

# LA RATAFIA

## Una beguda impregnada de saviesa popular i estima pel territori

*La ratafia és un licor que s'elabora per maceració de plantes i fruits en un procés que dura diversos mesos. La recepta amb la llista d'herbes acostuma a passar d'una generació a una altra, majoritàriament entre les dones d'una mateixa família. Què, com i quan cal recol·lectar, macerar, filtrar i consumir la ratafia? Aquest article intenta donar resposta a totes aquestes preguntes.*

TEXT I IMATGES: Anna Selga i Martí

La ratafia és un licor que podem trobar a diversos països i en tots ells coincideix que són macerats de parts de diverses plantes, fruits inclosos, amb una base alcohòlica. A casa nostra és característic l'ús de nous (*Juglans regia*) quan encara són verdes i no han format la closca. Riques en tanins, aquestes aporten el característic color marró-vermell fosc de la ratafia catalana.

De receptes per a elaborar ratafia n'hi ha tantes com ratafiaires que la fan. La majoria són dones, i és que les llistes d'herbes –es sol anomenar així encara que no només són herbes el que s'hi posa per-

què, per exemple, també s'hi maceren fruits,– i els seus secrets acostumaven a passar de mares a filles o d'àvies a netes. Els últims anys, a molta gent jove que no tenia ratafiaires a la família se'ls ha despertat l'interès per a elaborar-ne i això els ha permès descobrir el seu entorn natural, massa sovint desconegut.

A part de la llista de plantes medicinals, també passava d'una generació a l'altra l'art d'elaborar-la, sovint envoltada de certes supersticions com les relacionades amb el nombre de brots que calia usar o com recol·lectar certes plantes per a evitar-ne la toxicitat.

Evidentment, les plantes usades antigament per a fer una ratafia eren les que es trobaven a la zona on es vivia. Tot i així, hi ha receptes documentades de finals de segle XIX, com les de Rosquelles de 1842 a Santa Coloma de Farners (Arxiu Comarcal de la Selva), on hi trobem canyella (*Cinnamomum verum*), clau d'espècia (*Syzygium aromaticum*) i nou moscada (*Myristica fragrans*), l'origen de les quals és ben allunyat de Santa Coloma.

El fet és que, si desglossem una mica les plantes que s'usen popularment, trobarem des de les espècies aromàtiques anteriorment citades d'origen asiàtic, passant per espècies nord-americanes com la magnòlia (*Magnolia grandiflora*), la marialluïsa (*Lippia triphylla*) de Sud-amèrica o l'eucaliptus (*Eucalyptus globulus*) australià.



Els tres processos principals d'elaboració de la ratafia: recol·lecció, maceració i envasat.



Algunes de les herbes, fruits i espècies emprades per a l'elaboració de la ratafia.

Així doncs, a la ratafia catalana s'inclouen força espècies que fa pocs segles que tenim entre nosaltres i que ens van arribar a través de la ruta de la seda o el descobriment d'Amèrica.

De receptes n'hi ha moltes i de molt variades. Un exemple podria ser la que hi ha al final d'aquest article. Aquesta llista de 57 plantes té l'origen en un estudi etnobotànic fet per l'autora entre 1996 i 1997 a les Guilleries, massís que es troba a cavall de les comarques d'Osona i la Selva. De les 27 persones entrevistades, set van donar la seva recepta de ratafia, i de la fusió d'aquestes en neix la llista que acompanya l'article.

Referent a gust i olfacte, una bona ratafia és aquella en la qual no hi predomina cap espècie per sobre de les altres; ha de ser molt equilibrada. Aquest és un dels punts importants a l'hora d'elaborar-la. Cal tenir molta cura amb les quantitats, sobretot amb les plantes que són molt aromàtiques: és millor quedar-se curt que passar-se.

Pel que fa a les nous verdes, se n'acostumen a posar entre una i tres per litre en funció de la mida, tallades o aixafades perquè tenyeixin més la preparació. Quan una ratafia queda d'un color molt clar sol ser degut a una quantitat insuficient de nous.

La nit de Sant Joan és, segons la tradició popular, el millor moment per a elaborar la ratafia. És la nit màgica que dona propietats especials a aquest licor i a tants altres preparats casolans. La recollida de la majoria de plantes es fa durant la primavera, quan són florides.

