



Tot i que avui dia el sucre està demonitzat i es substitueix o s'elimina de la dieta, ha viscut èpoques daurades en què se li han atribuït usos socials, mèdics i màgics. A l'edat mitjana, el sucre era un luxe de la noblesa, el poble prenia mel com edulcorant. D'aquesta curiositat i d'altres usos del sucre, se'n parlarà dissabte vinent a les IV Jornades d'Història del Sucre, que se celebraran a Menàrguens, on l'ajuntament té la ferma intenció de recuperar i museïtzar l'edifici de l'antiga sucrera. Ens ho explica un dels impulsors de les jornades, el catedràtic de la Universitat de Lleida Flocel Sabaté.

TEXT I FOTOS: LORENA METAUTE

# FLOCEL SABATÉ

[Catedràtic d'Història Medieval de la UdL]

“El sucre ha tingut  
usos mèdics,  
màgics i socials”

El sucre s'associa avui dia a la idea de fer dieta. Està socialment mal vist i sobre ell cau la llosa de l'obesitat infantil. N'hi ha que rebaixen la presència de sucre a la seva dieta per qüestions estètiques, d'altres, per indicació mèdica i n'hi ha que el canvien per altres edulcorants com la sacarina. Tot i la mala fama actual, el sucre ha viscut èpoques daurades des de l'edat mitjana, quan es feien receptes de plats principals de banquets de la noblesa que incloïen quilos de sucre. En aquest sentit, era un distintiu social que separava els rics (que prenién sucre) dels pobres (que prenién mel). Aprofitant que el proper dissabte 29 de novembre, Menàrguens acull les IV Jornades d'Història del Sucre amb el títol *Sucre i usos socials*, coneixem una mica més de la història d'aquest producte que ara ens és tan habitual de la mà del Flocel Sabaté, catedràtic d'Història Medieval de la UdL, que dirigeix el Centre de Valorització i Dinamització del Patrimoni Cultural, que organitza les jornades juntament amb l'ajuntament de Menàrguens. Aquesta població de la Noguera conserva avui dia part de l'edifici de la sucrera de Menàrguens, que va impulsar el territori a principis del segle XX i que el consistori vol recuperar, restaurar i museïtzar.

**Avui dia, el sucre es menysprea, però no sempre ha estat així. Quina és la història del sucre?**

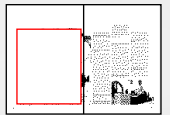
Té molta importància a l'edat mitjana, que és quan ens arriba de la mà de la civilització musulmana, la qual cosa comporta un comerç important a la Mediterrània. El sucre, inicialment, és una cosa molt cara i es fa servir com a remei. Tant és així que les medicines eren dolces i s'havia de procurar que la gent no n'abusés. Una altra cosa important de la història del sucre té lloc a la baixa edat mitjana, als segles XIII i XIV, amb l'aparició de les ciutats comença a haver-hi una gran distinció entre classes socials, es polaritza la societat: els rics són molt rics i els pobres, molt pobres. Hi ha dos indicadors clars: el vestir i la taula. Hi ha noblesa, clergues i burgesia, gent rica de les ciutats. Per primer cop, al segle XIV comencen els receptaris de cuina. En aquest context, el sucre juga un paper protagonista a les receptes dels rics, mentre que els pobres utilitzen la mel com edulcorant. El sucre entra així en una dimensió de diferenciació social.

**Menjaven molt sucre?**

A partir del segle XVI comencem a tenir molt sucre, que és quan es porta la seva producció al recent descobert continent americà. Fins aleshores el sucre es produïa a la Mediterrània, així que no és autòcton d'Amèrica, com es creu. Les grans produccions de sucre procedents d'Amèrica fan que es desencadeni una autèntica bogeria pel sucre i s'utilitza moltíssim. Comencen a aparèixer receptaris de dolços i confits, però també es posa sucre a tot arreu. Per



ENTREVISTA



exemple, gall d'indi, ous ferrats o tonyina amb sucre, fins i tot hi havia receptes amb un i dos quilos de sucre.

