

LES BEGUDES DE LA TERRA

Una altra manera de descobrir i fer país

Jaume Piqué Jimi

BEURE AMB CONSCIÈNCIA

Davant del fenomen de la globalització a què ens aboquen les grans multinacionals i que, com en tot, també voldrien que tots beguéssim el mateix arreu del món, cada cop més s'està estenent el gust per tastar i beure les que han estat, i són, les nostres begudes tradicionals. Una part més del patrimoni nacional que no hem de deixar perdre.

No farem en aquest article ni un directori de les diferents begudes, ni parlarem dels seus ingredients, ni de com Ramon Llull va investigar els processos de destil·lació, ni de la seva elaboració, ni de la seva graduació alcohòlica, etc. Únicament farem unes pinzellades per a engrescar-vos a descobrir aquest món i a saber entendre la importància que té prendre segons què, més enllà de per acabar agafant un «bon gat» o, més ben dit en termes musicals com correspon als lectors de *Caramella*, per agafar una «bona trompa» o un «bon guitarro» com diuen a Alcoi.

Ara fa uns deu anys, d'ençà que es va obrir a Igualada el Cafè-bar Jimmy Jazz, que vam començar a pensar i a posar en pràctica la proposta d'una nova globalització. La globalització de les begudes catalanes, primer dins el nostre territori nacional i qualsevol dia fent el salt cap a l'exterior. L'objectiu, encara a mig fer, és aconseguir que les begudes pròpies de cada part del país deixin de ser conegudes només localment i es puguin trobar més enllà del seu àmbit més estricte, que tots puguem descobrir els productes d'altres comarques sense haver d'esperar a tenir l'oportunitat d'anar-hi.



ARXIU CARAMELLA

Licors ben arrelats com la *pomada* a Menorca, la ratafia a la Garrotxa, les *herbes* a Mallorca, el cafè licor a l'Alcoià o el *moscat* al Rosselló acabin sent tant populars per tot el país, com ho són els whiskys d'Escòcia, els roms cubans, els vodkes russos o els tequiles mexicans.

No és normal que en qualsevol bar (cafeteria, bar musical, restaurant, discoteca...) o botiga del nostre país, de la ciutat més gran fins al poble més petit, coneguin i tinguin patxaran basc i en canvi no sàpiguen de què els parles si demanes garnatxa, mesclat o aigua de València. Si resulta que les comarques basques on tradicionalment s'elabora el patxaran no són ni més ni menys que les catalanes on s'elabora la ratafia, què pot ser el que fa que ells hagin sabut fer arribar el patxaran per tot arreu?, el marketing?, no recordem cap anunci de patxaran per enlloc. Només trobarem la raó en el fet que el

poble basc, que estima tot allò que és seu, també ha estat militant en aquest aspecte i allà on va demana patxaran i, si en un lloc no en tenen, ells mateixos en duran una ampolla.

Un altre exemple que ens demostra que no anem bé l'observem en qualsevol bar del Penedès; la mateixa gent que porta tota la vida treballant aquelles vinyes, quan pren un cigaló deixa que li facin amb qualsevol conyac d'importació, d'aquells amb el banyut espanyol a l'etiqueta, enlloc d'exigir un bon conyac del Penedès. Que en tenim!

La feina de descobrir i assaborir les diferents begudes és molt recomanable. És una feina entretinguda però gens pesada ni avorrida, ja us ho podeu imaginar, i més quan moltes begudes solen anar lligades a festes concretes (com la *barreja* i el *mau-mau* amb la Patum, el *mesclat* a les festes de

Sant Antoni a Mallorca, el *plis-plai* amb les festes de Moros i Cristians d'Alcoi, el ginet amb llimonada amb els *jaleos* a Menorca, el rom cremat de les cantades d'havaneres, la *mamadeta* per Santa Tecla a Tarragona o el *masclat* per Sant Pere a Reus).

