

## Herbes de Sant Ponç, per menjar i per beure

Una gran varietat de plats contenen herbes aromàtiques, també anomenades fines herbes i herbes de Provença

La diada de Sant Ponç marca el punt de partida de les herbes remeieres i de les herbes aromàtiques: farigola, romaní, alfàbrega, orenga, maria lluïsa, llozer... Cada herba té una propietat determinada, i més enllà: també són protagonistes o fonamentals per confeccionar i condimentar sopes, escabetxs, guisats ben variats i begudes alcohòliques, espirituoses, com les [Herbes de Mallorca](#), l'[herberet](#) (o herbero) i la [ratafia](#).



### Herbes aromàtiques

De les herbes que fan olor també se'n diuen fines herbes i herbes de Provença. Són pròpies de la mediterrània i s'utilitzen barrejades i seques per condimentar una gran varietat de plats. Són la farigola, el romaní, l'alfàbrega, el julivert, l'orenga, la menta... S'hi solen incloure també les fulles de llozer i de vegades el marduix.

### Denominació geogràfica Herbes de Mallorca i Herbero de la Serra de Mariola

Illes Balears Qualitat explica que les Herbes de Mallorca es defineixen com una beguda espirituosa anisada obtinguda bàsicament per l'extracció d'aromes de diverses plantes de la pròpia illa com ara el fonoll, romaní, herba lluisa, camamilla, llimoner, taronger i tarongí. Els antecedents de les herbes es poden situar als monestirs, on els frares hi elaboraven un ampli ventall d'aiguardents i begudes espirituoses fetes amb herbes i fruites. Els pagesos mallorquins elaboraven, a les possessions, les herbes gràcies a la presència de molts d'alambins, a mitjans i finals del segle XVIII, que subministraven la beguda espirituosa anisada. El 2002 es va aprovar el Reglament de la denominació geogràfica Herbes de Mallorca, la qual cosa permet per una part protegir el nom geogràfic, i per altra evitar la competència deslleial i garantir la qualitat del producte.

L'herberet, conegut popularment com herbero, és una beguda alcohòlica típica de les comarques del Comtat, l'Alcoià i la Vall d'Albaida, al País Valencià, i pels voltants de la Serra de Mariola. La seva elaboració s'ampara sota la denominació geogràfica, amb el nom d'Herbero de la Serra de Mariola, controlada pel consell regulador de les 'denominacions específiques de begudes espirituoses tradicionals d'Alacant', juntament amb l'anís coloma, el cantueso i l'aperitiu cafè d'Alcoi. L'Herbero de la Serra de Mariola conté camamilla, l'arrel de Panical, fonoll, poniol blanc i polniol menta, sàlvia, rabet de gat, timó reial i ruda.

### Herbes aromàtiques de l'Alt Urgell

Trobem a la Gastroteca que la tradició de recol·lectar herbes aromàtiques i remeieres als Pirineus arrenca de les trementinaires, dones que es dedicaven a aquesta activitat durant la segona meitat del s. XIX i la primera del XX, i que avui encara perviu en forma de negocis familiars.

Ginebrons, camamilla, romaní, sajolida, te de roca, espígol, corona de rei, orenga, valeriana,..., són herbes que es recol·lecten durant la primavera, l'estiu i inicis de la tardor. Un cop classificades i netes s'assequen en un lloc fosc i sec o, si s'escau, es preparen ungüents i olis, sobretot en el cas de les herbes remeieres. Les herbes per infusions es presenten en bossetes i les destinades a la cuina, en pots de vidre.

### Sant Ponç al carrer Hospital de Barcelona

El dia de Sant Pons, l'11 de maig, les parades ocupen el carrer de l'Hospital de Barcelona (veure fotografies). La festa es remunta al segle XVI, i se solemnitza amb una benedicció de rams medicinals a l'església de Sant Agustí Nou, on es conserva una talla del sant. Antigament, els rams beneïts en aquesta diada es guardaven sota el llit per prevenir-se d'infeccions i de malalties durant l'any...

La tradició immemorial de celebrar aquesta fira s'ha revitalitzat aquests darrers anys gràcies a l'auge de les teràpies naturals. I no pas solament a Barcelona, sinó també en unes quantes poblacions més, com ara Cànoves i Samalús, Castelldefels, Mataró, Sant Cugat del Vallès, Setcases, Vilanova de Sau...

Una notícia de VilaWeb.cat  
Edició GENERAL  
<http://www.vilaweb.cat>  
[Enllaç permanent](#)