#### Per això vivien tan poc?

Entre d'altres coses. Avui dia sabem que Enric VIII era gras perquè menjava grans quantitats de sucre o que Felip II tenia gota per això. Llavors ni s'ho podien imaginar que morien de tant sucre. La gent no sabia que era dolent menjar-ne a quantitats descomunals. Cal tenir en compte que el gust és una cosa cultural, no naixem menjant, nosaltres tenim un gust creat del segle XIX cap aquí. En aquella època el menjar era signe d'ostentació i els agradaven molt els contrastos, tant de colors com de gust, així que posaven sucre per cuinar-ho tot.

**Una de les conferències de les jornades que celebren dissabte vinent a Menàrguens tracta precisament de les receptes i com adaptar-les avui dia. Posi'ns algun exemple del que parlarà la ponent Montserrat Coberó a "El sucre i les espècies en els receptoris catalans medievals i moderns".**

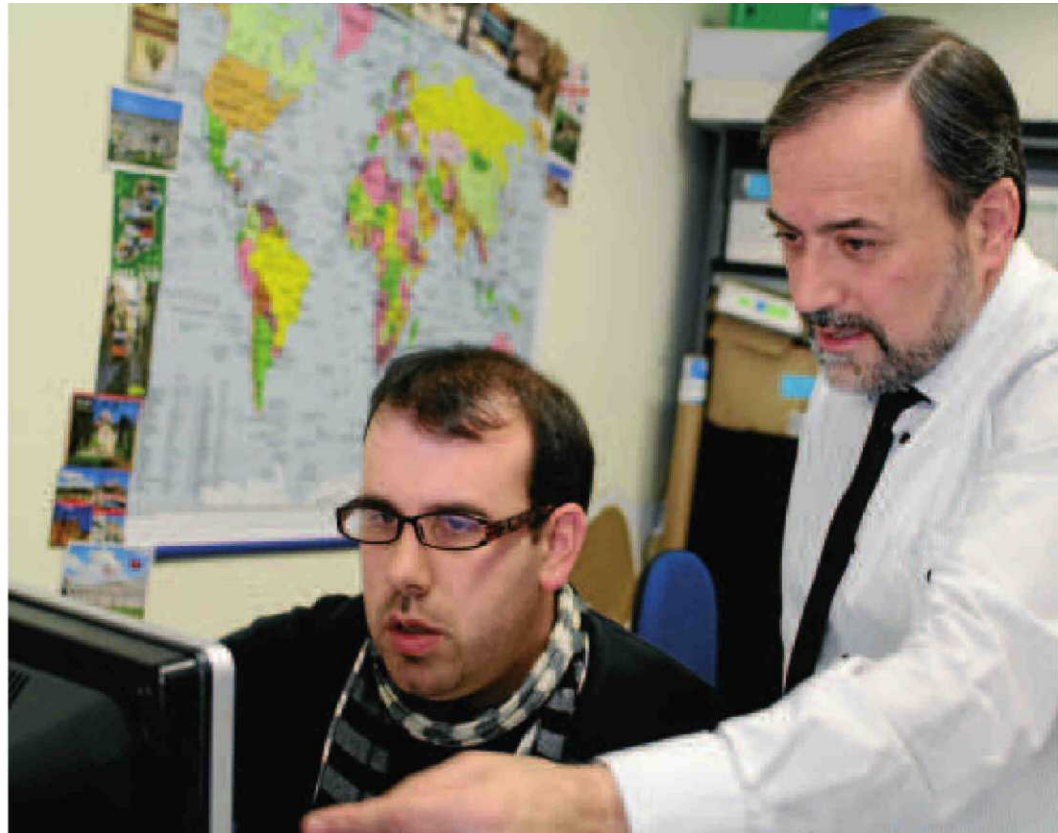
Per exemple, a l'edat mitjana, abans que aparegués el sucre, hi havia el que es deia el *vi piment*, un vi amb espècies. Després, en època moderna, s'adapta i es fa amb sucre i espècies, el *vi hipocràs*. Pensa que el destil·lat ve a partir del segle XV. Per tant, abans, per fer un vi bo es jugava amb les espècies i el sucre. Potser el podrem tastar a les jornades. I ens parlarà d'alguna recepta en concret adaptada a la dieta del segle XXI.

