

Les herbes de Mallorca



Secció Tècnica de Ciència i Tecnologia dels Aliments
(Associació de Químics de les Illes Balears)

Josep Maria Natta March
Josep Campins Prats
Francisca Sánchez Martínez
Miquel Palou Sampol



G CONSELLERIA
O MEDI AMBIENT,
I AGRICULTURA
B I PESCA

© ¿?????????????

Edita: Conselleria de Medi Ambient,
Agricultura i Pesca
Maquetació: Gràfiques Rubines
Portada: Josep Natta Palou
Fotografies: Joan Toni Lladó Mas
Impressió: Gràfiques Rubines
C/ Francesc de Borja Moll, 36. 07350
Binissalem
Mallorca

ISBN: XX-XXXX-XXXXXXX
Dipòsit legal: xxxxxxxxxxxxxx-PM

Els autors volem expressar el nostre
agraïment a l'Institut de Recerca i Formació
Agrària i Pesquera de la Conselleria de Medi
Ambient, Agricultura i Pesca per impulsar i
donar suport a aquest projecte, que sens cap
dubte afavorirà el coneixement d'una de les
begudes més emblemàtiques de la nostra
comunitat: les Herbes de Mallorca.

Volem agrair també la col·laboració rebuda
del Departament de Restauració de l'Escola
d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB).



G CONSELLERIA
O MEDI AMBIENT,
I AGRICULTURA
B I PESCA

La tradició herbàcia de la nostra comunitat es remunta molts segles enrere; de fet, tal com relaten els autors d'aquesta obra, alguns podreu recordar que fins no fa gaire a les nostres apotecaries era possible trobar un ventall de bevendes i xarops elaborats amb plantes, arrels i escorces amb finalitats curatives.

La Conselleria ha volgut aprofitar l'experiència del conegut químic Josep Maria Natta, juntament amb la de Josep Campins, Francisca Sánchez i Miquel Palou, per donar a conèixer les Herbes de Mallorca, un producte antic de licor a base d'herbes molt emblemàtic de la nostra comunitat.

Amb aquest recull us presentam les singularitats d'aquesta beguda, tant pel que fa a la composició com a la versatilitat a l'hora de ser emprada, com a aperitiu, a la cuina o a la rebosteria. D'aquesta manera, es persegueix també contribuir a la difusió d'un producte amb una marca de qualitat emparada en una denominació geogràfica protegida.

En aquesta obra els autors us expliquen la història de les herbes, el procés per elaborar-les, consells per consumir-les i fins i tot un recull de diferents maneres de beure-les, que ben segur que seran ben interessants.

Vicenç Vidal Matas
Conseller de Medi Ambient, Agricultura i Pesca

ÍNDEX

1. Introducció	7
2. Què són les Herbes de Mallorca?	9
3. Els orígens	11
4. La destil·lació	14
5. Les set herbes	16
6. Com s'el·laboren	23
7. Com es beuen	25
8. L'etiqueta i el logotip	30
9. Elaboradors d'Herbes de Mallorca	31
10. Ressenyes bibliogràfiques	32
Annex. Ingredients que trobam a la literatura mallorquina per fer herbes	34

A Hispània no ha fracassat mai la recollida d'herbes, fins al punt que, actualment, als àgapes alegres que s'hi celebren se serveix una beguda de cent herbes a la qual s'afegeix vi amb mel, beguda que hom diu que és sana i agradable, però de la qual hom ignora la mena d'ingredients que hi entren: només se'n coneix el nombre, que és el que, amb una gran exageració, designa el seu nom.

Plini (23-79 dC)

1. Introducció

A les Illes Balears la tradició herbolària es remunta molts segles enrere, com a les cultures principals mediterrànies. Fins no fa gaire, a les nostres apotecaries més antigues encara era possible trobar un ampli ventall de bevendes i altres xarops elaborats amb plantes, arrels i escorces, amb finalitats curatives, segons ens relata l'obra *Els nostres arts i oficis d'antany*, de J. Llabrés i J. Vallespir.

Les herbes —aiguardent mesclat i adobat amb distintes plantes aromàtiques— formen part del conjunt d'aiguardents destil·lats de llarga tradició a les Illes Balears, com l'anís, el palo, la frígola, la cassalla, el gin, la llimoneta, el marrasquí, etc. Antigament es consumien en dejú, tant dolces com seques, i se'ls atribuïen propietats estomacals. Aquesta beguda espirituosa, una de les més típiques de Mallorca des de sempre, es preparava a cada casa de manera artesanal, amb receptes pròpies.

Per aquest motiu, la Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca vol presentar aquesta publicació sobre les Herbes de Mallorca, que s'ha preparat amb la voluntat de presentar al consumidor les singularitats d'aquesta beguda, tant pel que fa a la composició —que li confereix el color, el gust i la textura tan característics— com a la versatilitat a l'hora de ser emprada com a aperitiu, a la cuina o a la rebosteria. D'aquesta manera es persegueix, també, contribuir a la difusió d'un producte amb una marca de qualitat emparada en una indicació geogràfica protegida d'ençà de l'any 2002.

El llibre consta de deu capítols i un annex. S'hi defineixen les herbes i s'explica una breu història dels orígens (capítols 2 i 3); es descriu el procés d'elaboració (capítols 4 i 6) i els ingredients que les conformen (capítol 5); s'ofereixen consells per consumir-les (capítol 7); se'n descriu l'etiquetatge dels envasos (capítol 8); s'hi recull la llista dels fabricants inscrits en el Registre de la indicació geogràfica (capítol 9); es fa una revisió bibliogràfica (capítol 10) i en l'annex, s'enumeren les plantes que es poden utilitzar per elaborar-les.

