



La Maria Fontanella Tràfach va néixer a les acaballes del segle XIX, concretament el dia 17 de desembre de 1895 a Santa Coloma de Farners, filla d'en Josep Fontanella Pujol i Magdalena Tràfach Morell, de la casa coneguda com can Senglar, del carrer Camprodon. La Maria tenia dues germanes, la Francisca i la Matilde, i un germà, en Salvi. Va morir el 5 de juliol de 1968. Varen viure al c/ Malva, 3 i, passats uns anys, la Matilde i en Salvi es van fer càrrec de la fonda i botiga de grana i vi que els pares tenien al carrer Camprodon i que avui en dia és el Bar D&D. Allà s'hi podia comprar ratafia a granel.

Es va casar amb en Josep Brugué Noguer, també fill de Santa Coloma, de cal Petit Boteller, que tenia un matxo i es dedicava a fer de carreter. Van anar a viure al carrer de la Violeta. El matrimoni va tenir cinc fills: l'Antoni, en Josep, en Ramon, la Paquita i la Maria. Amb el temps quatre dels fills van marxar de Santa Coloma (tres es van instal·lar a Sant Hilari Sacalm i un a Barcelona), i aquí es va quedar en Ramon (en *Non Pipaire*) amb la mare, que s'havia separat del pare.

La Maria Fontanella Tràfach va instal·lar-se en una casa que el seu fill li va proporcionar a les Escales Petites, la que avui és una botiga de roba i, per tal de poder-se mantenir, es dedicava al que havia après de petita i que li agradava tant, el món de les herbes. Collia herbes de tots els entorns de Santa Coloma, que coneixia bé, i les venia a les voltes de les Mesures de la plaça Farners. A vegades, també, venia fruita i avellanes, i també feia beuratges; segurament eren els inicis del mercat del Rest. També havia fet estraperlo, com tants altres.

“Quan va morir, tenia al voltant de cinquanta garrafes pendents d’omplir de ratafia nova”

MARIA FONTANELLA TRÀFACH

Els seus remeis casolans eren molt coneguts i a casa seva sempre feia aquella olor de barreja de flors i herbes assecant-se, algunes penjades del sostre i d'altres escampades per terra. La seva ratafia va agafar tant de nom que, pel juliol de 1968, quan va morir, tenia al voltant de cinquanta garrafes pendents d'omplir de ratafia nova. Hi havia molta gent que per Sant Joan li portava les garrafes buides i li encarregava ratafia.

Dona forta, alta, treballadora i molt canallera, sovint es feia acompanyar pel seu nét Joan als seus llocs “secrets” a recollir til·la, ruda, herba dels traïdors..., o alguna de les més de seixanta herbes diferents que, junt amb l'anís, eren una peça bàsica de la seva ratafia. Comprava l'aiguarent i les espècies a can Cintet. Una acompanyant habitual en la recollida era l'Encarnació Johé, que també tenia parada sota les Mesures, i més endavant s'enduia pels camps una noia jove, la Francisca (suposem que era la Francisca Pastells, mare de la Paulina Boada). Vés a saber si d'aquí ve el fet que la Francisca Pastells fes ratafia... La Lola Badia sembla que sí que es va iniciar amb els seus consells.

Sortosament la família conserva la llista d'herbes amb les quals la Maria preparava la ratafia i estan pensant de fer-ne aviat. “La part més difícil no serà trobar-les totes, que Déu n'hi do!, sinó saber la proporció de cadascuna!” Una curiositat: sempre havíem pensat que la ratafia havia d'estar quaranta dies a sol i serena; doncs, segons la recepta de la Maria Fontanella, el temps de maceració podria molt ben ser un altre...

Una coincidència és que la seva besneta Gemma també es dedica al món de les herbes i prepara sabons, unguents i medecines d'herbes. Així, doncs, la història continua.