**Els metges no el recomanen avui dia, però aleshores el sucre era pura medicina, oi?**

Sabien que tenia un valor energètic. Els musulmans van especificar la farmacopea i van donar-li un ús mèdic. Aleshores la medicina era diferent, es basava en l'equilibri del cos, i si hi havia una malaltia, significava que existia un desequilibri que calia salvar. Això ha durat fins al segle XIX. El sucre servia per equilibrar natures baixes (sense empenta), que necessitaven tenir més força, etc. Els metges recomanaven el sucre i en canvi deien que menjar fruita no era bo, i de verdures, les mínimes, perquè era aigua i no havia de ser bo ingerir-ne tanta. Evidentment, els pagesos no en feien cas i quan havien de fer viatges llargs anaven carregats de préssecs, per exemple, per anar menjant. Al segle XX encara hi havia pagesos que donaven al cavall vi amb sucre al matí, perquè treballessin amb energia tot el dia. El sucre era bo per a tot, tant que, tal com ens explicarà a les jornades la Maria Barceló, de la Universitat de les Illes Balears, entra dins del món de l'ostentació.

**Què vol dir?**

Es feien estàtues de sucre per decorar els banquetes i, al segle XIV i XV, van sorgir les sucreres. Calia un recipient luxós per desar aquest producte preuat, per exposar-lo a casa en un lloc





## “A partir del s. XVII la civilització es divideix entre els que prenen cafè (nord) i els que prenen xocolata amb sucre (sud)”

FLOCEL SABATÉ

### repercussions econòmiques va tenir el sucre a la societat?

Va suposar l'inici de la industrialització a Lleida, que comença precisament amb indústries agropecuàries, que dura fins ara. Va ser una fàbrica de gran impacte. El que passa és que de seguida va tenir molts problemes, d'envelliment de maquinària, amb els pagesos, etc. aviat deixa de ser competitiva i tanca el 1960. Hi havia molta gent que no la volia. Com tot allò que és nou, va ser combatut. Els pagesos no volien canviar els seus cultius per la remolatxa; i, d'altra banda, els defensors de l'economia de Balaguer. Menàrguens va ser molt important a l'edat mitjana i després s'apaga fins que ho torna a ser a l'època de la industrialització. La sucrera va suposar la creació de la línia de tren Molle-russa-Menàrguens i el canvi de cultiu dels voltants. Això ho explica l'Antoni Josa Buchaca al seu article "Les comunicacions de la sucrera", que du el nom de la conferència que va fer en jornades anteriors. La primera i la segona edició de les jornades estan recollides al llibre *El sucre en la història. Alimentació, quotidianitat i economia* (Pagès editors, 2013). La idea és fer-ne un altre de les terceres i quartes jornades.

### Per què pren importància la indústria del sucre a partir de la remolatxa?

Napoleó bloqueja el mar i no pot arribar el comerç del sucre. Llavors és quan es comencen a fer els primers experiments a França per treure sucre de la remolatxa. A la segona part del segle XIX, a països com Espanya, amb la industrialització, prenen importància les indústries del sucre a partir de remolatxa, que es comença a conrear per revitalitzar l'agricultura catalana.

### Quan es perd l'obsessió pel sucre als receptors?

Al segle XIX adoptem els tres àpats, que és un model francès, abans no era així i es menjava tot junt el dolç i el salat, tot a sobre la taula i alhora. Al segle XX, el sucre ja passa de ser el rei a ser criminalitzat. El sucre s'aparta de la cuina al segle XIX, tot i que hi ha molts llocs d'Europa on el sucre encara està molt present als receptaris, com a Alemanya. No tan lluny, a Figueres i Banyoles fan botifarra dolça, una reminiscència d'aquella època. Ells ara ho reivindiquen com una tradició local però en realitat tothom hi posava sucre, i qui no ho feia era perquè no podia, perquè no tenia poder adquisitiu.

