

LA BONA VIDA

Una bona tassa de cafè



Jaume Fàbrega

Bo i viatjant, hi ha gent que es troba amb la sorpresa que a molts països –fins i tot d'Europa– no és corrent el cafè *espresso*, a l'estil italià, tal com el coneixem. Del cafè *normal* –com es diu a Alemanya– al grec, turc o balcànic, la beguda de *les set aromes del món* s'elabora de formes ben diferents.

L'origen del cafè és Àfrica. Segons la llegenda, un pastor etiop va observar que les seves cabres es desvetllaven i estaven més animades després de mastegar les estranyes baies d'un arbust. Algun imam islàmic en va dir bé, perquè així podia resar més. En efecte: la planta del cafè (*Coffea arabica*) sembla que procedeix del Sudan i Etiòpia. Tanmateix, en aquesta àrea, el cafè és anomenat *bun*, per la qual cosa se'ns presenta la qüestió de l'origen del nom *cafè*. Un nom que ens ve de l'italià *caffè*, i que al nostre territori és documentat per primera vegada l'any 1704 (*Tarifa dels preus... que entren en lo principat de Catalunya y Comtats de Rosselló y Cerdanya*). El baró de Malda, aristòcrata barceloní de final del XVIII –en plena puixança de la xocolata desfeta– ja en parla com d'una beguda coneguda, però a la qual ell i els seus amics hi troben un gust massa amarg. El terme occidental sembla



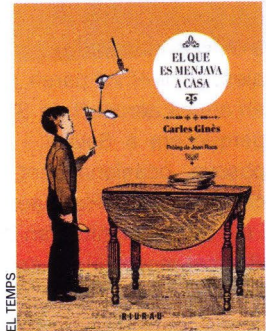
EL TEMPS

que ve de l'àrab *qahwah* que, això no obstant, originàriament es referia a una beguda alcohòlica. Sembla provat que la pràctica d'infusionar llavors de cafè torrades va començar a l'Àrabia del segle XVI –recordem la prohibició islàmica de beure alcohol–, perquè hi ha dades que el primer cafè com a establiment públic es va obrir a la Meca l'any 1511. Els turcs, que en aquells moments són a l'època d'auge de l'imperi otomà –que inclou Àrabia–, el porten a Turquia cap al 1530, on el nom, en turc, és *kahve*, que és el que passarà a les llengües occidentals. Quan els turcs abandonen precipitadament l'intent d'assalt de Viena, a principi del XVII, n'hi deixen uns quants sacs. I, a partir d'Àustria, el cafè i els cafès o cafeteries s'estenen com la pólvora –en aquest cas negra negra– de Turquia, arreu d'Europa.

MILFULLS

Allò que es menja a casa

Aquest és la mena de llibres que qualsevol família d'arrel catalana en què s'ha menjat bé hauria de poder fer. Preservar "la nostra vella cuina familiar", com deia l'autor d'*El que hem menjat*, és una tasca encara pendent, força sovint. Carles Ginès ho fa amb les receptes i quaderns de la seva família, radicada al Gironès: receptes familiars de tres generacions, aplegades en un volum: *El que menjava a casa* (174 pàgines, amb il·lustracions de Pere Ginard i pròleg de Joan Roca, cartoné). Carles Ginès, que és un bon escriptor, comença el llibre amb un interessant pròleg o justificació, on glossa "la meua vida gastronòmica al costat de les àvies". I a continuació ve el receptari, concís i ben escrit: primers plats, segons plats, postres i berenars: la cuina més genuïna del país de Josep Pla.



EL TEMPS