Esperam que aquesta lectura contribueixi, si més no, a incrementar el coneixement sobre un dels licors més emblemàtics que tenim, i que el seu consum, amb seny i moderació, sigui sempre una festa per al paladar. Això ha de contribuir a millorar la nostra cultura gastronòmica —tot allò que ens permet gaudir del menjar i del beure—, que és un dels trets que ens identifiquen amb més força i ens vinculen d'una manera més estreta a la terra.

Els autors
Palma, desembre de 2016



2. Què són les Herbes de Mallorca?

Les herbes són una beguda tradicional de Mallorca que representen indiscutiblement aquesta illa a tots els indrets del món. Sempre s'han fet amb anís —dolç, sec o una mescla dels dos— i plantes aromàtiques collides, per creença popular, el mes de maig.

Els ingredients que la integren i les pautes que en marquen el procés d'elaboració han propiciat la creença popular que les herbes són germanes directes de la coneguda ratafia catalana i d'altres licors d'herbes estesos arreu de València, Catalunya, França i Itàlia.

El Reglament de les **Herbes de Mallorca** les defineix com una beguda espirituosa anisada, de graduació alcohòlica compresa entre 20 i 50 % en volum, aromatitzada amb plantes aromàtiques i facultativament edulcorada amb sacarosa.

Les Herbes de Mallorca han de contenir obligatòriament, com a mínim, set plantes aromàtiques, produïdes a l'illa de Mallorca: herballuïsa (*Lippia citriodora*), camamilla (*Matricaria sp.*), taronger (*Citrus sinensis*), llimonera (*Citrus limon*), romaní (*Rosmarinus officinalis*), tarongí (*Melissa officinalis*) i fonoll (*Foeniculum vulgare*).

Segons el grau alcohòlic i el contingut en sucres, es diferencien:

- Herbes dolces, amb un grau alcohòlic mínim del 20 % i un contingut mínim de sucres de 300 g/l.
- Herbes mesclades, amb un grau alcohòlic mínim del 25 % i un contingut de sucres entre 100 i 300 g/l.
- Herbes seques, amb un grau alcohòlic mínim del 35 % i un contingut màxim en sucres de 100 g/l.



Liber de secretis naturae seu de quinta essentia



Testamentum novissimum



3. Els orígens

La història de les Herbes de Mallorca comença, com la de la major part de l'aiguardent i dels licors de la Mediterrània, lligada al món del vi: en l'antiguitat els grecs i els romans ja coneixien les begudes alcohòliques elaborades a base de vi, herbes aromàtiques i espècies (el geògraf Plini fa referència a begudes com ara cent-herbes, *vinus absinthatus*, *excentum erbis*, etc.)

L'elaboració d'aquests vins, preparats majoritàriament amb fins terapèutics, arribà al màxim esplendor en la segona meitat del segle XIII, amb la figura del metge Arnau de Vilanova i el seu *Libre de vinis*. Hi parla de nombroses receptes de vins medicinals (d'ènula, de melissa, etc.) i de vins dolços i aromàtics, que se servien a les sobretauls de la cort (hipocràs, clarea, etc.).

Amb el pas del temps, aquestes begudes, que en un principi eren un privilegi sols a l'abast de l'aristocràcia, arribaren a la resta de la població. En el segle XVI ja es coneixien moltes de les begudes que han evolucionat gairebé fins al nostre temps i que podem trobar als receptaris de cuina mallorquina actuals, com són el piment, el vi dels àngels, el vi de malalt, l'hidromel, etc.

D'altra banda, al final del segle XIII arribà a Mallorca la destil·lació. En les obres alquímiques *Testamentum novissimum* i *Liber de secretis naturae seu de quinta essentia*, atribuïdes al nostre setciències Ramon Llull, es descriu la tècnica d'extreure l'alcohol del vi que havia après dels textos àrabs.

En aquestes obres es fa referència a productes, en principi d'ús medicinal, que a poc a poc arribaren a l'àmbit alimentari:

L'*aqua vitae*, un aiguardent fruit d'una primera destil·lació.

L'*aqua ardens*, un aiguardent fruit d'una segona o una tercera destil·lació.

Arran de tots aquests fets, les herbes probablement van néixer com un preparat dels apotecaris mallorquins al final del segle XVI durant la llei seca, la qual, segons indiquen els documents que hi ha a l'Arxiu del Regne de Mallorca, només permetia dispensar aiguardent a les apotecaries, sempre que fos en qualitat de medicament.

Durant el segle XVIII, aquesta *medicina* utilitzada com a conservant en molts de remeis farmacèutics arribà a tenir una gran popularitat i se'n féu un consum desmesurat en la clandestinitat. Això obligà el Jutjat de la Ciutat i del Regne de

Mallorca a prohibir, fins i tot als apotecaris, receptar aiguardent a ningú, qualsevol que en fos el grau, l'estament o la condició.

Els síndics de la part forana no es feren esperar i presentaren diferents escrits en defensa de l'aiguardent (es mantenen les expressions originals):

Lo vi i lo ayguardent és de tal sustento que una persona qui beu, menja un tros de pa menos que una altre que no-n beu.

Essent com és lo vi de esta isla de poca confiança, lo estar confiats los pagesos, que tornant-se lo vi fort e gastant-se, en fan aiguardent. Llevant l'ayguardent se han de arrestar i aniquilar les viñes, faltará lo vi i nos ne haurem de proveir de fora de Mallorca.