En funció de la zona on es visqui, el moment de la floració de cada espècie variarà, i caldrà collir i assecar abans certes plantes que a finals de juny ja no es trobaran florides. Tot el conjunt de plantes, inclosos els fruits, entre els quals les nous verdes, s'ha de posar a macerar en una base alcohòlica dins d'una garrafa de vidre que es deixa a l'exterior, on li toqui el sol i la serena. Segons la tradició s'hi ha de deixar 40 dies i caldrà xinxollar-la sovint per a homogeneïtzar el seu contingut, sense treure'n el tap. És recomanable que el tap sigui de suro. Cal assegurar-se que tapi bé per a evitar evaporació i entrada d'aigua de pluja o insectes. Les plantes collides que sobrin es poden assecar, tallar-les petites i guardar-les a per fer-ne infusions.

La base alcohòlica pot ser de dos tipus, una crema anisada o un aiguardent. L'ús de la primera permet una elaboració més senzilla, perquè un cop filtrada ja està llesta, però solen ser bases molt dol-



Maceració de les herbes, fruits i espècies amb la base alcohòlica.

ces. En el cas d'usar aiguardent serà l'elaboradora la que escollirà el grau alcohòlic i la quantitat de sucre que hi vol afegir, però el procés per a reduir la graduació no sempre és fàcil.

Passada la quarantena a sol i serena, ja es pot filtrar, és a dir, separar les herbes de l'alcohol, mirant que la maceració resultant quedi molt neta i transparent. Si s'ha fet amb la base anisada ja es podrà guardar en ampolles. Si la base era d'aiguardent caldrà reduir el grau alcohòlic fins a arribar entre els 24° i els 28° amb aigua i aportar-hi dolçor afegint-hi sucre. Per a ajudar en aquest procés, la Confraria de la Ratafia de Santa Coloma de Farners va programar una calculadora ([calculadora.ratafia.app](http://calculadora.ratafia.app)) on hi ha quatre camps per omplir. Posant el volum de ratafia obtingut després de filtrar, el grau alcohòlic que té (mesurat amb un alcoholímetre), el grau fi-

nal que volem que tingui i el sucre per litre que ens interessa, ens diu la quantitat d'aigua i sucre que hi haurem d'afegir. Primer cal desfer el sucre en l'aigua i la mescla s'afegeix a la ratafia lentament tot barrejant-la per homogeneïtzar-la i evitar terboleses.

Una vegada embotellada, es deixa reposar a dins de casa i es diu que cap al mes de novembre ja es pot beure.

Moltes de les plantes que conté la ratafia presenten propietats digestives i carminatives (per als gasos) i, per tant, és una beguda excel·lent per a la sobretaula després d'un àpat. El seu ús, però, no es limita només com a beguda. A la cuina, la ratafia lliga molt bé amb la carn i el peix, per aromatitzar tot tipus de salses. Pot substituir perfectament qualsevol altra beguda alcohòlica que surti a les receptes, com vi blanc o conyac. És molt versàtil en pastisseria, es pot usar per elaborar bunyols, tortells, coques, panellets, bombons, torrons...

Regalar una ampolla de ratafia casolana va més enllà del licor que conté. És obsequiar amb un petit tresor que amaga el coneixement popular de les nostres avantpassades i l'amor envers el medi natural que ens envolta.

Amb una elaboració pacient per recol·lectar cada planta en el seu moment més òptim, pacient per deixar la maceració a la garrafa durant la quarantena i pacient per filtrar i tornar a deixar reposar fins al novembre, s'obté la ratafia, una beguda impregnada de saviesa popular i estima pel territori.



Ratafia en garrafa macerant-se i embotellada llesta per ser consumida.