Cal que viatgem amunt i avall tant com puguem i fem de contrabandistes. Enduem-nos un licor de la nostra comarca per compartir o regalar, donant-lo a conèixer allà on anem, i tornem amb un altre típic d'allà on haguem estat (vi de Banyuls, murtra de l'Alguer, licor de tomanyí d'Elx, herberet de la serra de Mariola, aromes de Montserrat, frígola d'Eivissa, mistela de Xaló...) Anem reomplint el nostre rebost o moble-bar amb productes autòctons, sempre trobarem la beguda ideal per acompanyar una bona conversa o la visita d'uns amics, per prendre mentre escoltem una música concreta o mentre estem passant una bona estoneta llegint la *Caramella* o qualsevol altra cosa que ens vingui de gust llegir (per

cert, per què no et prepares un gotet d'alguna cosa que et vingui de gust per continuar la lectura d'aquest article?). Assaborint les begudes de la terra és una altra de les millors maneres de gaudir, i de compartir, la nostra catalanitat.

LES BEGUES SENSE ALCOHOL

No bevem només quan anem de festa. Necessitem beure per viure, el nostre organisme ens ho exigeix. A partir d'aquí hem d'entendre que una cosa tant senzilla i tan necessària pel nostre cos com beure aigua o llet, també pot ser molt beneficiosa per l'organisme del nostre país si la fem conseqüentment. Com podem ser conseqüent amb el consum d'aigua o de llet? Doncs consumint aquelles marques que distribueixen la de les diferents deus naturals que hi ha arreu de les nostres comarques en el cas de l'aigua, i la que produeixen les nostres cooperatives en el

cas de la llet. Encara podem ser més coherents si donem prioritat a totes les que utilitzen la llengua pròpia en l'etiquetatge i a les que se'ns presenten en envasos reutilitzables com el vidre, davant de l'ús de tants *tetrabriks*, llaunes, plàstics i *pvc* de difícil reciclatge.

Aquests criteris també són extensibles als suc i les begudes refrescants amb o sense gas (des d'un refresc de cola fins a una saníssima i nutritiva orxata de xufla). Si un suc no el podem fer natural, procurem com a mínim prioritzar els que són fets amb fruita d'aquesta terra (taronges, préssecs, pomes...).

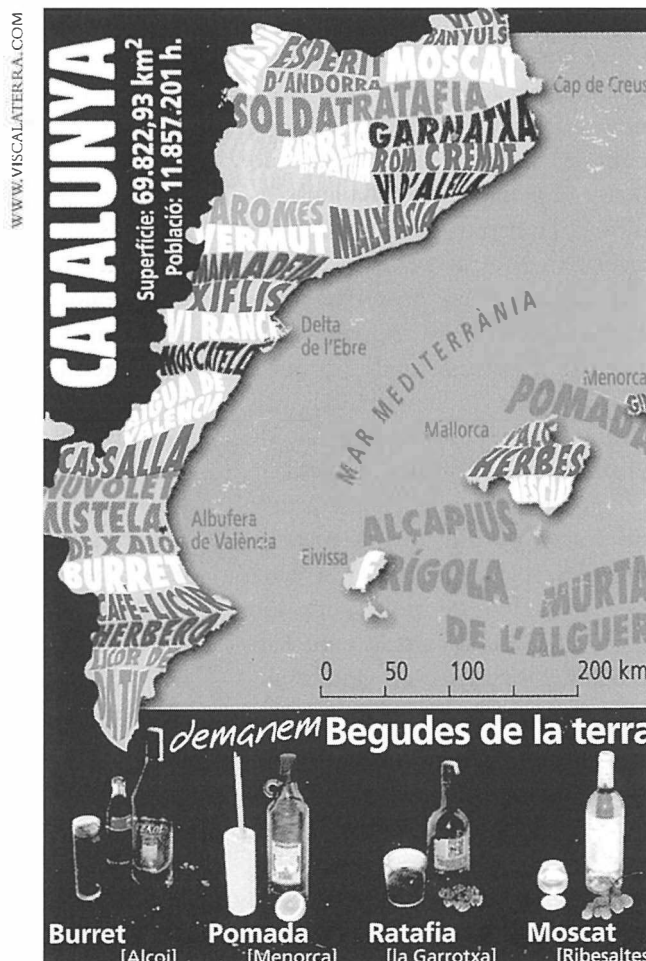
Hem de ser nosaltres els qui, davant de la prepotència de les multinacionals del sector, ajudem a què els nostres refrescos genuïns puguin tenir la presència que es mereixen (des del Plim de Reus, a l'Alter Cola de les Alberes, la Pinya Miret de Mallorca, fins als refrescos de Cas Xifoner de Sineu)

