

Els orígens de la indústria dietètica catalana (1880-1935)

Farmacèutics i metges

Josep Boatella



Índex

Presentació, <i>per Jordi de Dalmasas Balañá</i>	11
Pròleg	13
Els orígens	23
Els productes	41
Els personatges	79
Francesc de Paula Aguilar i Garriga (1831-1888)	80
Francesc Miralles i Verdager (1837-1899)	82
Florentino Jimeno Egúrbide (1851-1919)	83
Modest Furest Roca (1852-1939)	84
Antoni Serra Pàmies (1859-1929)	87
Antoni Subirà Marquet (1860-1929)	93
Jaume Santiveri Piniés (1868-1938)	97
Pau Ferrer Piera (1873-1924)	102
Josep Falp i Plana (1873-1913)	105
Pere Andreu Lloberes (1876- 1954?)	108
Salvador Codina Duran (1879-1964)	110
Benet Oliver Rodés (1880-1970)	111
Salvador Vallverdú Gebellí (1885-1936)	113
Josep Budallés Colom (1898-1950)	114
Pere Viñas Dordal (1878-1948)	116
Lluís Cardona Fornells (1881-1956)	119
Josep Rosell Cardús (1884-?), Josep Rosell Raventós (1851-?) i Manuel Balaguer Casas (1913-?)	125
Epíleg	131
Bibliografia	135
Índex onomàstic	143
Índex de productes	151



Presentació

La nostra és una professió molt antiga, tant, que podríem remuntar-nos a la preocupació de l'home per guarir la malaltia. Vam començar essent mags i bruixots, entenent com a tals aquella persona de la tribu que dominava els coneixements i els elements per guarir: diagnosticava el mal, preparava el remei i fins i tot l'aplicava. Si us hi fixeu, metge i farmacèutic estaven units en un mateix personatge.

Al llarg de segles, amb l'adquisició lenta de nous coneixements, es va produir la separació: el farmacèutic s'especialitzà en el coneixement, l'obtenció i la preparació dels remeis i evolucionà amb la comunitat científica cap a la ciència experimental. Així fou durant centenars d'anys, fins al període de què tracta aquest llibre del Dr. Josep Boatella, final del segle XIX i principi del segle XX, en què el món farmacèutic entrà de ple en la industrialització i fabricació en sèrie i deixà el seu paper indiscutible de preparador de medicaments per a la societat a dispensador de medicaments preparats industrialment.

En *Els orígens de la indústria dietètica catalana* s'aprecia i es descriu precisament aquesta evolució, lligada als inicis conjunts dels primers preparats estandarditzats, en què molt sovint els medicaments i els aliments dietètics es confonien. Igualment, el llibre descriu la confluència de metges i farmacèutics, dues professions que des dels seus orígens anaren plegades.

Escriu aquestes paraules amb molt de respecte, perquè me'n dona l'oportunitat un professor meu, el que m'endinsà en el món del que llavors s'anomenava bromatologia. Els àcids grassos poliinsaturats, l'oli d'oliva, la importància de l'alimentació en la salut, els «tabús», el significat científic real de les dites del menjar... de la seva mà vaig entrar en el món de la dietètica i la nutrició humanes i el coneixement científic dels aliments i les seves repercussions en l'organisme, abans que se'n creés el grau específic.

Més endavant he anat trobant el Dr. Boatella en diferents responsabilitats en l'entorn universitari i sempre m'ha sorprès la seva creativitat i predisposició a l'inconformisme; hi adverteixo un motor intern que l'empeny a buscar camins de creixement i millora en l'àmbit al qual es dedica.

Aquesta obra és fruit d'aquesta força, juntament amb un altre factor del tot indispensable pel rerefons que denota el seu escrit quan expressa opinions: una enorme estima per la professió farmacèutica.

Felicitats, Josep, per la teva feina, que posa en relleu la importància dels metges i farmacèutics en la ciència catalana de l'entorn sanitari i industrial, i ens ajuda a no oblidar d'on venim i a qui ho hem d'agrair.

