

LA REGALÈSSIA

(*Glycyrrhiza Glabra L.*)

BONAVENTURA DURALL I AULET
Saet Regalèssia

L A regalèssia és un producte molt apreciat des de la antiguitat a causa dels diversos usos que pot tenir. Aquests van des de la medicina fins a la indústria cosmètica o el tabac, però si per alguna cosa és popular la regalèssia és pel seu agradable gust al paladar i la seva dolçor.

DESCRIPCIÓ

La regalèssia (*Glycyrrhiza Glabra L.*) és una planta de la família de les lleguminoses que té una arrel principal que pot tenir fins a un pam i de la qual n'arrenquen altres de fins a dos metres i del gruix d'un dit. Les arrels tenen un gust intensament dolç i molt característic que és el que la fa realment apreciable.

La part aèria de la planta pot arribar a mesurar un metre i les flors, que neixen a l'axil·la de les fulles, són d'un color entre blavós i lila.

CONREU

La regalèssia creix en terres profundes i principalment argiloses i humides de les terres baixes. A la península Ibèrica se'n pot trobar sobretot a les riberes de l'Ebre, des de Navarra fins a Tortosa, així com a les dels seus afluents. També a les del Tajo, el Jarama, el Guadiana i el Guadalquivir.

La regalèssia floreix de maig a juliol i l'època de la collita va des de l'octubre fins al març.

Malauradament, com a conseqüència de les seves aplicacions, cada vegada més nombroses i més importants i, per tant, de la creixent demanda que se'n fa, la regalèssia ha estat recol·lectada exhaustivament en els llocs on creix de forma natural sense que la seva collita hagi estat compensada amb cultius. Tot al contrari, en molts indrets s'ha anat substituint per plantacions d'arròs.

Actualment, les zones on creix queden tan disperses i la densitat de plantes és tan petita que per a seguir gaudint de les seves virtuts s'ha d'importar d'altres països de l'Orient Mitjà i Llunyà i de Rússia i la Xina, on encara creix en estat natural.

SINONÍMIA

Català: *regalèssia, regalíssia, regalissi, pega-dolça, estrep*. Castellà: *regaliz, regalicia, regaliza, orozuz, alcaluz, paloduz, palodulce, mlosa, agarradera*. Basc: *gotxerro*. Portugués i galleg: *alcaluz, pan-duz, pancachucho, regaliz, regaliza*. Francès: *réglisse*. Anglès: *licorice, liquorice*. Alemany: *lakritz*. Italià: *liquiritzia*.

COMPOSICIÓ

L'arrel de regalèssia conté glicirricina, que és una doble sal calcicopotàssica de l'àcid glicirricínic, el qual es compon a la vegada d'àcid glicirretínic i d'àcid manurònic. Aquest producte té un extraordinari poder edulcorant.

EXTRACCIÓ

L'extret de regalèssia s'obté per maceració de l'arrel, seca i molta (tal com es fa amb el cafè o les infusions medicinals), en aigua calenta o vapor. El líquid resultant es concentra fins a convertir-se en l'extret pur de regalèssia.

VIRTUTS I USOS

La regalèssia i el seu extret, pel seu aroma, poder de retenció de la humitat i capacitat d'espumació, és utilitzat en diverses indústries de molt diferent tarannà. Així, no és estrany que sigui utilitzada en l'elaboració de tabacs i cerveses o sabons i pastes dentífrícies. El seu poder escumejant ha fet que durant molts anys la regalèssia sigui empra-

da fins i tot per a la preparació d'extintors d'incendis.

Pel seu enorme poder edulcorant, proporcionat pel seu principal component, la glicirricina, i pel seu aroma, s'utilitza en la preparació de licors i conserves vegetals, en medicina i farmàcia i, és clar, en confiteria.

MEDICINA I FARMÀCIA

L'arrel de regalèssia en pols s'utilitza com a excipient en la preparació de certs medicaments.

L'extret s'utilitza com a edulcorant en la preparació d'expectorants i en el tractament de l'úlceres pèptica, probablement a causa de les propietats antiespasmòdica i antihistamínica que posseeix: protegeix contra les úlceres gastroduodenals i calma l'acidesa d'estómac. (Discòrides ja el recomanava en els seus antics tractats de farmacopea).

L'àcid glicirretínic potencia l'efecte de la cortisona en el tractament de l'artritis reumatoide.

A més a més, la regalèssia mateix té propietats expectorants, calma la tos i disminueix la irritació de les mucoses respiratòries.

CONFITERIA

L'extracte de regalèssia és la base per a la producció de lllaminadures i pastilles de regalèssia a què s'afegeixen altres ingredients naturals com la farina, la fècula, el sucre o la glucosa en diferents proporcions segons el producte que es vulgui aconseguir (barretes dures, torçades i toves; pastilles refrescants, etc).

Els articles a base de regalèssia podran a més ésser aromatitzats amb diferents essències com l'anís, la menta o l'eucaliptus que, a banda de millorar el gust, potencien les propietats medicinals de la regalèssia.

Avui en dia existeix una gran diversitat de lllaminadures (a base o no de regalèssia) però, qui no ha menjat mai, de petit o no de tan petit, una dolça barreta de regalèssia? I qui no ha tastat mai aquestes pastilles que ens venen a les farmàcies o als estancs per a alleujar la tos o refrescar i perfumar l'alè?

PREPARACIONS CASOLANES

- Prepareu una deliciosa beguda refrescant dissolent l'extret pur de regalèssia amb aigua i deixant refredar la solució.
- Contra la bronquitis lleu, segons el Dr. Leclerc, preneu una tassa de llet calenta amb tres o quatre grams de regalèssia dissolts.
- Contra l'úlceres pèptica, trossejeu 20 g d'arrel i dissolneu-los en dues tasses d'aigua o infusió de camamilla calentes.
- Després dels àpats, unes pastilletes de regalèssia faciliten la digestió i perfumen l'alè i, entre hores, afavoreixen la salivació i disminueixen la sequedat de la boca, cosa molt apreciada pels fumadors i aquelles persones que han de parlar en públic.