

◀ **Porró de quatre galets:**  
Dibuix original d'Enric Adserà Riba (2018)

## HISTÒRIES DE **BOTS, CÀNTIRS I PORRONS**

Un recorregut per l'art de beure a galet

Beure a galet, per definició, significa beure deixant que el líquid flueixi a la boca sense que el recipient toqui els llavis.

Cat. Beure a galet  
Fra. Boire à la régalade  
Ita. Bere a garganella  
Cas. (?)

Tant el bot i el porró per beure vi, com el càntir per beure aigua, es fan servir per beure a galet, aixecant l'estri a una determinada alçada, cosa que facilita el broll de líquid i propicia un raig cap a la boca del bevedor o bevedora.

**Josep M. Rovira i Valls** · Autor del llibre *El porró*, de Poblet a Nova York.



Personatge bevent amb riton a galet. Fresc procedent d'Herculà, segle I dC. © Fotografia: Museu Arqueològic Nacional de Nàpols.

## Beure a galet a l'antiguitat

Les representacions més evidents de beure a galet a l'antiguitat les trobem a l'antiga Roma. Els romans van evolucionar el *rython grec* i van crear la versió en vidre bufat a la qual anomenen *cornu potorio*. El riton és un contenidor de vi fet de banya de bòvid, ceràmica, bronze i, fins i tot, d'or i de plata, que s'usava com una copa, per beure a galet o xumant pel forat que hi havia a l'extrem més prim.

Al Museu de Nàpols, procedents de l'antiga ciutat de Pompeia – ciutat de la Campània, que va ser destruïda per l'erupció del Vesuvi l'any 79–, hi ha diversos plafons pictòrics, baixos relleus i escultures, on es veuen personatges bevent a galet amb un riton. A les representacions de les orgies bàquiques, del mateix museu, fan servir el riton per beure a galet o per fer-lo rajar al damunt dels cossos nus de les dones i dels homes que participen en la festa. En altres museus de la cultura romana, podem trobar altres escenes amb el riton que representen la libació: ritual religiós que consisteix a fer una ofrena a una divinitat, en aquest cas a Bacus o Dionís, fent rajar el vi a terra i així torna a la terra el que és de la terra.

A l'antiga Grècia, l'ús del riton figura en alguns relleus i en ceràmiques negres, tot i que l'acte de beure a galet no és tan evident com a les representacions romanes. El riton és un atuell habitual també a algunes cultures nòrdiques com, per exemple, un exemplar de vidre, de la cultura llombarda, datat al segle VI.

A l'edat mitjana, en canvi, no hem pogut trobar cap representació de beure a galet amb cap atuell. Hi ha, però, diverses representacions de personatges xumant d'una mena d'ampolla bulbosa amb un llarg galet, com els que es troben en diversos museus i col·leccions, de procedència o d'influència islàmica: a la Bíblia de Sant Pere de Roda (s. XI), a les Homilies de Beda (s. XII) i fins i tot al famós tapís de Bayeux (s. XI) on es veu un personatge bevent amb riton.

## El càntir

Noms: càntir, cànter, pitxell, selló

L'origen del càntir com a peça de terrissa composta per broc i gallet és ancestral. El seu precedent seria el recipient conegut com a asc, atuell generalment amb dos brocs, o els guttus, alguns dels quals, fets de vidre bufat, semblen petits porrons.

L'indret del món on més es va desenvolupar el càntir, tal com el coneixem ara i tot i que no té un origen definit ni en temps ni en localització geogràfica, és als països de la riba mediterrània, sobretot a la part meridional de la península Ibèrica, en algun indret del sud de França (*gargoulette*), a Itàlia (*brocca*) i al nord d'Àfrica.

N'hi ha de molts materials: els de vidre –càntirs de bateig– d'aram, de porcellana i, fins i tot, de plàstic. L'extraordinària col·lecció de càntirs de vidre del castell de Peralada val un viatge. No ens allargarem més en l'origen del càntir per fer-vos venir ganes d'anar al **Museu del Càntir d'Argentona**, l'exposició del qual és la millor mostra de la història del càntir que es pot trobar.

Com el bot, el càntir té una doble funció: estri per a transportar líquids i atuell per a beure a galet, en aquest cas generalment aigua. La principal característica és que produeixen el que es coneix com l'efecte càntir: un sistema de refrigeració mitjançant un procés endotèrmic de l'evaporació de l'aigua. Els pagesos mullaven el càntir (de fang porós) i el deixaven al tros. El sol començava a evaporar l'aigua exte-



Càntir de Torredembarra. Fang i vernís verd a l'ansa. Segle XX. Col·lecció cal Barbero, Cabra.



