

LA PRODUCCIÓ AIGUARDENTERA A ASCÓ

TERESA CASTELLÓ BOU

Secció d'Etnologia del CERE

Llicenciada en Humanitats

ANNA FIGUERAS TORRUELLA

Antropòloga i museòloga

RESUM

Des del Centre d'Estudis de la Ribera d'Ebre es va impulsar el treball de recerca sobre "Aiguardents, licors i altres destil·lats" que es va emmarcar dins dels programes d'anàlisi i recerca de l'Inventari del Patrimoni Etnològic impulsat per Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya. La recerca va consistir a conèixer l'evolució i els canvis que havia experimentat el sector de la indústria dels aiguardents, així com algun dels seus usos, com era l'elaboració de licors casolans. El marc geogràfic de la recerca fou la Ribera d'Ebre i les dues comarques veïnes: la Terra Alta i el Priorat. Les tres tenen un passat vitivinícola que el Priorat i la Terra Alta ha mantingut fins avui, mentre que la Ribera ha encaminat la seva economia cap a una agricultura més diversificada i cap a altres sectors industrials. En aquest article es fa una referència particular a la recerca duta a terme a la població d'Ascó, i se'n descriuen algunes de les elaboracions casolanes de licors i algunes receptes recollides en aquesta població.

INTRODUCCIÓ

Segons Biarnes i Cid (1984) i Biarnés i Massip (1999), Ascó, com altres poblacions veïnes, també comptava amb petites indústries familiars de producció d'aiguardent a fi de rendibilitzar els excedents del vi. Una de les fonts de documentació que ens dóna una idea de quina era l'activitat a meitats del segle XIX ens la proporciona l'obra *Diccionario-geográfico-estadístico-histórico* del geògraf Madoz, segons el qual la producció aiguardentera de la comarca era de 14 fàbriques i 5 d'aquestes es trobaven a Ascó. L'autor caracteritza la Ribera d'Ebre com una zona amb vocació comercial on hi havia abundants ramats. A Ascó i Flix també hi havia importants tractants de grans, mentre

que Garcia i Móra la Nova eren el dipòsit de gra de l'Aragó. La majoria de poblacions més importants es trobaven al curs del riu. Hi havia 32 molins d'oli i 11 de fariners. El transport de l'aiguardent es feia per via terrestre, tasca que portaven a terme els traguers a l'om de bestiar o aprofitant la navegació fluvial mitjançant els llauts que solcaven l'Ebre. Segons Madoz (1847-1850), els pobles de la zona disposaven de cinquanta vaixells sense coberta que durant els mesos d'hivern es dedicaven al transport de mercaderies principalment cereals del Baix Aragó, però també vi i aiguardent.

Els primers alambins que apareixen a Catalunya s'instal·len entre Salou i Reus cap a finals del segle XVII. Es tractava de companyies holandeses que buscaven ports prop de zones on es conreava la vinya per elaborar aiguardent, que era la beguda preferida dels mariners. Al llarg del segle XVIII des del port de Salou, l'aiguardent s'exportava al nord d'Europa i a les colònies americanes. Eren els temps en què Reus, París i Londres establien els preus internacionals dels mercats d'aiguardents. Atesa la gran demanda, les comarques veïnes es comencen a especialitzar en el conreu de la vinya.

Al Priorat hi trobem les primeres notícies d'alambins durant el segle XVIII, mentre que a la Ribera i a la Terra Alta serà entrat ja el segle XIX. Són els alambins anomenats popularment *olles*, encara que també els trobem amb el nom de *fassina*. N'hi havia a moltes cases i masos en un habitatge a banda o al mateix racó de celler. Els alambins van proliferar en les zones de producció, atès que era més econòmic destil·lar en el lloc d'origen que no pas transportar el vi.

De fet, els alambins eren aparells molt simples formats per tres elements principals: l'olla, el capitell i el serpentí. L'olla era la part més visible de l'aparell i el que va donar nom per extensió a l'edifici. També s'anomenava *caldera* o *bullidora*. Una de les parts més característiques era el capitell, que segons el lloc s'anomena de manera diferent. A la Terra Alta, per exemple, rebia el nom de *virolla* o *cap de moro*, a Ascó *carabassa* i al Priorat *campana*, encara que a la Bisbal de Falset també en deien *pipa*. De la campana en sortia un tub d'estany que acabava en forma de serpentí. El serpentí era on es transformava el producte de l'estat gasós a líquid i es trobava immers en un bassal d'aigua per tal de refredar el vapor al més ràpidament possible (fig. 1).

