

D'ús terapèutic a ús social: Les nostres begudes

BIBLIOTECA LLUÍS ALEMANY

EXPOSICIÓ: juny-octubre 2025



**Consell de
Mallorca**

El segon grup fa referència a les begudes carbonatades, es a dir, els refrescos de la nostra infància, les taronjades, llimonades, sifons, gasoses i pinyes que tant agradaven fresques a l'estiu. Qui no recorda la pinya i les gasoses Menú, Beba Salud, Cicerón, La Delecta, Puig... i tantes altres. Molts de pobles de Mallorca tenien la seva fàbrica. A Palma, la que va tenir més durada de producció va ser la Miret, de la qual segur que els que tenen uns anys recorden el seu eslògan "Miret, naranja y limón con piel de cristal"



Els dos darrers grups el conformen una vitrina de curiositats (com l'efímera font del vi) i preus, i una mostra de les elaborades etiquetes d'aquestes begudes tan nostres.



Biblioteca Lluís Alemany

La Biblioteca Lluís Alemany fou creada per l'apotecari i bibliòfil Lluís Alemany Vich (Maó 1912 – Palma 1983). El Consell de Mallorca l'adquirí el 1996, fou inaugurada el 1998 i oberta al públic per a la investigació de caire universitari, l'estudi bibliogràfic balear i la recerca històrica i artística. El fons de la Biblioteca Lluís Alemany està especialitzat en temàtica balear: de la història a l'art; dels costums a la cartografia; de la religió a la ciència...

La Biblioteca s'ha ampliat amb l'adquisició i donació del fons de nàutica de Joan Llabrés; l'arxiu i biblioteca de la poetessa Maria Antònia Salvà; part del fons particular de l'escriptor Llorenç Riber; la col·lecció particular de gravats de la família Furió-Caldentey; la de goigs de Francesc Salleras i el fons de la família Cañellas del Torrent Fals de Santa Maria, entre d'altres.

Via Roma, 1

07012. Palma

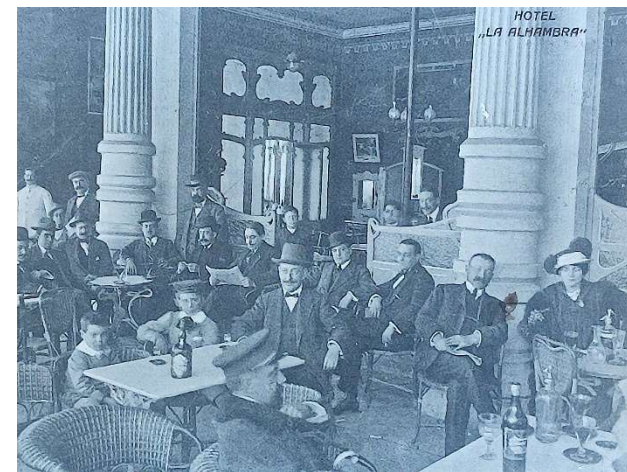
971219539

[bibiblioteques@conselldemallorca.net](mailto:biblioteques@conselldemallorca.net)

Horari: de dilluns a divendres, de 9 a 14 h.

Dimarts horabaixa, de 16:30 a 20 h. (excepte els mesos de juliol, agost i vacances de Nadal i Pasqua)

BIBLIOTECA LLUÍS ALEMAN Y



D'ús terapèutic a ús social:

Les nostres begudes



D'ús terapèutic a ús social:

Les nostres begudes

Al llarg de la història, l'ésser humà va descobrir que de la fermentació de diversos líquids obtinguts de fruits, cereals o tubercles, se podien obtenir begudes resistents al perill de la contaminació de l'aigua.

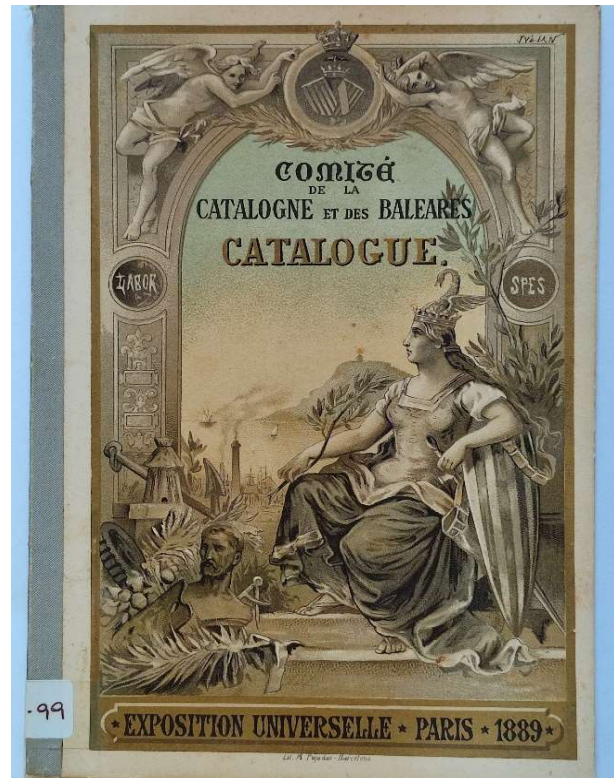
D'aquesta manera, l'elaboració del vi i dels aiguardents es va convertir en un producte de primera necessitat al mateix temps que de luxe i prestigi. És normal que aquests productes anessin evolucionant amb el temps i escrivissin la seva història al llarg dels segles a través de normes, investigacions, recerca de la qualitat i del frau i obtenció del producte desitjat per al seu consum intern o exportació.



Los vendimadores de «S'Estaca». Catalina Homar, la primera a la izquierda, y otras bellas muchachas

L'exposició, de fons propis de la Biblioteca, està formada per tres blocs on presentem diverses begudes d'elaboració pròpia a Mallorca i que ens han acompanyat des de petits fins a adults.

El primer està dedicat als vins produïts a Mallorca entre els segles XVIII a XX. És la beguda consumida habitualment amb els menjars.



El segon el conformen els licors, originalment concebuts com a begudes medicinals i que amb el temps derivaren a begudes destinades als aperitius

o a les sobretaules, esdevenint alhora en una part de l'acte social.



Finalment, el darrer bloc està subdividit en quatre grups: El primer és el de les cerveses que, malgrat que Mallorca no té una gran tradició d'elaboració cervesera, sí que va tenir diverses fàbriques destinades a la seva elaboració i producció.