Boire a la régatade. Beure a galet a Amélie-les-Bains, Vallespir. © Fotografia/Autor: Librairie Xatard.



Càntirs i aigua fresca. Retrat de Joan Blavi i Palmira Fort en una font omplint aigua al càntir. Montblanc. © Arxiu Comarcal de la Conca de Barberà. Fons Anton Moix. Autor: Anton Moix.

## L'anècdota:

Llevat d'algunes excepcions, els càntirs catalans es diferencien dels càntirs castellans per la posició de l'ansa: si veieu una ansa transversal al broc i al gallet és un càntir castellà; si l'ansa està alineada amb el broc i el gallet és un càntir català.

rior i per capil·laritat (material porós) l'aigua de l'interior del càntir l'anava substituint, d'aquesta manera es prenia l'energia a les molècules d'aigua de l'interior dels porus i s'acabava refredant l'aigua del càntir. Això només funciona quan el càntir és nou i està net i lliure de calç. Per això calia canviar-lo cada temporada: càntir nou fa aigua fresca.

El càntir nou s'estrenava a l'estiu, al temps de segar. En alguns pobles afegien a l'aigua un raig d'anís. Deien que feia l'aigua bona, però el cert és que li donava un gust dolç molt interessant, convidava a beure i servia d'energia per continuar amb la feina dura del camp. Tasteu l'aigua amb anís i sabreu de què parlem.

De càntirs, n'hi ha de diverses mides (els anomenats de dipòsit contenien fins a 10 o 12 litres de líquid) i de dues tipologies principals: d'estiu i d'hivern. Els d'estiu estan fets exclusivament de fang cuit: els coneixem perquè no van envernissats, llevat de l'ansa i del babero, que és la part circular envernissada al voltant de l'ansa que porten alguns càntirs. De càntirs d'estiu n'hi ha de negres (Verdú, Quart, etc.) fets amb cuita de reducció d'oxigen; els càntirs tradicionals de fang vermell (Esparreguera, Piera, Sant Julià de Vilatorrada, la Bisbal, Torredembarra, Alcover, la Galera, etc.); i d'argila blanca com els d'Agost, a Alacant. El càntir d'hivern, en canvi, està envernissat del tot precisament per evitar que l'efecte càntir faci l'aigua més freda, encara. El càntir d'hivern era més bonic, més petit i més car que el càntir d'estiu. Els de la Bisbal d'Empordà i de Miravet són els més coneguts.

## El bot

Noms: Bot, bota

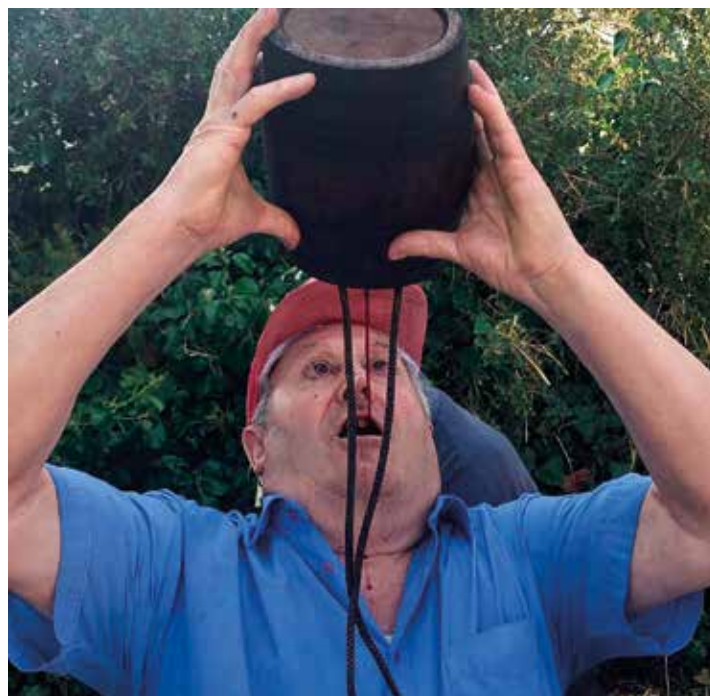
Els bots de vi provenen de l'estri de transport de líquids més antic que coneixem: l'odre que és un contenidor fet amb la pell sencera, generalment d'una cabra, girat de dins a fora, degudament adobat, i susceptible de tancar-se i destancar-se per una de les potes. Es feia servir per contenir i transportar vi, oli, llet o aigua. Es tracta d'un estri flexible i impermeable. Gai Juli Cèsar va deixar escrit, a les obres conegudes com a *Comentaris de la Guerra Civil* que els soldats hispans feien servir odres per creuar el Segre.