Que desde que en Mallorca se cull vi, experimentam que las personas baxas estan molt mediades i lusidas en la part forana perque totes tenen molt que treballar, com és podar, magencar, cavar, esbrostar, axermentar, fer botas, cups, trajinar el vi i altres coses de tal manera que antes que y hagués vi hi havia infinits pobres en les villes els quals ostiatim (de porta en porta) demanaven almonya, y ara apenas se troba pesona an que fer charitat.

Presa y beguda del modo i ab prudència qu-s deu, és cert que conserva la salut, allarga la vida i desterra malalties.

Medicina, sustento i hasienda... no pareix que sia convenient levar los fruyts tant necessaris per al sustento de la vida humana.

De cada vuyt part de persones qui beuhent ayguardent ni ha set als quals aprofite i és de grandissima utilitat.

Passat un temps, i estabilitzada la situació, les necessitats aiguardenteres i vinícoles del moment feren que la vinya s'implantàs de manera gairebé dominant a tota l'illa de Mallorca; Binissalem, Alaró i Felanitx prengueren la davantera.

Al principi, els vins produïts eren de poc grau alcohòlic i no tenien capacitat per a l'envelliment; els excedents no aguantaven les primeres calors de l'estiu i havien de ser transformats en aiguardent si no es volien perdre. L'any 1800 hi havia comptabilitzats a Mallorca uns cent cinquanta alambins, amb una producció aproximada de set-cents vuitanta mil litres anuals.

Municipi/Comarca	Quarterades de vinya sembrada (any 1800)	Nombre d'alambins (any 1800)
Binissalem	1.850	2
Santa Maria	3.000	2
Porreres	800	36
Felanitx	10.000	65
Llucmajor	5.000	44

Malgrat tots aquests emperons inicials, els vins mallorquins milloraren la seva qualitat, foren acceptats i serviren de pulmó al vi francès i al peninsular durant l'atac de la fil·loxera en ple segle XIX.

A poc a poc la producció i l'exportació d'aiguardents anà creixent fins que al final del segle XIX va néixer la indústria dels destil·lats a Mallorca; es començaren a elaborar les herbes i se'n popularitzà el consum.

L'any 2002 es publicà l'Ordre del conseller d'Agricultura i Pesca de 30 de setembre per la qual es reconeix la denominació geogràfica Herbes de Mallorca i s'aprova el seu Reglament (BOIB núm. 122, de 10 octubre de 2002), però per complir la normativa comunitària l'any 2014 es va haver de publicar un nou expedient d'indicació geogràfica protegida d'Herbes de Mallorca, que es recollí en l'Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de 6 de febrer de 2014 per la qual s'aprova l'expedient tècnic de la indicació geogràfica Hierbas de Mallorca / Herbes de Mallorca. Actualment, hi ha set destil·leries que elaboren herbes.

4. La destil·lació

Quan maceram les plantes aromàtiques (llavors d'anís, anís estrellat, peladures de llimona, etc.) en una mescla d'aigua i alcohol, es dona un procés fisicoquímic d'extracció en el qual l'alcohol representa el paper principal; de la mateixa manera que en els perfums, és un dissolvent capaç de capturar la major part de les aromes i les fragàncies que hi ha als productes vegetals.

Per destriar l'alcohol i les aromes que l'acompanyen de la resta de components no desitjats que hi pot haver al macerat, els licoristes mallorquins han fet servir, i encara ara fan servir, la tècnica de la destil·lació: un mètode de separació-purificació basat en les diferents temperatures d'ebullició que tenen l'aigua, l'alcohol i les aromes.

Així, doncs, quan encalem el macerat (mescla d'aigua, alcohol etílic i plantes, com les llavors d'anís, per exemple), els primers vapors que es generen són els dels productes que primer bullen, és a dir, l'alcohol etílic i les aromes volàtils que hi estan dissoltes. Tot seguit, portam aquests vapors rics en alcohol i aromes a un lloc fred, per tornar-los a l'estat líquid. D'aquesta manera l'aigua se separa de l'alcohol etílic.

Producte	Punt d'ebullició [°C]
Alcohol etílic	78,5
Aigua	100

Per poder fer tot això d'un sol cop, els industrials utilitzen els alambins, uns aparells de coure constituïts en general per quatre parts:

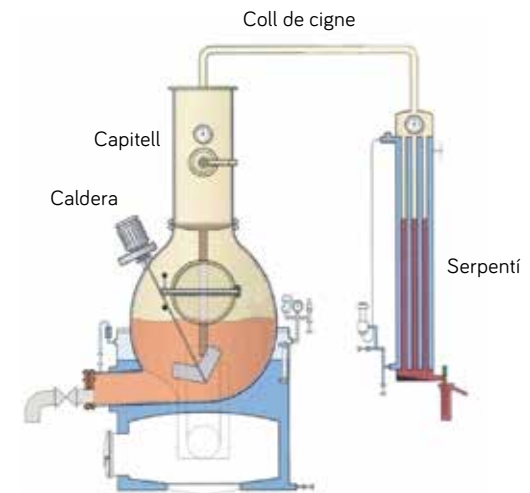
- La caldera
- El capitell
- El coll de cigne
- El serpentí

A la caldera s'introdueix l'aigua, l'alcohol i els productes vegetals en maceració fins a tres quartes parts de capacitat. Passades almenys vint-i-quatre hores, es comença a encalem la caldera (bé amb foc directe o al bany maria). Quan el macerat comença a bullir els vapors alcohòlics aromatitzats comencen a desprendre's.

Una vegada hem vaporitzat el beuratge inicial a la caldera, els vapors passen al capitell. Les parets del capitell tenen una funció purificadora, ja que són molt més estretes que les de la caldera. Per tant, part dels vapors destil·lats retornen a la caldera per la condensació i part van cap al serpentí.

