



Biblioteca Digital

Cercar documents ▶

Cercar

per
títolper
autorCerca
temàticaVersió per
imprimir 

DOCUMENTS DE ORRIOLS I SENDRA, XAVIER

EL CORN MARÍ
ESPERIT DE VI,
ESPERIT DE FESTA

ESPERIT DE VI, ESPERIT DE FESTA ORRIOLS I SENDRA, XAVIER

En una de les darreres Trobades de Música Tradicional que des de fa més d'una vintena d'anys se celebren a Reus, en la sobretaula del dinar que aplega músics i estudiosos es va parlar de la conveniència de fer un cens d'alcohols ètnics i les seves combinacions en el marc dels Països Catalans. No sé si s'ha avançat poc o molt en el tema, però aquestes pàgines són una bona ocasió per tornar-ne a parlar.

No cal insistir ací sobre la relació entre l'esperit de vi (o del que sigui) i la festa. De la cervesa de l'antic Egipte al «vi que alegra el cor» (Salm 104, 15) de la Bíblia, passant per les orgies dionisíiques i bàquiques de la cultura grecoromana amb els seus vins resinats (al meu poble hi ha cellers que encara pengen una branca de pi sobre la porta recordant-nos aquesta ancestral tradició mediterrània), sense oblidar que l'àrab és la llengua on en l'antiguitat s'havien escrit els millors versos sobre els plaers de la beguda (Joan Soler Amigó, Jaume Arnella i l'escriptor Josep Piera, per citar gent ben pròxima, sovint ens ho recorden).

I parlant dels àrabs és on cal fer distinció entre aquests esperits de l'antiguitat i el que anomenem alcohols. Tant aquesta paraula com l'aparell per fabricar-los, l'alambic, són paraules d'arrel aràbiga, i és al segle XII quan apareix de la mà dels alquimistes, enderiats per la pedra filosofal, el primer tractat tècnic que l'esmenta. El nostre Ramon Llull ho tracta al segle següent en el seu Testamentum Novissimum. Es feia la distinció entre l'aqua vitae, fruit d'una primera destil·lació i l'aqua ardens, fruit d'una segona o tercera destil·lació o rectificació. Si bé es va aconseguir un producte d'ús medicinal, aviat es va comprovar que es podien produir beuratges cinc vegades més actius que el vi o la cervesa i que amb poc líquid es produïa un estat d'embriaguesa ràpid, profund i contundent, amb un èxit clamorós entre la concurrència que el provava. A partir d'ací es desenvoluparia una potent indústria, tant a redós dels monestirs, centres de coneixement de l'època, com també en la societat civil seguint l'esquema gremial.

Sobre un mateix postulat químic –doncs és impossible saber els hidrats d'origen a partir d'un esperit ja bidestillat– es desplega una increïble i gairebé infinita gamma de derivats, tocats tots i cada un per un devessall de matisos i distincions aportats en el seu més o menys llarg i complex procés de fabricació que els personalitzen i els fan recognoscibles en els paladars dels qui els tasten, i molts d'ells s'associen amb el temps a determinades celebracions i cicles festius. Podríem comparar-ho amb la música popular-tradicional, on a partir d'unes determinades freqüències que marquen les alçades tonals comuns a tots els pobles surten produccions tan diferents, lligades a la vida i costums i als instruments dels grups humans que els han generat.

De fet, qualsevol matèria que contingui una quantitat suficient d'hidrats de carbó és bona per fabricar esperit mitjançant la fermentació, i d'ací la gran diversitat de matèries primeres per obtenir-lo: mel, remolatxes, canya de sucre, llet fermentada, dàtils o pa sec. De tots ells el de més èxit entre nosaltres ha estat l'esperit de vi,

perquè el most o suc de raïm, tan a l'abast que només cal trepitjar el fruit, fa una fermentació fàcil i d'un gran rendiment.

