

Quaderns d'Història

APROXIMACIÓ A LA INDÚSTRIA DELS LICORS I DELS ANISATS DE VALLS (SEGLE XX)*

per Domènec Ribes i Mateu

Paraules clau: aiguardents, indústria, licors, segle XIX, Valls.

Resum: aquest treball ofereix una breu aproximació i descripció de la indústria dels anisats de Valls durant el segle XX, com a continuadora d'una tradició molt arrelada ja des del segle XIX a la ciutat: la fabricació d'aiguardents.

Abstract: the work offers a description of the aniseed industry in Valls during the XXth century as a continuity of a deeply rooted tradition in the town from the XVIIIth century: the production of brandy.

Introducció

La intenció d'aquest treball és oferir una breu aproximació i descripció de la indústria dels licors i dels anisats de Valls durant el nostre segle. Aquest objectiu ha estat en part frustrat per la limitació de les dades arxivístiques, que han deixat el període posterior al 1939 força ple de llacunes i incògnites. No obstant això, s'ha intentat fer un esforç per contextualitzar aquesta indústria en una tradició molt arrelada ja des del segle XVIII a Valls, la de la fabricació d'aiguardents, per tal de mostrar quines eren les condicions i quins eren els condicionants socials i econòmics amb què aquesta indústria es va trobar al fil·loxèric i turbulent canvi de segle. Tot seguit s'intentarà ordenar la disparitat de dades referents als fabricants d'anisats i licors de principis de segle, per passar acte seguit a aproximar-nos a l'estructura interna i a la manera en què fabricaven els anisats aquestes indústries. Finalment, l'última part del treball se centrarà en les activitats i en els tipus d'establiments a què donava lloc el ram de l'alcohol a la ciutat de Valls. En l'annex 2 es transcriu una entrevista realitzada a l'últim fabricant d'anisats de Valls, i que considero interessant perquè complementa moltes de les deficientes informacions que proporcionen les fonts materials.

* Treball guardonat amb un accèssit en els Premis Rodon-Giró convocats el 1996 per la Fundació Ciutat de Valls.

De licors, anisats i aiguardents: breus definicions prèvies

En l'actualitat, la paraula *licor* és sovint utilitzada en el dia a dia, ja que es tracta d'una beguda present a tots els bars. De manera semblant succeeix amb l'anís, que, tot i que segurament no es consumeix tant com abans, pot també trobar-se a tot arreu. La paraula *aiguardent*, en canvi, ja evoca temps més remots, pretèrits, reminiscències d'una famosa indústria que coneixem que va tindre lloc al nostre país en temps dels nostres avantpassats. Així doncs, malgrat que es tracti de paraules més o menys comunes (unes, com *licor* i *anisat*, a nivell més popular, i l'altra, l'*aiguardent*, popular en el gremi dels historiadors), sovint es desconeixen les seves característiques i allò que els diferencia els uns dels altres. En un treball sobre la indústria dels licors i dels anisats com aquest, es fa necessari i obligatori dir quatre coses sobre ells. Això és el que es proposa en aquest apartat, guiant-nos en el que ens explica Rossi (1986)¹.

Quan parlem d'*aiguardent*, ens estem referint al primer producte que s'obté de la destil·lació del vi que, quan surt de l'alambí, és un líquid incolor, de 60° a 70° de graduació alcohòlica. La preparació de l'aiguardent es fa, generalment, en dues fases: la destil·lació del vi i la rectificació, que es fa separant "caps" i "cues", és a dir, el primer i el darrer productes destil·lats. L'aiguardent destinat al consum acostuma a tenir 40°/45° de graduació alcohòlica. Per rebaixar-la fins a aquest punt s'utilitza l'aigua destil·lada. A part dels líquids que ja contenen alcohol i que només cal sotmetre a destil·lació, per a l'obtenció de l'aiguardent, com el most del raïm i el suc d'altres fruites (per exemple: poma, pera, cirera, ginebre), també poden usar-se les substàncies ensucrades, com la canya i la bleda-rave o remolatxa. També, prèvia sacarificació, poden donar alcohol tubèrculs i grans de cereals rics en midó. De totes elles es pot obtenir aiguardent.

D'altra banda, el licor és tot aquell líquid hidroalcohòlic obtingut per maceració, infusió o destil·lació, no inferior a 30° centesimals d'esperit on intervenen, com a correctors del gust i de la flaire, un edulcorant i una o més substàncies vegetals: herbes, flors, fruits, arrels, escorces, sucs, espècies i, a vegades, s'utilitzen colorants procedents del regne animal, com la coccinel·la i altres insectes o larves.

Finalment, l'anísat no és altra cosa que un licor aromatitzat amb anís. S'obté per la maceració d'anís i altres herbes i espècies amb aiguardent o alcohol, seguida del filtrat o la destil·lació. A part de l'anís estrellat hi poden entrar el fonoll i altres plantes. Alguns anisats s'obtenen a partir de la senzilla maceració en alcohol, seguida de la filtració després d'un temps determinat de contacte entre els ingredients; en altres es procedeix al destil·lat conjunt de tots els ingredients utilitzats. A diferència dels brandis, l'anís i els anisats no requereixen l'envelliment i són aptes per al consum immediatament després de la seva preparació.

Contextualització històrica de la indústria dels licors i dels anisats de Valls

Per entendre l'estructura i les característiques pròpies de la indústria dels licors i dels anisats de Valls a principis de segle XX, cal, en primer lloc, fer esment del context històric, econòmic i social en què aquesta indústria es desenvolupà. En aquest sentit, cal fer referència a la substitució gradual del model agrari tradicional propi de l'Antic Règim per

les noves formes de producció capitalistes i, de l'altra, caldrà fer esment també de la llarga tradició que la ciutat de Valls gaudia des de com a mínim el segle XVII en el camp de la indústria de l'aiguardent.

Com assenyala Martí (1983:34), en el període comprès entre finals del segle XVIII i principis del XIX (coincident a casa nostra amb la Guerra del Francès, 1798-1803), es va produir el que podríem anomenar "la introducció del capitalisme al camp", bàsicament gràcies al procés desamortitzador que suposà l'entrada de la terra als circuits econòmics del capitalisme naixent, la supressió de les jurisdiccions, els delmes i les primícies i altres drets senyorials, el tancament de finques, i l'eliminació de l'espionament. A mitjan segle XVII, l'agricultura comarcal havia iniciat un procés primerenc d'obertura i especialització en passar de la trilogia mediterrània (oli, blat i vi), base i sosteniment dels conreus tradicionals, al conreu de la vinya i la producció d'aiguardent. Les principals conseqüències d'aquest comerç foren: en primer lloc, una acumulació de capitals que es dirigeix a activitats manufactureres i industrials, principalment el tèxtil. En segon terme, la creació d'un mercat interior amb altres comarques veïnes on venen els productes propis i on es compren els que calen per satisfer les necessitats que les fàbriques i les botigues oferien. Finalment, una tercera conseqüència és la que fa referència a l'alt grau d'especialització i complementaritat que mostren les diverses indústries artesanals i auxiliars (com la tonelària, el sabó, els curtits) situades entorn del mercat exportador.