JORDI DE DALMASES BALANÀ

President del Col·legi de Farmacèutics de Barcelona

Barcelona, març del 2017

Pròleg

Yo pertenezco a los que, sin embargo de su confianza en ciertos medicamentos los más usados, y sin los cuales no quisiera ejercer la medicina, soy, digo, de los que esperan más de la dieta que de la medicina.

JACOB MOLESCHOTT (1822-1893)

La meva doble condició de farmacèutic, pels estudis universitaris realitzats, i de bromatòleg, per la meva activitat com a professor d'aquesta disciplina a la Universitat de Barcelona, justifica el perquè d'aquest treball. Per tradició familiar i per formació, malgrat que no l'he exercit de la manera «tradicional», sempre m'he sentit molt vinculat al món de la farmàcia, especialment pel que fa a les seves relacions amb l'alimentació dels individus. Des de la Universitat, m'he preocupat per la formació del farmacèutic i per la seva vinculació a l'entorn sanitari i, a més, he tingut l'oportunitat de participar en les reformes successives dels plans d'estudis de la titulació i també en els orígens d'ensenyaments més moderns, com, per exemple, el de Nutrició Humana i Dietètica i el de Ciència i Tecnologia dels Aliments. He pogut aprofundir, doncs, en el concepte modern de la dietètica i aleshores he descobert que en realitat aquesta disciplina és la branca d'un tronc comú del qual també forma part la bromatologia.

La dietètica hipocràtica (probablement el tronc comú) va anar generant amb el temps uns espais més específics, com ara el de la bromatologia, de la qual la referència més antiga que he trobat correspon a l'obra del metge i botànic J. J. von Plenck (1735-1807), *Scientia, quae esculentorum et potulentorum doctrinam complectitur, Bromatologia audit*. Efectivament, la bromatologia tenia aleshores un significat molt lligat

al coneixement dels aliments des d'un punt de vista mèdic, dietètic i terapèutic [1].

La posterior diferenciació de la dietètica, la higiene i la terapèutica va consolidar-se durant el segle XIX, període durant el qual hom pot trobar diferents opinions sobre aquesta qüestió, emeses per eminents metges i farmacèutics:

Bromatologia: Parejas corre esta parte de la ciencia respecto a los adelantos con la terapéutica, pues si allí aprendimos la elección de medicamentos, su acción y modo de obrar, aquí nos señalan la elección de alimentos, las clases y cantidades que debemos tomar, y todas las demás circunstancias que conducen al mantenimiento de la salud. [2]

A la materia médica y a la terapéutica medicinal, pretendemos no oponer sino añadir la que voluntariamente llamaríamos materia alimenticia y terapéutica bromatológica y demostrar que estas dos series de medios son complemento uno de otro. [3]

Designada de antiguo con el nombre de dietética, hoy se emplea por lo general en un sentido limitado, puesto que apenas comprende más que lo relativo al estudio del régimen alimenticio en las enfermedades. Ribes, da el nombre de Higiene terapéutica a todo lo que los antiguos reunían bajo la denominación de dietética. [4]

Bromatologie: nom donné par quelques auteurs à la partie de l'hygiène qui traite des aliments de l'éminent hygiéniste qu'est le Dr. J. B. Fonsagrives (1823-1884) qui a consacré une partie importante de ses travaux à la question du régime alimentaire et de la bromatologie prophylactique. [5]

L'estudi de la bromatologia ha constituït la meua activitat professional durant quaranta anys. En realitat, en un principi em preguntava quin era la raó que justificava la presència d'una assignatura semblant

i amb aquesta denominació (i continguts) en els plans d'estudis de la llicenciatura de Farmàcia, ja que aleshores començava a equiparar-se amb el concepte anglosaxó de *food science*, disciplina que en realitat no procedia de l'àmbit sanitari, sinó més aviat del tecnològic. Amb els anys, l'expressió *food science* es va anar consolidant dins l'àmbit científic, mentre que el terme bromatologia, probablement per la seva pròpia indefinició i per l'àmbit geogràfic d'aplicació més reduït, va anar perdent el seu ús. Això no obstant, aquesta disciplina encara és present en els estudis de Farmàcia, si bé amb continguts variables en funció del centre en què s'imparteix i el significat (o orientació) que en cada lloc se li atorga, i, en tot cas, associada amb la nutrició.

