

JORNADES D'ESTUDI - DE LA VINYA A LA FASSINA**Vinyes, vins i cooperativisme vitivinícola a Catalunya****L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ****27 i 28 de setembre de 2013**

Comunicació: Licors casolans del Priorat, Terra Alta i Ribera d'Ebre

Centre D'estudis de la Ribera d'Ebre

El següent article que es presenta a les jornades d'estudi "De la vinya a la Fassina" s'endinsa sobretot en l'ús de l'aiguardent per elaborar licors. Es basa fonamentalment a partir del treball fet conjuntament amb Anna Figueras i M^a Teresa Castelló i publicat per l'editorial Farell amb el nom "Licors tradicionals, aiguardents i vins generosos. Priorat, Terra Alta i Ribera d'Ebre".

Les tres comarques citades situades al sud de Catalunya i sota l'important àrea d'influència de Reus esdevenen grans productores de vi a partir del segle XVII. Gràcies a la creixent demanda de vi per ser convertit en aiguardent que era comercialitzat des de Reus, el conreu de la vinya i la indústria aiguardentera i licorera que es crea al voltant d'aquest cultiu, esdevé un dels puntals clau de l'economia d'aquestes comarques fins a meitats del segle XX. Aquesta potent indústria conviu amb una tradició de licors casolans que es transmet de generació en generació i que representa també una part d'aquesta riquesa enològica i etnològica que la recerca portada a terme vol donar a conèixer.

Els licors industrials del Priorat, Terra Alta i Ribera d'Ebre

Si a finals del segle XIX, Catalunya viu un moment daurat pel que fa a la producció d'alcohols i aiguardents, la indústria licorera viurà també un moment d'esplendor. Aquest era un sector que estava estretament associat a la indústria de les destil·leries d'alcohol atès que n'eren els principals clients degut al fet que les cases de licors no podien destil·lar i conseqüentment s'abastien de les alcoholeres.

Al llarg del segle XIX, en un context de creixement d'aquesta indústria i de millora tecnològica pel que fa a l'obtenció de destil·lats, es popularitzen els licors i els hàbits de consum. Apareixen durant aquest període manuals d'elaboració amb multitud de fórmules per elaborar tot tipus de licors: ratafies, aiguardents, xarops, cremes, etc.

En la zona estudiada tenim molts exemples d'empreses licoreres com és el cas de l'antiga casa Pau de Móra la Nova, que elaborava l'anomenat *Anís Piñol*. Un altre exemple era la coneguda Casa Solé de Móra d'Ebre, que produïa licors tan emblemàtics com les populars *Aromes de la Terra Alta*, licor que se servia com a digestiu en fondes i restaurants. A Falset, a finals del segle XIX i inicis del XX, un celler amb marca registrada Priorat, Castell Montsant embotellava els primers vins i vins generosos del Priorat. A Falset hi havia també la coneguda fàbrica dels Puig,

que destil·lava un alcohol anomenat *orlanda*, a més de licors com anís, conyac, rom que es venien a doll pels establiment de la comarca. A la Terra Alta, concretament a Horta de Sant Joan tenim l'exemple de la família Gil que produïa aiguardent, conyac, vi Porto, mistel·la, etc.

Els licors casolans del Priorat, Terra Alta i Ribera d'Ebre.

Al marge de la indústria aiguardentera i licorera, l'elaboració de licors casolans dins les cases particulars és una tradició que es perpetua de generació en generació sovint amb la transmissió de les fórmules de forma oral. Els licors casolans varen ser presents durant molts segles en una societat majoritàriament agrària i caracteritzada per ser autosuficient, on a les cases es feia de tot allò que necessitaven per a sobreviure.

Habitualment s'anava a buscar la matèria primera a les destil·leries que hi havia repartides pel territori com per exemple les de Móra d'Ebre, Falset, Horta de Sant Joan, Corbera d'Ebre, etc. Cada família adquiria l'aiguardent a la destil·leria que tenia més propera i després depenent del territori i dels productes que tenien a l'abast feien els licors casolans. Com que cada zona té a l'abast uns certs productes, trobem licors diferents que representen en certa manera la peculiaritat del territori. En aquest sentit, en zones de muntanya com els Ports o la Serra de Cardó, s'hi troben de forma recurrent una gran varietat de licors fets amb herbes aromàtiques molt presents en aquests indrets, mentre que en zones més properes al riu Ebre o en valls més planeres on abunden més els cultius de fruiters, s'hi ha trobat més licors fets amb fruites com la magrana, el codony, les nous etc. Per últim, en el sòl del Priorat, de gran tradició vitivinícola, és on trobem una més gran diversitat de vins generosos i licorosos.