Tot plegat duu a terme la desintegració del model agrari tradicional i el trencament amb les institucions feudals. Martí (1983:37) situa aquest procés en el període que va del 1803 al 1880. En aquesta fase observem la liquidació i la destrucció de les institucions de l'Antic Règim al nostre país, i la introducció i el desenvolupament de les formes de producció capitalista amb la dissolució de les formes de propietat feudal i obrint les vies cap a nous models de productivitat i de comercialització de l'agricultura. Entre les principals transformacions que tingueren lloc en l'estructura econòmica durant aquest període, podem destacar, d'una banda, la formació d'un mercat modern amb una xarxa de comunicacions que integra els diferents espais físics i que pot donar sortida a la producció agrícola que, actuant amb criteris capitalistes de la llei de l'oferta i la demanda, els valora pels costos de producció, cobrint de forma definitiva els mercats primerencs. De l'altra, observem també com la conjunció de diversos factors (trencament del cicle vegetatiu de l'Antic Règim, desaparició de pestes, mesures d'higiene, etc.) produeixen uns excedents al camp que van a parar com a actius a una indústria esponerosa que necessita braços.

L'estructura de la propietat i el règim d'explotació també sofriren importants transformacions, entre les quals cal destacar, per exemple, la supressió dels delmes i les primícies, el procés de proletarització del pagès sotmès a les lleis capitalistes de producció o el fenomen emigratori en les diferents etapes com a forma d'expulsar mà d'obra del camp.

Aquest és el marc general en què cal inscriure l'important desenvolupament de la indústria vitivinícola de Catalunya i de l'Estat espanyol, la qual cosa queda reflectida en el relatiu èxit que les begudes alcohòliques de casa nostra obtingueren en les diferents Exposicions Universals celebrades durant el segle passat, tal com assenyala Giralt i

Esteve (1993). Durant l'anomenada Edat d'Or de la vitivinicultura catalana (desenvolupada en els períodes d'eufòria vitivinícola de 1860-1865 i 1885-1890), les begudes alcohòliques de casa nostra representades a les Exposicions Universals foren: els vins comuns —de capa i de taula—, els vins generosos, els escumosos, els aiguardents, els alcohols, els licors i la cervesa. No obstant això, els licors, els aiguardents i els alcohols procedents dels Països Catalans van ocupar un lloc secundari a totes les Exposicions. D'entre els licors presentats, en destacaren els de taronja, el conyac, el rom i el vermut; i d'entre els aiguardents, els anisats, dolços o secs i de molta graduació alcohòlica. Veiem, doncs, com els anisats ja gaudien d'una relativa fama i reconeixement no només a nivell nacional sinó també internacional.

Una indústria amb molta tradició a Valls

La indústria de l'aiguardent pot remuntar-se a Valls cap als inicis del segle XVIII. La primera destil·lació de la qual es té referència data de l'any 1729. Fou en aquesta època en què, gràcies a la confluència de tota una sèrie de factors², la destil·lació dels vins més fluïdos constituï la base de l'expansió vitícola a les terres del Camp de Tarragona i a les comarques interiors (Martínez Shaw, 1991:24). La destil·lació dels vins permet a la viticultura catalana:

- Donar sortida als pitjors vins en ser cremats a les olles d'aiguardents.
- Reduir força els elevats costos de transport terrestre que comportava tragar els vins des de les comarques interiors al litoral. Un cop transformats en aiguardents, es redueix el volum com a mínim a una cinquena part.
- Millorar els vins que es despatxen cap a l'exterior, atès que la majoria es remuntaven amb esperit.
- Adequar el producte final —tant si són vins com aiguardents— a les demandes dels mercats consumidors.

En aquesta època, els anisats, generalment, es consumien al mercat català i algunes botes es despatxaven a les colònies d'ultramar. Els comerciants nord-europeus, en canvi, rebutjaven qualsevol licor amb regust d'anís, motiu pel qual, des de la segona meitat del XVIII, es prohibí elaborar els altres tipus d'aiguardent en les olles destinades als anisats. Els licors anisats assoliren volums d'exportació força reduïts; a la darrerria del XVIII representaren entre l'1 i el 3 per cent de les expedicions d'aiguardents, segons Martínez Shaw (1991:26-27).

Situant-nos per fi a Valls, durant el segle XVIII conjuntament amb tots els factors assenyalats més amunt cal sumar-ne un altre: l'augment espectacular del conreu de la vinya. Cap a la meitat de segle, un 33 per cent del terreny està ocupat per la vinya (2.220 jornals de terra), tot i que no es pugui arribar a parlar d'un monocultiu vitícola, i aporta a la totalitat del Cadastre, segons Olivé (1981:55), el 23 per cent. Josepa Cardó indica que cap a la primera meitat del segle XVIII es comença a precisar un nucli vinater entre Valls, Vilabella i Puigpelat, i que en general, a les terres de l'Alt Camp, s'ha anat intensificant la viticultura a les terres de la plana situades entre els rius Francolí i Gaià (1983:135).

És aquest segle també el de la diversificació de la indústria, ja que el perill que suposava tenir l'aiguardent com a únic producte de base de la seva economia esperonava

a buscar altres solucions. Ressorgeixen així i assoleixen importància, al costat dels aiguardents, les indústries dels teixits i els curtits, a més a més de les manufactures tèxtils i les activitats industrials del ram del cànem i la corderia.

La indústria dedicada a l'aiguardent assoleix cada cop més importància, no només a Valls sinó a tot el conjunt de la comarca: a les darreries de segle XVIII, vint dels vint-i-tres municipis que comprenia la comarca de l'Alt Camp tenien alguna destil·leria d'aiguardent. A Valls, del 1748 al 1788, hi foren instal·lats 34 alambins nous per a la destil·lació d'aiguardents.

Amb el segle XIX les exportacions nord-europees es desplacen al mercat colonial i a la vertebració del mercat espanyol, els quals es converteixen des d'aquell moment en les principals àrees destinatàries dels vins i dels aiguardents catalans. D'altra banda, en aquest segle, Valls continua ampliant les seves vinyes, de manera que en els quaranta anys que hi ha entre 1827 i 1866 passa de 1.913 hectàrees a 2.621 i del 50,5% al 56%. Cap al període 1857-72, la zona vitícola comprèn clarament, a l'Alt Camp, tota la plana de l'est del Francolí fins més enllà del Gaià i adquireix en molts indrets caràcter de monocultiu. I, al darrer terç de segle, hi ha un augment de la vinya més aviat discret a l'Alt Camp com a conseqüència del fet que en el període anterior s'havia assolit una viticultura tan intensa que difícilment podia créixer gaire més. En resum, a l'època de màxima expansió de la vinya, a finals de segle, existien a l'Alt Camp un total de 16.039 hectàrees de vinya, de les quals 2.582 corresponien a Valls.

Els preus del vi a partir del 1860 a la plaça comercial de Reus poden ésser uns bons indicadors de quina era la situació de la indústria de l'alcohol a Valls a l'arribada de la fil·loxera. Cardó i Soler (1983:242-248) assenyalen dos períodes en les cotitzacions víniques:

- Període 1860-1876: la cotització més alta es produeix l'any 1860 (conseqüència de la plaga de l'oïdium); els anys 1868 i 1869 són difícils per al comerç com a conseqüència de la inseguretat política estatal; entre els anys 1873 i 1874 torna a haver-hi problemes per la guerra carlina; finalment, l'any 1877 es recupera l'exportació.

- Període 1876-1900: entre el 1877 i el 1879 els preus tornen a pujar fins al seu màxim; el 1888 tot Catalunya estava envaïda per la fil·loxera; a partir del 1890 comença el descens irreversible dels preus.

Durant el període 1870-1877 es donen uns preus molt elevats del vi, coincidint amb l'extensió de la fil·loxera a França. Quan la fil·loxera entra el 1879 a Catalunya pel nord, els preus continuen pujant a les comarques tarragonines. Finalment, el 1886 es produeix una nova pujada del preus, fins que França tanca les seves fronteres als vins inferiors a finals d'aquesta dècada (Iglésies, 1988).