### Conservem més receptes de l'edat mitjana?

I tant, la crema catalana, el menjar blanc (típic de Reus), les neules... Unes altres postres que es conserven com aleshores són els pastissos islàmics que podem comprar avui dia a les botigues regentades per àrabs.

### Les jornades es fan a les escoles de Menàrguens, per què no a la sucrera?

L'ajuntament de Menàrguens està molt interessat a recuperar el patrimoni i treballa per aconseguir els edificis que queden de la indústria sucrera del Segre, fins i tot vol museitzar-ho. Quan estigui fet, potser aleshores es podran fer allí les jornades.

destacat que fes que tothom veiés que en aquella llar hi havia diners perquè consumien sucre. Això de tenir la vaixella bona exposada en vidrieres naix en aquesta època.

### Hem parlat dels aspectes mèdics, socials i ens queda parlar dels atributs màgics del sucre.

El sucre era la cosa més meravellosa, a ningú li passava pel cap que pogués ser dolent. No l'associava a res negatiu, al contrari, era tan bo que fins i tot tenia atributs màgics. A l'època medieval era habitual abandonar nens al carrer. Hi ha constància que es donaven bossetes de sucre als nens abandonats per tal que tinguessin sort, que els agafés algú bo i tingués una millor vida.

### Estaven bojos pel sucre, en definitiva, i servia per a tot.

I al segle XVIII s'hi suma una nova bogeria per la xocolata. Era un aliment essencial. Tant és així que cal fer una legislació específica als monestirs perquè els monjos no mengin xocolata a totes hores i per tots els racons. Pensa que els monjos tenien prohibit menjar carn perquè els donava energia i havien de portar una vida contemplativa i de sacrifici, així que la xocolata era la seva salvació. Es van convertir en addictes a la xocolata, fins que van legislar el seu consum. Originàriament, els asteques no posaven sucre a la xocolata però aquí en posen quilos i quilos i es pren, sobretot, desfeta. Cap als segles XVII, XVIII i XIX, la xocolata passa a denotar vagància, els d'Europa del Nord, els ortodoxos, prenen més cafè i eren considerats gent treballadora. Criticaven els del sud perquè deien que no feien res i es passaven el dia menjant xocolata. D'aquí hem heretat la connotació negativa del sud i la diferència entre nord i sud. La civilització es va dividir entre els que prenen cafè i els que prenen xocolata amb molt de sucre. Més tard, la Revolució Francesa va ser el mateix, es criticava les classes benestants, a les quals s'acusava de passar-se el dia menjant xocolata i sucre. A vegades, coses que semblen insignificants tenen molta transcendència. Et posaré un exemple personal. Fa poc vaig estar a Tallin, i em van preguntar: "Què prens? Cafè o te?" i jo vaig contestar que m'era indiferent. Davant la seva expressió de sorpresa vaig preguntar quin era el motiu de la pregunta i em van contestar que si demanes cafè significa que ets proalemà, mentre que si ets prorus demanes un te.

### Vostè està bevent cafè i jo em prenc una xocolata. No sé si pinta bé...

(Riu). Ho hem demanat de manera innocent. Estem lliures de segones lectures i interpretacions.

**Menàrguens va ser molt important a principis del segle XX per la sucrera, fent competència a la capital de la Noguera. Quines**



exemple, gall d'indi, ous ferrats o tonyina amb sucre, fins i tot hi havia receptes amb un i dos quilos de sucre.

**Per això vivien tan poc?**

Entre d'altres coses. Avui dia sabem que Enric VIII era gras perquè menjava grans quantitats de sucre o que Felip II tenia gota per això. Llavors ni s'ho podien imaginar que morien de tant sucre. La gent no sabia que era dolent menjar-ne a quantitats descomunals. Cal tenir en compte que el gust és una cosa cultural, no naixem menjant, nosaltres tenim un gust creat del segle XIX cap aquí. En aquella època el menjar era signe d'ostentació i els agradaven molt els contrastos, tant de colors com de gust, així que posaven sucre per cuinar-ho tot.