Algunes de les opinions que he esbossat fins a aquest punt podrien ser objecte de debat, atès que fan referència al significat de diferents paraules (dietètica, bromatologia i altres paraules que podrien afegir-se, com ara alimentació, nutrició, ciències dels aliments, etc.), ja que, amb major o menor intensitat, estan afectades per un cert grau d'indefinició conceptual. Aquesta circumstància és fruit de la pròpia evolució històrica de les ciències de la salut, que en el decurs dels anys ha anat modulant el significat d'alguns termes i a la vegada ha comportat l'aparició d'altres.

En qualsevol cas, en el nostre àmbit, el coneixement dels aliments des d'aquesta vessant més sanitària ha estat una tasca tradicionalment vinculada al món de la farmàcia, gairebé de forma exclusiva fins fa unes dècades, gràcies fonamentalment als objectius de la titulació i al perfil formatiu del farmacèutic. I aquesta és finalment i de forma molt resumida l'explicació de les relacions existents entre la farmàcia, la bromatologia i la dietètica.

La zona d'intersecció entre l'aliment i el medicament defineix un espai realment interessant des d'un punt de vista conceptual que en ocasions ha comportat, fins i tot, una gran dificultat a l'hora de classificar determinats productes. Efectivament, alguns medicaments emprats antigament en el tractament de patologies menors són avui

productes habituals en la nostra alimentació, com ara els productes dietètics o els complements alimentosos. Però gràcies al millor coneixement dels aliments i l'evidència de noves relacions entre alimentació i salut també s'ha donat la situació inversa, és a dir, la dels aliments tradicionalment emprats per l'home i als quals avui s'atorguen propietats terapèutiques o efectes preventius de determinades malalties. Amb els anys, aquesta zona d'intersecció ha sofert diferents modificacions i és per això que, en funció dels nous avenços i descobriments (p. ex., vitamines, oligoelements, altres compostos bioactius, etc.), ha calgut redefinir constantment el concepte d'aliment-medicament. [6]

L'interès per aquest tema m'ha portat a recollir força informació sobre aquesta qüestió. A partir de la seva anàlisi hom pot adonar-se de l'existència de nombrosos productes que en el decurs del darrer segle i mig han tingut una importància molt notable dins d'aquest àmbit. Alguns van gaudir de molta popularitat i encara ara són plenament vigents, mentre que d'altres avui són poc coneguts malgrat que en el seu moment foren molt innovadors (llet albuminosa, llet per a diabètics, pastilles de iogurt, farines d'aliments exòtics, biscotes i galetes, xocolates, cerveses, vins medicinals i altres productes que foren precursors d'aliments que avui són d'ús habitual (iogurts, pans especials, brous, suc de fruites, etc.) i que, enriquits amb determinats ingredients, reben la consideració de funcionals.

Cal dir que a finals del segle XIX el nombre d'aquests preparats, la majoria en forma d'especialitats o fórmules elaborades a les farmàcies, era relativament elevat en els formularis mèdics, però justament aleshores alguns van començar a comercialitzar-se, uns quants amb força èxit, i a la vegada en van néixer de nous gràcies a l'aplicació de nous coneixements i noves tecnologies importades de l'estranger (França, el Regne Unit o Alemanya), amb el suport de potents campanyes publicitàries i envoltats d'una imatge de gran eficàcia terapèutica i, en molts casos, polivalent. I així va néixer la indústria de productes dietètics. A títol informatiu, als anys 1920 els aliments-medicaments i els