La primera meitat del segle XX estarà totalment condicionada per les conseqüències i les seqüeles que deixà la fil·loxera. A nivell de l'Estat espanyol, el 1892 hi ha una caiguda de la demanda exterior del vi comú, arribant durant el període 1905-1907 al seu punt mínim. El 1907, i com a conseqüència de la Primera Guerra Mundial, es produirà una etapa de certa estabilitat pel retrocés de la producció francesa i una expansió de la demanda europea. La dècada dels anys vint representa una bona època pel baix preu relatiu del vi als mercats europeus i la bonança econòmica. I, finalment, a partir del 1929 es dona una reducció dràstica de les exportacions. Aquestes dades poden contrastar, en

certa mesura, amb els percentatges que les exportacions catalanes representen en el total nacional: es passa del 28,8% del total nacional en el període 1896-1900 al 40% del període 1911-1936 (Pan-Montojo, 1994). Més endavant veurem com aquests anys coincideixen plenament amb els de l'“època d'esplendor” dels anisats de Valls.

Pel que fa a l'extensió de la vinya a la comarca de Valls en el període postfil·loxèric, Cardó assenyala (1983:420-421) que la nota característica és el progressiu desplaçament de la vinya per altres conreus fins ben bé als anys cinquanta. A partir de finals de la segona dècada, la vinya inicia una retirada. Si des que comença la fil·loxera al Camp fins a la Primera Guerra Mundial les crisis vitícoles són importants i prolongades, a partir d'aquest moment fins a la Guerra Civil el conreu de la vinya és decididament ruïnós. Per contra, aquests seran els anys de màxima expansió de l'avellaner.

Després de la Guerra, les circumstàncies s'invertiren: un conjunt d'adversitats climàtiques, agrícoles i econòmiques arruïnaren l'avellaner, mentre que la vinya li anava guanyant terrenys. En el cadastre de 1954, Valls tenia 1.117 hectàrees de vinya i l'Alt Camp, 9.400.

Les indústries de licors i anisats de Valls a principis de segle

De les fonts que hem consultat per deduir el nombre exacte de fàbriques que es dedicaven a principis de segle al negoci dels licors i dels anisats³, observem que la nota característica és la contradicció i/o incoherència i/o omissió contínua. Aquí assenyalaré tots els noms dels fabricants mencionats en aquestes fonts.

Per a l'any 1900, Pedrero indica l'existència d'una fàbrica d'alcohol: la de Joan Baptista Roca Sans (Paborde, 1), fundada el 1830 i productora de 2.500/3.000 litres diaris d'alcohol que s'exporten a Tarragona i Barcelona; sis fàbriques d'aiguardents: la de Joan Roig Ballesta (raval de Sant Antoni, 63), amb més d'un segle d'existència aleshores; la de Pere Tondo Cartañà (Forn Nou, 34), exportador a Tarragona, Barcelona, Lleida i part d'Aragó i València; la de Josep Miró Rafí (Sant Antoni, 80), Francisco Montserrat Martí (raval de Sant Antoni, 57), Maria Hortet Papiol (Forn Nou, 34)⁴, i Pau Figuerola Vilanova (raval de Sant Francesc, 63), la qual fou creada probablement el 1850 i fabricava aiguardents anisats que exportava a pobles veïns i a València; finalment, hi ha un magatzem d'aiguardents i vins: Ramon Magriñà Mialet (raval del Castell, 10).

Domènech Vergés afegeix, a les ja citades, les de: Francisco Farrés (Forn Nou, 47), Ramon Cavallé (Sant Antoni, 10), Pere Pallarès (plaça de les Escudelles), i Joan Llobera (Caputxins, 27). Els fabricants dedicats al ram dels anisats són, segons ell: Josep Blanch (carrer de la Cort, 71), Jaume Jané (plaça de l'Oli), Ricardo Pallarès (Carnisseria, 71), i Magí Castellet (Carnisseria). Més endavant cita, com a màxims representants de l'“edat d'or” dels anisats (que ell situa entre el 1880 i el 1920), Joan Roig (que exportava a Barcelona, Lleida, Madrid, Bilbao, Sevilla, Suïssa, Gal·les i el nord d'Itàlia), Francisco Montserrat, Josep Miró (que exportava cap al nord i el llevant peninsular), Pere Cartañà (amb clients a Aragó, València i Catalunya), Francisco Farrés (que tenia com a mercats habituals els de Catalunya, Aragó, Astúries i el País Basc), i Ramon Magriñà (exportador a Suïssa, França i diversos països llatinoamericans). A més a més, aquest autor afirma que la primera marca comercial d'anís de Valls fou la de Francisco Farrés,

que va titular Sisquet de las Cartas, i que va estar en el mercat fins a principis del nostre segle (1957:286).

Totes aquestes dades contrasten amb les que ens aporta la matrícula industrial de 1899-1900. Aquí hi figuren només quatre fàbriques d'aiguardents: la de Joan Llobera Recasens, la de Joan Roig Ballesta, la de Josep Miró Rafí i la de Maria Hortet. En canvi apareixen dues fàbriques d'alcohol: la d'Agustí Gené Reverter (amb una caldera de 400 litres), i la ja mencionada de Joan Baptista Roca Sans.

D'altra banda, al Llibre de la Matrícula Industrial de l'any 1901, hi apareixen els següents fabricants:

Fàbriques d'aiguardents

- Josep Miró Rafí (Sant Antoni, 78), que posseeix una caldera de fabricació de 600 litres de capacitat
- Maria Hortet Papiol (Sant Francesc), amb una caldera de 600 litres
- Joan Guinovart Bonet (carrer d'en Bosch, 38), amb una caldera de 600 litres
- Pau Figuerola Vilanova (raval de Sant Francesc, 63), amb una caldera de 500 litres
- Pere Tondo Cartañá (Misericòrdia), amb una caldera de 400 litres
- J. Francesc Montserrat Martí (Farigola), amb una caldera de 297 litres
- Joan Baptista Roca Sans (Sant Benet, 2 i 4), que posseeix una rectificadora de 8.666 litres
- Joan Roig Ballesta (raval de Sant Antoni, 65), amb una caldera de 819 litres

Fàbriques d'alcohol

- Pompeyo Sastre Pallarés (Sant Francesc, 63), amb una caldera de 1.500 litres

Fàbriques de gasoses

- Juan Plana y Cía, que produeix de 100 a 300 ampolles per hora
- Pau Roca Rodon (Santa Anna, 8), que produeix 100 ampolles per hora

L'any 1902 trobem inscrita una nova fàbrica d'aiguardent: la de Pere Pallarés Bosch (Boronat), amb una caldera de 1.090 litres. La de Joan Roig Ballesta ja no apareix en la Matrícula Industrial d'aquest any. La fàbrica d'alcohol de Pompeyo Sastre Pallarés amplia la capacitat de la seva caldera fins a 3.550 litres. I la fàbrica de gasoses de Pau Roca Rodon apareix a nom de Pere Roca Casas, probablement el seu fill. Aquest any apareixen documentades quatre fàbriques d'anisats que en la matrícula de l'any anterior no apareixien:

Fàbriques d'anisats

- Ramon Magriñà Mialet (Sant Antoni, 109), amb una caldera de 1.086 litres
- Eusebio Roig Vidal (Sant Antoni, 69), amb una caldera de 1.425 litres
- Coloma Roca, Viuda de Castellet (carretera de Tarragona), amb una caldera de 300 litres
- Josep Blanch Pallarés (carrer de la Cort, 71), amb una caldera de 54 litres

Desconexem les causes perquè en la matrícula industrial de 1901 no apareixen aquestes fàbriques. El que està clar és que no totes es creen el 1902, ja que Domènech Vergés ens cita, per al l'any 1900, l'existència de la fàbrica de Josep Blanch, que no només fabricava anís sinó també el licor San Salvador; la fàbrica de Magí Castellet (que, probablement mort el 1901, apareix un any més tard a nom de la seva vídua); i finalment també la de Ramon Magriñà. La resta de fàbriques dedicades als anisats que són citades per Domènech Vergés no estan inscrites a la matrícula industrial de 1902.