## Recepta amb origen etnobotànic de les Guïlleries

Català	Nom científic
Alfàbrega, basilicó	<i>Ocimum basilicum</i>
Anís estrellat, badiana	<i>Illicium verum</i>
Bossa de pastor, sarronets de pastor	<i>Capsella bursa-pastoris</i>
Cafè	<i>Coffea arabica</i>
Camamilla	<i>Matricaria recutita</i>
Camamilla de Maó, espernallac, camamilla groga, cordonet	<i>Santolina chamaecyparissus</i>
Canyella	<i>Cinnamomum verum</i>
Cardamom	<i>Elettaria cardamomum</i>
Claus d'espècia, clavell d'espècia	<i>Syzygium aromaticum</i>
Comí	<i>Cuminum cyminum</i>
Coriandre, celiandre, gra xalandri	<i>Coriandrum sativum</i>
Cua de cavall	<i>Equisetum arvense</i>
Dauradella	<i>Ceterach officinarum</i>
Dent de lleó, xicoia, pixallits	<i>Taraxacum officinale</i>
Esbarzer, romeguera	<i>Rubus ulmifolius</i>
Escabiosa, vídua, herba del sucre, escabiosa marítima	<i>Scabiosa atropurpurea</i>
Espígol mascle, barballó, lavanda	<i>Lavandula latifolia</i>
Espígol, espígol ver, espic, lavanda	<i>Lavandula angustifolia</i>
Farigola, timó, tomell	<i>Thymus vulgaris</i>
Fonoll, fenoll	<i>Foeniculum vulgare</i>
Ginebró, ginebre	<i>Juniperus communis</i>
Herba de Sant Joan, pericó, herba de cop	<i>Hypericum perforatum</i>
Herba del sucre, travalera, bracara	<i>Centaurea aspera</i>
Herba fetgera, viola de llop, viola de pastor	<i>Anemone hepatica</i>
Llimoner (llimona)	<i>Citrus limon</i>
Llor, llorer	<i>Laurus nobilis</i>
Magnòlia	<i>Magnolia grandiflora</i>
Magraner (magrana)	<i>Punica granatum</i>
Malva	<i>Malva sylvestris</i>
Marduix, amàrac, majorana, moradui	<i>Origanum majorana</i>
Mareselva, lligabosc, xuclamel	<i>Lonicera etrusca</i>
Marialluïsa	<i>Lippia triphylla</i>
Menta	<i>Mentha sp.</i>
Milgranes, cent-en-grana, trencapedres, arenària	<i>Herniaria glabra</i>
Milfulles, herba de les mil fulles	<i>Achillea millefolium</i>

Nepta, herba gatera, menta de gat, gatera	<i>Nepeta cataria</i>
Noguera, noguer, anouer (nou)	<i>Juglans regia</i>
Nou moscada	<i>Myristica fragrans</i>
Olivera	<i>Olea europaea</i>
Orella d'ós, herba tossera, borratja de roca	<i>Ramonda myconi</i>
Orenga, herba musca, roca morera	<i>Origanum vulgare</i>
Plantatge ample, plantatge de fulla grossa, grana de canari	<i>Plantago major</i>
Plantatge estret, plantatge de fulla estreta, herba de cinc nervis	<i>Plantago lanceolata</i>
Poniol, polioli, polioli d'aigua	<i>Mentha pulegium</i>
Regalèssia, regalíssia, regalèssia de bastó	<i>Glycyrrhiza glabra</i>
Rementerola, menta borda, calamenta	<i>Satureja calamintha</i>
Romaní	<i>Rosmarinus officinalis</i>
Roser silvestre, gavarrera, roser boscà	<i>Rosa canina</i>
Sajolida	<i>Satureja montana</i>
Salsa de pastor, serpoll, farigola de muntanya	<i>Thymus serpyllum</i>
Sàlvia	<i>Salvia officinalis</i>
Saüc, saüquer, sabuc	<i>Sambucus nigra</i>
Taronger (taronja)	<i>Citrus sinensis</i>
Tarongina, melissa, arangí	<i>Melissa officinalis</i>
Til·la, til·ler, tell	<i>Tilia platyphyllos</i>
Tomanyí, cap d'ase, tomaní	<i>Lavandula stoechas</i>
Valeriana, herba gatera	<i>Valeriana officinalis</i>

## BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

Parada, M., Selga, A., Bonet, M. À. & Vallès, J. 2002. *Etnobotànica de les terres gironines. Natura i cultura popular a la plana interior de l'Alt Empordà i de les Guilleries*. Diputació de Girona, Girona.

Selga, A. 2014. *Els colors de la ratafia*. Santa Coloma de Farners. ([www.elscolordselaratafia.cat](http://www.elscolordselaratafia.cat)).

[www.ratafia.cat](http://www.ratafia.cat)

[www.termcat.cat/ca/diccionaris-en-linia/191](http://www.termcat.cat/ca/diccionaris-en-linia/191)

[ratafiacorriols.wordpress.com/](http://ratafiacorriols.wordpress.com/)

**Anna Selga i Martí**, llicenciada amb grau en farmàcia (botànica) per la UB, tesi de llicenciatura sobre etnobotànica de les Guilleries. Farmacèutica comunitària i ratafiaire. Membre de la Confraria de la Ratafia i No Mat Selva (ratafia Corriols). Els colors de la ratafia és la seva recepta fotogràfica i didàctica en forma de llibre. [Més ...](#)