aliments infantils representaven aproximadament el 6% del total d'especialitats (totes les presentacions incloses) que es comercialitzaven a les oficines de farmàcia del nostre país [7]. És important comentar que durant els anys de transició del segle XIX al XX el concepte d'aliment transformat i industrialitzat d'ús habitual per la població i tal com el coneixem avui era pràcticament inexistent i, en aquest sentit, la formulació d'alguns preparats medicamentosos també va representar una aportació considerable al desenvolupament posterior de la indústria alimentària. En un número de la revista *Industria e Invenciones* del 1902 poden llegir-se els paràgrafs següents, que il·lustren, en certs aspectes, l'estat d'aquesta qüestió: «La extensión grandiosa de la industria de los alimentos químicos, data también de estos últimos años. Los químicos se afanan cada día más por encontrar nuevas fuentes de alimento azoado, y la industria de los alimentos artificiales se ha grandemente desarrollado los alimentos químicos son mezclas de composición más o menos secreta».

Aquest treball s'ha centrat en l'anàlisi dels productes dietètics preparats a Catalunya durant el període 1880-1935, del context en què es va produir la seva aparició i dels personatges més destacats que van contribuir al seu disseny i la seva elaboració, si bé amb un subtítol que limita aquesta relació a metges i farmacèutics, ja que fonamentalment —i aquest és un fenomen realment interessant— foren aquests professionals els pioners de la indústria que aleshores s'estava generant. L'explicació és senzilla atesa la importància de la vessant terapèutica que durant aquells anys s'atorgava a aquests «aliments-medicaments» i també, com ja s'ha dit, pels coneixements que aquells posseïen, bàsicament de fisiologia, d'higiene i d'una naixent pediatria, d'una banda, i de química, matèria farmacèutica i tecnologia farmacèutica, de l'altra. En aquest sentit i ja iniciat el segle XX, cal destacar també el paper que tingueren algunes figures cabdals de la ciència espanyola que des de la universitat van contribuir al desenvolupament de la dietètica al nostre país.

Així, doncs, cal buscar els inicis de la indústria de productes dietètics a Catalunya en el món de la farmàcia i, en menor grau, en el de la medicina. Alguns professionals d'aquests àmbits amb caràcter emprenedor van llançar-se a l'aventura d'elaborar a escala industrial alguns preparats, aprofitant els seus coneixements i, a vegades, l'èxit que tenien alguns productes d'importació semblants que gaudien d'un caràcter emblemàtic, si bé també es produí un fenomen d'invenió estricament local.

Efectivament, ambdós mons van nodrir-se especialment de les aportacions de col·legues d'altres països, pertanyents a un món científic que, lamentablement, a casa nostra no va tenir el grau de desenvolupament desitjable. Cal destacar que la industrialització i el desenvolupament de la indústria alimentària en general van fer-se més tard que en altres sectors, a causa precisament d'aquesta dependència del progrés científic.

Així, per exemple, des de finals del segle XIX, quan va iniciar-se el desenvolupament de la pediatria, personatges il·lustres com ara Philipp Biedert (1847-1916), Thomas Morgan Rotch (1849-1914?), Bernard-Jean Antoine Marfan (1858-1942), Adalbert Czerny (1863-1941), Heinrich Finkelstein (1865-1942), Henry L. Coit (1854-1917), etc., van tenir un gran impacte sobre l'alimentació infantil. També les aportacions d'Apollinaire Bouchardat (1806-1886), metge i farmacèutic, i de químics destacats com ara Justus von Liebig (1803-1873), Anselm Payen (1795-1871) i Franz von Soxhlet (1848-1926), entre d'altres, contribuïren a l'establiment de les bases de la dietètica moderna des d'un punt de vista científic. A Espanya, les contribucions a aquest àmbit foren primerament de metges, pediatres i fisiòlegs eminents, com ara Andrés Martínez Vargas (1861-1948), Rafael Ulecia y Cardona (1850-1912) i Francisco Vidal Solares (1854-1922), i després, Juan Negrín López (1892-1956), August Pi i Suñer (1879-1965) i els seus col·laboradors de l'Institut de Fisiologia de Barcelona, Antoni Oriol Anguera (1906-1996), Albert Folch i Pi (1905-1993), José Puche Álvarez (1895-



F. Vidal Solares a les instal·lacions de «La Gota de Llet» de l'Hospital de Nens Pobres de Barcelona (c. 1910). Arxiu Fundació Hospital de Nens de Barcelona.