Pel que fa a l'any 1903, les fàbriques d'aiguardents de Maria Hortet Papiol, de Pere Pallarés Bosch i de Joan Guinovart Bonet ja no hi apareixen inscrites. Tampoc no apareixen les d'alcohol de Pompeyo Sastre Pallarés ni la de gasoses de Juan Plana y Cía. D'altra banda, apareix inscrita una nova fàbrica d'anisats: la de Josep Vives Serra (Teatro), amb una caldera de 988 litres de capacitat.

Finalment, l'any 1904, últim any en què apareixen detallades les fàbriques del ram en la matrícula industrial (a partir del 1905 ja no hi figuren), la fàbrica d'aiguardent de Pau Figuerola Vilanova no hi apareix, mentre que la de Josep Miró Rafí augmenta la seva caldera fins a 700 litres; continuen inscrites les cinc fàbriques d'anisats del 1903; i n'apareix una de nova de gasoses: la de Josep Blanch Pallarés (carrer de la Cort, 71), el qual ja en tenia una d'anisats, com hem vist.

Aquí m'he limitat a indicar els noms dels fabricants dedicats al ram de l'alcohol al Valls de principis de segle a partir de les fonts consultades. Però, davant les múltiples incoherències i omissions observades, em veig incapaç de formular qualsevol tipus d'hipòtesi referent al nombre total, a les baixes i altes, o als anys de creació de les indústries. L'únic que es pot assenyalar amb un mínim de fermesa és que totes les fonts consultades són en major o menor mesura incompletes i, de l'altra, l'existència d'una gran diversitat productiva: un fabricant d'aiguardents pot tenir al mateix temps una fàbrica d'anisats, una de gasoses i dedicar-se a vendre vi. Aquest seria el cas, per exemple, de: Josep Miró Rafí, que en la matrícula industrial de 1904 també apareix inscrit amb un establiment de venda a l'engròs de vins del país; Ramon Magriñà Mialet, a "venta al por menor de vinos y aguardientes del país" (1904); Francisco Montserrat Martí i Josep Blanch Pallarés, que el 1914 venen vins al detall, i aquest últim, disposa també el 1904 d'una fàbrica de licors; Pere Tondo Cartañá, que el 1900 també ven vins a l'engròs, i la seva vídua, el 1924, vins al detall; Joan Guinovart Bonet, amb no només una fàbrica d'aiguardent sinó que també ven vins a l'engròs; Remei Grogúes i Anton Mallorquí, els quals, a més de fabricar l'Anís Mallorquí disposaven d'un establiment, a partir de 1920, anomenat La Licorera Vallense, on venien anissos, licors, brandi i altres begudes alcohòliques (per saber més detalls sobre aquesta empresa, vegeu l'annex 2); etc.

Després de l'edat d'or dels anisats de Valls, es constaten encara a Valls set marques diferents d'anís. Domènech Vergés fa esment, l'any 1957, de l'Anís Catalunya, de Josep Miró; l'Anís Futbol, de J. Llagostera; l'Anís Guasch, de J. Guasch; l'Anís Mallorquí, de Remei Grogúes; l'Anís Marruixa, de Joan Miralles; l'Anís del Pagès, de J. Sanromà; i l'Anís Valls, de Ramon Magriñà⁶. Aquest mateix autor també assenyala que els fabricants que es dediquen exclusivament als anisats són molt pocs, ja que la majoria fabrica també altres licors, entre els quals destaca: Pobletina, San Salvador, estomacal, rom, conyac, etc. (1957:295).

Les varietats d'anisats produïts a Valls responen al canvi dels gustos en cada època. Així, el que en el seu origen era el destil·lat tal qual de vi, anomenat *holanda*, ha anat transformant-se en anisat *sec* (en el període 1880-1920), en anisat semisec després, i finalment, en més i més *dolç*, fins arribar a l'etapa més moderna en què la quantitat de sucre supera els 300 grams per litre.

Cronològicament, pot situar-se l'inici del declivi de la indústria dels anisats de Valls cap a la dècada dels cinquanta, segons Domènech Vergés (1957:291). Aquest autor apunta que la principal causa de la crisi té relació amb la falta de capital, la qual cosa dóna lloc a: deficiències en l'elaboració, competència exterior i interior, i absència de publicitat eficaç. No obstant això, les set marques d'anisats que existien a Valls als anys cinquanta són molt més que les que hi ha en l'actualitat (l'Anís Mallorquí, únic supervivent de la famosa indústria. Annex 2). La vertadera crisi que estava per vindre s'inicià probablement cap a la dècada dels seixanta, i certament tindria relació amb la impossibilitat de modernització d'aquestes indústries, però també amb un important canvi i transformació dels gustos i dels hàbits de consum de la gent en aquestes darreres dècades.

Breus notes sobre el procés productiu de les indústries de licors i anisats de Valls

En primer lloc faré esment molt de passada del procés de fabricació dels licors i els anisats a les indústries de Valls, contextualitzant-lo en el fenomen de modernització de la indústria de l'alcohol de finals del segle XIX i principis del XX, per passar tot seguit a descriure el tipus d'avaries més corrents i els procediments periòdics de neteja que aquests tipus d'indústries realitzaven.

El procés de fabricació de l'anisat ha estat perfectament descrit en altres llocs⁷. Per aquest motiu aquí no ens hi aturarem. Tan sols anomenaré algunes peculiaritats d'aquest procés en les indústries instal·lades a Valls. L'anís era obtingut destil·lant en alambins l'alcohol rectificat, al qual se li havien barrejat les herbes o llavors en diferents proporcions segons les marques. Obtingut aquest destil·lat, se li afegia el xarop —sucre dissolt en aigua— restant tan sols filtrar-lo i deixar-lo envellir per presentar-lo al consumidor. La quantitat de sucre que corresponia per a cada litre era d'uns 50 grams, i la riquesa alcohòlica oscil·lava entre els 43 i els 45 graus. En intentar adaptar-lo als nous gustos, s'incrementà la proporció de sucre per litre fins a uns 300 grams, i en quedà un anisat molt més dolç i summament fi. Després només restava deixar-lo envellir entre sis i dotze mesos per tal que la qualitat augmentés espectacularment. Una altra particularitat era el sistema utilitzat per algunes empreses del ram per controlar el cultiu amb algun agricultor de la comarca i fiscalitzar-ne les diferents etapes del creixement i la recol·lecció (Domènech Vergés, 1957).