“Una dona dolça i amb caràcter, com la ratafia”

MARIA BERTRAN VINYALS

Va néixer a Caldes de Malavella el 15 d'agost de 1889 i va morir a l'edat de 68 anys el 26 de juny de 1969. Va venir de jove a Santa Coloma de Farners amb el seu marit, en Narcís Salip, que tenia onze germans, un home que anava amb gorra, pipa, pantalons i armilla de vellut negre. Van tenir la Pilar i en Joan –pare de la Maria Salip Carbonés– i vivien al carrer del Prat, número 81.

Tenien una vinya més enllà del final del carrer del Prat, prop de l'actual residència geriàtrica, on feien vi; tenien arbres fruiters, hort, algunes plantes medicinals, i també hi plantaven blat. Al costat hi havia la parcel·la de les tietes del metge Rodó. A banda engreixaven vedells per vendre. La néta de la Maria Bertran, la Maria Salip, recorda les tardes que pujaven amb carro a veure els homes segar, i elles feien un berenar amb llonganissa, pa, avellanes torrades...

La Maria tenia el cabell negre, era corpulenta; era dolça però amb molt caràcter, una dona de pagès i amb força, decidida. Li agradava anar a sardanes els dilluns, on acompanyava la seva néta. Quan feia ratafia anava al seu aire; era el seu ritual i no donava gaires explicacions. No apuntava res, ho tenia tot al cap.

Amb el seu fill regentaven la botiga de can Cintet, al carrer Major, 16. Hi venien a granel la ratafia de la Maria, que l'havia tingut macerant-se al terrat del mateix edifici, on tocava més el sol que no pas a casa seva. Una de les ratafies

que havia fet va quedar oblidada al terrat; al cap d'uns tres anys se'n van adonar i la van tastar, i era boníssima.

Bevia molt poca ratafia, només com a medicina quan tenia dolors premenstruals o bé en ocasions especials, quan venien a l'estiu uns companys del seu fill, del servei militar, amb les seves parelles.

En els darrers anys la vida de la Maria es va anar apagant, fins que el seu cos, cansat, va dir prou. Després de la seva mort, la seva néta va continuar fent ratafia amb la recepta d'ella, adaptada, això sí, als seus gustos.



“S’entornava molt perquè els néts xarrupaven la ratafia d’amagat amb una canyeta”

MARIA CROUS COSTA

Va néixer el 2 de febrer de 1890 a la casa la Cendrosa, de Sant Miquel de Cladells, i la seva família també van fer de masovers a can Villaret Vell, de Sant Hilari. Filla d’en Josep Crous i la Margarita Costa (de l’Esparra), va tenir set germans. Es va casar amb en Francisco Busquets, pagès i bosquerol de les Ferreries de Sant Miquel de Cladells.

De seguida van baixar al poble, on havien comprat dues casetes al carrer de la Verge Maria, 16-18: can Dansa i can Ratat (ara són una sola casa). De fet, la casa es va dir ca la Maria de les Ferreries. Van tenir una filla, la Loreto Busquets, nascuda l’any 1923 i que actualment té 93 anys. Aquell mateix any, la Maria va quedar viuda, essent molt jove encara.

Li agradava molt recollir i assecar herbes remeieres, com també elaborar alguns licors dolços. Era prima, un pèl seca, però amable i respectuosa (sobretot en assumptes de religió). Venia d’una família on hi havia dos germans capellans, mossèn Pere i mossèn Joan Crous. El primer va morir molt jove a Roma i el segon va ser capellà beneficiat a Lloret de Mar. La seva germana petita, la Loreto, es va casar amb en Joan Pla, de can Malhivern; també feia ratafia i va inspirar el seu gendre, en Manel Casadevall.