1979) i també, a Madrid, Severo Ochoa de Albornoz (1905-1993) o Francisco Grande Covián (1909-1995), després. A banda de Martínez Vargas i de Vidal Solares, a Catalunya uns anys més tard va destacar Alexandre Frias i Roig (1878-1963), fundador de l'Institut de Puericultura «La Gota de Llet», a Reus, el 1919 [8] [9].

Eren uns anys en què la nutrició (i la dietètica) encara no estaven prou estructurades com a disciplina i per això, segons Von Haller, «durant la primera dècada del segle xx, la recerca relativa a l'alimentació humana es va veure obligada a acollir-se en les cases de la fisiologia i de la nova ciència: la bioquímica», ambdues pròpies del perfil formatiu dels professionals sanitaris de l'època [10]. A partir d'aquests nuclis va produir-se després la consolidació de la dietètica moderna al nostre país i, tal com assenyalava Mac Lester, s'apropaven uns anys en els

quals «el metge ja no diu al pacient el que no ha de prendre, sinó el que ha de menjar» [11], sentència que resumeix bona part de la justificació dels productes dietètics.

També alguns professors d'universitat i pares de la bromatologia al nostre país tingueren un impacte molt notable sobre el desenvolupament de la dietètica i de la indústria alimentària en general i de la de productes dietètics en particular. Destaquen en aquest sentit José Rodríguez Carracido (1856-1928), José Casares Gil (1866-1961), Antonio Madinaveitia Tabuyo (1890-1974), José Giral Pereira (1879-1962), Miguel Comenge Gerpe (1902-1971), José María Clavera Armenteros (1898-1985) i, a Catalunya, Ramon Casamada Mauri (1874-1936). Aquests personatges tingueren rellevància en l'àmbit del coneixement químic dels aliments i alguns també en el desenvolupament de les ciències de l'alimentació al nostre país. Alguns farmacèutics d'una generació anterior, d'altres probablement deixebles d'aquests personatges però també industrials i comerciants atrets per l'èxit d'alguns productes d'importació, van contribuir a la introducció de productes dietètics al nostre país, elaborats inicialment en els seus laboratoris o en modestes instal·lacions, per tal de buscar el negoci i fer front a una importació molt agressiva per part d'algunes marques importants.

Aquest darrer conjunt, juntament amb el detall de les seves principals contribucions, és el que s'analitza en aquest treball. La relació de personatges que es presenta no pretén ser exhaustiva, si bé pot afirmar-se que és molt representativa del que ha estat aquest sector a Catalunya durant el període establert. Es destaquen un total de setze professionals, els més significatius, si bé dins d'aquesta relació no se n'inclouen d'altres que també van participar en aquest procés però amb aportacions més puntuals, algunes de les quals es mencionen en el capítol «Els productes». En aquest apartat també es fa referència a industrials que no reuneixen les condicions per a la seva inclusió però que feren aportacions molt destacades en determinats sectors. A tots

ells i als que no apareixen, per oblit, en el text d'aquest treball, els vull expressar també el meu reconeixement.

