

Tradiciones recuperadas



JOSEP
GIRONÈS
ESCRITOR

En octubre tuvo lugar en Prat de Comte la X Festa de l'Aiguardent, un evento al que la gran popularidad conseguida ha afianzado como uno de los mejores exponentes del sector vitivinícola, a la vez que ha significado la recuperación de una de nuestras tradiciones más arraigadas.

En nuestra comarca, el cultivo de la viña se remonta más de dos milenios atrás, aunque fue en el tiempo de los caballeros templarios cuando enraizó definitivamente.

El cultivo de la viña proporciona una fruta muy apreciada que se consume durante su maduración, cuando las uvas constituyen un postre selecto y sugerente. También es posible su consumo en forma de pasas, a partir de las uvas ya convenientemente secadas. Por otra parte, las uvas, una vez prensadas, se transforman en un mosto que hace posible la elaboración de otro postre distinguido: el mostillo, aunque su destinación mayoritaria sea su transformación en vino y otros derivados.

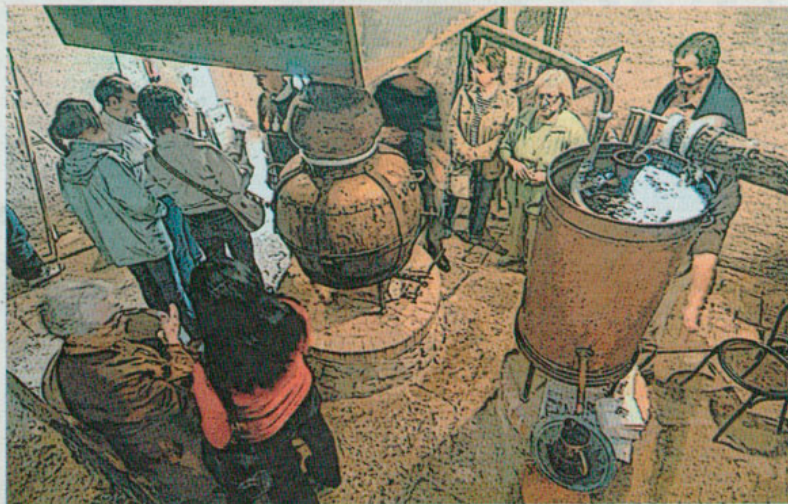
Los racimos de uvas, una vez prensados, dejan un residuo: el orujo, del cual se puede extraer una bebida de gran notoriedad: el aguardiente.

Hasta finales del siglo XIX, la producción de aguardiente era una actividad normal en la mayor parte de los pueblos catalanes, y eran muchas las familias pa-

yesas que disponían de su propio alambique. Una parte del aguardiente producido en los ámbitos familiares se destinaba al consumo particular y el resto se vendía en un mercado que hacía llegar el producto a diversos países. En Inglaterra, el mejor aguardiente llegaba a los consumidores que podían pagar la calidad del producto, mientras que los aguardientes amarillentos se destinaban a las clases populares. De aquí viene la palabra grogui, del estado que quedaban algunas personas después de ingerir malos aguardientes de color amarillo.

El consumo de aguardiente era básico para los trabajadores, que a través de su ingesta obtenían buena parte de la energía necesaria para el trabajo. Paralelamente, las mujeres también consumían una pequeña cantidad de alcohol, un destilado que formaba parte de licores de elaboración casera, como ratafia, mistela y otras bebidas de mejor paladar y aroma que el aguardiente.

Para entender el gran beneficio económico que algunas familias obtenían a partir del comercio del aguardiente y del vino, hay que observar algunas portaldas existentes aún hoy en nuestros pueblos, muchas de las cuales señalan en sus dovelas centrales los años que fueron construidas, justo en el apogeo del cultivo de la viña en nuestro país.



Desgraciadamente, la Ley del Alcohol de 26 de junio de 1888 —que gravaba la elaboración de alcohol y su exportación—, puso punto y final a la producción artesanal de este producto y, de paso, ocasionó la desaparición de los alambiques que había en algunas casas, unos ingenios monumentales dignos de mejor suerte. Paralelamente, la entrada de la filoxera supuso otro duro golpe para una industria muy arraigada, basada en la elaboración de vinos y aguardientes.

En las últimas décadas, la producción de vino de forma más selecta que cuantitativa ha mejorado las expectativas económicas del sector agrario. Paralelamente, la elaboración de aguardiente, su promoción y su comercialización consiguen nuevas aportaciones a las, a veces, limitadas economías de los productores.

El municipio de Prat de Comte, con la definitiva implantación de la Festa de l'Aiguardent, ha dado una muestra más que ayuda a entender que la comarca de

la Terra Alta sólo tiene futuro si sabemos ligar algunas páginas de nuestro pasado con el presente, a base de recuperar y mantener las mejores tradiciones, cuidar nuestro paisaje, ofrecer la hospitalidad a los visitantes y producir elementos con un gran valor añadido. Con todo, el aspecto económico de la recuperación de la producción de aguardiente no nos ha de hacer olvidar el aspecto lúdico de la Festa de l'Aiguardent, cuando en muchas de las casas del Prat se ofrece a los visitantes los mejores aguardientes y sus variadas especialidades, eso sí, en compañía de pastas de elaboración artesana que se cuecen y elaboran en otro espacio recuperado: un antiguo horno de leña.

En fin, que la conjunción del saber con el sabor en la elaboración de aguardiente, unida a la recuperación y mantenimiento de nuestras tradiciones, ayudará a mantener viva una comarca que vale la pena conocer.

La Festa de l'Aiguardent de Prat de Comte ayuda a entender que la Terra Alta sólo tiene futuro si ligamos pasado y presente