**Una de les conferències de les jornades que celebren dissabte vinent a Menàrguens tracta precisament de les receptes i com adaptar-les avui dia. Posi'ns algun exemple del que parlarà la ponent Montserrat Coberó a "El sucre i les espècies en els receptaris catalans medievals i moderns".**

Per exemple, a l'edat mitjana, abans que aparegués el sucre, hi havia el que es deia el *vi piment*, un vi amb espècies. Després, en època moderna, s'adapta i es fa amb sucre i espècies, el *vi hipocràs*. Pensa que el destil·lat ve a partir del segle XV. Per tant, abans, per fer un vi bo es jugava amb les espècies i el sucre. Potser el podem tastar a les jornades. I ens parlarà d'alguna recepta en concret adaptada a la dieta del segle XXI.

**Els metges no el recomanen avui dia, però aleshores el sucre era pura medicina, oi?**

Sabien que tenia un valor energètic. Els musulmans van especificar la farmacopea i van donar-li un ús mèdic. Aleshores la medicina era diferent, es basava en l'equilibri del cos, i si hi havia una malaltia, significava que existia un desequilibri que calia salvar. Això ha durat fins al segle XIX. El sucre servia per equilibrar natures baixes (sense empenta), que necessitaven tenir més força, etc. Els metges recomanaven el sucre i en canvi deien que menjar fruita no era bo, i de verdures, les mínimes, perquè era aigua i no havia de ser bo ingerir-ne tanta. Evidentment, els pagesos no en feien cas i quan havien de fer viatges llargs anaven carregats de préssecs, per exemple, per anar menjant. Al segle XX encara hi havia pagesos que donaven al cavall vi amb sucre al matí, perquè treballessin amb energia tot el dia. El sucre era bo per a tot, tant que, tal com ens explicarà a les jornades la Maria Barceló, de la Universitat de les Illes Balears, entra dins del món de l'ostentació.

**Què vol dir?**

Es feien estàtues de sucre per decorar els banquets i, al segle XIV i XV, van sorgir les sucreres. Calia un recipient luxós per desar aquest producte preuat, per exposar-lo a casa en un lloc





destacat que fes que tothom veiés que en aquella llar hi havia diners perquè consumien sucre. Això de tenir la vaixela bona exposada en vidrieres naix en aquesta època.

**Hem parlat dels aspectes mèdics, socials i ens queda parlar dels atributs màgics del sucre.**

El sucre era la cosa més meravellosa, a ningú li passava pel cap que pogués ser dolent. No l'associava a res negatiu, al contrari, era tan bo que fins i tot tenia atributs màgics. A l'època medieval era habitual abandonar nens al carrer. Hi ha constància que es donaven bossetes de sucre als nens abandonats per tal que tinguessin sort, que els agafés algú bo i tingués una millor vida.

**Estaven bojos pel sucre, en definitiva, i servia per a tot.**

I al segle XVIII s'hi suma una nova bogeria per la xocolata. Era un aliment essencial. Tant és així que cal fer una legislació específica als monestirs perquè els monjos no mengin xocolata a totes hores i per tots els racons. Pensa que els monjos tenien prohibit menjar carn perquè els donava energia i havien de portar una vida contemplativa i de sacrifici, així que la xocolata era la seva salvació. Es van convertir en addictes a la xocolata, fins que van legislar el seu consum. Originàriament, els asteques no posaven sucre a la xocolata però aquí en posen quilos i quilos i es pren, sobretot, desfeta. Cap als segles XVII, XVIII i XIX, la xocolata passa a denotar vagància, els d'Europa del Nord, els ortodoxos, prenen més cafè i eren considerats gent treballadora. Criticaven els del sud perquè deien que no feien res i es passaven el dia menjant xocolata. D'aquí hem heretat la connotació negativa del sud i la diferència entre nord i sud. La civilització es va dividir entre els que prenen cafè i els que prenen xocolata amb molt de sucre. Més tard, la Revolució Francesa va ser el mateix, es criticava les classes benestants, a les quals s'acusava de passar-se el dia menjant xocolata i sucre. A vegades, coses que semblen insignificants tenen molta transcendència. Et posaré un exemple personal. Fa poc vaig estar a Tallin, i em van preguntar: "Què prens? Cafè o te?" i jo vaig contestar que m'era indiferent. Davant la seva expressió de sorpresa vaig preguntar quin era el motiu de la pregunta i em van contestar que si demanes cafè significa que ets proalemà, mentre que si ets prorus demanes un te.

