

## **HISTORIA BREVE DA AUGARDENTE DE HERBAS**

A historia deste produto debe entenderse en relación a dous fenómenos históricos: o posicionamento dos destilados de orixe vínica como remedio medicinal, xa case desde os primeiros tempos da destilación no Occidente medieval, e a tendencia xeneralizada das clases populares a imitar os gustos e costumes das xentes acomodadas.

Non pode establecerse unha data concreta para o nacemento dos produtos destilados con herbas aromáticas ou medicinais en Galicia. As primeiras noticias seguras apuntan aos establecementos hospitalarios, sobre todo ao Hospital Real de Santiago, cuxos inventarios recollen a partir dos séculos XVII-XVIII a proba da fabricación e uso destas bebidas no ámbito farmacéutico. Estes alcohois son compostos feitos a base de herbas medicinais (anís, canela, azar, etc.).

Por outra banda, desde o século XVII os cambios nos gustos dos europeos levan a unha progresiva aceptación das bebidas con alta gradación alcohólica. Pouco a pouco, os galegos aceptarán e gustarán das augardentes de importación, dos viños xenerosos e dos alcohois aromatizados pero o certo é que non estaban ao alcance de todos os petos.

Deste xeito, no século XVIII o resolíu ou rosolí é o rei das mesas das xentes acomodadas e na centuria seguinte –como amosa a literatura– é o refresco preferido das clases populares, preferentemente acompañado de rosquillas e consumido no ambiente festivo de feiras e romarías. Se nun principio esta bebida era unha rareza que os importadores reservaban para os seus clientes máis abastados, non cabe dúbida que a súa popularidade no século XIX se relaciona coa existencia dunha importante produción local, que permitiu unha baixada nos prezos, a súa chegada a todos os públicos e a súa presenza en todas as festas do país.

Daquela, como amosan varios tratados médicos de gran circulación en Galicia, os augardentes confeccionados con herbas eran un puntal fundamental da farmacopea popular, xa que axudaban a previr os andazos da peste e as molestias estomacais. Como aínda hoxe dita a tradición eran a base fundamental dos remedios que curan todo tipo de doenzas do corpo e o espírito.

No século XIX, a medida que o rosolí e licores doces de herbas foise popularizando, as modas das xentes acomodadas traen consigo unha crecente preferencia polos alcohois de

importación e polos licores que poderíamos denominar especializados elaborados con diferentes herbas: anís, canela, cravo, nébeda, coandro, etc.

Dous produtores presentaron na Exposición Rexional de Lugo de 1878 cadanseu produto denominado “aguardiente aromático”, procedentes dos concellos de Sober e Sarria. Descoñecemos as mesturas de herbas que empregaron na súa composición e mesmo o procedemento que seguiron na elaboración. En xeral, o resolio galego era unha augardente de forte sabor doce e moi aromático (sobre todo anís), con tonalidades que ían do vermello ao dourado. Sabemos que en todo este século había o costume de tinxir estes destilados coa finalidade de asemellalos ao rosolí clásico de importación e aos “elixires estomacais” tan de moda na época. A receita máis antiga atopada deste tipo de tinturas é do primeiro terzo do século XIX.

As primeiras décadas do século XX supoñen a consolidación desta bebida. Entón, elabórase de dúas formas diferentes: ben botando o conxunto de herbas e o azucre no fondo da pota co bagazo e destilando todo por xunto ou ben poñendo as herbas no tubo do capacete e o azucre na vasilla que vai recollendo o destilado saínte. Destes tempos datan tamén as primeiras noticias de mesturas de herbas que se comercializan para a destilación. Unhas son fórmulas maxistras elaboradas e vendidas en farmacias, outras teñen unha elaboración máis industrial e buscan asemellarse a licores de sona internacional (sobre todo ao Chartreuse).

Como a augardente de bagazo, a de herbas mantivo unha dobre evolución nos últimos cen anos. Por unha banda, mantívose a produción artesanal dos poteiros xunto coas mesturas de herbas preparadas na casa ou compradas na farmacia; por outra, desenvolvéronse liñas de produción nas fábricas que se foron creando en Galicia. Esta duplicidade aínda se mantén hoxe en día. Os dous sistemas comparten o respecto á forma de elaboración (presenza das herbas no proceso de destilación) e á materia prima (bagazo, azucre e herbas aromáticas) e permitiron tanto un crecemento da oferta como a conservación das diferentes fórmulas e variedades tradicionais.