A Manresa, fins fa pocs anys, hi havia un boter dedicat a la fabricació artesanal d'odres i bots de pell. Era l'Àngel Quinqué Solé, fill de Ramon Quinqué i Altès, que va exercir l'ofici fins a jubilar-se el 1984. Un altre boter manresà era de cal Parcerissa.

Actualment, a Catalunya encara se'n fan a Móra d'Ebre, botes Blasco. A Espanya són conegudes les de Sigüenza, Pamplona i Burgos on en fan una amb forma de porró. A tall d'anècdota explicarem que l'any 1897, i per reial orde, es va establir que els soldats espanyols situats a Cuba rebrien un d'aquests bots, per a contenir vi, com a part del seu equip.



Bot de pell de cabra. Fet per l'artesà J. Blasco de Móra d'Ebre.



**Botella de fusta.** Josep Maria Anglès, de cal Punyeto, a la Festa del Batre de Cabra. Agost de 2022. © Fotografia: JM Rovira.

El nom més comú a Catalunya és el de bot; tot i que també se'n diu bota o botella pensem que per influència del castellà. A determinats llocs del Camp de Tarragona també en diuen borratxa. Al meu poble, Cabra, en diem bot. En canvi, de la bota petita feta de fusta de castanyer, d'uns dos litres de capacitat, en diem botella. Com en dieu al vostre poble?

Els bots, doncs, són la versió reduïda de l'odre. La fabricació d'un bot és un procés totalment artesà: es tracta de triar bé la part de la pell de la cabra (no cal la peça sencera) "empegar-la" amb resina de pi i, finalment, cosir-la amb fils de cànem trenat. Del galet, pel qual hom pot beure a galet fent una lleugera pressió a la panxa de pell, se'n diu brocal, o xirimina, es feia antigament de banya, però costava de trobar-ne de bones i en van dissenyar unes de baquelita. Actualment són de plàstic.

El bot és un element de transport i, al mateix temps, un recipient que serveix per beure vi a galet. És un atuell individual que va associat a la persona: cadascú en porta el seu i a l'interior cadascú hi porta el seu vi. Era habitual veure'l penjat al carro o a l'espatlla del pagès o del caçador, amb el cordó que porta cosit.

## El botell o la botella

**Noms:** Botell, botella, quarterola, bota

A Catalunya es feien de fusta de castanyer; ara també se'n fan de roure. Habitualment tenen una capacitat de 2 litres. La forma exterior recorda una bota feta com les de gran capacitat amb dogues i cercols de ferro. A la part superior hi ha un forat per tapar-la, amb un tap de suro, o per posar-hi el galet per beure vi. Antigament el galet estava fet de canya. A l'hora de beure a galet cal anar amb

compte i conèixer l'atuell: deixeu-vos guiar pel seu amo que sap posar-hi el galet. Una vegada muntat l'aparell, cal aixecar-lo decididament i procurar que el doll de vi ragi directament a la boca sense tacar la camisa, sobretot si es tracta de vi negre.

Aquest estiu, un pagès de Cabra, en Josep M Anglès, de cal Punyeto, em comentava mentre bevíem amb la seva botella a l'era de ca l'Elvira, durant la Festa del Batre, que la botella cal mantenir-la sempre plena de vi i fer-la servir regularment perquè el vi no es faci malbé. No cal res més.

L'origen d'aquest tipus de contenidor no està gaire estudiat, sobretot en la seva versió petita per beure a galet. Hi ha llocs de Catalunya que no el coneixen o que no el feien servir habitualment. Els etnògrafs Violant i Simorra i Amades citen el recipient, però no n'aclareixen l'origen, del qual opinen que va lligat a l'origen de la bota. D'altres, pensem que va lligat a una mesura antiga: el nom de quarterola que rep en alguns indrets en reforça aquesta hipòtesi.

Al nostre país, encara hi ha algun boter que en fa, per encàrrec. En coneixíem un de Gandesa actiu a principis d'aquest segle que me'n va fer un de nou i me'n va vendre un de molt antic que caldria restaurar. Recentment, s'ha parlat de fabricar botes de vi amb roure reboll (*Quercus pyrenaica*) de les muntanyes de Prades. Estaria bé poder encarregar un botell nou de fusta autòctona com es feien abans els de castanyer.