Quan el destil·lem en surt el que se'n diu aiguardent –eau de vie, l'anomenen els francesos–, que pren diversos noms segons la graduació alcohòlica. Els més coneguts són les holandeses o prova d'Holanda, que tenen una graduació propera als 50º alcohòlics. La prova inventada als Països Baixos consisteix a agitar l'esperit fins que no faci escuma estable, fet que es produeix a partir dels 50º, i així tenien un referent els licoristes casolans per elaborar licors i ratafies. Igualment com passava amb la música, Flandes va ser un referent en els destil·lats i macerats alcohòlics, i així van inventar la ginebra (o el Ginebre?), que després passaria a Anglaterra i França fins a arribar a nosaltres.

Amb l'intent d'abastar les elaboracions etíliques del nostre país caldria fer unes mínimes classificacions. Una d'elles vindria marcada per l'abast territorial que habitualment té el producte i no solament l'abast, sinó també el predicament o acceptació.

Les elaboracions casolanes que passen generacions amb formularis i receptes de resultats excel·lents serien un primer nivell elemental, les quals no són contraposades a productes de la mateixa naturalesa però amb marca de fàbrica i també de producció autòctona. Podríem esmentar les ratafies de nou verda que s'elaboren a les comarques del nord del Principat (ratassia als Pallars i aigua de nodes a l'Aran), on al costat de marques de factoria com l'olotina Ruset hi ha tota una tradició d'elaboracions casolanes que es concreten en diverses Festes de la Ratafia, com la que celebren a Santa Coloma de Farners anualment. Altrament, els vins d'anous, potser amb menor graduació, també els podem trobar al País Valencià i seran utilitzats com a cosa especial en ocasions festives.

Hi ha també els licors d'herbes i resolis tan extesos a Catalunya i sobretot a les Illes, on fan distinció entre dolces i amargants. L'elaboració rigorosament casolana conviu amb les produccions a les destil·leries nacionals i multinacionals. Quan fa uns anys va tancar la delegació tarragonina del famós licor dels cartoixans francesos per tornar la producció al país d'origen, les ampolles elaborades a Tarragona han esdevingut un preuat valor que es col·lecciona i es consumeix en ocasions molt especials.

Troblem també aiguardents més o menys purs, com el d'Horta de Sant Joan, on una antiga tradició és recollida per una marca que el distribueix utilitzant com a etiqueta la reproducció d'un dels quadres cubistes que Picasso va plasmar en aquella localitat. Igualment es troben aiguardents de brisa i rapa, elaborats al Penedès, on les marques de més prestigi en comercialitzen amb l'afrancesada denominació de marc.

No podem deixar de banda, encara que no siguin destil·lats, tota la gamma de misteles, rancis, malvasies, garnatxes i moscats, tots ells vins de certa graduació, imprescindibles en el col·lor de les cuines festives a l'hora de les postres, amb elaboracions acurades, tant pels propis viticultors com per cellers i cooperatives de més envergadura.

Si els vins dolços o rancis, anomenats oficialment vins de licor, serveixen tradicionalment per tancar els àpats festius, no podem oblidar el preparat que serveix per obrir-los, és a dir, el vermut. Aquesta paraula prové de l'alemany wermuth, que és el nom que en aquella llengua es dona al donzell, el principal aromatitzant del vermut. Encara que el més famós sigui el de Torino amb conegudes marques implantades de fa molts anys i sostingudes per una agressiva publicitat, no hem d'oblidar que fra Miquel Agustí, en el seu llibre *Secrets de l'Agricultura... etc.* (1617), ja parlava d'un vi de donzell, i que entre nosaltres trobem moltes marques d'abast comarcal també de tradició antiga amb excel·lents produccions.

Un capítol important per la seva presència i germandat amb el cafè és el que

anomenem conyac, encara que oficialment se'n digui brandy (de l'holandès brandewijn, que vol dir vi cremat). Es tracta de vi destil·lat envellit en bóta de roure. Als campions de la seva elaboració, que són els francesos, quina regió ha donat nom al licor, amb variants com l'Armanyac, al segle XIX els van sortir els competidors arreu, com els andalusos de la zona de Xerès, que tant predicament han tingut entre nosaltres. Enmig de tot això s'ha consolidat una tradició de conyacs catalans amb un estil propi i amb notables singularitats, com tota la gamma de la casa Torres, que, elaborats al Penedès, els podem trobar a tot el món, passant per altres marques també penedesenques sense tanta envergadura, però de sòlida qualitat o exquisiteses com el tortosí Curto I.

