Les herbes seques d'En Colom: una recepta popular que ens suggereix la catalanitat de l'Almirall

Autor: Bel·lònides
Data de publicació: 18-12-2024

Repassant el llibre d'en Lluis Ripoll "Herbes i remeis casolans" (Barcelona. Gentilesa de Caixa d'Estalvis de Catalunya, 1985) que, com indica el seu títol, és un recull d'antigues receptes populars de Catalunya i de les Illes Balears, ens trobem amb les indicacions per a la fabricació d'una mena d'aiguardent que duu un nom ben curiós: "Les Herbes seques d'en Colom". Els estudiosos de la figura d'En Cristòfol Colom no sabem si han tingut present que aquesta senzilla recepta molt bé podria ser la del licor preferit del famós almirall, descobridor de la ruta més ràpida i eficient a les Amèriques, que tants historiadors creuen nascut en algun indret dels Països Catalans.

Portada del llibre "Herbes i remeis casolans" d'en Lluis Ripoll, on es fa esment de la recepta.

L'autor del llibre, en tot cas, no ens aporta més informació sobre l'origen de la beguda, però ens assegura en diverses ocasions que les receptes aplegades al llibret eren de la més alta concurrència i d'un coneixement generalitzat a l'època i que gaudien d'un "prestigi popular extraordinari". En aquest sentit, el fet que la recepta del licor no concreti a quin membre de la família dels Colom fa referència el seu nom, ens fa pensar que ja tothom devia saber a qui es referia la fórmula. I en aquells moments, igual que avui en dia, no hi ha Colom més famós al món que l'almirall Cristòfol Colom, tan celebrat a casa nostra quan fou rebut a Barcelona pels reis, després del seu primer viatge, arran de la seva gesta nàutica.

D'altra banda, el fet que la recepta del licor de l'almirall formi part de la memòria gastronòmica col·lectiva del país ens aporta una prova més de l'íntima connexió d'En Cristòfol Colom amb la Nació catalana i ens en suggereix, d'una manera directa i evident, la catalanitat, defensada a bastament amb proves de tota mena per una bona colla d'historiadors, començant pel peruà Luís de Ulloa Cisneros, que fou el primer en recuperar l'antiga tesi de la catalanitat

d'En Colom, fins en Jordi Bilbeny, un dels darrers investigadors en defensar-la d'una manera treballada i exhaustiva, per posar només dos exemples destacats.

Us reproduïm tot seguit la recepta continguda al llibre d'En Lluís Ripoll:

"HERBES SEQUES D'EN COLOM

Dins de caçalla hi poseu en maceració, les herbes següents, flors i pells aromàtiques que direm a continuació:

Menta, fonoll (tendre), camamilla de l'Ofre (flors, fulles i branques), romaní, "senyorida de Lluc", donzell, marialluïsa, espígol, orenga i ruda (d'aquesta darrera molt poca quantitat) i una mica d'anís estrellat.

També flors de taronger i de llimoner, una o dues fulles de taronger i de llimoner, de til·ler, d'eucaliptus, de llorer, de flor d'olivera, i uns quants trossos d'una garrofa.

Poseu amb molt d'esment, pel que fa a la quantitat, les plantes més aromàtiques (camamilla, romaní, marialluïsa, menta, espígol) per a no fer llarg. Altrament, el gust i l'aroma d'una, podria desbaratar i anul·lar les altres.

Cal preparar-les el mes de maig, i deixar-les reposar durant tres mesos. S'han de beure dins de l'any. S'ha comprovat que si es deixen més temps resultes fortes."

Com podem comprovar, totes les herbes que formen part de la recepta d'En Colom són autòctones del país i ben fàcils de trobar o conrear. No és una recepta de licor pròpia de terres estrangeres, tot al contrari.

De fet, la caçalla o cassalla és una beguda típica valenciana derivada de la destil·lació de l'anís. Es tracta d'un aiguardent sec i molt fort. Es consumeix arreu dels Països Catalans, però s'elabora i pren majoritàriament a la Valldigna, a la Marina Alta, a l'Alcoià, al Camp de Morvedre, el Comtat, la Safor i la Ribera del Xúquer i a l'Horta Sud, concretament a la població de Silla.

La seva composició, per tant, destil·la, mai més ben dit, catalanitat, amb la mateixa intensitat que ho fa la vida del cèlebre navegant.

Bel·lònides

Podeu accedir a l'article original a través del següent enllaç:
https://historiausurpada.blogspot.com/2024/04/Les-herbes-seques-Colom-recepta-popular-suggereix-catalanitat-almirall.html