També hem de promocionar els combinats sense alcohol per als més joves, podem recuperar els que es feien amb xarops de menta o grosella i així tornarem a fer populars les emblemàtiques ampolles de sífó que ja costen de trobar en molts llocs.

També podem fer una pinzellada a tot allò relacionat amb la cafeteria; dels *bombons* (tallats amb llet condensada) tan típics en comarques del sud, i de la importància de continuar demanant les coses amb propietat, un cafè és un cafè, rebutjant això que tant s'encomana i s'imposa per tot arreu del cafè sol, i que només és propi d'aquells que tot el dia emboliquen la troca. Si a Madrid quan demanen un cafè volen dir un cafè amb llet, és el seu problema. Nosaltres hem de continuar dient les coses pel seu nom com ho hem fet sempre.

LES BEGUES AMB ALCOHOL

Podem omplir pàgines parlant de cada grup de begudes, però ens limitarem a fer només alguns comentaris. Hi ha begudes prou cone-



gudes i d'ús més corrent com les cerveses, els vins (suposem que a cap casa on arriba la *Caramella* no hi falta un porró sempre a punt, oi?), els caves, i els vermut, de les quals només aprofitarem per recordar que a l'hora de fer una bona tria busquem les elaborades aquí, com més artesanalment millor i, si pot ser, de petites cooperatives o empreses de caràcter familiar. També és important prioritzar les que estan etiquetades en català, i a veure si aviat les institucions es dignen a exigir l'etiquetatge en la llengua pròpia per a atorgar les diferents Denominacions d'Origen, geogràfiques o de qualitat.

Resumint: si podem gaudir d'un bon vermut d'un celler cooperatiu de la Conca de Barberà o del Baix Camp, perquè l'hem de prendre d'una multinacional italiana que ni respecta la nostra llengua i, possiblement, tampoc no respecta ni els drets laborals dels seus treballadors; i si podem triar entre unes bones cerveses ecològiques, artesanals i també de gran producció que estan fetes aquí i etiquetades en la nostra llengua, què fem bevent les cerveses de moda, americanes o mexicanes, que segurament tampoc no respecten ni els drets dels seus treballadors a part de menysprear els nostres drets lingüístics.

Si agrupem les nostres begudes, sense basar-nos en l'esquartament del país sinó en les seves característiques, trobem que arreu de les comarques s'hi fan licors d'herbes com les típiques *dolces*, *mesclades* o *seques* de Mallorca, les de Menorca, les eivissenques, les de les valls d'Andorra, els *herberets* valencians, la sàlvia, la menta, la murtra i moltes més. Aquest grup dels licors d'herbes i de les ratafies sí que està ben definit pel gran referent i estudiós de la cuina catalana, en Jaume Fàbrega, en un complet diccionari d'herbes i d'espècies, amb les receptes per elaborar-les i amb les diferents propietats remeieres d'algunes d'elles, editat per Cossetània Edicions titulat *El llibre de la Ratafia*. És molt recomanable que us animeu a fer aquests licors com encara es continua fent en

moltes cases. De receptes, igual que en el menjar, cada casa té la seva però segur que el que feu vosaltres el trobareu boníssim i us el beureu molt a gust.