El conducte que du els vapors des del capitell fins al dipòsit d'aigua freda s'anomena *coll de cigne*, ja que sol adoptar aquesta forma.

El serpentí, que se sol trobar dins un recipient amb aigua freda, que s'ha d'anar canviant durant la destil·lació, té la funció de condensar els vapors que hi arriben; és a dir, de fer que el vapor torni líquid.



Malgrat que els antics anaven errats en la creença d'haver obtingut la quinta essència o el remei contra tots els mals, ens han deixat com a herència tot un món d'aromes i d'olors, fruit de la seva perseverança i curiositat.

5. Les set herbes

Herballuïsa

Família: *Verbenaceae*

Gènere: *Lippia*

Nom científic:

Lippia citriodora / *Lippia triphylla*

Nom comú català:

herballuïsa, marialluïsa.

Nom comú castellà:

hierba cidrera, hierba de la princesa, hierbaluïsa.



Descripció botànica: petit arbust que pot arribar fins a dos metres d'alçada, amb les fulles en forma de llança, d'uns deu centímetres de llarg, que es presenten en grups de tres. Floreix al final de la primavera i a l'estiu, i fa les flors petites, de color lila, agrupades en inflorescències a la part final de les tiges.

Aquesta planta, originària de l'Amèrica tropical, s'ha adaptat molt bé al clima mediterrani, cosa que permet cultivar-la en horts i jardins, com a planta ornamental aromàtica o per les seves propietats medicinals.

Com s'utilitza? Per elaborar el licor d'herbes se n'utilitzen les fulles, que emeten una agradable olor de llimona.

Propietats medicinals: es considera un tònic estomacal, antiespasmòdica i carminativa (afavoreix l'expulsió de gasos de l'aparell digestiu); també es troba indicada per a diferents tipus d'alteracions nervioses.

Camamilla

Família:

Compositae (Asteraceae)

Gènere: *Matricaria*

Nom científic:

Matricaria sp. (a les Illes Balears el nom comú de la camamilla es correspon també amb la *Santolina chamaecyparissus*)

Nom comú català:

camamilla, camamilla blanca, camamilla de muntanya o de Maó, esfernallac, herba de Sant Joan, botja de Sant Joan, flor de Sant Joan, broida femella, camamilla groga, cordonet.

Nom comú castellà:

manzanillera, manzanilla, brótano hembra, brótano, abrótano montesino o serrano, hierba lombriguera hembra, hierba piojera, ciprés bajo, hierba supresillo, guardarropa, paciencia, escoba mujeriega, boja, ontina de cabezuelas.



Descripció botànica: mata de color gris que pot arribar a tres pams d'alçada, amb fulles completament dividides, col·locades en diverses fileres de no més d'un o dos mil·límetres. Pot estar coberta d'una borra blanca molt espessa. La floració és per Sant Joan, i durant bona part de l'estiu dona lloc a unes inflorescències de color groc, en forma de petits capítols, molt aromàtics.

La camamilla té una àmplia distribució a les Illes Balears: es troba de manera natural a la zona litoral, als pedregars i a les roques, i també cultivada en jardins per les seves propietats ornamentals, aromàtiques i medicinals. La *Santolina Chamaecyparissus* és una varietat endèmica que es troba recollida en el *Catàleg balear d'espècies protegides*.

Com s'utilitza? Per elaborar el licor d'herbes se n'utilitzen les inflorescències, que es tallen de la tija de la planta.

Propietats medicinals: la infusió de les flors s'utilitza amb finalitats estomacals o digestives i antiespasmòdiques, i també per combatre els cucs intestinals.

Curiositats: hi ha la creença que per gaudir de les propietats digestives de la camamilla s'ha d'infundir un nombre senar de bolles d'inflorescència perquè si no fa mal de panxa i retorçons.

Taronger

Família: Rutaceae

Gènere: Citrus

Nom científic:

Citrus sinensis; és considerada amb freqüència una variant de *Citrus aurantium*

Nom comú català:
taronger dolç.

Nom comú castellà:
naranjo, naranjo de la China, naranjo dulce.



Descripció botànica: arbre petit, originari d'Àsia, que presenta una copa arrodonida de fulla perenne ampla i el·líptica. El fruit, la taronja, és molt apreciada per les seves propietats gastronòmiques pel gust dolç. Es troba molt estesa a les Illes Balears, cultivada a horts i jardins.

Com s'utilitza? En la major part de les fórmules d'elaboració de licor d'herbes, s'utilitzen les fulles de l'arbre, però també, hi ha receptes en què se n'empren les flors o la clovella del fruit.

Propietats: les diferents parts de l'arbre tenen propietats medicinals diferents: el fruit del taronger és molt ric en vitamina C i és recomanable en cas d'avitaminosi i, segons Dioscòrides, per evitar l'oi de les embarassades; la decocció de la pell de taronja té propietats antidiarrièiques i reductores del nivell de colesterol, mentre que una infusió de les flors té propietats sedants, hipnòtiques i antiespasmòdiques; a la decocció de les fulles s'atribueixen propietats aperitives, facilitadores de la digestió i vasoprotectors; a les llavors, Dioscòrides atorgava propietats de resistència contra el verí, si se bevien amb vi.

Curiositats: la fusta del taronger s'ha utilitzat tradicionalment per elaborar utensilis de cuina.

Llimonera

Família: Rutaceae

Gènere: Citrus

Nom científic:

Citrus limon

Nom comú català:
llimonera, llimoner.