Va aprendre a fer ratafia quan vivia a pagès, on, a més, també elaborava altres licors, com ara *chartreuse*, raïmat de saüquer, codonyat... o algunes colònies amb herbes. Preparava la ratafia sola; la seva filla no hi va intervenir

mai. La feia amb garrafes de boc ample, on barrejava anís comprat a can Fontanet i aiguardent comprat a la farmàcia –“alcohol de farmàcia”, que deia ella i que rebaixava amb aigua i endolcia amb sucre. Hi posava nous verdes, espècies i les herbes més comunes: marialluïsa, diferents tipus de menta, polioli, romaní, farigola..., que recollia al bosc, sobretot cap a la banda de Castanyet. Quan sortia a passejar, unes vegades anava a la font Picant passant pel pont d’en Martinet i, altres, cap a Castanyet, passant per can Manyà, cap a les vinyes de l’Astasio, d’en Mansa, dels Quatre Cantons. Feia el passeig amb els seus néts (en Josep M. i en Salvador Casas) i recollia les herbes que necessitava. Després les deixava assecar al terrat de casa seva, que era molt assolellat. Les altres herbes segurament les hi portaven o les anava a buscar a la Francisca o a altres dones (com l’Encarnació Johé o la Maria Fontanella) que es dedicaven a recollir-ne per vendre-les.

“S’entornava molt perquè els meus néts la xarrupaven amb una canyeta.” Segurament retiraven molt a l’àvia, perquè el que més li agradava a la Maria era beure-se-la, la ratafia, lllaminera com era. Va morir el 14 de febrer de 1979.



Juntament amb la Francisca Pastells, dominaven tots els voltants de Santa Coloma

ENCARNACIÓ JOHÉ BRUGADA

L'Encarnació Johé Brugada va néixer a Santa Coloma de Farners el 22 de febrer de 1898 i va morir a l'edat de 84 anys, el 20 de maig de 1982, l'any que va començar la Festa de la Ratafia, que ella no va arribar a conèixer. Vivia al c/ de la Creu, 15, i era casada amb en Salvador Banchs Horta, de Santa Coloma de Farners també. Va tenir tres fills: en Lluís, en Salvador i en Joaquim.

Juntament amb la Francisca Pastells, veïna seva, dominaven tots els voltants de Santa Coloma, cap al Sobirà, cap a Farners, cap a Anglès..., en totes direccions, per anar a buscar el que feia falta per a la ratafia i també per a remeis casolans, sortides que també aprofitaven per a buscar bolets. Coneixia les herbes, més que pel seu nom propi, per les seves característiques i propietats. Sabia on les podia trobar, on es feien, ja que algun cop encarregava a la seva cunyada anar a la vinya que treballaven darrere la Salle, a la carretera d' Anglès, perquè li portés aquella herba o aquella altra, que era així o aixà, que es feia a tal indret del camí que anava a la vinya. Anava a buscar la salsa de pastor cap a la zona del Sobirà.

Quan feia ratafia, l'Encarnació era molt particular, la preparava de memòria, uns dotze litres, a casa, per a la família i per pur plaer de fer-la. Quedaven amb la Francisca i deixaven al porxo les garrafes a sol i serena. Les herbes que li sobraven de la ratafia, les anava a vendre els dilluns al mercat de la plaça Farners. Allà compartien espai amb

la Maria Fontanella, que també en venia i era una bona ratafiaire.

L'Encarnació no va guanyar cap premi, no pas perquè no fes una ratafia boníssima (la família encara en conserva una ampolla), sinó perquè el concurs de Santa Coloma es va crear a partir de 1982, any justament de la seva mort. Va introduir unes quantes dones en l'art de fer ratafia, entre elles la Pilar Solà, que treballava a can Banchs, guanyadora del concurs els anys 1983 i 1984.



“Si en trobeu més de
florides poseu-les-hi;
són vida, no us faran mal”

FRANCISCA PASTELLS I TURÀ

Va néixer el 20 de març de 1906. Va viure a can Gavaldà i al Bagís, a Sant Miquel de Cladells. Eren tretze germans. No va anar a escola: “Jo no he anat mai a col·legi. Tot el que sé ho he hagut d’estudiar del meu cap.” Va baixar a Santa Coloma esperant trobar condicions més favorables. Es va casar amb l’Andreu quan tenia 25 anys; al cap de set anys ell va haver de fugir a França i ella va haver de pujar sola les quatre criatures: en Pere, la Paulina, en Joan i en Josep. Vivia al carrer de Sant Dalmau, 25, a can Jalpí. Va morir quan tenia 81 anys, el 19 d’octubre de 1988, durant la celebració de la sisena edició de la Festa de la Ratafia.