Pel que fa als roms, la sostinguda relació entre Catalunya i Cuba va deixar-ne diverses marques de prou qualitat, i malgrat que no els sigui fàcil competir amb els caribenys, s'han obert pas entre nosaltres amb noves aplicacions festives, com és el cas dels cremats amb què es clouen les cantades de festa amb havaneres.

No podem deixar de banda l'anís i els anisats, que pren el nom de cassalla quan és d'alta graduació. Destil·lat aromatitzat amb la planta de fonoll tan present a les ribes de la Mediterrània. Component imprescindible de la típica barreja amb vins dolços o combinats amb aigua que prenen el nom de nuvolet, palometa o tempesta segons la quantitat que en contingui. A les festes de la Ribera Baixa tinc entès que el combinen amb llimonada i en surt el xiflis, i si ho fan amb xarop de llimona l'anomenen canari pel seu color groc. Conec un navarrès enyorat del patxaran que amb la seva bicicleta de muntanya va a collir aranyons, sempre en territori català, i amb anís es fa un patxaran casolà de resultat excel·lent.

Hi ha d'altres elaborats etílics lligats a blocs festius com els Moros i Cristians d'Alcoi. Un distintiu de les comarques valencianes és el cafè-licor, de poca graduació alcohòlica (16-17°), però amb el poder excitant de la cafeïna. Originari de les comarques del sud -Vall d'Albaida, l'Alcoià, el Comtat- s'ha extès per tot el país i pren diversos noms segons el combinat: plis plai o burret amb cola, mentida amb granissat de llimona o colpet si es pren sol.

Hi ha també els combinats de l'absenta, prohibidíssima des de fa gairebé un segle a la higienista Europa i vigent i trobable encara al País Valencià, camuflada com a licor d'herbes de més baixa graduació (solament 40 o 45°). Era la base del nardo amb granissat de cafè consumit a la Marina Baixa.

Podem parlar també d'aiguardents en àrees igualment localitzades. He tastat aiguardent de gitam, de conegudes propietats abortives, d'elaboració casolana a la comarca dels Ports. També tinc notícia d'un exquisit aiguardent de moresc o blat de moro al voltant de Vila-real. Tornant a les Illes podríem glossar els ginets o ginebres de tradició britànica tan perfumats, sols o combinats que anomenen pallofa o pomada, o el palo, provinent de la garrofa amb els seus combinats, o anant més lluny totes les variants del filo-ferro alguerès amb singularitats com el de murta.

L'univers dels esperits és vastíssim i ací cal posar-hi límit. Podríem aproparnos-hi d'una forma mínimament ordenada i acurada, que és el que ens proposaven els amics de Carrutxa. El camí continua obert. Fa poc, en el suplement musical dels dimecres al diari Avui, Carles Belda, l'enfant terrible de la música folk, reclamava un alcoholisme nacional, tot justificant la darrera moda de batejar amb pòcimes alcohòliques els grups de música tradicional. Enmig d'aquesta efervescència ens vindran bé les reflexions d'un clàssic, les que feia Josep Pla per tancar el seu llibre *El que hem menjat* (Editorial Destino, Barcelona 1981):

«El conyac, la chartreuse, la benedictina, l'anís -que es produïa en aquest país- eren coses considerades de les més positives i bones que la intel·ligència humana hagi mai imaginat i elaborat... Són els licors de la conversa plàcida, de l'intercanvi social tolerant i sostingut: els licors de l'amistat... Ara tot aquest petit món ha passat avall.

Tot sembla molt més barrejat, envitricollat i dispers...»

Data de publicació digital: 13/1/2003

La Biblioteca Digital és un servei de CARRUTXA en conveni amb **L'INSTITUT MUNICIPAL D'ACCIÓ CULTURAL DE REUS**

< Dissenyat i programat per Mussara Disseny >