L'alcohol destil·lat se separava en tres fases: el cap, la flor i la cua. La primera i l'última fase es rebutjaven perquè, a més de ser de molt mala qualitat, era perjudicial per a la salut de les persones. La flor es tornava a passar per l'alambí per tal de refinar-ne el gust. Aquest segon procés era anomenat *rectificació* i era quan s'afegia la matafaluga o les herbes per donar a la beguda el gust anisat. L'aiguardent sortia de l'alambí a un grau alcohòlic molt alt, sobre uns 90 graus, i llavors calia procedir a reduir-lo amb aigua de molta qualitat i a fer-lo apte per al consum humà fins a deixar-lo entre 40 i 42 graus.

La destil·lació es feia lentament: l'acció suau, constant i el control del foc formaven part dels coneixements de l'art del bon destil·lador. El control del foc era una de les tasques que més pràctica requeria:



Fig. 1. Alambí del Priorat (A. Figueras, Torroja del Priorat, 2009)

Foc simplement molt, que fes ebullició ràpida però a l'acte que puja el baf i passa al serpentí de l'aigua, ràpid ràpid surt al passar pel refrigerant! Puja el vapor, en passar el serpentí del refrigerant i amb la fredor de l'aigua es fa el líquid. Una vegada ja xorre, tocaves la tuberia... ja no podies aguantar la calor... ja ve... ja ve... i quan xorre, una galleda d'aigua al forn per a què aplaqués, que si no afluxaves l'ebullició, seguia, i seguia, pujava, i tot no ho destil·laves. Sortia xocolata, tot el vi... Per això es tenia que regular al moment i que es tranquil·litzés i, llavors, tornar a animar el foc una mica i anar destil·lant... Tenies que estar allí per regular el foc (Àngel Q., 87 anys, Horta de Sant Joan).

Durant la segona meitat del segle XIX, a mesura que la ciència enològica avança i es fan vins de més qualitat, va minvant el consum d'aiguardent com a beguda. Malgrat aquesta tendència no es redueix la producció, ans al contrari, s'incrementa. La pràctica de reforçar els vins amb aiguardent per allargar-los la vida era molt habitual en totes les cases exportadores des de feia dècades. Fins i tot, s'elaboraven vins fraudulents anomenats *artificials* amb base d'alcohol, que amb el temps, van perjudicar considerablement la credibilitat dels vins catalans (Pan-Montojo, 1994).

Cal tenir present que Tarragona era coneguda per l'elaboració i l'exportació de vins generosos i d'imitació. Portos, bordeus, mistel·les, vi de missa i d'altres classes de begudes que requerien grans quantitats d'alcohol. Per la seva banda, Reus s'havia convertit en el mercat de referència dels vermuts. Alhora, hi havia una indústria licorera potent que també absorbia una gran

quantitat de la producció. Els destil·lats i maceracions d'herbes es van fer molt populars al llarg del segle XIX i s'obren cases comercials (Anuaris Riera: 1887-1936). Les fàbriques de licors van proliferar i, tot plegat, suposava un increment de la demanda d'alcohol. L'elaboració de begudes d'imitació es posa de moda (fig. 2 i 3) i s'editen guies amb tota mena de fórmules (Aragó, 1871; Hidalgo, 1871; Valsechi, 1888).

Aquestes circumstàncies incrementen la demanda d'alcohol i el sector es va industrialitzant. En aquests anys, els alambins simples conviuen amb una incipient proliferació de fàbriques de alcohol que ja disposaven d'alambins continus. L'estadística fabril i industrial de la província de Tarragona de 1876, tot i la precaució amb què cal fer ús de les dades, ens orienta sobre les fàbriques i el volum de la seva producció.