Un dels licors més destacables de la **Ribera d'Ebre** és la ratafia, molt present sobretot al poble de Rasquera quan pels volts de Sant Joan es poden veure les maceracions als balcons de les cases. La maceració de l'aiguardent amb els ingredients es posa a sol i serena durant quaranta dies. Unes de les variants de ratafia recollida és la del poble de Vinebre que té la particularitat que conté regalíssia entre molts altres ingredients. Aquesta és una planta autòctona que es troba de forma abundant en terrenys i marges propers al riu Ebre. Un altre licor destacable d'aquesta comarca és el licor d'alfàbrega recollit al poble de Vinebre i que es prenia com a aperitiu per estimular la gana i també el licor de llet de cabra de Tivissa. A banda dels licors pròpiament dits, hi ha la tradició de vins generosos com el *vimblanc* de Vinebre que s'elaborava tradicionalment amb la varietat *pansal* posant-se a sol i serena durant 15 o 20 dies damunt de roquissars abans de premsar el raïm i finalment posar-lo en carretells de fusta.

En alguns pobles del **Priorat**, hi ha la costum de fer ratafia de flors de magnòlia i encara se'n conserva la tradició. Les magnòlies floreixen al maig i de les seves flors tan aromàtiques s'elabora aquest tipus de ratafia. Un altre licor recollit a Falset és el licor de taronja que es prenia com a refrescant en dies calorosos d'estiu. Se servia posant una cullerada de concentrat d'aiguardent amb pells de taronja amb una cullerada de sucre roig dins d'un got d'aigua fresca.

A banda dels licors pròpiament dits, el vi ranci és el vi generós amb més rellevància al Priorat atès que pràcticament cada casa disposa de la bota del racó. Per la seva elaboració cal preservar les mares del vi i anar afegint una certa quantitat de vi cada any però sense acabar d'omplir la bota per facilitar el procés d'oxigenació del vi i en conseqüència possibilitar el seu procés d'envelliment. Sovint a les cases hi ha tres o quatre botes arrengrades, l'una al costat

de l'altre. La primera és la que conté el vi més nou i l'última bota és el que ha seguit el procés d'envelliment més llarg i que ja està a punt de consumir. Aquesta bota s'anomena popularment la bota del racó, on hi fa cap el vi més envellit i on es conserva l'essència més genuïna.

En pobles de la **Terra Alta**, s'ha recollit sobretot licors fets amb herbes com és el cas del licor de gitam o de Beatamaria. El gitam és una herba que té propietats abortives i que els pastors la subministraven a les cabres per expulsar-ne la placenta quan aquestes tenien un part difícil, però que també s'utilitza per les seves propietats digestives. La beatamaria és una arrel que té la particularitat que creix dins l'ampolla a mesura que passen els anys dins l'aiguardent. Hi ha gent de la Terra Alta que tenen ampolles d'aquest licor que poden tenir més de 100 anys.

Un altre licor destacable pel seu gran aroma és el licor de flor d'ametller que s'elabora al mes de febrer moment òptim de floració d'aquest arbre. La ratafia o ratassia també s'elabora en aquesta comarca sobretot al poble de la Fatarella on moltes de les herbes que s'utilitzen per fer aquesta beguda es troben plantades en balcons o terrasses.

Passat i present de la tradició de licors casolans

A l'àmbit rural, els licors eren elaborats generalment dins les cases particulars pel propi consum de les famílies en moments destacats al llarg de l'any. Sovint l'elaboració dels licors la feien les dones, encarregades per altra banda de les tasques domèstiques i eren elles les encarregades de transmetre les fórmules sovint de mares a filles, el coneixement de les plantes i el lloc on trobar-les.

Durant el període bèl·lic de la Guerra Civil, els licors es destinen bàsicament per a usos digestius o per les seves virtuts medicinals degut principalment a l'alt preu de l'aiguardent i a les penúries econòmiques i privacions que van passar les famílies durant aquest període. Malgrat això, la tradició no es va perdre mai fins que van arribar els grans canvis dels anys 60 i degut a les influències de la societat de consum, l'èxode rural i la industrialització, va caure a l'oblit la pràctica de molts licors i destil·lats.

Un altre factor que va incidir en un cert oblit d'aquesta tradició va ser el fet que la majoria de les fàbriques d'alcohols i aiguardents van haver de tancar vers la dècada dels 70 i 80 degut a noves regulacions que regiren a partir d'aquell moment el sector de les begudes espirituoses i que obligaven a les fàbriques a embotellar i a segellar els seus envasos. Degut a aquest fet, la majoria d'empreses de la zona que eren petites empreses familiars, no varen poder fer front a aquestes noves regulacions i van haver de clausurar. En conseqüència, l'elaboració de licors casolans se'n va ressentir ja que era difícil de trobar la matèria primera per a fer les maceracions.

No obstant, en l'actualitat la tendència s'ha capgirat i estem assistint en aquest moment a un procés de recuperació dels productes autòctons del territori. En aquest sentit, els licors casolans són presents avui en dia en fires comarcals, cursos, festes majors on noves generacions s'estan introduint en aquesta tradició licorera dels seus avantpassats. En certs pobles de la Terra Alta, ha sorgit un creixent interès per part de certs col·lectius de gent jove

que intenten recuperar velles fórmules i receptes alhora que experimenten amb nous sabors i aromes.