L'edat d'or dels anisats de Valls coincideix de ple amb la “febre d'or” vitícola provocada per l'expansió de la fil·loxera a França. Aquesta febre productora i exportadora implica una modernització tecnològica a la indústria de l'aiguardent, caracteritzada per la introducció d'alambins més grans i resistents, calderes de vapor i sistemes continus en la destil·lació i en la rectificació. Al mateix temps, aquesta eufòria va animar la instal·lació de destil·leries industrials, amb tecnologia moderna, gran capacitat i més

capital, i el suport, en la gran majoria de casos, de socis econòmicament i socialment importants. En el cas de les comarques tarragonines, l'augment de l'exportació que es va produir a meitat del XIX va impulsar molt les indústries d'alcohol, la qual cosa implicà una modernització tecnològica i la creació de grans indústries. Serà a començaments del 1900 quan apareixeran, al costat dels petits fabricants d'aiguardent tradicionals, els fabricants d'alcohol "moderns", dotats d'aparells de destil·lació i rectificació continus i amb una més gran capacitat de negociació en l'adquisició de primeres matèries. No obstant això, les comarques tarragonines, entre les quals s'inclou l'Alt Camp, no van poder fornir de vins als fabricants més moderns, els quals estaven condicionats per les exigències de la producció a gran escala, per la qual cosa va haver-hi, ja en aquest segle, un procés d'absorció i/o expansió a altres regions amb major capacitat vitícola (Puig Raposo, 1993:107). Aquest serà un altre dels factors que influirán en la decadència de la indústria dels licors i dels anisats de Valls.

A través de les actes d'inspecció sobre el funcionament o avaria de fàbriques d'alcohols del període 1920-1925, on queden anotades les avaries i les repeses, podem deduir quines eren les interrupcions més freqüents en les indústries implantades a Valls. En aquestes actes apareixen citades les següents fàbriques: la Sociedad Anónima Monegal, representada per Nicolau Aymerich; la Vinícola Alcoholar de Valls, S. A., representada per Indalecio Vergés; la fàbrica de Magí Magriñà, i una altra de nom il·legible. Les suspensions de les operacions d'aquestes fàbriques són causades per les avaries localitzades en els llocs següents: en el tub de sortida de les vinasses, en la llar de la caldera de vapor, en la columna destrossadora, en els conductes de sortida de les vinasses i en la bomba d'aigua.

D'altra banda, unes *Actes de neteja de les destil·leries de Valls*, de l'any 1919, ens mostren tot el procés de neteja que periòdicament devien seguir aquestes fàbriques, així com algunes dades més sobre el tipus d'avaries més freqüents. Es tracta de les anotacions que l'autoritat local fa durant els mesos d'agost i setembre en relació als seus requeriments per presenciar tot el procés de neteja de la destil·leria de la Sociedad Anónima Monegal. Delegació de Valls, la qual fabrica els Vinos Marca Juan Dalmau, i que està firmada i representada per Nicolau Aymerich: el 21 d'agost s'aixeca l'acta sobre el "requerimiento de la Autoridad Local para presenciar la suspensión de las operaciones de rectificación para proceder a su limpieza"; el 22 d'agost, "requerimiento... presenciar el funcionamiento de las operaciones de rectificación después de haber procedido a su limpieza"; el mateix 22 d'agost, "requerimiento... suspensión de la operaciones de rectificación a causa de haberse inutilizado el regulador"; el 26 d'agost, "requerimiento... presenciar las operaciones de rectificación después de quedar arreglada la avería del regulador"; el mateix dia 26, "requerimiento... suspensión de las operaciones de rectificación a causa de avería"; el 10 de setembre, "requerimiento... suspensión de las operaciones de rectificación para proceder a su limpieza"; i l'11 de setembre, "requerimiento... presenciar el funcionamiento de las operaciones de rectificación después de haberse procedido a su limpieza".

Podem extreure tot un seguit de conclusions a partir d'aquestes actes: en primer lloc, l'estricta control que l'autoritat local exerceix sobre les indústries, no només pel que fa

a les operacions de neteja i represa (control comprensible per tal de garantir la qualitat i la legalitat de la rectificació), sinó també a totes les avaries i les posteriors posades en marxa. D'altra banda, cal destacar la relativa freqüència amb què s'aturen les operacions de rectificació, ja sigui per realitzar la neteja —en el cas exemplificat, cada vint dies— o per avaria.

No obstant això, aquestes dades només poden servir-nos a nivell orientatiu, ja que comprenen un període de temps certament ínfim, i no han estat contrastades amb altres casos.

Els establiments del ram de l'alcohol a Valls (1900-1939)

Com he indicat més amunt, un dels elements que caracteritzaven els fabricants d'alcohols i licors de Valls era la seva diversificació d'activitats. Els establiments que es dedicaven en major o menor mesura, directament o indirectament al ram de l'alcohol, són una mostra d'això. Però al mateix temps, el nombre total d'aquests establiments ens ofereix altres informacions: per exemple el grau d'importància que aquesta indústria va suposar per a la població activa de l'època, és a dir, el nombre de persones que vivien de l'alcohol⁸. Al mateix temps ens indica quins foren els alts i baixos del negoci, els quals cal relacionar-los indubtablement tant amb els esdeveniments polítics com amb les fluctuacions del comerç exterior i interior, tema que necessitaria un estudi a part per ésser abordat.

En la taula que es mostra en l'annex 1 s'inclouen tots aquells establiments que s'han considerat relacionats, directament o indirectament, amb la indústria dels licors i dels anisats⁹. De les dades extretes, observem que els establiments dedicats a la venda de vi, aiguardents i licors al detall són els més nombrosos, arribant al seu punt màxim els anys 1900 (amb 16 establiments), 1920, 1927 i 1929 (tots amb 14 establiments). A mesura que avança la dècada dels trenta, el seu nombre va caient progressivament, la qual cosa corroboraria d'alguna manera la hipòtesi que l'edat d'or de la indústria dels anisats de Valls s'inicia al final del segle passat i perdura fins als anys vint. És també en aquesta dècada quan observem el nombre més elevat d'establiments dedicats a la venda d'aiguardents aromatitzats i l'aparició d'un establiment dedicat a la venda de cervesa a l'engròs. Pel que fa als dedicats a la venda de vi a l'engròs, aquests mantenen un nombre d'establiments més o menys constant, per bé que a partir del 1924-25 augmenten relativament. Les tavernes mostren clarament un descens gradual al llarg dels trenta-nou primers anys del segle, amb les notables excepcions dels anys 1916, 1917 i 1918, quan aparentment sense cap motiu en un any es multipliquen per tres, per acabar reduint-se dràsticament tres anys més tard, també sense causa aparent. Finalment, la figura de l'especulador de vins ens apareix a partir del 1908 i perdura al llarg de tot el període estudiat.

També cal fer referència als calderers i als fabricants de bótes (no inclosos en la taula), dels quals constatem l'existència a Valls de 4 i 4, respectivament, l'any 1901; de 3 i 2, el 1903; 2 i 2, el 1914; 1 i 3, el 1929, i només 2 fabricants de bótes l'any 1938.

Conclusions

La important indústria d'aiguardents que a poc a poc s'anà consolidant a Valls des dels inicis del XVIII va establir i preparar les bases de l'“època d'esplendor” dels licors i dels anisats de Valls, els inicis de la qual es poden situar cronològicament als anys de la febre d'or vitícola (dècada dels vuitanta del XIX). Aquesta bonança va perdurar fins als anys trenta, tot i que a la dècada dels cinquanta encara es constaten set marques d'anisats. No va ser fins als anys seixanta que aquestes indústries van entrar progressivament en crisi i van anar tancant una darrere l'altra. Les tradicionals virtuts atribuïdes als alcohols, les quals consideraven els destil·lats tonificants, alimentaris, energètics, estimulants i aperitius, a més a més de profilàctics i curatius (Menéndez, 1990:114 i Oliver, 1993:471), poden explicar en certa mesura l'èxit d'aquesta indústria vallenc. En un context social caracteritzat per una deficient nutrició alimentària, la ingesta d'alcohol podia suplir perfectament les necessitats de calories i reduir al mateix temps la fam.