FÀBRIQUES O OLLES D'AIGUARDENT EN FUNCIONAMENT EL 1876	
Comarca	Olles
Priorat	22
Ribera d'Ebre	14
Terra Alta	18



Fig. 2. Aromas de la Terra Alta
(A. Figueras, Móra d'Ebre, 2009)



Fig. 3. Anís Piñol (A. Figueras, Móra la Nova, 2009)

De les tres comarques, el Priorat continua essent la principal capdavantera productora d'aiguardent durant el segle XIX, però la industrialització del sector comporta una tendència cap a la concentració en les grans poblacions. Segons la grandària de l'establiment podríem establir tres tipologies. Les fàbriques de gran producció, entre 1.500 i 1.800 hectolitres/any, es concentraven a Falset i que molt probablement es tractava ja d'alambins industrials, amb un sistema de destil·lació continu. Una sola fàbrica produïa quasi com tota la resta d'alambins. Les fàbriques mitjanes tenien una producció que oscil·lava entre els 100 i 250 hectolitres/any. En trobem dues a Móra la Nova, dues a Móra d'Ebre, tres a Gandesa, tres a Cornudella, una a Marçà, una a Ulldemolins i una altra a Vilalba (fig. 4). La resta, una quarantena, es repartien entre els diversos poblets, amb una capacitat molt minsa, que podia anar d'1 a 60 hectolitres/any amb una producció mitjana de 20 hectolitres (hl). A aquest últim grup, correspon la fàbrica de Josep de Salvador Navàs de Ascó, que tenia una producció anual d'uns 10 hectolitres d'aiguardent.

Segons les declaracions oficials de produccions d'aiguardent de vi de l'any 1884, Ascó destil·lava al voltant de 100 hectolitres que produïrien al voltant de 16 hectolitres d'aiguardent anualment.

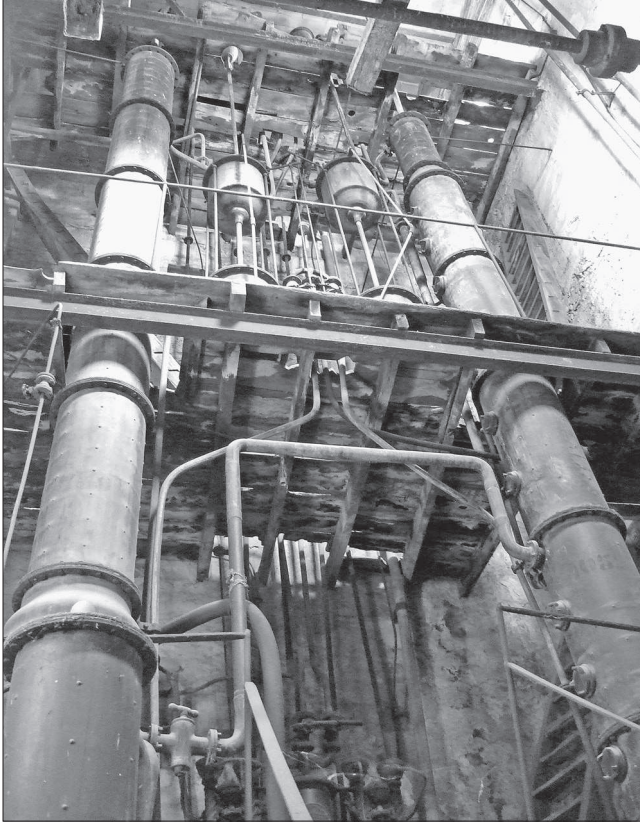


Fig. 4. Alambí industrial (A. Figueras, Móra la Nova, 2009)

RIBERA D'EBRE SEGONS DADES DE 1884		
<i>Població</i>	<i>Vi destil·lat (hl)</i>	<i>Aiguardent de vi (hl)</i>
Ascó	100	16
Ginestar	207	54
Móra d'Ebre	100	25
Mora la Nova	1.200	300
La Palma d'Ebre	243	30
La Torre de l'Espanyol	70	14
Vinebre	35	17
TOTAL	1.955	456

A finals del segle XIX, els alambins més casolans van anar desapareixent i la indústria de l'aiguardent es concentra finalment en les grans poblacions. En trobem dues a Móra la Nova, a Falset, a Corbera, a Gandesa... Es tractava de destil·leries industrials que van acaparant les brises resultants de l'elaboració del vi i es dediquen tot l'any exclusivament a la producció d'alcohol.