**Vostè està bevent cafè i jo em prenc una xocolata. No sé si pinta bé...**

(Riu). Ho hem demanat de manera innocent. Estem lliures de segones lectures i interpretacions.

**Menàrguens va ser molt important a principis del segle XX per la sucrera, fent competència a la capital de la Noguera. Quines**

"A partir del s. XVII la civilització es divideix entre els que prenen cafè (nord) i els que prenen xocolata amb sucre (sud)"

FLOCEL SABATÉ

**repercussions econòmiques va tenir el sucre a la societat?**

Va suposar l'inici de la industrialització a Lleida, que comença precisament amb indústries agropecuàries, que dura fins ara. Va ser una fàbrica de gran impacte. El que passa és que de seguida va tenir molts problemes, d'envelliment de maquinària, amb els pagesos, etc. aviat deixa de ser competitiva i tanca el 1960. Hi havia molta gent que no la volia. Com tot allò que és nou, va ser combatut. Els pagesos no volien canviar els seus cultius per la remolatxa; i, d'altra banda, els defensors de l'economia de Balaguer. Menàrguens va ser molt important a l'edat mitjana i després s'apaga fins que ho torna a ser a l'època de la industrialització. La sucrera va suposar la creació de la línia de tren Molle-russa-Menàrguens i el canvi de cultiu dels voltants. Això ho explica l'Antoni Josa Buchaca al seu article "Les comunicacions de la sucrera", que du el nom de la conferència que va fer en jornades anteriors. La primera i la segona edició de les jornades estan recollides al llibre *El sucre en la història. Alimentació, quotidianitat i economia* (Pagès editors, 2013). La idea és fer-ne un altre de les terceres i quartes jornades.

**Per què pren importància la indústria del sucre a partir de la remolatxa?**

Napoleó bloqueja el mar i no pot arribar el comerç del sucre. Llavors és quan es comencen a fer els primers experiments a França per treure sucre de la remolatxa. A la segona part del segle XIX, a països com Espanya, amb la industrialització, prenen importància les indústries del sucre a partir de remolatxa, que es comença a conrear per revitalitzar l'agricultura catalana.

**Quan es perd l'obsessió pel sucre als receptaris?**

Al segle XIX adoptem els tres àpats, que és un model francès, abans no era així i es menjava tot junt el dolç i el salat, tot a sobre la taula i alhora. Al segle XX, el sucre ja passa de ser el rei a ser criminalitzat. El sucre s'aparta de la cuina al segle XIX, tot i que hi ha molts llocs d'Europa on el sucre encara està molt present als receptaris, com a Alemanya. No tan lluny, a Figueres i Banyoles fan botifarra dolça, una reminiscència d'aquella època. Ells ara ho reivindiquen com una tradició local però en realitat tothom hi posava sucre, i qui no ho feia era perquè no podia, perquè no tenia poder adquisitiu.

**Conservem més receptes de l'edat mitjana?**

I tant, la crema catalana, el menjar blanc (típic de Reus), les neules... Unes altres postres que es conserven com aleshores són els pastissos islàmics que podem comprar avui dia a les botigues regentades per àrabs.

**Les jornades es fan a les escoles de Menàrguens, per què no a la sucrera?**

L'ajuntament de Menàrguens està molt interessat a recuperar el patrimoni i treballa per aconseguir els edificis que queden de la indústria sucrera del Segre, fins i tot vol museïtzar-ho. Quan estigui fet, potser aleshores es podran fer allí les jornades.