Era una dona apassionada pel bosc, gran coneixedora de les herbes i els bolets, i una excel·lent elaboradora de la ratafia i experta en l’art del bon cuinar. Feia codonyat i esperit de saüquer. Per cuinar la caça que li portava en Pere *Amargant* agafava un brot de romaní, un de farigola, marduix, julivert i llorer i en feia una “monyeca” que posava al rostit. El treball va ser una constant en la vida de la Francisca, que havia de mantenir les quatre criatures. Anava a buscar feixos de llenya cap a Sauleda, un feix al matí i un a la tarda, per dues pessetes. Tenia deu cases on feinejava, anava a buscar herbes i bolets al bosc i menava una mica de terra. Malgrat el dur ritme de vida, deia: “Mai no prenc medicines. En Rodó em deia: ‘Noia, si tots fossin com tu, hauríem de deixar de fer de metge.’”

Va ser quan va venir al poble que va aprendre molt més sobre les herbes: “Vaig aprendre a fer ratafia gràcies a una dona del carrer Verdaguer –podria ser la Paulina Cos– que em va dir: ‘Vull que n’aprenquis.’” Va compartir aquest aprenentatge amb l’Encarnació Johé, la Maria Fontanella i, més tard, amb la Consol Peracaula i la Lluïsa Casadevall. Quan era el temps, la gent venia a buscar a casa seva les

herbes (totes juntes en un bossa) i la ratafia. En feia uns dotze litres en un cossi; hi posava les nous aixafades en un morter i hi afegia les herbes totes alhora: poliol, salsa de pastor, orenga, marialluïsa, romaní, farigola, herba estrella, herba dels cucs, herba fetgera... “Si en trobeu més de florides poseu-les-hi; són vida, no us faran mal”, deia. S’apuntava a excursions amb l’autobús d’en Xiquitín i de cada poble que visitaven s’emportava herbes; algun cop fins i tot havia fet parar el vehicle per agafar-ne d’algun marge. Feia la ratafia amb aiguardent comprat a can Fornaca. Per a cada litre hi posava un quilo de sucre (quedava molt dolça i ben espessa). En feia per a can Panxo i per a altes llocs; la venia per 500 pessetes el litre, però també en regalava, com al metge Rodó. La Francisca deia que abans no hi havia tanta gent que fes ratafia: “Ara la gent s’ha tornat molt lllaminera, tant per a les begudes com per als menjars.”

En el transcurs de la tercera edició de la Festa de la Ratafia de l’any 1984, el Jovent del Poble li va fer un petit homenatge durant la mitja part del ball: l’alcalde li va lliurar una fotografia d’ella amb la pubilla Anna Climent, on li ensenyava a fer ratafia. La Francisca ens va deixar precisament en el transcurs de la sisena Festa de la Ratafia, l’any 1988. Al *Ressò* van dedicar-li un bonic escrit: “Veus la viva imatge d’allò que se’n va, d’aquella tradició que intentes fer perdurable i que, de sobte, s’esmuny. Ella és com la imatge viva de la tradició, d’aquelles coses que es perden, d’aquelles persones que, quan no hi són, t’adones que s’han emportat amb elles allò més seu i que tu voldries conservar.”



“La ratafia era com
una medicina”

LORETO CROUS COSTA

Va néixer el dia 6 de gener de 1908 a la masia la Cendrosa, de Sant Miquel de Cladells, i la seva família també eren masovers a can Villaret Vell, de Sant Hilari Sacalm. Filla d'en Josep Crous i la Margarita Costa (de l'Esparra), va tenir set germans; ella era la petita de tots. Va baixar a viure amb la seva germana Maria al carrer Verge Maria, 16-18. La Maria va tenir una filla i li va posar també Loreto. Es va casar amb en Joan Pla de can Malhivern (casa d'on fou originari un ratafiaire il·lustre i organitzador de la festa, en Francesc Pla), amb qui va tenir una filla, la Margarita; van anar a viure a la plaça del Firal. La Margarita es va casar amb en Manel Casadevall, germà de la Lluïsa Casadevall, tots dos bons ratafaiers i molt vinculats amb la ratafia i la festa.