Un altre gran grup també prou conegut és el dels vins dolços on hi incloem tots els moscats, les garnatxes, els moscatells, les misteles, la malvasia i alguns altres.

En el grup dels anissos que ens duu d'Alacant fins a Marsella, passat Salses, també en trobem de tot tipus: dolços i secs (*cassalles*, *absentes*, *el pastís...*) i amb totes les seves combinacions, principalment amb aigua (*nuvolet*, *palometa*, *fil...*) o amb refresc de llimona (*xiflis*, *canari...*). Aquí descobrim com es fa el *mesclat*, que és la barreja d'anís sec amb palo mallorquí. Si a un *mesclat* li afegim herbes i menta tindrem un perillós combinat que rep el nom de *prohibit*. Si el tasteu entendreu com és que en Pep Toni Rubio, que és qui ens l'ha ensenyat a fer, és tan virtuós i incansable quan es posa a tocar. Vet aquí el seu secret!

I a partir d'aquí totes les combinacions possibles que contínuament es van inventant per tot arreu i que, com en la música, són per a alguns molt acceptades, i per altres molt criticades. Trobarem barreges com la *castanyeta* de ratafia amb llet, o el *manelic* de ratafia amb llimona. Trobarem també com ha arrelat en pocs anys el licor de crema catalana, i com apareixen altres cremes com la de murtra, la de palo, la d'atmetlla mallorquina... I com a part de licors tradicionals com el de codonyat, se'n fan de poma verda, de préssec, de dàtil...

Ja hem dit que aquest article no pot ser un directori de totes les begudes, segur que trobeu a faltar que no parlem de moltes, que són molt i molt tradicionals, com l'aigunaf del Pirineu, o els vins calents i els arrops.

LES BEGUDES I LA MÚSICA

Aquest subtítol també dóna per molt. Podem començar parlant per

exemple d'iniciatives com el premi de composició per a sac de gemecs que patrocina la centenària Ratafia Russet d'Olot en el marc del Festival Cornamusam, i podem acabar parlant de l'ús que es fa sovint de les típiques ampolles d'anís de vidre tallat, fent-les sonar com a acompanyament musical, fins al punt que l'estiu passat es va fer un concurs de rascadors d'ampolles d'anís en el marc del Festival Anòia Folk de la Poble de Claramunt.

Els qui llegim *Caramella* coneixem i cantem un bon repertori de cançons de taverna, gràcies als treballs recopilatoris de gent com Jaume Arnella amb aportacions com la tant popular i versionada «Les rondes del vi» o de la gent d'Al Tall que també n'han popularitzat moltes. Sovint, però, haurem comprovat que els catalans que no han tingut la sort de descobrir el fascinant món de la nostra cultura tradicional, encara ara, quan estan engrescats han d'acabar cantant l'«Astúria patria querida» perquè no coneixen res més.

Podem dedicar un reportatge només als grups que inclouen referències a les begudes en els seus treballs i cançons. Des d'aquells que han triat noms de begudes per al grup (com els Mesclat, Herbes Dolces, Pomada...) o pels artistes (Lluís el Sifoner,...) altres n'han titulat els seus treballs (*Licor d'herbes bones* dels Esquirols,...) algunes lletres («Palo amb sifó» de Pomada, «Ratafia» de la Carrau inspirada en la llegenda de Mossèn Cinto Verdager, la sardana «Aromes de Queral»...), a part de moltes i moltes cançons plenes de referències a les begudes de la terra (des d'aquell «Mestressa jo vull ratafia i una drogacola per mi...» dels Esquirols, fins a l'enumeració de begudes el *banyuls*, la *burreta*, la *mentideta* i el *muscat*..., que fan els Mesclat a la cançó «No en volem cap», a la que ens parla del «vi de Batea» dels Quicos, o el «Xirimini D.O.» de les De Calaix que entre titius ens va repassant els pobles de l'Empordà que fan vi amb denominació d'origen...) i també trobaríem moltes referències en els dissenys dels tre-



Antiga botiga de licors de Cal Massó (Reus).



balls (l'ampolla de ginet en un disc de Traginada,...). Altres grups fora de l'àmbit de la música tradicional, com els Brams o els Ocults, també han fet una important tasca en aquest aspecte.