La història dels contenidors fets de fusta per contenir líquids, l'hem de situar a la cultura celta: per tant, d'origen atlàntic, no mediterrani. Els celtes feien botes o barrils buidant rols d'arbres i posant-hi una tapa. La fabricació de botes amb dogues i cercols de cànem i

fusta és postromana. Els barrils, les botes o la pipa catalana (bota de 200 a 500 litres) van substituir les àmfores en el transport del vi a la Mediterrània. Per a l'emmagatzematge hi havia contenidors més grans: la pipa, el vaixell, la tona i el tonell. Hi ha antics cellers a França amb botes de gran capacitat d'origen medieval. Més a prop, a l'antic celler del castell de Riudabella (Conca de Barberà), conserven dos vaixells amb una capacitat realment espectacular.

## El porró

**Noms:** porró, porrona, barral

El més català de tots els estris presentats. El porró de vidre, amb buc, broc i galet és un estri dissenyat, a Catalunya, al segle XVII fruit de l'evolució del setrill, adaptat per a beure vi a galet i que pren el nom de la mesura que contenia.

L'origen del porró, estudiat primer per Gudiol i després per Amades i altres, s'ha vist complementat pel llibre *El porró, de Poblet a Nova York*, l'autor del qual és qui subscriu aquest article. Ha quedat demostrat amb proves evidents que el porró és català, i que des del comtat de Barcelona s'entén cap al Rosselló, Mallorca i València a principis del segle XVIII.

El porró, cap a la meitat del segle XVIII, es postula com l'únic estri per beure vi a la taula capaç de fer la competència a l'elegant copa de vidre. De cop i volta, hom decideix que beure vi a galet és elegant, amistos i probablement pràctic, i més encara: el porró de vidre té un disseny tan innovador i atractiu que cal posseir-ne un. El porró de vidre sumptuós, és a dir el porró fet de vidre bufat, amb aplicacions de cresteria, cordons, fils de lactini i altres tècniques que dominaven els mestres vidriers del moment, es va posar de moda a totes les famílies poderoses dels segles XVIII i XIX. Junament amb l'almorratxa -atuell destinat a perfumador (ara en direm ambientador) de la llar, de disseny luxós i elegant-, el càntir de vidre -destinat a regal de bateig- i el porró formen la tríada dels vidres catalans del barroc present a les més prestigioses col·leccions de vidre del món: de Peralada al Corning Museum of Glass (estat de Nova York) i de Barcelona a l'Hermitage de Sant Petersburg, passant per París, Berlín i Viena, amb una especial menció al Victoria & Albert Museum de Londres. De tots els museus, però, a la col·lecció Amatller de Barcelona, al Cau Ferrat de Sitges, a la

col·lecció Mateu del castell de Peralada i la d'Àngel Mitjà a Roda de Ter, és on es troben els exemplars més preuats d'aquest elegant atuell català universal.

Actualment, encara es fabriquen porrons de vidre bufat de forma industrial, destinats a l'ús quotidià, i porrons artesans fets per mestres vidriers. Recentment, el mestre vidrier Rafa Abdón ha agafat el relleu de Paco Ramos, ànima de la recuperació del Forn i del Museu del Vidre de Vimbodí i Poblet: els seus porrons són excel·lents; aneu-hi. També es fan porrons a Mallorca, concretament els Gordiola d'Algaida; a Sant Andreu de Sureda i a Palau de Vidre del Rosselló hi ha una colla d'artesans mestres vidriers que fan objectes preciosos; i, naturalment, a Olleria mantenen la tradició de ser la vila més porronaire.

El porró és un estri simpàtic. Beure a galet amb porró és motiu de festa, però també és una acció neta, sostenible, no cal rentar gots ni copes, no cal rentar ni el mateix porró: simplement cal mantenir-lo sempre ple de vi o de cava, si cal a la nevera.

Recordeu: porró carlí o liberal (dit després republicà). Quin té el galet més generós?

La singularitat del porró va provocar l'artista Enric Adserà Riba que en va dissenyar un de quatre galets: un per cada u de la família -em va comentar. Salut a galet per tots i totes. ■



**Porró de la Firagost 2022.** Vidre bufat, amb filigranes de colors. Rafa Abdón, mestre vidrier. Museu i Forn del Vidre de Vimbodí i Poblet © Fotografia: TGD Comunicació.