



LA BONA VIDA

Begudes



Llet merengada.

Francesc Eiximenis que, segons Hugh Johnson, el màxim expert en història del vi, és el millor enòleg de l'Europa medieval, ens dóna solament el repertori més refinat de vins: grecs, de candia (Candia, Grècia), vernaça (garnatxa, vernaça, de Vernaccia, Itàlia, a les Cinqueterre, Ligúria), de Sent Honoret (Borgonya, segurament, Saint-Honoré), *turpia* o trilla (Itàlia), picapoll de Mallorca, rosset o dels clarets d'Avinyó, de Madrid de Castella (Vega Sicília, si volem ser actuals!), fins espanyols, de Gascunya (Bordeus), monestrell d'Empordà, beuna (Borgonya?, Beaune), de Sent Porça... És un text insòlit –també per tot el que ens explica sobre el tast de vins–, ja que per primera vegada hi trobem un repertori dels vins més il·lustres del seu temps.

Però de l'Edat Mitjana fins avui hi ha altres begudes no alcohòliques, com els "lletovaris", que eren una mena de beguda afrodisíaca.

Eiximenis ens diu que després, "a les col·lacions prenh de mos letovaris diverses segons lo temps, o aloses ençucrades... ab qualque gingebrada per fer digestió. Per refrescar les venes, ús d'alguns exarops cant sent que fa calor, així com dels joleps [julep] e dels violats". Alguns d'aquests

noms –com el de xarop– són d'origen àrab i el julep ara és una típica beguda nord-americana.

S'hi ha d'incloure la llet gelada amb canyella i llima o llimona –una típica beguda valenciana– considerada un poderós afrodisíac– amb el nom de "Medicina per endreçar la verga" al llibre *Speculum al foder* (s. XIV). A Mallorca també es fa amb el nom de "llet a la mallorquina" o

"llet preparada", i a Catalunya rep el nom de llet merengada. No obstant, al País Valencià, la llet merengada és un gelat, paral·lel a d'altres de tradicionals, com el de crema o *mantecado*, el de torró i els granissats, de taronja de llima, de cafè... A Sicília –també amb tradició àrab– també s'elaboren, amb el nom de *granita*, i se sol prendre amb bescuit, com els valencians prenen l'orxata amb fartons –bescuits de forma allargada. Altrament, el sorbet és una paraula que ens ve del francès, presa del sicilià *sorbettu*, que al seu torn ve del turc *sherbet*. El baró de Maldà al segle XVIII –a Barcelona hi havia una gran afició a tota mena de begudes gelades, de canyella, de roses, d'ametlla...– ja en parla, tal com explico al meu llibre *La cuina del 1714*. Res de dir-ne *xarrup*, per tant, com pretén algun lingüista saberut!

Moltes d'aquestes begudes, així com els sorbets –gelats a base de fruites, que no poden contenir greixos– i les bases de licors –com ara el de menta de Josep Mercader, del Motel Empordà–, són per decorar. L'orxata –que a València molts acostumen a beure en forma de granissat, més que no pas "líquida"– continua essent una de les begudes més apreciades a l'estiu.

MILFULLS

La melmelada a la cuina

Ara és tendència el món de les melmelades –per què no confitures, que és l'expressió tradicional catalana? Recordem, per exemple, que "al pot petit hi ha la bona confitura", ja que es mariden amb formatges, carns, etc. Aquí, doncs, teniu el vostre llibre: *La melmelada a la cuina. Més de 100 receptes*, de Bet Carbonell, Mireia Jordana i Nani Nolla (Cossetània Edicions, 182 pàgines, pròleg de Ramon Sentmnartí). Es tracta d'un conjunt de receptes en què la melmelada és un ingredient més. Hi trobem esmorzars i berenars, pica-piques, primers plats, plats de peix, plats de carn i, naturalment, postres. S'hi fa servir melmelada de taronja, d'all, de préssec, d'albercoc, de llimona, de tomàquet...



EL REBOST

Els vins DO Catalunya a escena



Els vins de la Denominació d'Origen (DO) Catalunya tornen a maridar diverses estrenes teatrals del mes de gener a la ciutat de Barcelona. Han participat a l'estrena de *Cena con amigos*, al Teatre Tantarantana, oferint un tast de benvinguda als assistents. L'obra, dirigida per Daniel Veronese, premi Pulitzer l'any 2000, és un text que parla del món de la parella a través de la relació entre dues parelles que es coneixen des de joves. També a *Football*, de Cesc Gelabert al Teatre Nacional, la DO hi va oferir un tast amb sommeliers.