

Tarragona



HISTÒRIES DES DE LA FESTA | 2020
TARRAGONA

el Sarc

Santa Tecla

6 | Alquimistes, amants
i elixirs de vida eterna

campo

El misteriós origen del licor Chartreuse

Durant dècades, el carrer Reial, entre el port i el Francolí, era ple de magatzems amb botes de vi, alcohol i fàbriques de licors. Dels centenars de destil·lats que s'han elaborat a Tarragona els darrers segles, només un, el Chartreuse, s'ha fet un lloc en la identitat tarra-

Però com va néixer aquest elixir verd? Aquest licor té un origen llegendari que pocs coneixen.

Corria l'any 1605 i França tenia per rei Enric IV, el primer de la dinastia borbònica. Un dels seus homes forts era l'aristòcrata i militar Fran-



Ampolla de licor de Chartrause elaborat a Tarragona pels frares cartoixans.

Foto: Rafael Lopez-Monné

gonina. El seu consum popular és, de fet, un costum prou recent. Tanmateix, per a molts, simplement el seu nom ja és sinònim de festa i de Santa Tecla.

çois Annibal, duc d'Estrées, germà de la famosa Gabrielle d'Estrées. Aquesta aristòcrata fou l'amant preferida del Borbó i, juntament amb la seva germana, va ser im-



Tarragona

mortalitzada per un pintor que no es va atrevir a signar un dels quadres, ara, més famosos del Louvre.

Segons explica la tradició, un misteriós alquimista va lliurar al duc d'Estrées un manuscrit amb la llista de plantes i ingredients necessaris per elaborar un elixir de vida eterna. El duc va fer arribar aquell llegat als monjos cartoixans de Vauvert amb l'esperança que fossin capaços d'extreure'n una fórmula d'èxit. No se'n van sortir, i el document va passar a la Grande Chartreuse, la casa mare de l'orde, situada a Voiron, a prop de Grenoble.

La combinació de cent trenta herbes diferents no és cosa fàcil, i no va ser fins al 1764, després de dècades d'intens estudi a la farmàcia de la gran cartoixa, que el germà Jerome Maubec va aconseguir

destil·lar l'elixir d'intens color verd que tots coneixem. Temps després, a mitjan segle XIX, en sorgiria la varietat groga.

Els pares cartoixans van abandonar França l'any 1903 fugint de les polítiques anticlericals i van refugiar-se a Tarragona, on van continuar la producció dels seus licors fins al 1989. La ciutat era llavors un centre important en el comerç internacional de vins i d'alcohol.

Fa poques dècades un altre "alquimista" va combinar els licors verd i groc afegint-hi granissat de llimona i va batejar el còctel com la mamadeta. El fred i l'acidesa del granissat ajuda a fer passar la barreja. Però aneu amb compte, que si bé encara no hem aconseguit un elixir de llarga vida, la ressaca se us pot fer eterna.



Bibliografia

La Grande Chartreuse par un chartreux. Auguste Côte. Lyon, 1896.

René Bourgeois, *L'Expulsion des chartreux.* 1903, Presses universitaires de Grenoble, 2000.

www.chartreuse.fr

<http://otcgroup.es/portfolio/chartreuse>

El present document es deriva del treball dut a terme per elaborar els guions del projecte "Històries des de la Festa, Santa Tecla 2020". Podeu trobar els vídeos i material editat a: <https://www.tarragona.cat/cultura/festes-i-cultura-popular/histories-des-de-la-festa>

Documentació i textos, Julio Villar

Edició de textos, Rafael López-Monné

Grafisme, Noemí Rosell

Direcció del projecte, Rafael López-Monné

© els autors

© de l'edició, Ajuntament de Tarragona i Kamaleon

Publicació digital sota una llicència Creative Commons de Reconeixement-NoComercial 4.0 Internacional. Sou lliures de compartir-lo i adaptar-lo citant el seu origen i autoria.



Tarragona, setembre 2020

Tarragona

el Sarc



AJUNTAMENT DE
TARRAGONA

BBVA

Una producció de:

Kamaleon