

ELS PODERS DE L'ALFÀBEGA

Martí Domínguez

Què té l'alfàbega -i no l'alfàbrega, que és clarament una corrupció- que provoca en la gent una estima tan intensa? El poble li atribueix virtuts per a aclarir el cor, i la gent antigament en feia bulliments per empassar-se la tristor. Els etnobotànics l'empren com a digestiva, sedant, hipotensora i carminativa, i popularment també és utilitzada com a repel·lent de mosques i mosquits. I, tanmateix, tot al llarg de la Península Ibèrica es conserven rituals en què l'alfàbega desplaça totes les altres plantes medicinals, amb poders curatius semblants. Per exemple, el dia de la Mare de Déu d'Agost, a Bétera, es realitza una de les processons més extraordinàries: les joves solteres, abillades amb el vestit tradicional, ofrenen a la Mare de Déu unes enormes alfàbegues, uns extraordinaris monuments vegetals que sovint superen els dos metres d'alçària. I un fet semblant passa a Elx, on és costum posar aquest dia alfàbegues als carrers.

El nom científic, *Ocinum Basilicum*, és molt il·lustratiu, i fa referència al fet que era una planta molt venerada a l'Índia. Junt amb una altra espècie, *O. sanctum*, el poble hindú les plantava al voltant dels temples consagrats a Krishna, el déu hindú de la guerra i de l'amor.

Els àrabs les van introduir en la Península, i ben aviat es va convertir en una planta que simbolitzava l'amor i, sobretot, la virginitat i la fertilitat, la dona jove i casadora. Gerald Brenan, al seu interessant llibre "South from Granada", comenta com a Yegen les joves tenien el costum de cultivar aquesta planta, i el dia de sant Joan les regalaven al nòvio, com a suggerent preludi de la nit de bodes. Les dones mantenien les alfàbegues al balcó, i si una jove no estava compromesa, els pretendents hi pujaven per la nit, tallaven una branqueta i a l'endemà es passejaven amb les fulletes, envanits i satisfets, al voltant de la casa perquè ella els poguera veure. En quasevol cas, durant la nit de noces, a la cambra nupcial es trobava aquesta planta simbòlica i excepcional. No solament ambientava l'interior de la casa, sinó que també feia fugir els mosquits -a causa dels seus importants efectes insecticides-, i facilitava, en aquest sentit, les efervescències i voluptuositats dels amants.

(Setmanari "EL TEMPS" 30 d'Agost 1993)

LES ORELLETES

UN DOLÇ ANTIQUISSIM PER A TOTA EUROPA

Vicent Marqués

Em pose a escriure aquestes ratlles amb ganes, perquè ja fa temps que vaig seguint la pista de les orelletes i perquè ara, a més, me'n demanen la meua opinió des d'un dels pobles que millor ha conservat aquesta antiquíssima tradició, gastronòmica i festiva. I dic un dels pobles perquè les orelletes no sols es fan a Bétera (i espere que ningú no s'ofenga per haver-ne llevat al poble la paternitat) ni tampoc són exclusives de la nostra àrea lingüística, sinó que es tracta d'una llepolia d'abast europeu: a Occitània en diuen "aurelhètes", a França "merveilles" a Andalusia "pestinós" i a Itàlia "orecchie", "galani" i altres noms, segons els llocs cosa que també passa en la nostra llengua, perquè a Torrent, per exemple, en diuen "roses" (per la forma de flor que acostumen a donar-les) i al Roselló "Bunyetes", denominació a mig camí entre bunyols i orelletes. I no augmente la llista de nacions per ignorància, però segur que deuen haver-n'hi més.

Un dolç internacional, doncs. I antic. Si no vaig errat, el primer text valencià que esmenta les orelletes és l'Espill (segle XV), de Jaume Roig, un dels nostres clàssics medievals. Es un llibre obsessivament misogin, que vol dir que, a aquest home, les dones no li agradaven ni un pèl i, en conseqüència, es passa tota l'obra criticant-les. Una d'aquestes dones tenia poca traça educant el seu fill, i Roig el compara amb tota classe de dolços:

"ella tenia // un, sols, fill car: //de cavalcar // e homenia // gens no'n tenia: // tant lo guardava // y l'apartava// de tot perill, // que féu son fill //hom femení,
fet d'alfaní// e d'orelletes, // çucre, casquetes: // e viciat, // tot mal criat,..."

L'alfaní era un producte tradicional de la sucreria àrab; les casquetes són una espècie de tortells de massapà que encara es fan actualment.

Una documentació encara més antiga, la trobem precisament en un llibre de cuina el Llibre de Sent Soví, del segle XIII, el més antic que es coneix en català i possiblement també em més antic d'Europa. Se'n conserven dos exemplars, l'un a la Biblioteca Universitària de València i l'altre a l'homònima de Barcelona. Maulauradament, la recpta s'ha perdut i les orelletes sols es troben a l'index, així és que ens hem quedat sense saber com les feien 700 anys enrere, tot i que devien ser molt paregudes, perquè la pasta, com sabreu, és d'una gran senzilleza (una altra cosa és l'elaboració, bastant difícil i necessitada per tant de mans destres i experimentades).

Encara podem anar més lluny, però. A la Toscana (regió d'Itàlia) en fan una variant que anomenen "orecchie di Amman", i que segons sembla, la referència a un personatge bíblic del llibre d'Ester, el qual era un dels favorits del rei persa Assuer. Com es pot llegir a la Bíblia, el tal Amman va aconsellar l'extermini dels jueus al seu rei, però al remat va ser ell el qui va morir penjat, mentre que els hebreus es venjaven dels seus enemics i ho celebraven menjant i bevent.

Bé. La qüestió és que hi ha un autor italià que diu que el que van menjar els jueus en aquella ocasió eren orelletes. Ara bé, no sé si això és documental o només es tracta d'una deducció, perquè jo he repassat aquest passatge en unes esdeveniments importants, com ara noces, bateigs, etc. Com que la preparació és bastant laboriosa, el primer dia de festes se'n fan en quantitat suficient per a tota la setmana, i es guarden en lloc fresc. La composició de la pasta és molt semblant arreu (no parlarem ací exclusivament de les orelletes de Bétera, que, aquestes, ja les coneixeu millor que jo) i les quantitats que poden variar bastant, podrien ser aquestes: 1 dotzena d'ous, mig got d'oli, mig got de mistela o aiguardent de pastes (o totes dues coses) i farina, la que calga, per tal de fer una pasta com de pa, pasta que s'ha de fer amb suavitat, sense corregudes i, si és possible, en una habitació en la què no faça ni fred ni calor.

es esdeveniments importants, com ara noces, bateigs, etc. Com que la preparació és bastant laboriosa, el primer dia de festes se'n fan en quantitat suficient per a tota la setmana, i es guarden en lloc fresc. La composició de la pasta és molt semblant arreu (no parlarem ací exclusivament de les orelletes de Bétera, que, aquestes, ja les coneixeu millor que jo) i les quantitats que poden variar bastant, podrien ser aquestes: 1 dotzena d'ous, mig got d'oli, mig got de mistela o aiguardent de pastes (o totes dues coses) i farina, la que calga, per tal de fer una pasta com de pa, pasta que s'ha de fer amb suavitat, sense corregudes i, si és possible, en una habitació en la què no faça ni fred ni calor.