Fig. 5. Vista des del carrer del Riu d'Ascó de les tines que contenien el vi que elaboraven al molí de ca Rita (B. Pubill, 2011)

A començaments del segle xx ja no trobem rastres de la fabricació d'aiguardent a Ascó. El que trobem és la fabricació de concentrat de figues. Encara hi ha qui recorda el funcionament de la fàbrica anomenada *Margalef*, tot i que es coneixia més popularment com *Ca Rita*, la qual va funcionar a ple rendiment principalment durant la primera meitat del segle xx (fig. 5). Utilitzaven les figues com a matèria primera per fer xarops per endolcir les medicines i també elaboraven un licor a partir d'aquest fruit. Disposaven d'una caldera on bullien les figues i aquell concentrat que tenia una part important de sucres s'afegia al vi, tot obtenint com a resultat una beguda licorosa dolça. A la comarca de la Ribera d'Ebre, hi havia molta producció de figues, tot i que aquests arbres s'han anat substituint per altres cultius. Segons una guia comercial de l'any 1958, la fàbrica es trobava encara en actiu.

La davallada general de la vinya que es dona al llarg del segle xx, va minvant les quantitats de vi que s'elaboren i, per tant, es disposava de menys brises per destil·lar. També, la utilització de premses més potents implicava una extracció més intensa i, per tant, de les restes de les brises en sortia menys qualitats d'alcohol. Les grans empreses acaben acaparant els pocs subproductes que quedaven. A més, la impossibilitat econòmica de renovar la maquinària les convertia en indústries cada cop més perilloses amb una forta pressió fiscal i, a poc a poc, els petits alambins van tancant. Davant l'escassetat de brisa, les alcoholeres es veuen obligades a buscar-la en altres regions vitivinícoles com la Manxa, fins que acaben traslladant les fàbriques

a altres localitats on poden abastir-se més fàcilment de matèria primera. Cap a meitats dels anys cinquanta, Tarragona deixa de ser la primer productora d'alcohol vínic superada per la Manxa.

Paral·lelament, entre els anys seixanta i setanta, van desapareixent els grans clients de la indústria alcoholera: les licoreres i les cases exportadores de vins de Reus i Tarragona que elaboraven misteles, vins generosos i vermuts. Aquestes empreses van perdre competitivitat davant els embotellats de grans marques. En tanquen moltes i es redueix considerablement la demanda local d'alcohol.

Durant la dècada dels setanta, la producció aiguardentera queda reduïda a elaboracions artesanals a Horta de Sant Joan i Arnes. La reglamentació tecnosanitària dictada el 1984 exigiria als productes d'aiguardents compostos, licors, aperitius sense vi base i altres begudes derivades dels alcohols naturals que fossin envasats, fet que va acabar amb el sector. I també va acabar amb les poques cases de licors que quedaven, les quals vivien sobretot de la venda a doll als cafès i bars.

L'ELABORACIÓ CASOLANA DE LICORS

A més dels licors elaborats a l'engròs hi havia una producció casolana que sobretot a la zona de la Ribera d'Ebre tenia molta importància i en alguns llocs s'ha conservat fins als nostres dies. Aquest licors casolans varen ser presents durant molts segles en una societat majoritàriament agrària i caracteritzada per ser autosuficient, on a les cases es feia tot allò que necessitaven per sobreviure: des del sabó, els remeis curatius, els productes del rebost, la cria d'animals i, també, els licors. Les maneres de fer es transmetien de pares a fills, a més de les virtuts i propietats de les plantes i herbes aromàtiques utilitzades i els llocs idonis on collir-les.

A finals del segle XIX, els licors es posen de moda com a beguda de temps d'oci i per a les visites. Els licors formaven part de les sobretauls de les festes majors, batejos, casaments i altres celebracions, i eren també quelcom a oferir quan es rebien parents o coneguts a casa. Alanyà (2003) fa esment del consum dels licors en ritus familiars com els batejos, comunions, casaments i funerals.