Nom comú castellà:
limonero.



Descripció botànica:

arbre petit que pot arribar a 3-5 metres d'alçada, originari del sud-est asiàtic, amb les fulles perennes, de color verd pàl·lid i forma el·líptica i ovada, amb el marge serrat i dentat. Floreix regularment, i fa unes flors blanques, que es presenten soles o agrupades. El fruit, la llimona, de color groc i pell rugosa o llisa, és molt apreciat per les seves propietats gastronòmiques a causa del gust àcid. Es troba molt estès a les Illes Balears, cultivat a horts i jardins.

Com s'utilitza? En la major part de les fórmules d'elaboració de licor d'herbes s'utilitzen les fulles de l'arbre, però també hi ha receptes en què s'empra la pell de la llimona i fins i tot alguna en què s'utilitza una llimona petita sencera.

Propietats: la infusió de la pell de llimona té propietats vasoprotectors, mentre que el suc, per l'alta concentració en vitamina C, és antiescòrbic; l'acidesa fa que sigui antisèptic i antibacterià per a la boca, els ulls, les orelles, les ferides i les infeccions.

Curiositats: la fusta de la llimonera s'ha utilitzat tradicionalment per elaborar utensilis de cuina. De la pell del fruit se'n treu l'essència, utilitzada en perfumeria i com a aromatitzant.

Romaní

Família:

Labiatae (Lamiaceae)

Gènere: *Rosmarinus*

Nom científic:

Rosmarinus officinalis

Nom comú català:

romaní, romer, romanyí, romanill.

Nom comú castellà:

Romero.



Descripció botànica: petit arbust de fulles lineals, amb l'anvers blanquinós i pilós. Fa les flors blaves,

amb dos llavis ben marcats, que en estat natural floreixen gairebé tot l'any. El més característic és l'olor, de càmfora, i el gust amarg, que ha fet que tradicionalment s'hagi utilitzat per a usos medicinals i culinaris. La podem trobar a tota la Mediterrània en estat salvatge, o utilitzada com a planta ornamental als jardins.

Com s'utilitza? Per elaborar el licor d'herbes s'utilitza la planta sencera, excepte les arrels: es posen una o dues branques de romaní per litre preparat d'anís, encara que preferentment s'utilitzen només les fulles, que és on trobam els principis aromàtics. Atès que conté molt de taní, un excés de romaní pot donar un gust amarg a la preparació.

Propietats: és molt apreciat per les seves propietats medicinals; en banys és beneficiós contra les malalties de la pell, i el seu oli essencial és tonificant i adequat per a períodes de convalescència i esgotament físic; també restableix el cicle menstrual i estimula la secreció biliar.

Curiositats: durant el segle XVI es va començar a preparar l'aigua de la reina d'Hongria destil·lant flors de romaní amb alcohol. A aquest preparat s'atribuïen grans virtuts cosmètiques per conservar jove la pell de les dames.

Tarongí

Família: *Labiatae (Lamiaceae)*

Gènere: *Melissa*

Nom científic:

Melissa officinalis

Nom comú català:

abellera, aronjina, citronella, melissa, tarongina, taronjí

Nom comú castellà:

toronjina, cedrón, cidronela, limonera, melisa, toronjil



Descripció botànica: el tarongí és una herba que es renova tots els anys amb brots tendres quan arriba la primavera; les tiges, quadrangulars i cobertes de pèls, poden arribar a 80 centímetres d'alçada. Les fulles es disposen una enfront de l'altra, són molt piloses i poden arribar a vuit centímetres.

Floreix durant l'estiu; fa unes flors blanques que surten en grupets de tres al naixement de les fulles. Aquesta planta té una agradable aroma que recorda a la llimona. Es troba amb freqüència cultivada a jardins.

Com s'utilitza? Per a l'extracció de l'essència s'utilitza la infusió en alcoholat o la destil·lació.

Propietats: els banys amb tarongí tenen propietats antisèptiques, antifúngiques i antivirals. En infusió s'utilitza en casos d'ansietat i estrès, ja que té propietats sedants i antiespasmòdiques.

Curiositats: el nom *melissa* prové del fet que és una planta molt apreciada per les abelles. Des del segle XVIII, les diverses farmacopees hispanes contenen l'aigua del Carme o aigua carmelitana (a partir de la fórmula original de les Carmelites descalces des del s. XVI): es destil·la amb alcohol a 80º, tarongí, clovella de llimona, taronja, nou moscada, cilandre i escorça de canyella. S'utilitza popularment com a remei per a indigestions, síncope, crisis de nervis, etc.

Fonoll

Família:

Umbelliferae (Apiaceae)

Gènere: *Foeniculum*

Nom científic:

Foeniculum vulgare

Nom comú català:

fonoll, fonollera, herba de les vinyes.

Nom comú castellà:

hinojo.



Descripció botànica:

planta molt comuna a les vores de camins i als camps de conreu abandonats.

Té grans fulles dividides, llargues i fines, que recorden els cabells. Floreix a l'estiu; fa unes flors grogues i una olor forta d'anís. És una planta molt estesa a les Illes Balears.

Com s'utilitza? Per elaborar licors s'utilitzen principalment les llavors infusionades en alcohol, encara que en diverses elaboracions s'utilitzen altres parts de la planta.

Propietats: la cataplasma de llavors aplicada als ulls té propietats oftalmològiques; la decocció dels fruits s'utilitza com a cura de la faringitis i com a carminativa. L'essència té propietats expectorants.

Curiositats: durant l'edat mitjana va adquirir fama com a cura per als problemes de visió; les mares el mastegaven i tiraven l'alè als ulls dels fills, amb la creença que amb aquesta pràctica els preservaven de patir problemes oftàlmics.