Les matèries primeres: l'aiguardent, herbes aromàtiques, arrels, fruites...

L'aiguardent és la matèria primera bàsica dins la qual es maceren diversos elements que proporcionen el gust i l'aroma característic al licor. Aquestes substàncies aromàtiques poden provenir de flors com és el cas de la flor d'ametller, de magnòlia o de timó, d'arrels com per exemple la regalèssia molt present sobretot en marges propers al riu Ebre, fruites com la magrana, els nous o les cireres i una gran varietat d'herbes aromàtiques com el timó, el fonoll, l'espígol, el gitam, la marialluïsa, el poniol, etc.

L'època d'elaboració dels diferents licors depèn molt de les matèries primeres que utilitzem com a saboritzant. A l'hivern, se sol fer el vi de taronja, al febrer amb la floració dels primers ametllers és l'època propícia per fer el licor de flor d'ametller. Per Setmana Santa, el licor de flor de timó, pel maig el licor de flor de magnòlia, pel juny la ratafia, durant l'estiu tot tipus de licors amb fruites i durant la tardor, licors amb fruites tardanes com la magrana i el codony.

Els licors com a remeis medicinals.

En el context d'una societat agrària i autosuficient on l'escassetat de medicament era palesa sobretot durant la postguerra, les famílies no acostumaven a anar al metge excepte en casos greus. Si calia alleugerir petites dolències es recorria als licors fets a casa per a guarir mals de panxa, digestions pesades, regles dolorosos, falta de gana o decaïment, etc.

Hi havia tot un seguit de xarops i begudes estimulants elaborades amb una base de vi o d'aiguardent que responien a diverses finalitats. Tothom recorda les populars novenes de vi ranci amb rovell d'ou que es donaven als infants que tenien poca gana o a les dones que havien acabat de parir per recuperar les forces. El xarop de vi bullit amb figues s'utilitzava per combatre la tos i el vi bullit amb donzell per a combatre els cucs intestinals. Un dels remeis que ha esdevingut un clàssic era la famosa *Aigua del Carmen*, indicada per a lleus indisposicions, marejos, desmaïes, indigestions, nerviosisme i trastorns femenins. Una altra beguda considerada com a medicinal era l'*Aiguanaf* que fins a mitjans del segle XX era el licor que es consumia a les cases per les seves virtuts digestives, sedants i antiespasmòdiques. Es tracta d'un licor d'herbes obtingut a base de flors de taronger fresques.

El context de consum d'aquestes begudes.

Era un producte que era indispensable en el rebost de les cases i que responia a diverses funcions. En primer lloc, s'utilitzava com a beguda per atendre les visites durant els moments de festa i d'esbarjo. Era habitual el fet de treure l'ampolla de licor fet a casa durant els dies de festa major, Nadal o en ritus de pas com batejos, comunions, casaments i fins i tot funerals. Aquests eren moments en els quals les cases s'omplien de familiars, forasters i amics i que es gratificava la seva presència amb àpats que generalment feien unes quantes dones i les begudes casolanes que hi havia en el rebost.

En segon lloc, un altre dels usos de l'aiguardent és l'aplicació en l'elaboració de pastes i cócs. En aquestes comarques hi ha encara una gran tradició d'elaboració de pastes i cócs.

L'aiguardent junt amb licors diversos, constitueixen els ingredients per aromatitzar moltes d'aquestes receptes casolanes com és el cas dels muntets d'aiguardent, els bunyols de Nadal, el pa de figues, etc. Quan s'atenien visites a casa, era habitual oferir pastes i cócs casolans amb el licor propi de cada família.

Conclusions

Mitjançant un treball de camp on es van portar a terme més de seixanta entrevistes a persones de les tres comarques s'han recopilat receptes de licors ben variades. Ha estat un treball de recuperació de fórmules de begudes que havien estat molt habituals i que en alguns casos encara es continuen elaborant dins de moltes cases particulars. La voluntat ha estat preservar, donar a conèixer el ric patrimoni de la zona i posar en valor tot un saber fer de les seves gents.

Bibliografia

AVILA, V.; ARNAU, E. *Vinos y licores del prior*. Barcelona: Tikal Ediciones, 1998.

DELGADO, C. *El libro de los aguardientes y licores*. Madrid: Alianza Editorial, 1987.

FÀBREGA, J. *El llibre de la ratafia. Ratafies i licors d'herbes de tot el món*. Valls: Cossetània, 2001.

FIGUERAS, A., CASTELLÓ M^aT. *Licors tradicionals, aiguardents i vins generosos. Priorat, Terra Alta, Ribera d'Ebre*. Sant Vicenç de Castellet: Farell editors, 2012.

LLOP, A., MUR, L. *Coques i corassons i altres llepolies de la Ribera d'Ebre i la Terra Alta*. Valls: Cossetània, 2004.