El consum de licors fets a casa s'acompanyava sovint amb un ric i variat assortiment de pastes i cocs que es feien a les cases, com ara coca fina, corassons, casquetes a la cassola, capsetes d'ametla, muntets d'aiguardent, etc. Moltes pastes es feien per a una festa determinada i en funció dels productes de temporada, i s'oferien sempre junt amb una copeta de ratafia, vi ranci, vimblanc o altres licors. A més a més, l'aiguardent era utilitzat com a ingredient aromatitzant en moltes receptes tradicionals de pastes. Llop i Mur (2004) presenten en el seu recull de pastes de la Ribera d'Ebre, una sèrie de receptes en les quals l'aiguardent és utilitzat per a la seva elaboració.

L'escassetat de la matèria primera fa que, a la postguerra, licors com la ratafia es destinessin bàsicament a usos digestius, per les seves virtuts medicinals,

per l'alt preu de l'aiguardent i per les penúries econòmiques i privacions que havien de passar les famílies durant els anys de postguerra.

Diversos aspectes com la introducció d'altres begudes de marca, canvis d'hàbits, més poder adquisitiu de la població, influència de les ciutats, emigració, etc. provoquen, tot plegat, que l'elaboració de licors tingués un període de crisi coincidint amb els anys del *desarrollismo*, en els quals la producció i venda de licors i begudes de tota classe, com el whisky i el conyac per part de grans indústries nacionals i internacionals, deixà en segon pla la tradició licorera casolana. En aquesta època, l'elaboració de licors casolans es va quedar a mans d'algunes de les persones grans del poble que varen seguir amb aquest costum de manera quasi anecdòtica.

Actualment, assistim a un procés de recuperació de la cultura gastronòmica i dels productes autòctons. A causa del fet que la societat de consum actual ofereix majoritàriament productes industrials en sèrie que es distribueixen arreu d'un món cada vegada més globalitzat, sorgeix al mateix temps com a contrapunt, una creixent valoració del producte singular arrelat a un territori.

LES RECEPTES

Per elaborar els licors cal disposar d'unes matèries primeres bàsiques. La facilitat d'aconseguir-les pot haver determinat que l'elaboració es faci d'una manera o d'una altra. Com que cada zona té a l'abast uns certs productes, aquest fet determina en gran mesura la singularitat de les receptes i que aquestes siguin genuïnes, atès que els ingredients són els propis de cada lloc i representen la particularitat de cada 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 i fins i tot amb flors de fruiters com les d'ametller. 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 en el poble de Rasquera, on pels volts de Sant Joan és fàcil veure les maceracions als balcons de les cases. Al poble d'Ascó, hem recollit una variant del licor de ratafia. La recepta conté nou herbes: donzell, hisop, marialluïsa, poniol, sajolida, romer, timó, menta i flors de cogullada. Aquesta ratafia amb nou herbes s'anomena *novena*. Del mateix poble, hem recollit receptes diverses com el licor de menta, vi de taronja, licor de nous, licor de donzell, hisop i herbabona.

El procediment per a l'elaboració és semblant en la majoria de licors i requereix un període de maceració dels productes aromatitzants dins l'alcohol durant un cert nombre de dies tal i com ens explicava aquesta informant:

Se fa amb nou nous verdes del mes de maig o juny en lluna vella i s'ha de posar al sol i serena quaranta dies al balcó, si toca el sol del matí millor (Teresa, A., 68 anys, Ascó).

A més a més, hi ha certes creences en el nombre d'elements que s'han d'incorporar en la maceració. Una informant d'Ascó que ens ha facilitat la recepta del vi de taronja, precisava que s'han de posar pells de taronja sempre en nombre senar.

Un altre aspecte destacable és el fet que la quantitat dels ingredients és quasi sempre aproximada. Sovint els informants ens parlen d'uns quants brots de menta, sucre al gust, etc.

No ho tinc medit. Poso un bon manat de menta dins d'una garrafa d'aiguardent. Si és una garrafa de deu litres, un bon manat de menta a dintre i uns quants dies a sol i serena (Josep Tomàs, A., 82 anys, Ascó).

Una altra informant d'Ascó elabora també el licor de menta que va aprendre a fer gràcies a la seva tia. Ens va indicar que no pesava mai el sucre i que ho feia de la forma següent:

La mesura del sucre ella no el pesava mai perquè deia quan faigo filet... Sabeu lo que vol dir? Vas remenant i quan lo sucre està desfet, lo líquid ha de fer com un filet amb la cullera que quedo meloset. Llavons ja estava bé de sucre. Ella feia això, no el pesava mai... (Fina, G., 51 anys, Ascó).

