



EL MARIDATGE TÒNICA/GINEBRA ESTÀ BEN CONSOLIDAT

Abel Maríné



Professor emèrit de nutrició i bromatologia
Facultat de Farmàcia.
Campus de l'Alimentació

Tònica i gintònic

El diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans descriu la tònica com una beguda gasada, amb una petita quantitat de quinina que li dóna un gust amarg característic. És un refresc, dels anomenats d'extractes (com els de cola), el component principal del qual és l'aigua. Per això també se l'anomena aigua tònica. A més, conté sucres (però n'hi ha alguna sense), extractes vegetals, agents aromàtics naturals i additius autoritzats. El seu consum no representa gaire més d'un dos per cent del de totes les begudes refrescants, i una bona part es pren amb ginebra afegida, el que coneixem com a gintònic.

L'ORIGEN DE LA TÒNICA, com el de les begudes de cola, està relacionat amb la farmàcia i els seus possibles efectes medicamentosos. El principi actiu és la quinina, que prové d'un arbre de la zona tropical dels Andes, del qual els inques ja en coneixien les virtuts, i que, a més de ser tonificant, té altres efectes importants, el principal que combat la febre i el paludisme o malària, que segueix fent estralls a molts llocs del planeta (recordem que recentment l'Organització Mundial de la Salut ha elegit Pedro Alonso, de l'**Hospital Clínic de Barcelona**, expert en aquesta malaltia, com a director del programa mundial de la malària). Avui hi ha altres fàrmacs antipalúdics, però la quinina segueix essent útil en alguns casos.

LA CREACIÓ DE LA TÒNICA es deu als anglesos de l'Índia colonial (per això també se la designa *indian tonic*), que havien de prendre quinina per protegir-se de la malària, però com que la trobaven amarga, l'amorosien amb llimona, sucre, soda i, també, ginebra. La manera de fer soda, és a dir, aigua amb gas al laboratori, ja es coneixia gràcies al teòleg i científic afecionat anglès del segle XVIII Joseph Priestley. El nom de la tònica més coneguda es deu a l'alemany Jacob Schwebbe, que el 1783, seguint el mètode de Priestley, creà les primeres begudes industrials carbonatades, per bé que com a marca amb el seu nom, amb una *s* afegida al final, va néixer força més tard, el 1870.

EL MARIDATGE TÒNICA/GINEBRA està ben consolidat. D'això parlava Salvador Garcia-Arbós el març del 2007 a *El Punt*, en



LLUÍS ROMERO

un article sobre el ginebró, fruit del ginebre amb què s'aromatitza la ginebra –tot un joc de paraules–, titulat “El sogre de la quinina”. A casa nostra tenim bones ginebres, sense oblidar les de Menorca, conseqüència del pas per l'illa dels anglesos, els quals la van conèixer com a medicina ideada per monjos holandesos per combatre la pesta, la van fer seva i, així, es van convertir en grans experts i productors. També tenim bones tònics.

Fa unes setmanes aquest diari informava que el grup Aigua de Ribes n'ha posat varies al mercat, i també hi ha la del grup Vichy Catalan i potser alguna altra. Una mostra més de la nostra creativitat, que genera i ha generat begudes refrescants no només a Catalunya sinó també a les Amèriques, com explicava fa poc a *L'Econòmic* Francesc Roca. I l'any 2011, la Xecna (Xarxa d'Establiments amb Consciència Nacional) va presentar el gintònic català.

La creació de la tònica es deu als anglesos de l'Índia colonial que havien de prendre quinina per protegir-se de la malària, però com que la trobaven amarga, l'amorosien amb llimona, sucre, soda i, també, ginebra

ELS LÍMITS DEL CONSUM de gintònics els marca sobretot l'alcohol, però la quinina, fins i tot en dosis baixes, pot tenir efectes tòxics, que a vegades són importants en persones que hi són sensibles. Per això la legislació diu que els productes que en portin ho han d'indicar, i seria bo que s'especifiqués la quantitat, variable segons les marques. No és recomanable per a embarassades, persones amb problemes de fetge i criatures. Però si no és el cas, podeu gaudir amb moderació d'aquesta beguda que Javier de las Muelas, conegut referent en el món dels còctels, descriu com un trago llarg, digestiu, lleuger i ple de vida, una companyia perfecta tant per a l'aperitiu com per a la sobretaula o la nit.