Per contra, les causes que expliquen el progressiu declivi d'aquesta indústria fan referència a la impossibilitat de molts productors de modernitzar les seves indústries (recordem que es tractava en molts casos d'empreses familiars), segurament per una falta de capital suficient per adaptar-se al procés productiu capitalista que buscava la producció a gran escala. Precisament les grans indústries de l'alcohol, que disposaven de la tecnologia i de la modernització necessàries i que havien nascut a redós del capitalisme industrial que exigia la fabricació en grans quantitats per fer rendible la indústria, es van trobar incapacitades per implantar-se a la nostra comarca, ja que els productors autòctons no eren capaços de subministrar les primeres matèries que aquestes indústries exigien, les quals es desplaçaren a altres indrets més productius.

En funció de les fonts consultades i de les dades obtingudes, em veig incapaç de donar algun tipus de resposta a la contradicció que suposa el fet que el període de vitalitat de la indústria dels licors i dels anisats de Valls coincideixi amb els anys posteriors a la fil·loxera. Això confirma l'extraordinària complexitat d'aquesta etapa i mostra la necessitat de realitzar més estudis seriosos sobre aquest fenomen.

Finalment, vull assenyalar que la diversificació d'activitats productives, que alguns autors han atribuït a la necessitat de molts industrials d'ampliar el seu radi d'acció per fer front a la crisi i a la ruïna econòmica que suposava especialitzar-se en la fabricació d'anisats, resulta del tot desmentida en observar l'alt grau de diversificació existent entre els productors de principis de segle, dedicats indistintament al negoci de l'aiguardent, del vi, dels licors, dels anisats o de les gasoses. La diversificació no és fruit de la crisi sinó que més aviat ho és de la prosperitat. També cal tenir en compte que estem parlant de negocis familiars que perfectament podien dedicar-se a una multiplicitat d'activitats al mateix temps.

Annex 1. Relació d'establiments dedicats al ram de l'alcohol a Valls (1900-1939)

	VENDA A L'ENGRÒS DE VINS ¹	VENDA A L'ENGRÒS AIGUARDENT AROMATITZAT ²	VENDA AL DETALL VINS, LICORS I AIGUARDENT ³	CERVENSA A L'ENGRÒS	TAVERNES	ESPECULA- DORS DE VI
1899-1900	7		16		6	
1901	7		9		6	
1902	3		9		6	
1903	5		5		6	
1904	4		6		6	
1905	7		13		9	
1906	8		10		8	
1907	10		10		8	
1908	7	1	10		6	2
1909	6	1	9		5	1
1910	6	2	8		4	—
1911	5	2	8		4	1
1912	5	2	8		4	1
1913	4	2	10		4	1
1914	4	2	10		4	1
1915	5	2	10		4	—
1916	6	6	11		11	—
1917	6	6	12		10	—
1918	6	6	13		9	—
1920-21	4	2	14	1	2	1
1921-22	5	4	11	1	1	—
1923	9	4	12	1	1	—
1924-25	11	5	12	—	1	—
1925-26	10	6	12	—	1	—
1927	10		14	—	1	—
1929	9		14	—	1	—
1930	8		12	1	1	1
1932	7		13	1	1	1
1934	11		9	—	2	1
1935	11		8	1	2	1
1936	11		7	—	2	1
1937	9		8	1	2	1
1938	8		7	1	2	1
1939	8		6	1	3	

(1) El 1929, s'inclou un establiment de venda d'aiguardents a l'engròs.

(2) El 1908 i el 1909, apareix sota el nom de "venda d'aiguardents i esperits".

(3) El 1900 i el 1901, dos establiments dels indicats es dediquen també a la venda de vins estrangers. El 1916, dels 11 establiments que s'assenyalen, 4 ofereixen vins del país; 1, vins, aiguardents i licors; 5, alcohol; i 1, aiguardent al detall. El 1917, la relació és, per ordre: 4, 2, 5 i 1. El 1918: 4, 2, 5 i 2. El 1923, 1 dels 12 establiments es dedica als vins estrangers i als aiguardents compostos. Finalment, el 1927, 9 dels 14 establiments es dediquen a la venda de vins generosos i anisats aromatitzats.

Annex 2: La fi de l'anís de Valls. Reflexions de l'últim fabricant d'anisats

Fama de l'anís de Valls

“Aquí Valls ha sigut sempre famós per l'*anís de Valls*. Anys enrere deien que era per l'aigua, però això és una rucada perquè l'aigua si es destil·la... és la mateixa [...] Mira, era reconegut a tot arreu. No a nivell local, a nivell mundial! Aquí marxaven no només anís, anís i tot tipus de licors d'aquí, i marxaven cap a Cuba, t'ho puc explicar. Anaven cap a Sitges, i encabat cap a Cuba. Aquí s'exportava cap a Cuba. [...]”

Hàbits de consum

“Anys enrere es bevia molt més... Es bevia molt més vi, es bevia molt més anís... Allavores pensa que la gent anava amb carro, i portava allí lo carretellet de vi, una d'allò d'anís, cassalla que era seca, moscatell perquè fotíem la barreja al dematí ja quan s'aixecàvem. Els pagesos al defora no en bevien d'aigua, bevien vi i bevien de tot. El que passa que allavores es pencava molt, i allò se cremava [...] Allavores no es bevia Coca-cola, allavores només hi havia la cervesa, però tampoc se gastava ni una dècima part de la que es gasta ara... Allavores, los que anaven al defora, amb el carro, ja hi portaven, ja et dic, lo carretellet d'orlanda, o lo carretellet del vi, i el dinar se'l feien al defora perquè els pagesos no venien a dinar a casa. I allavores al migdia vora l'estiu, quan fotia aquella juliada, allavores se fotien lo trago! [...] Abans se pencava més, se menjava més... Se bevia més que no pas se menjava. Aquell home que anava al defora, i se fotia un trago clag, clag, clag,... Dius: hosti! Però allavores s'anava amb l'aixada, eh! Anava amb l'aixada a cavar ceps! I cavant ceps, no pateixis, que ja la treia tota l'adrenalina. I quan dellò ja tornava a tindre set, i es tornava a fotre trago!”

Aiguardent i orlanda

“L'aiguardent no és res més que el vi passat per l'alambic... Anys enrere també es feien orlandes, que és una altra cosa que també s'ha perdut completament. Se bevia orlanda que feia 60 graus! I els carreters se fotien orlanda com si res!”

Alcohol

“L'alcohol el fa una rectificadora, o sigui, hi ha varies columnes amb foc a l'interior, i allavores surt l'alcohol. En canvi això altre [orlanda] és un alambic amb tres condensadors, que el que fa és augmentar el grau. Allavores posàvem el vi dins de l'alambic, i sortia l'orlanda o, com tu li dius, aiguardent.”

Licor

“El licor es feia: posant dins de l'alambic herbes, cadasacú li dóna el gust que vol i allavores l'alcohol corresponent, es fa bullir, i surt com si diguéssim lo destil·lat del licor. I allò ja et surt aromàtic, et surt a 80 o 90 graus, i acabes fins que et queda residus per llençar. Arriba un moment en què ja es perd, o sigui, hi ha unes petites quantitats que es perden.”

