

ANTONI PUCHADES



EL TEMPS us convida a tastar les begudes més originals i famoses de les nostres terres: una altra manera de fer país.

Fes-te'n una... a casa nostra

Les begudes, alcohòliques o no, a més d'un element que habitualment acompanya l'oci, són un signe d'identificació geogràfica important, encara que gairebé mai no ens n'adonem. El whisky, beguda universalment coneguda pertot arreu, té una relació directa amb Escòcia; el conyac, la té amb França (tret de la seua varietat de brandy a la Gran Bretanya); el patxaran, amb el País Basc; l'orujo, amb Galícia i així en molts altres casos. Igualment, als Països Catalans hi ha aquestes begudes pròpies, sobretot barreges, circumstància que moltes vegades passa desapercebuda.

La producció de begudes alcohòliques s'estén per tots els Països Catalans. Hi ha importants indústries dedicades a la fabricació de cava i vi escumós. També hi ha un nombre molt elevat de cellers, molts d'ells casolans, però també els hi ha dedicats a la producció a gran escala. Així mateix, algunes marques conegudes de cervesa produeixen a les nostres terres. Al País Valen-

cià, les Illes i el Principat hi ha, però, tota una tradició de producció i consum de begudes i barreges pròpies, moltes vegades desconegudes per al gran públic, i que a més a més tenen una gran influència dins de l'economia local dels pobles. En molts casos, el consum d'alguna d'aquestes barreges o begudes s'ha reduït a les festes populars i a la degustació local. Però moltes altres han travessat les fronteres del poble o la comarca d'origen i es consumeixen en altres zones, amb els beneficis econòmics que aquesta comercialització representa per als productors.

El barrejat més conegut és potser l'aigua de València, una

ANTONI PUCHADES



El cafè licor. Ha eixamplat el seu mercat a les comarques veïnes.

mescla de suc de taronja, cava i diversos licors, els quals depenen de la inspiració momentània de qui la fa. Tot i això, ací en parlarem d'unes altres barreges, potser menys conegudes però no menys substancioses.

El cafè licor d'Alcoi. És una beguda d'estiu o d'hivern que es mescla amb refresc de cola o de llimona, amb gel o tot sol. Sens dubte en els darrers anys el cafè licor s'ha convertit en la beguda més popular de bona part de les comarques valencianes, que han vist com aquest licor alcoià ha passat a ser un referent en les festes locals o en les nits de marxa de qualsevol poble. Aquesta beguda ofereix moltes possibilitats de barreja i la seua extensió per tot el País Valencià és cada vegada més important. Això ha comportat canvis de noms i barreges que han fet que la indústria del cafè licor, casolana fins fa ben poc, passe a ser important a les destil·leries alcoianes. El cafè licor té uns 16 graus, per tant no és fort; però enganya, perquè entra fàcilment i en dosis altes és capaç de rebolcar els estòmacs més forts.

A Alcoi, de bon matí, no és difícil veure els més grans prenent un colpet, que és la manera original de beure el cafè licor. El licor se serveix en un gotet tot sol, sense mesclar-lo: és el cafè licor en estat pur. Una beguda que forma part de la vida social alcoiana, del caràcter de la gent, amable, festiu, dialogant. De fet és inseparable de la festa: és precisament per Sant Jordi, en les festes de moros i cristians, quan aquest licor pren més protagonisme. Els alcoians van per tota la ciutat *plis-plaiejant*. Aquesta paraula prové del plis-plai, un barrejat de cafè licor amb refresc de cola o de llimona. L'ampliació del mercat ha fet que a les comarques veïnes i a quasibé tot el País Valencià, el plis-plai es denomine amb altres noms i variants. A les Marines i la Safor rep el nom de burret, perquè una de les primeres marques que hi arribà duia un dibuix d'aquest animal a l'etiqueta. La internacionalització que ha adquirit el cafè licor en aquestes comarques turístiques té un element diferenciador: els glaçons, tot i que els alcoians, això, ho consideren un sacrilegi. Als pobles de la Vall d'Albaida, el plis-plai és conegut, igualment, com burra. Si es pren en parella, és aconsellable demanar un mitget de plis-plai: amb una sola ampolla de refresc fan dues consumi-



ANTONI PUCHADES

La cafeteria Madrid de València (foto) és un dels indrets on es pot consumir més varietat de barreges i licors. El consum d'algunes d'aquestes barreges o begudes s'ha reduït a les festes populars i a la degustació local. Però moltes altres han travessat les fronteres del poble o la comarca d'origen i es consumeixen en altres zones.

cions i així queda més fort. Potser burret és una denominació que no agrada gaire als alcoians, però cal reconèixer que és la més escampada per la geografia valenciana.

