y passada per sedas y oli rosat y tot ensems sie mesclat en una escudella o cassoleta y molt incorporat la hu ab altre y sien presos molts drapets de lli prim y sien mullats ab dit enguent y sie posat la hu sobre la mala bua fins sie exut lo qual segons la calor que dona la mala bua sia exut molt y en esent exut la hu aqui mateix sie posat altre y altre y tantes fins que la mala bua per si mateixa fara una bombolleta la qual se obrira y esclatara y llansara alguna aygua o corrupcio y las horas sie mudat lo dit enguent daltre manera ço es que ab dites cosas sie mesclat un rovell dou en lloc de la sutja y no sia mesa mes sutja y sie posat de dit unguent sobre dita mala bua y enbenat y promptament lo pacient sia remediad y la mala bua morta».

«La rael de matapoll als y fa asecar a la ombra y apres polvoritzada y fa apendre ab aygua de arbos en dejú. Es bona per a preservar de pestilencia».

«Y apres de esent algu pestilenciat es molt bona la rael de diptemus polvoritzada».

«Flor de romani ab mel confegida e bullida axi com se fa lo mel rosat te moltas propietats e assenyadament es bona a totes las malalties que venen de fredor y per a dolor de qualsevol membres de la persona y lo qui usara dita confeccio no tingua temor de inguna fistola ni de antraçe ni de mal pestilencial y es bona contra malencoria e conforta lo cor: e si per alguna malaltia algu era vengut a flaqueza o debilitat de ventrell o de altres membres menjant pa torrat mullat ab vi vermell bo en lo qual sie bullit romani axi las fullas com la flor e lo fust e apres de bullit una hora sie mes en alguna boseta dins poch dias seran. fortificats los membres e la persona e lo ventrell e usant de beure dit vi es bo per a totes malalties que vinguessen de fredor e a guarit los membres dolorosos e es bo a la persona qui agues perdut lo apetit de menjar e a tisichs e a febre quartana e als qui songen demesiad e a mal de caure e es bo per veri e metzinas e als qui tremolen alguns membres e a puagra e a las donas qui nos poden emprenyar per mals humors en lo cors e curara a altras moltas malalties».

«Lo vi se deu mudar quant fa vent de tremuntana y quan la lluna aminva altrament sis muda lo vi en lluna crexent tornara vinagre e vol se mudat lo vi quan la lluna sta sota terra e guartse molt de mudar vi quant las vinyas florexen e vol lo vi star en lloch fresc destiu y de yvern en loc calt».

Lo vi se deu mudar quant fa vent de
tremuntana y quant la lluna aminva
altrament sis muda lo vi en lluna crexent
tornara vinagre e vol se mudat lo
vi quant la lluna sta sota la terra e
guart se molt de mudar vi quant las
vinyas florexen: e vol lo vi star en
loch fresc destiu y de yvern en loc calt

«Per fer oli de perborata lo qual es bo a tot trenc coltellada o cascadura ço es a soldar y guarir qualsevol trenc o coltellada de la persona y sera affet en lo modo seguen: sa apendre una empolla mija de oli comun y sa ametre dintre la ampolla tanta perborata fins que la empolla sie plena y mes sa ametre un diner de cera nova o menys y alguns murtrons pochos en nombre y aximateix de la flor del romani ensems ab los caps del romani y dita empolla ben tapada stigua LX dias al sol y a la serena y passats dits LX dias tot sie colat y premut y posat en altre vexell y apres sie mes en dit nou vexell mastech ensens y myrra tot picat y sie posat dintre un femer o cove ple de fems dotze o quinze dias y sera acabat dit oli ab tota perfeccio».

«Y es bo tant per lo sobre dit com per mal de mamellas y a tota cascadura».

«He oit a dir que dues dotzenes ho tres de panses traurene los pinyols y torrarles al foc y tant calentes com se puguen menjar quan se va al llit ab un poc de sucre es molt bo per lo cadarn».

BE