Per acabar, cal destacar que en aquest treball hi ha imatges relatives a personatges o a la publicitat de productes (premsa, targes postals i *ephimera*) que, en alguns casos, poden considerar-se inèdites. La recerca duta a terme ha fet aflorar un material desconegut i que per primera vegada es pot veure recollit en una publicació. Al meu entendre, és una aportació interessant i, en aquest sentit, cal agrair la contribució de les diferents persones que l'han feta possible: vull agrair J. Curto (Laboratori Serra Pàmies), C. Cardona, O. Bulbena (Laboratorios Viñas), J. Massaguer (Hospital de Nens de Barcelona), S. Fajula (Arxiu del Col·legi de Metges de Barcelona), J. M. Lesperut (Biogrà-Sorribas), J. Viader, S. Codina, B. Oliver Rodés, M. Soler (Laboratori Oliver Rodés), N. Vila (Llets Paidó), J. Serra (Llets Paidó), M. Subirà (Fundació Concòrdia), C. Simó (Farmàcia Vallverdú), M. Riera (Laboratorios Viñas), T. Enríquez (Santiveri), R. de Castellar (Santiveri), J. Torres (Santiveri) i M. Rubio (Pagesa).

JOSEP BOATELLA

Barcelona, març de 2017



ESPECIALIDADES
FARMACÉUTICAS
D. S. TAYÁ



VINO
DE
COLOMBO

DIPUTACION, 331-CHAFLÁN GERONA
BARCELONA

Els orígens

Els inicis de la recerca experimental, els progressos produïts en relació amb el coneixement dels components i principis actius dels productes naturals i dels seus efectes sobre l'organisme, així com dels processos implicats en l'absorció i el metabolisme dels fàrmacs, aliments i verins, van comportar que a partir de la segona meitat del segle XIX i en el context de la segona revolució industrial es produís la consolidació de la terapèutica moderna [12]. I en els formularis mèdics de l'època, juntament amb la descripció de diferents preparacions elaborades amb drogues i nous compostos actius, n'apareixien d'altres en les quals entraven a formar part ingredients de caràcter alimentós, o bé com a excipients o bé com a principis actius. Algunes d'aquestes fórmules tenien el seu origen en la farmàcia antiga, de períodes molt anteriors (grega, àrab, medieval o renaixentista), i, després, també en la iatroquímica. És per això que en podríem trobar nombrosos exemples en forma d'extractes, lactucaris, brous, vins, tisanes, xarops, melats, fècules, cerveses, etc.

Un d'aquests tractats fou el *Nouveau formulaire magistral*, d'Apolinaire Bouchardat [4], farmacèutic i higienista, considerat un dels pares de la dietètica moderna. L'obra incloïa un recull de fórmules del que, de forma genèrica, podrien denominar-se aliments-medicaments, és a dir, preparats que, a banda del seu valor nutritiu, presen-

taven, a més, un interès terapèutic, o bé pels seus propis components, naturals o modificats, o bé per l'addició de diferents ingredients actius a un excipient alimentós. Aquest tipus de fórmules, amb els anys i després de diferents processos evolutius (modificació dels patrons de consum, industrialització de la producció de medicaments i aliments, definició del medicament i del producte dietètic, pèrdua del monopoli de venda d'alguns productes per part del farmacèutic, etc.), donaren lloc a la indústria dietètica moderna.

Coincidint amb aquest període, l'any 1864 Justus von Liebig (1803-1873) va preparar una fórmula denominada *Eine neue Suppe für kinder* que va tenir un gran impacte posterior. La seva composició, publicada als *Annalen der Chemie und Pharmacie* el 1865, era la següent: farina de blat (150 g), llet de vaca (150 g), farina de malta (15 g) i bicarbonat potàssic (0,5 g) [13]. Gairebé al mateix temps, Henri Nestlé (1814-1890), farmacèutic i empresari, va elaborar la popular *farine lactée*, un producte semblant al de Liebig però més fàcil de preparar i, a la vegada, de conservar. La composició del producte era, en aquest cas: llet en pols (extracte sec de llet), sucre, farina de pa torrat i bicarbonat de sodi [14] (taula núm. 1). Aquestes preparacions, destinades inicialment a la població infantil i després, de forma generalitzada, a altres grups de població (ancians, malalts, etc.), es convertiren en emblemàtiques.