Un altre barrejat fet amb cafè licor és la mentida, una de les mescles més exquisides per a l'estiu. Aquesta joia conté una meitat de cafè licor i un altra de granissat de llimona natural. La mentida prové de la capital del Comtat, Cocentaina, on contenen l'origen d'aquest nom. Sembla que entre les persones més refinades del poble no estava ben vist beure cafè licor, per això barrejaven aigua-llimó amb sucre cremat, negrós, i la gent podia dir que s'estava empassant un granissat de llimona amb sucre mentre que, en realitat, bevia mentida.

"M'agrada la 'cassalla', en palometa o nuvolet". Aquesta declaració de principis la va fer fa uns anys el cantant del grup valencià Pantaix. Eduard Joanes, nascut a la Ribera, va compondre "El rock de la 'cassalla'", tot un himne per a una beguda que perfectament podria ser el barrejat nacional, per la tradició que té a bona part del nostre territori. Treballadors de molts pobles dels Països Catalans segueixen un costum quasi ancestral: fer davallar per les goles una beguda quotidiana, popular, que desgraciadament comença a ser substituïda per unes altres ben diferents o semblants, però d'origen francès. La "cassalla" no mor, només es conserva i la seua vida passa per tradició de pares a fills, i sobretot per les festes populars. La "cassalla" rep diferents noms segons la mesura: així una palometa és un barrejat de "cassalla" amb aigua, però té molta més quantitat de "cassalla" que no un nuvolet que té més aigua i menys "cassalla" i que pren una coloració grisenca com la dels núvols. Una altra possibilitat és la tempesta, on la mesura de "cassalla" és excessiva; el nom d'aquesta beguda es comprèn quan es beu.

El barrejat és una mescla de "cassalla" amb mistela que es manté viu en tots els pobles de la rodalia de València. Té un cosí pròxim a les comarques del nord del País Valencià i a Terra Alta i el Montsià: el moscatell amb anís, anomenat barreja. Aquesta mescla també es troba a la conca del Matarranya i al Berguedà.

Pel que fa a altres maneres de prendre la "cassalla", la Ribera Alta i la Baixa són bons llocs per tastar i assaborir el xiflis, un barrejat de "cassalla" amb refresc de llimona de gran acceptació en les festes de Cullera i de Sueca. El canari, també està bastant estès i es fa mesclant xarop de llimona amb "cassalla".

L'absenta: el perill. La cultura popular sempre ha donat a aquesta beguda unes connotacions un tant èpiques. Diuen que molts pintors, com per exemple Dalí, s'emborraxaven amb absenta i, en estat etílic, creaven autènti-

Viatge cap a Ítaca

HERBES

Frigola. Licor d'Eivissa fet amb fari-gola. De color taronja, dolç, se serveix amb gel i en copa. A Dénia es troba també aquest licor.

Herber d'Agres. També hi ha en altres localitats de l'Alcoià, el Comtat i la Vall d'Albaida. Es fa amb plantes aromàtiques de les serres.

Herba de Beniarbeig. De la Marina Alta. Es fa amb timó, camamil·la, absenta, "cassalla" i un poc d'aigua.

Herbes eivissenques. Fet amb plantes aromàtiques, encara que no es dona a conèixer quines.

Herbes de Mallorca. Anís destil·lat, amb fonoll, farigola i altres plantes aromàtiques.

Palo. Ve de Mallorca, és negrós i sembla oli de cotxe. Està fet d'herbes. Escalfa molt quan baixa.

Carnot. Pròpia de la Marina Alta. És una beguda d'herbes que resten dins l'ampolla. Para amarg i es beu generalment amb sifó.

ALTRES BEGUES I BARREGES

Mau Mau. De Berga. Vermout negre amb gasosa.