Anís

“L’anís és exactament lo mateix; el que passa que, així com amb el licor es posa cadascú les herbes que vol, amb l’anís es posa la matafaluga, però jo també hi poso l’anís estrellat... Aquest és un anís que li diuen *anís de Badiana*, o sigui, que en lloc de ser la matafaluga és un granet petitet que fa una estrella, per això li diuen estrellat. O sigui, la matafaluga té una olor característica, i aquest també, i de la unió de les dues olors li dóna l’olor característica de l’anís nostre. L’anís estrellat té una olor característica que mata el gust de la matafaluga...”

Estomacal

“Li deien estomacal perquè les herbes que hi posàvem més aviat eren sedants [...] lo que passa que ara no t’ho deixen posar *estomacal* perquè com que porta alcohol no t’ho deixen posar. I ara doncs es diu *licor* a seques.”

Empreses dels anys 20

“Aquí es feia: començant per dalt, l’Anís Catalunya d’un tal Miró, l’Anís la Zebra que era del Claravalls, l’Anís Magriñà, l’Anís Guasch que era del Guasch, l’Anís del Pagès, l’Anís Marruixa que era de Miralles, i nosaltres [Mallorquí]. Set. Això era als anys vint, però els últims que han plegat, han plegat dels seixanta cap aquí...”

Història de l’empresa Mallorquí

“La va fundar la meua mare als anys divuit, però aquí, en aquest mateix lloc, anys enrere, cap al 1800, ja hi havia hagut una fàbrica... Allavors aquella fàbrica se’n va anar enlaire, i s’ho va quedar una altra casa que ho va fer servir com a magatzem d’abono. I allavors s’ho va quedar la meua mare i van muntar això als anys 18. I quan van muntar això hi havia lo Magriñà, lo Miró, lo de la Zebra... no sé com es deia, lo del Pagès... Però tots tenien feina, eren petites empreses, però tenien feina. [...] Allavors es va morir la mare i va passar al meu germà gran, vam constituir una societat, i allavors es va morir mon germà gran i m’ho vai quedar jo. Però jo m’ho vai quedar per força, perquè la meua feina no era aquesta, que era anar a vendre. Jo hi estava però l’ajudava, però la meua feina aquí era més de despatx, qui feia anar els alambics o tot era ell. [...] Jo era qui tombava sempre, era hores aquí. I allavors ja em vaig quedar aquí. [...] Aquí havíem arribat a frabricar rom, menta, ginebra, estomacal, calisay, perquè allavors hi havia el calisay que estava registrat però tot se feia a granel. [...]”

Interpretació de la crisi

“Ara, allavors es despatxava molt, ara ha baixat moltíssim això. S’ha baixat per moltes coses, eh!, s’ha baixat entre altres coses perquè té uns impostos molt elevats ara. I a més la gent, els costums varien i allavors els fan variar, perquè pensa una cosa: avui dia una persona que aprècia el gènere, jo si per cada ampolla de les meves hagués d’apuntar lo que val, hauria de valdre 5 mil peles! Perquè jo no miro hores, al meu treball no en donen de valor, però si jo hagués de tindre gent com una altra empresa... Perquè m’ho faig tot jo! Si no, escolta!, ja m’explicaràs que et tinguis que estar allà que et ragi un rajolinet, anar posant foc. [...] Perquè les coses les has de vetllar! Doncs si a tot això li sumes els impostos, i ho han volgut modernitzar tot, doncs val calés. [...]”

“Per què tinc que gastar calés per después deixar-ho córrer? No, tu... Bueno, escolta, jo dic que ho faig de la manera tradicional vulguent dir amb el sentit de que ho faig ben fet, eh! Perquè avui en dia se fa molta porqueria, lo que passa que es ven pel nom. A més a més, jo si avui dia ho hagués de muntar, ho muntaria tot d’acer i tot nou, però doncs, no és rentable, jo per què m’he de gastar vint-i-cinc milions si después ho haig de perdre tot? Això és un absurd... [...] És que avui el problema, és el problema dels estocs, eh! No de jo! Les grans fàbriques, eh! És que anys enrere, tu tenies una fàbrica de motos o de bicicletes, i podies permetre’t el luxe de tenir cinc-centes bicicletes o mil bicicletes! Però avui en dia, no, perquè els estocs te pugen calés, i después hi ha els impostos. I escolta, anys enrere no pujava res, res. [...] O sigui, va durar una època en què posar un negoci era rentable; avui, no és rentable. Has de pensar que avui en dia una gran companyia té possibilitat en la diversificació. Si mires les empreses del sector, el que han fet és diversificar-se, vull dir que, si no, no pots sobreviure, i aquí està el problema. I tu a petita escala no pots competir. [...]”

“Jo faig anís i licor, i bueno, el brandi, que ja el tinc amb estoc, i aviat deixaré de fer-ne perquè no l’acabaré abans de que plegui. [...] El mercat és més aviat local: botigues petites i això, però també hi ha gent de fora que en ve a buscar, vénen alemans a comprar-ne, que em diuen: ‘Oh! Quin anís!’ [...] Jo faig de majorista, perquè també m’haig de guanyar la vida amb algo, no? Venc vermut, i moscatell.”

“Abans la cervesa es venia, però abans els que bevien cervesa eren els alemans... Aquí també se’n feia, però em refereixo que anys enrere, el país que era consumidor de cervesa era Holanda, Alemanya, Dinamarca... Per què? Allà no hi ha la quantitat de ceps que hi han aquí. Totes les coses les has d’apropiar al moment en què estàs, amb el que tens! Aquí sobraven vinyes. Com ho arreglen ara? Ara aquí surt lo ministre i diu: ‘S’ha d’arrencar vinyes!’ Anys enrere no ho feien així. Anys enrere tenies la vinya i l’havies heretat dels teus, i havies de cuidar la vinya, tu! I si et daven un ral del vi, era un ral de vi, i s’ha acabat la història! Però ara no, ara és pitjor que abans, això!”

Canvis tecnològics

“Jo ho continuo fent tal i com es feia anys enrere. Avui dia, per què et penses que molta gent ven? Pel màrqueting! No per la qualitat! Perquè una cosa, si està mal feta però hi ha la propaganda al darrere... De canvis, l’únic que hi ha hagut ha sigut en el filtratge perquè t’has d’anar adequant a les normes, els sistemes de clarificació també. [...] Pensa que aquí van arribar a treballar dos o tres homes i quatre viatjants, als anys... entre els 20 i els 30. Pensa que teníem quatre tios tombant per tot arreu, perquè allavors se despataxava molt, i a granel, o sigui anaven amb carretells, o sigui botetes, de 60 que n’hi deien de mitja càrrega, de càrrega que eren de 120, de 500 litres... Jo encara me’n recordo que baixaven camions de dalt d’Andorra i prenien mitja bóta que deien d’anís, mitja bóta de rom, mitja bóta de conyac, mitja bóta... [...] Abans potser se feien 100.000 litres a l’any, més o menys, tant nosaltres com els altres!

Procés de producció

“Aquí hi havia sindicats. Allavores hi havia molts particulars que es dedicaven al vi, perquè allavores hi havia tots los del ram del vi. Allavores te n’anaves allà, els hi compraves vi al sindicat o al particular, portàvem el vi, allavores el destil·làvem i allavores féiem les orlandes i a més a més compràvem l’alcohol per fer els anissos, i per fer el licor. [...]”