CONCLUSIONS

L'elaboració industrial d'aiguardent havia estat sovint una pràctica a temps parcial lligada a l'agricultura. Durant els segles XVIII i XIX moltes empreses de diverses dimensions s'hi dedicaven. A mesura que avança el temps, es milloren els sistemes de destil·lació amb aparells més perfeccionats i que permeten una major producció. Un dels problemes que va patir aquest sector va ser el fet d'estar molt condicionat per la legislació i amb constants mesures de control per part de l'estat. Després d'una forta davallada després del període de la Guerra Civil, la producció aiguardentera va sobreviure cada vegada en menor mesura fins als voltants dels anys 70, moment en el qual aquesta activitat va desaparèixer completament d'aquestes comarques.

En els últims anys, s'ha constatat un cert interès per recuperar l'elaboració casolana de licors. Actualment, estem vivint un període de revaloració de molts productes tradicionals que singularitzen un territori i que formen part de la identitat del lloc. Els licors serien un producte que compliria aquestes funcions d'autenticitat i identitat i alhora permeten gaudir de sensacions en companyia d'amics.

INFORMANTS I AGRAÏMENTS

A més de les persones entrevistades a les quals agraiem moltíssim el temps dedicat, cal també agrair a molta gent que ens han ajudat a localitzar documentació, informants i que ens ha assessorat al llarg del treball.

Teresa Anton, 68 anys, Ascó

Fina Grau, 52 anys, Ascó

Antònia Serra, 98 anys, Ascó

Conxita Serra, 93 anys, Ascó

Maria Ribes, 94 anys, Ascó

Josep Tomàs, 84 anys, Ascó

BIBLIOGRAFIA

Anuario General de España (1887-1936): Anuaris Riera.

ALANYÀ, J. (2003): *Etnografia de la Terra Alta*. Consell Comarcal de la Terra Alta, Gandesa.

ARAGÓ, B. (1871): *Tratado completo sobre el cultivo de la vid. Elaboración de vinos de todas clases, adicionado con una guía práctica de la fabricación de sidras y cervezas*. Librería Central de D. Mariano Escribano, Madrid.

ANDREU, J. (1989): "Creixement demogràfic i transformacions econòmiques al Priorat (segles XVI-XIX)". *Pennell*. Reus, p. 65-86.

BIARNÉS, C.; CID, J. (1984): *Guia de la Ribera d'Ebre*. Edicions de la Llibreria de la Rambla, Tarragona.

BIARNÉS, C.; MASIP, F. (1999): *Història d'Ascó. Crònica il·lustrada*. Ajuntament d'Ascó, Ascó.

HIDALGO, J. (1871): *Tratado de fabricación de vinos en España y en el extranjero*. Cuesta, Madrid.

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

MADOZ, P. (1847-1850): *Diccionario geográfico-estadístico de España y sus posesiones de ultramar*. 16 vols., Madrid.

PAN-MONTOJO, J. (1994): *La bodega del mundo: la vid y el vino en España 1800-1936*. Alianza Universidad, Madrid.

SEGARRA, A. (1992): "L'economia de l'aiguardent a la Catalunya del segle XVIII. El Camp de Tarragona i el Penedès, 1750-1820". Tarragona (tesi doctoral)

TORRAS, J. (1985): "Aguardiente y crisis rural. Sobre la Conjuntura vitícola, 1793-1932". *Investigaciones Económicas*, 1: 45-67.

T. Castelló i A. Figueras

VALLS, F. (2001): "El paper de les exportacions vitícoles en la configuració de les relacions exteriors de l'economia catalana. 1672-1869". Universitat de Barcelona (tesi doctoral).

VALSECCHI, P. (1888): *El moderno destilador-licorista. Aguardientes, jarabes, cervezas. Contiene 2000 formulas*. Editor Manuel Sauri, Barcelona (edició facsímil).

ARXIU HISTÒRIC DE TARRAGONA

Fons Cambra Agrària

Estadística Agrícola i Industrial 1876

Estadístiques Aiguardents 1884