6. Com s'elaboren

La màgia que envolta la preparació d'aquesta beguda es troba en quan, com i en quines proporcions es combinen els ingredients bàsics:

Aigua

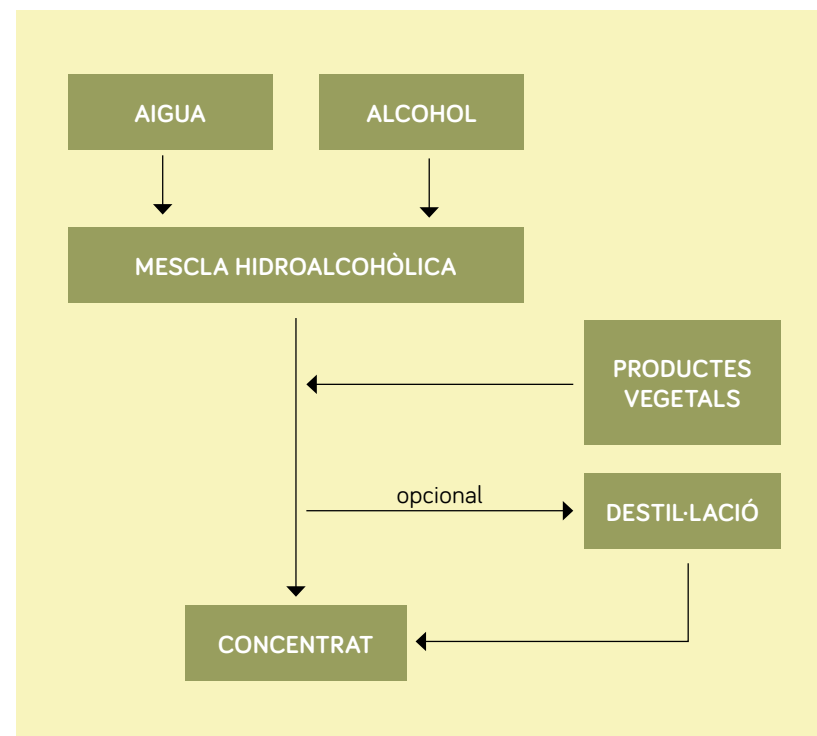
Sacarosa (sucre)

Alcohol d'origen agrícola (etanol)

Beguda espirituosa anisada

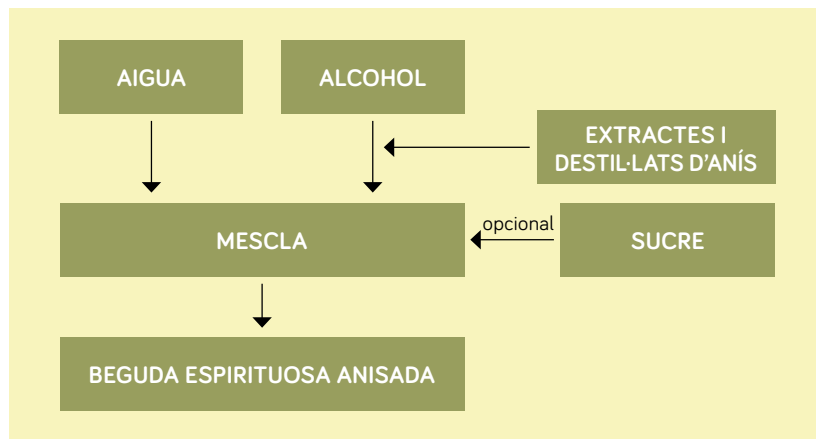
Plantes aromàtiques (com a mínim les set obligatòries que indica el Reglament)

1. La primera passa, i la més important, és la preparació del concentrat: una solució hidroalcohòlica (mescla d'aigua i alcohol) a la qual s'afegeixen els productes vegetals en la proporció justa i s'hi deixen en maceració durant un temps determinat. Seguidament, si es vol, el macerat pot ser destil·lat.

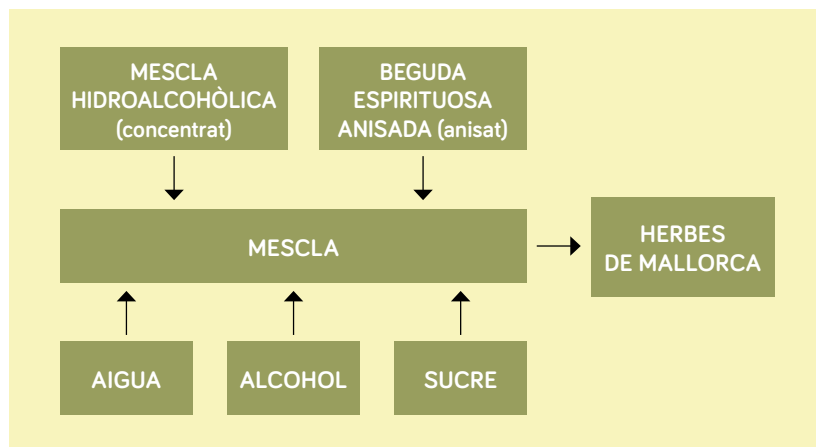


2. La segona passa és la preparació de la beguda espirituosa anisada (l'anisat), que resulta de combinar apropiadament l'aigua, l'alcohol agrícola, el sucre i els diferents tipus d'extractes i destil·lats d'anís per aromatitzar la beguda.