Època d’esplendor dels anisats

“Aquí a Valls l’època d’esplendor va ser fins als anys cinquanta-seixanta... Però és que allavores era l’època d’esplendor de tot aquí a Valls! Aquí a Valls era l’època d’esplendor dels blanquers que en deien, aquí hi havia la principal indústria de cuiro i de pells! Totes les fàbriques que van passar a Igualada van ser de fàbriques que van plegar aquí perquè aquí la gent ja es guanyava la vida perquè hi havia moltes fàbriques de llana i de pells i de cuiro. [...] Aquí Valls era molt industrial, aquí hi havia licors, pells, hi havia... Era molt industrial, se’n tocaven moltes de coses. [...] El que passa que la fama [dels anissos] no és que s’hagi acabat, el que passa és que és prohibitiu! La gent s’ha tirat amb altres coses! Totes les coses tenen èpoques.”

Alts i baixos de la indústria

“Jo no ho he conegut això. Jo sé el que sentia a dir allavores al meu pare i a la meva mare. I deien que, cony, això era un bon negoci abans. Si aquí, la meva família, ens van poder portar en col·legis interns, i a més a més tenien treballadors que vol dir que també vivien d’aquí, doncs... Has de pensar que aquí als anys trenta hi va haver una baixada molt forta, perquè aquí a Espanya hi havia molt de vi com a conseqüència de que els francesos sempre han comprat aquí el vi, perquè el vi bo sempre l’han vingut a buscar aquí els francesos! I allavores què feien aquests païos? Venien a buscar el vi bo aquí per encabeçar els seus! [...] Als anys trenta hi va haver això a Alger, a la colònia francesa que tenien, i allavores hi va haver molt de *boom* també de vi aquí a Espanya perquè representa que el compraven a baix a Alger. Van fer plantacions baix, i allavores els francesos compraven allà. I també hi va haver moltes indústries del vi o així, que hi va haver una clatellada, una baixada en aquells anys... per allà el trenta-cinc o així. Després se va recuperar, però hi va haver una baixada molt... I després se van trobar amb la Guerra Civil, i això pitava [es refereix a la seva indústria] però allavores, als anys de la Guerra, les vam passar putes, eh! Abans de la Guerra ja hi va haver una caiguda. Quan van fer l’Exposició a Barcelona, era perquè ja pitava aquí a Catalunya. Ara, allavores va vindre la Guerra i la van ensorrar Catalunya. Allà pels anys trenta-nou o quaranta, jo dic que ara és una merda, però és que allavores també va ser una merda! Aquí als anys trenta-nou/quaranta vam haver de començar de zero, naltros i tothom! I ens vam haver d’espavilar. I per allà al quaranta-cinc ja va començar a tornar a pujar. Ara, hi havia unes perspectives que avui no hi són [...]. I tot això va anar pujant fins que va arribar la crisi del petroli a l’any setanta-tres.”

Bibliografia

ARXIU HISTÒRIC MUNICIPAL DE VALLS. Administració general. *Actas de limpieza de destilerías de Valls*, 1919.

ARXIU HISTÒRIC MUNICIPAL DE VALLS. Administració general. *Actas de inspección sobre el funcionamiento de fábricas de alcohol*, 1920-1925.

ARXIU HISTÒRIC MUNICIPAL DE VALLS. Hisenda. Llibres de Matricules Industrials, anys: 1899-1900, 1901, 1902, 1903, 1904, 1905, 1906, 1907, 1908, 1909, 1910, 1911, 1912, 1913, 1914, 1915, 1916, 1917, 1918, 1920-21, 1921-22, 1923, 1924-25, 1925-26, 1927, 1929, 1930, 1932, 1934, 1935, 1936, 1937, 1938, 1939.

ARXIU HISTÒRIC MUNICIPAL DE VALLS. Hisenda. Padró dels industrials subjectes al pagament de l'arbitri sobre begudes espirituoses, escumoses i alcohols, anys: 1918, 1924-25, 1925-26, 1927.

CARDÓ I SOLER, Josepa (1983): *L'evolució dels conreus del Camp de Tarragona a partir del segle XVIII*. IEV, Estudis Vallencs XIII, Valls.

DOMÈNECH VERGÉS, Josep Maria (1957): "Posible resurgimiento de la industria local de anisados", *Juventud* núm. 735 (23 de febrer), Valls.

GIRALT I ESTEVE, Olga (1993): "Els vins dels Països Catalans a les Exposicions Universals (Londres 1851-París 1900)", a GIRALT, E. (coord.): *Vinyes i vins: 1.000 anys d'història*, Ir vol., Publicacions de la Universitat de Barcelona, Barcelona.

IGLÉSIES, Josep (1988): *La plaga de la fil·loxera i les seves conseqüències a Catalunya*. Edicions Barcino, Barcelona.

MARTÍ I MARTÍ, Carles (1983): "La societat agrària i rural al Baix Camp: canvi i evolució", a *Societat pagesa al Baix Camp: canvi i evolució* (ponències presentades al Primer Seminari sobre el Baix Camp), CER Arnau de Palomar, Quaderns de Divulgació Cultural núm. 5, Riudoms.

MARTÍNEZ SHAW, Carlos (1991): *Aiguardent i mercat a la Catalunya del segle XVIII*. Editorial Eumo, Vic.

MENÉNDEZ, E.L. (1990): *Antropología médica. Orientaciones, desigualdades y transacciones*. Cuadernos de la Casa Chata 179, México.

OLIVÉ I OLLÉ, Francesc (1981): *El Valls dels segles XVIII i el comerciant d'aiguardents Anton Baldrich i Janer*, IEV, Estudis Vallencs X, Valls.

OLIVER I MORAGUES, Manuel (1993): "Del vi a l'aiguardent. Mallorca XVIII-XIX", a GIRALT, E. (coord.): *Vinyes i vins. 1.000 anys d'història*, Publicacions de la UB, Barcelona.

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

PEDRERO Y CABALLERO, Emilio (1900): *Guía de Valls y su partido*. Tipografía "La Catalana" de E. Castells, Valls.

PUIG RAPOSO, Núria (1993): "La modernització de la indústria del alcohol en Tarragona, Ciudad Real, Navarra y Granada (1888-1953)", a *Revista de Historia Industrial*, núm. 4, Publicacions de la UB, Barcelona.

ROSSI I CALLIZO, Glòria (1986): *Tots els licors de Catalunya*. Edicions Cap Roig, Barcelona.

Notes

1. Vegeu també l'annex 2.
2. Vegeu la magnífica exposició que, per al segle XVIII, fa Martínez Shaw (1991).
3. Arxiu Municipal de Valls (Hisenda): Llibres de Matrícules Industrials, anys: 1899-1904; el llibre d'Emilio Pedrero y Caballero (1900); i el 14è Premi Extraordinari dels Jocs Florals de les Festes Decennals de la Mare de Déu de la Candela de Valls de l'any 1951, el recull d'articles de Josep Maria Domènech Vergés (1957).
4. Possiblement es tracta de la mateixa de Pere Tondo Cartaïa.
5. Incloc la relació de fabricants de gasoses per tal de ressaltar la diversificació de l'activitat d'aquests industrials de principis de segle, ja que en molts casos un mateix fabricant produeix aiguardent, anisat i gasosa al mateix temps, a més de dedicar-se a la venda a l'engròs o al detall de vi (com veurem més endavant).
6. Segons les fonts orals consultades, l'Anís Futbol podria correspondre a l'anterior Anís la Zebra, fabricat per un tal Claravalls. D'altra banda, l'Anís Valls era conegut també amb el nom d'Anís Magriña.
7. Vegeu, per exemple, Rossi (1986:43) i Martínez Shaw (1991:23 i ss.).
8. Quan parlo d'*alcohol* m'estic referint indistintament a aiguardent, vi, licor, anisat, rom, etc.
9. Font: AHMV, Llibres de matrícula industrial, 1899-1939 (excepte 1919, 1928, 1931 i 1933, inexistents).