Vi Ranci. De Corbera de l'Ebre, Terra Alta. Vi blanc envellit en bóta de fusta. Vint graus o més.

Ratafia. De Terra Alta. Licor casolà de nous. Aiguarent amb fruits.

Begudet. De Terra Alta. Licor de codony.

Rapitenc. De Sant Carles de la Ràpita. Vermout amb soda o sifó. Es beu al Baix Ebre i al Montsià.

Europeu. Beguda nocturna de gran colorit de Terra Alta. Porró de cervesa barrejat amb menta.

Somiriure alcoià. Whisky amb granissat de llimona, amb molta més llimona que whisky.

Vaqueret. Servit amb un glaçó i en got menut. Dénia.

Mitget. Got mitjà. Barrejat de cafè licor amb llimona o taronja fonamentalment. Real de Montroï, Montserrat i Montroï.

'Destorniilador'. Vodka amb refresc de taronja.

'Nardo'. Diuen d'aquesta barreja que és molt psicodèlica i té propietats al·lucinogèniques. Es fa amb absenta, il·legal, i granissat de cafè.

'Bourbon' amb pinya. No hi ha una denominació per a una barreja que en realitat no ho és. Se serveix "bourbon" i suc de pinya. És veu per separat, amb la qual cosa la mescla es fa directament a l'estómac.

Bandera. De Xàbia, la Marina. Es tracta d'un còctel que, a simple vista, sembla explosiu. Les begudes no s'acaben de barrejar i resten en el got com les ratlles d'una bandera, cosa que li dona un color especial. Es posa, per aquest ordre, licor de plàtan, llimona dolça, licor de maduixa, ginebra (generalment Beafeeter), curaçao i crema de nata.

La cabra. De Pedreguer, la Marina. Es tracta d'una beguda que es beu tra-

dicionalment a l'estiu. És un barrejat d'orxata amb ginebra.

Taquim. De Beniarbeig, la Marina. Beguda tradicional d'aquesta població de la Marina i que consumeix tan la joventut com la gent major. Se serveix en un got llarg i s'hi barreja un terç de cervesa amb batut de vainilla.

Canari. Agafa aquest nom pel color semblant al de l'ocell, també està prou estès i s'aconsegueix posant en un got xarop de llimona amb cassalla.

Xiflis. De Cullera, la Ribera. De gran acollida a les festes de Cullera i Sueca, és un barrejat de cassalla amb refresc de llimona.

Barrejat. De l'Horta. Es manté viu en tots els pobles de les rodalies de València. Es una mescla de cassalla amb mistela.

Palometa. És un barrejat de "cassalla" amb aigua.

Nuiolet. Es igual que la palometa, però té menys aigua i "cassalla" i pren una coloració grisosa com la dels núvols.

Tempesta. Barrejat de "cassalla" i aigua quan la mesura de "cassalla" és excessiva.

Colpet. D'Alcoi. És la manera original de beure el cafè licor. En un gotet el cafè se serveix tot sol sense mesclar-lo.

Mentida. De Cocentàina, el Comtat. Aquesta joia conté la meitat de cafè licor i l'altra meitat de granissat de llimona.

Plis-plai o burret. És un barrejat de cafè licor amb refresc de cola o de llimona.

D. H.

ques obres d'art. A tot això s'afegeix que aquest licor té fama de "tomba-vaixells" gràcies a una graduació alcohòlica extraordinàriament alta: al voltant de 65 graus. L'absenta és una beguda de color groguenc i es barreja generalment amb aigua, però, com és natural amb aquesta graduació, la llei no en permet la comercialització. L'absenta que existeix al mercat està una mica rebaixada, així i tot arriba als 45 graus. De tota manera molta gent sap que pot aconseguir absenta d'amagat, i si hom coneix la zona no hi ha gaires dificultats per adquirir-la. A la Marina Alta es pot tastar absenta amb facilitat, sempre que se'n demane als bars més antics i coneguts dels pobles. Un barrejat especial de l'absenta és el "nardo" de la Vila Joiosa, la Marina Baixa, que es fa amb absenta i granissat de cafè.

Daniel Hermosilla



El barrejat més conegut és l'aigua de València. La mescla és variada.

ANTONI PUCHADES