



Estand de Cafès Brasilia a Expro/Reus

Era un refresc que es feia a casa i que es prenia, sobretot, a les sobretaules dels dinars familiars en cases i masos i als cafès del poble. El SUAU era, en essència, cafè amb gasosa. Contenia cafè, per això no era de consum habitual de la canalla, però la seva composició i el gust de to dolç que li donava la gasosa permetia fer excepcions en dinars especials, quan als petits de cada casa se'ls permetia sentir-se una mica més grans de manera excepcional, prenent el cafè "dels grans", en forma de SUAU. Molts pagesos se'l prenien al cafè, després de dinar i abans de tornar al tros a feinejar tota la tarda. A l'estiu, als masos, a les hores de més calor, era habitual seure a l'ombra amb el got de SUAU al costat.

Les fórmules varien segons l'indret i les cases, però per norma general es feia a base de cafè, gasosa, sucre i gel. A partir d'aquí, algú hi afegia canyella, o vainilla, o algun altre component "secret" que feia que un SUAU tingués matisos segons on te'l prenies. La seva popularitat venia donada pel gust, pel seu caràcter estimulant i pel fet de ser molt fàcil de preparar. Els seus ingredients són molt habituals a casa i resulta de senzilla elaboració: es posa un pessic de canyella al got, el cafè i, finalment, la gasosa i el gel. Les proporcions varien al gust de cadascú, però el més habitual és

Francesc Domènech, periodista

## Fem un Suau?

Què ho fa que, quan a algú, a partir d'una certa edat, li preguntes pel SUAU se li dibuixa un lleu somris a la cara i se li il·luminen els ulls?

L'exercici de preguntar per aquesta beguda tradicional genera a moltíssima gent records d'infantesa i memòria d'una altra època que tenia en el SUAU un element molt present en la vida quotidiana, especialment al sud de Catalunya, a les comarques del Penedès, Lleida, el Camp de Tarragona i, d'una manera que encara es manté viva avui, a les Terres de l'Ebre.

que la beguda tingui ¼ de cafè i ¾ de gasosa. En funció del gel que hi posem, la proporció de cafè pot variar. El resultat final fa que fins i tot l'escuma que es genera tingui un sabor molt atractiu.

Tan popular havia estat aquesta beguda, que algunes empreses havien tingut la iniciativa d'envasar-la i distribuir-la. És el cas de la reusenca Gili, que tenia al mercat l'ampolla de Zuavo, presentada com a "Ponche espumoso de cafè natural". Es va començar a fabricar el 1928 i va durar fins als anys vuitanta. A Benissanet (Ribera d'Ebre), s'envasa encara avui una beguda amb l'etiqueta "Suau Quim", que es distribueix només a escala local, amb la referència "Refresc artesanal de cafè". Havien estat i són iniciatives d'empreses que són una mostra de la tradició d'elaboradors locals d'aigües carbonatades que hi havia per tot el territori. Al cafè i la gasosa que elaboraven ells mateixos hi afegien algun element més que convertia la fórmula (en alguns casos, secreta) en única.

D'on ve la denominació d'aquesta beguda? La hipòtesi amb més força és la que diu que el nom de SUAU és conseqüència de l'evolució en l'ús popular de la marca comercial que va crear per a aquesta beguda l'empresa Gili, de Reus, en un intent de comercialitzar

sota una marca pròpia una beguda que ja era popular a les cases i els masos. Van triar el nom Zuavo, que és la denominació que tenien uns soldats d'infanteria francesos reclutats de la tribu bereber Zwawa, d'Algèria. Aquest cos militar es va expandir a la primera meitat del segle XIX pels Estats Units, Brasil, els Estats Pontificis i l'Imperi Otomà i se'n va crear una imatge de cos valent i aventurer, fins a cert punt exòtica i mítica. Sembla que a Espanya van participar en alguna de les guerres carlines del segle XIX. A França, el cos va durar fins al 1962. A la popularitat d'aquests soldats hi va contribuir el fet que el pintor Vincent Van Gogh va pintar en almenys dues ocasions el retrat d'un oficial del cos. A l'etiqueta del Zuavo fet a Gili s'hi veu un gravat que representa un soldat d'aquest cos. Al Camp de Tarragona i a les Terres de l'Ebre a la beguda se la recorda encara anomenant-la SUAU i, en alguns casos, Zuavo. A Lleida, però, en diuen Soldat, que vindria ser una altra evolució del nom original de la marca per l'ús popular entre els ciutadans de la plana lleidatana.

Per què, doncs, no es pot convertir el record d'un gust i d'un temps determinat en una nova realitat? Recuperar el costum de fer un SUAU vol dir, a més, recuperar una beguda que és pròpia i que està feta

amb productes que porten el segell del territori.

Productos del Café, empresa de referència a Reus que fabrica la marca de cafè BRASILIA, la més popular a la ciutat i el seu entorn, s'ha proposat ara recuperar aquesta beguda que havia estat tan popular i ha preparat tota una sèrie d'accions per donar-la a conèixer.

Per a aquesta iniciativa s'ha comptat amb la col·laboració de la cuinòloga Mariona Quadrada, que ha ajudat a elaborar la fórmula per poder servir el SUAU en establiments públics, amb l'objectiu de convertir el refresc en un habitual de les terrasses dels establiments de la zona.

Una iniciativa, doncs, que pretén recuperar un producte que havia estat propi i que ara volem que torni a ser quotidià, a casa i a les terrasses de la ciutat. ■

## COM ES PREPARA UN SUAU?



### Ingredients:

- Un cafè (35-40 cc)
- 150 cc de gasosa
- Un sobre de sucre (8-10 g)
- 2 glaçons
- Complementos possibles: sucre de vainilla, canyella en pols, cacau en pols
- Got alt, canyeta

### Elaboració:

Una vegada fet el cafè s'aboca en un got on hi ha els glaçons. S'hi afegeix la gasosa, forçant-ne l'escuma. S'acaba amb pols de canyella i se serveix immediatament, mentre l'escuma encara creix. El sucre se'l posa cadascú al seu gust. Se serveix sense cullera i amb canyeta.



Elegància i disseny per a la teva taula