El diagrama de flux següent indica com es pot fer:



3. Un cop acabades les dues primeres passes, comença la tercera i darrera, en què es mesclen el concentrat i l'anisat amb aigua, sucre i alcohol en les proporcions exactes, a l'efecte d'aconseguir la beguda amb el sabor, la graduació alcohòlica i el contingut en sucre desitjats per cada elaborador.



7. Com es beuen

La forma de prendre les Herbes a Mallorca ha evolucionat, com també ha evolucionat la gastronomia. Fa uns anys les Herbes de Mallorca es comencen a introduir en la cocteleria, gràcies al fet que les seves qualitats aromàtiques i gastronòmiques es poden realçar quan es combinen amb altres licors i xarops.

Aquí hi ha vuit combinacions que demostren el potencial de les Herbes de Mallorca en cocteleria:

Còctel: Sweet Charly

Ingredients

8 cl d'Herbes Dolces de Mallorca
6 cl de Blue Curaçao
2 cl de London Gin
8 cl de blanc d'ou
Mitja llimona dolça exprimida
10 fulles d'herba sana

Presentació

Tassó on the rocks
Fulla d'herba sana i espiral de pell de llimona dolça

Preparació

En coctelera; colar dues vegades

Autora

Marga Daniel
Departament de Restauració de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)



Còctel: Bescuit d'Herbes Mesclades**Ingredients**

8 cl d'Herbes Mesclades de Mallorca
 6 cl de Grand Marnier
 2 cl de vermut dolç
 El suc de 1/2 mandarina
 8 cl de blanc d'ou
 20 fulles d'orenga fresca

Presentació

Copa de Martini
 Pell de mandarina ratllada

Preparació

Coctelera

Autora

Marga Daniel
 Departament de Restauració de l'Escola
 d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)

**Còctel: Flaó Còctel****Ingredients**

3 cl d'Herbes seques de Mallorca
 5 cl de nata líquida
 2 cl de licor de menta

Presentació

Copa de còctel

Preparació

Coctelera

Autor

Vicente Ribas
 Departament de Restauració de l'Escola
 d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)

**Còctel: Romani Sour****Ingredients**

4 cl d'Herbes Dolces de Mallorca
 4 cl de vodka infusionat de romaní
 2 cl de suc de limona
 Un toc de sucre líquid

Presentació

Tassó on the rocks
 Una guinda vermella
 Una branca de romaní flamejada
 Gel picat

Preparació

Coctelera

Autor

Dani Ros, Departament de Restauració de
 l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)

**Còctel: Herbs & Cherry****Ingredients**

4 cl d'Herbes seques de Mallorca
 1 cl de suc de llimona dolça
 2 cl de xarop de sucre
 4 cl de licor de cirera

Presentació

Copa de còctel
 Maduixes

Preparació

Coctelera Boston

Autora

Lorena Romo, Departament de Restauració de
 l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)



Còctel: Red Drinks**Ingredients**

4 cl d'Herbes seques de Mallorca
 6 cl de Pisco
 4 cl de xarop de Fruita de la Passió
 Un toc de granadina
 Un toc de suc de llimona
 Acabar-ho amb 7 Up

Presentació

Copa baló
 Maduixes

Preparació

Coctelera

Autora

Antònia Sastre, Departament de Restauració de
 l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)

**Còctel: Mallorca Caribbean****Ingredients**

4 cl d'Herbes seques de Mallorca
 4,5 cl de polpa de fruita de la passió
 1 cl de rom blanc
 Acabar-ho amb aigua amb gas

Presentació

Tassó on the rocks
 Herba sana i llimona dolça

Preparació

Coctelera

Autor

Moisés Artés, Departament de Restauració de
 l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)

**Còctel: Palo Spritz****Ingredients**

4,5 cl d'Herbes seques de Mallorca
 1 cl de Palo de Mallorca
 4 cl de xarop Violette
 1 cl de vodka
 Acabar-ho amb cava

Presentació

Copa baló
 Gel picat
 Fulles d'herba sana

Preparació

Coctelera

Autor

Moisés Artés
 Departament de Restauració de l'Escola
 d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)





8. L'etiqueta i el logotip

El Reglament de les Herbes de Mallorca (BOIB núm. 36 de 14 de març de 2014) indica que l'etiquetatge de les Herbes de Mallorca, a més de complir la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, ha de complir les característiques següents:

- Les lletres de la denominació “Herbes de Mallorca” en l'etiqueta han de fer una alçada mínima de 2 mm.
- La denominació “Herbes de Mallorca” pot anar seguida de la denominació dels tipus d'herbes (dolces, mesclades o seques), segons la classificació que preveu l'apartat 3.c del Reglament.
- Les botelles han d'anar proveïdes d'una etiqueta o una contraetiqueta numerada amb un codi alfanumèric de control i amb el logotip adoptat per la indicació geogràfica.



9. Elaboradors d'Herbes de Mallorca

Les empreses inscrites en el Registre de la indicació geogràfica Herbes de Mallorca, que gestiona la Direcció General d'Agricultura i Ramaderia de la Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca del Govern de les Illes Balears, són les següents:

Dos Perellons

Passatge particular, 3-5 (polígon de Son Castelló). 07009 Palma
 Telèfon: 971 43 08 50 Fax: 971 43 08 54
www.dosperellons.com
dosperellons@dosperellons.com

Túnel

C. dels Conradors 22-24 (polígon de Can Rubiol). 07141 Marratxí
 Telèfon: 971 60 44 60 Fax: 971 22 62 01
www.tunel.com
info@tunel.com

Destil·leries i cellers Jordi Perelló

C. de la Mar Mediterrània, 48-50 (polígon de Son Bugadelles).
 07180 Santa Ponça (Calvià)
 Telèfon: 971 69 90 17 Fax: 971 69 77 26
www.trescaires.com
trescaires@trescaires.com

