HISTORIA BREVE DO LICOR DE HERBAS EN GALICIA

O costume de elaborar licores a partir da maceración de diversos produtos en augardente parece ser un costume desenvolvido nos pazos e casas acomodadas de Galicia ao longo do século XVIII. Séguese neste aspecto unha tendencia xeral que, sobre todo, nese século identifica a sofisticación coas bebidas de certa gradación alcohólica, de importación ou con ingredientes exóticos. A súa base está nos alcohois vínicos considerados de calidade e apropiados para as xentes acomodadas (*holandas*)-pola exclusividade derivada do prezo, xeralmente-.

En Galicia houbo nese século un subministro estable de *holandas*, que chegaban doutras zonas de España ou do estranxeiro e sobre elas deberon elaborarse os licores que deron ás mesas pacegas un sinal de distinción e sofisticación. Todo parece indicar que esas bebidas facíanse con herbas aromáticas e froitas aínda que os primeiros receitarios son de mediados do século seguinte.

En efecto, a segunda metade do século XIX é unha idade dourada dos licores galegos e nos tres repertorios publicados na Galicia dese tempo atópanse diversas receitas de confeccións nacidas da maceración con mesturas de proporcións variables (polo xeral azucre, anís, coandro, canela e limón) ou dun ingrediente único (anís, rosas, coandro, etc.). Na Exposición Nacional de Agricultura de 1857 un produtor da actual zona da D.O.P. Ribeiro foi galardoado polo seu *Aguardiente aromatizado con varias herbas por infusión.* É o primeiro produtor recoñecido e iniciou unha liña que seguirían outros en varios certames do mesmo tipo ao longo dese século.

A predilección do público por este tipo de bebidas fixo que fose unha oferta habitual das industrias alcoholeiras galegas case desde os seus inicios; e mesmo se conservan nos arquivos administrativos dúas solicitudes de patentes de fórmulas e procedementos. En toda Europa é a Idade de Ouro deste tipo de bebidas, que se tomaban por pracer ou ben para aproveitar os seus efectos medicinais.

Estas propiedades curativas favoreceron a produción e comercialización dos licores no ámbito das boticas. En efecto, os testemuños literarios apuntan aos boticarios como produtores de anises e outras variedades que, posiblemente, elaboraban a partir de augardentes de calidade, combinando diferentes herbas para producir as distintas variedades.

Descoñecemos os procedementos concretos de elaboración destes licores de herbas das boticas ou dos industriais pero non a fórmula tradicional: verquer nun recipiente con augardente

ás herbas e o azucre, tapalo e deixalo repousar cando menos quince días, removendo de vez en cando e, finalmente, filtralo.

Un cambio moi relevante na tradición foi a substitución da augardente de importación (de viño) pola tradicional galega (de bagazo)*;* os elaboradores populares nunca empregaron outro alcohol que aquel que estaba á súa disposición pero cabe pensar que os produtores máis acomodados foron decantándose ata o augardente local a partir das subas de prezo e rixideces da oferta deste produto que tiveron lugar nas primeiras décadas do século XX. Compre non esquecer que en todos estes casos a fabricación era puramente artesanal, polo xeral para o consumo da casa, xa que logo domina a dispoñibilidade e custe dos subministros.

A existencia de patentes industriais da a entender que as fábricas de corte moderno elaboraron este tipo de produtos desde finais do século XIX, aínda que este feito é algo que non pode confirmarse ata ben entrado o século XX. En efecto, na década de 1940 podemos confirmar a existencia no mercado de licores de herbas elaborados neste tipo de instalacións, que ofrecen daquela unha gama bastante ampla de destilados aromáticos (laranxa, café, herbas, anís, etc).

Cando nas décadas seguintes despeguen as alcoholeiras modernas e, máis tarde, se produza a renovación dos elaboradores tradicionais, os licores confeccionados mediante a maceración de herbas conservarán o seu lugar na súa oferta, ben en fórmulas complexas ben en preparados a partir dunha única esencia.