És molt important aquest paper dels grups de música per a difondre les begudes de la terra. Una proposta original i efectiva que podrien també assumir, els que demanen càtering en els contractes de les seves actuacions, és incloure-hi també begudes de la terra (*pomada*, *ratafia*...). I els qui estan darrera l'organització de concerts o festivals també poden cuidar aquest detall incorporant-les en el servei de begudes seguint l'exemple de la gent del Lluçanès amb la Taverna del Solc. I si el qui organitza passa de tot i ignora aquesta realitat, exigim-ho nosaltres i si cal portem-nos les begudes deixant de consumir a la barra. Ja s'espavilaran com l'estiu passat a Llivia, a l'envelat del Festcat, que van acabar servint ratafia davant la pressió d'uns quants mamaires conscienciats.

També hem comprovat les propietats de les begudes de la terra com, beure'n una mica, a part d'exaltar l'amistat ens pot ajudar a cantar i fins i tot ens dona empenya i facilitat de paraula per atrevir-

nos a improvisar una corrandà, un garrotin, una nyacra... com per exemple en un dinar de Sant Antoni a Artà, que qui volia fer un tragueta de *mesclat* havia de fer obligatòriament una glossa, i la combinació glosa-trago-glosa-trago va donar molts bons resultats.

DIGUE'M QUÈ BEUS I ET DIRÉ D'ON ETS

Un dels primers articles que recordo haver llegit sobre les begudes de la terra va ser, ara fa uns deu anys, a la revista de música tradicional i popular *La Canya* que s'editava a València abans que aparegués *Caramella*. D'aquell article en recordo una frase que sempre més he tingut present amb la qual vull acabar aquest escrit: «Digue'm què beus, i et diré d'on ets».

Desitjo que hagueu trobat aportacions interessants en aquest article i que algunes de les consignes que hi he anat deixant les trobeu encertades i d'ara endavant us les feu vostres i les feu córrer per tot arreu. És feina nostra aconsellar als bars del nostre entorn a que facin el pas i que s'obrin a les begudes de la terra i, sobretot, ho hem d'exigir als que es fan dir «bars del rotllo» i encara no ho

han fet, a les organitzacions i casals populars i independentistes que, contínuament, organitzen festes, concerts, acampades, barraques en fires i festes majors i no es preocupen que hi hagi begudes de la terra. Ara ja no s'hi val l'excusa de «és que no sabem on trobar-ho tot això», perquè ja hi ha La Xarxa Distribucions que és una cooperativa que s'encarrega de fer-les arribar allà on calgui.

Descobrim el país viatjant «de bar en bar de Salses a Guardamar» com deien els Brams, descobrim tots els bars i tavernes que s'estan obrint com Cal Macarró a Calaf, assaborim un bon *mesclat* a Can Lliro de Manacor i una bona aigua de València a l'Infern de Massalfassar, un bon *herberet* a Casa Pinet de Tàrbena o una cervesa Almogàver al Via Fora!-CAT, una bona orxata amb fartons a Alboraià...

Fem cas al que ens diuen les campanyes institucionals «Beu amb consciència, és la teva responsabilitat». Això sí, interpretem-ho a la nostra manera.

Si teniu qualsevol curiositat, suggeriment o aportació referent a aquest món de les begudes de la terra, no dubteu a fer-me-la arribar a la meva adreça de correu. Us estaré molt agraït:

jimmyjazz@mesvilaweb.com