Licores Morey

Av. de 16 de Juliol, 54. 07009 Palma
 Telèfon: 971 43 63 20 Fax: 971 43 63 26
www.Licoris.com
inlima@licoris.com

LIMSA

C. dels Licorers, s/n (polígon industrial). 07141 Marratxí
 Telèfon: 971 60 44 88 Fax: 971 60 47 02
bernatalomar@terra.com

Licores Moyà

C. de 31 de Març, 11. 07570 Artà
 Telèfon: 971 83 60 38 Fax: 971 83 52 80
www.moya.es
moya@moya.es

10. Ressenyes bibliogràfiques

Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca. *Catàleg balear d'espècies protegides* [en línia]. Palma: Direcció General d'Espais i Biodiversitat . <<https://www.caib.es/sites/M08092209023624284631/f/162211>> [Consulta: 11 novembre 2016]

Fàbrega, Jaume. *El llibre de la ratafia*. Valls: Cossetània edicions, 2001. (El Cullerot; 11).

Illes Balears.

«Ordre del conseller d'Agricultura i Pesca de 30 de setembre de 2002 per la qual es reconeix la denominació geogràfica Herbes de Mallorca i s'aprova el seu Reglament». *Butlletí Oficial de les Illes Balears* (10 octubre 2002), núm. 122, pàg. 17583-17585.

Illes Balears. «Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de 6 de febrer de 2014 per la qual s'aprova l'expedient tècnic de la indicació geogràfica Hierbas de Mallorca / Herbes de Mallorca». *Butlletí Oficial de les Illes Balears* (6 febrer 2014), núm. 36, pàg. 10545-10554.

Juan de Corral, Caty. *Repostería balear*. Mallorca: Caja de Baleares "Sa Nostra", 1987.

Llabrés, Joan; Vallespir, Jordi. *Els nostres arts i oficis d'antany* (tom III). Mallorca: Estudis Monogràfics del Museu Arqueològic La Porcíncula, 1982.

Llull, Ramón. *De secretis nature siue de quinta essentia libellus* [en línia]. <<https://archive.org/details/desecretisnature00llul>> [Consulta: 3 octubre 2016]

Plini el Vell, segon C. 1958. *Naturalis Historia* (Història Natural). Edició facsímil de la publicada el 1629 per Juan González.

Ripoll, Lluís. *Herbes i remeis casolans*. Barcelona: Editorial HMB, 1985.

Ripoll, Lluís. *Llibre de vins, licors i per necessari*. Palma: Lluís Ripoll, 1974. (Siurell, 5).

Sampietro, Maria J. *Plantes medicinals, destiladors i llibres a les aptecaries de Mallorca (1348-1550)*. Mallorca: El Tall Editorial, 2006.

Tugores, Antoni. *Memòria de la cuina mallorquina*. Mallorca: Edicions Documenta Balear, 2005.

Tugores, Antoni. *Memòria gastronòmica de Mallorca II*. Mallorca: Editora Balear SL, 2004.

Tugores, Antoni. *Memòria gastronòmica de Mallorca*. Mallorca: Editora Balear, SL, 2003.



Annex

Ingredients que trobam a la literatura mallorquina per fer herbes casolanes

Albercoc verdós - trinxes	Cireres - fruites
Alè de bou - brots	Clavell (condiment, no flor)
Anís - carxofetes	Cost - fulles
Anís - llavors	Dauradella - brots
Anís estrellat - llavors	Donzell - brots
Nou moscada - fruits	Esbarzer - brots
Nou verda - fruits	Estepa blanca - brots
Aritja - ulls	Eucaliptus - fulles
Alfabeguera - brots	Farigola (timó) - brots
Bolletes de Betlem (cirereta de pastor) - baies	Fonoll - brots
Borrajia - flors	Fonoll marí - brots
Cacau - grans	Fraules - fruites
Cafè - grans	Garrova - fruites
Calaguala - brots	Ginebró - baies
Camamilla - flors	Cossiada - brots
Canya verda - fulles	Lavanda o espígol - brots
Canyella - canonets	Herba de la penya - brots
Caputxina - flors	Herba-sana - fulles
Card - carxofetes liles	Herballuïsa - fulles
Ciprell - brots	Heura - fulles
	Llimonera - fulles

Llimona - clovelles	Romaní - brots
Llimonera - flors	Romeguer - ulls
Llorer - fulles	Rosa blanca - pètals
Maduixa - fruites	Rotaboc - fulles
Magrana - pipes	Ruda - brots
Magraner - flors	Saborija (herba d'olives) - brots
Mandariner - fulles	Sàlvia - fulles
Mata - brots	Senyorida de Lluc - brots
Menta - fulles	Taronger - flors
Móra d'arbre - fruites	Taronger - fulles
Moradux - brots	Tarongí - brots
Morella roquera (caragolera) - brots	Taronja - clovelles
Murta - brots	Te mallorquí - fulles
Nesprer - fruites	Tem - brot
Nesprer - fulles	Til·la - fulles
Nesprer - pinyols	Trencapedra - brot
Noguer - fulles	Ugó - arrels
Olivera - fulles	Ullastre - fulles
Orenga - fulles	Vainilla - garrotes
Ortiga - fulles	Vauma rosa - fulles
Pi - agulles o brots	Vinagrella - fulles



G CONSELLERIA
O MEDI AMBIENT,
I AGRICULTURA
B I PESCA
/ DIRECCIÓ GENERAL
AGRICULTURA
I RAMADERIA