La Loreto tenia molt de caràcter, era valenta; segurament hi va tenir a veure ser la petita de tants germans. Venia d'una família on hi havia dos germans capellans, mossèn Pere (mort molt jove a Roma) i Joan Crous (capellà beneficiat a Lloret de Mar). Va aprendre a fer ratafia a través de la seva germana Maria, que arrossegava els coneixements de remeis i licors amb herbes de pagès, tot i que va començar a fer-ne quan va entrar a can Casadevall, cap a l'any 1927. Pel que fa a les herbes, ella no n'anava a collir gaires i la majoria les comprava a un herbolari de Girona, i l'aiguardent el treia de can Fornaca, al carrer d'en Joli.

Feia uns trenta litres de ratafia amb una gran garrafa de boc ample; l'elaborava al pati i la deixava macerar al terrat de

casa seva, a la plaça del Firal. Després de filtrar-la amb un drap de fil, feia un xarop amb sucre i aigua i l'embotellava en ampolles transparents perquè se'n veiés bé el color. Explica la seva filla Margarita que una vegada, quan ella era jove, els la va deixar tastar per veure com quedava juntament amb la seva cunyada i van acabar ben marejades.

La Loreto era feliç regalant ratafia als familiars. No en bevia gaire i el que més li agradava era la coca de Farners. Per a ella, la ratafia era una medicina, en donava un gotet per als mals del període menstrual. La seva filla Margarita encara conserva una ampolla amb ratafia de la mare. Els darrers nou anys de vida va partir Alzheimer i va morir el 20 de març de 2003, a l'edat de 95 anys.



“Va començar a fer ratafia
quan les dones d'aquí
en varen començar a fer”

ROSA BARBÉ DAUSÀ

La Rosa *Rosita* Barbé Dausà va néixer el 5 de juny de 1911 –eren nou germans– a can Masllorenç. De soltera va venir a Santa Coloma a servir a ca la llevadora Tereseta, a ca la Trona i també a cal metge Rodó. Més tard va anar a treballar a can Sanxo (can Coll), a la plaça Farners, on treballaven els pinyons i les avellanes. Allà també hi treballava el seu home, en Josep Bosch, amb el qual van anar a viure a can Pagès, c/ Dalt, 82. Van tenir dues filles: la Maria, casada amb en Josep Jofré *Tutes* (el qual tenia una recepta pròpia de ratafia), i la Paquita, que fa alguns anys encara en preparava. La Rosa va morir el 18 d'octubre de 1976 a l'edat de 65 anys.

Era molt bona dona, arriada. De jove quan s'acostava la Festa Major anava a les cases que llogaven dones a cuinar. Animava i cuidava els altres malgrat la malaltia respiratòria que va arrossegar a partir dels trenta anys. Va tenir molts anys el seu plat, got i coberts a part, i les filles van haver de dormir a casa dels veïns per evitar el contagi. “Li faltava un pulmó, però era una dona molt treballadora, era un nervi; no li feia por treballar d'una cosa o altra”, diu la seva filla Maria.

Ella va començar a fer ratafia quan les dones d'aquí en varen començar a fer i en va aprendre d'elles: de la Francisca Pastells, que vivia a prop de can Rodó, o bé de les veïnes Maria Fontanella o Anita Roca. No sabia llegir ni escriure; amb prou feines sabia escriure el seu nom. Feia la ratafia de memòria, sense cap recepta escrita.

Collia les quaranta herbes que posava a la ratafia pels voltants de la finca que tenien a can Carandell, on feien de tot: blat, patates..., i les que no trobava les demanava a les veïnes o amigues. Feia ratafia sola, mentre les seves filles voltaven per l'hort, i de tant en tant l'ajudaven a fer alguna cosa o altra. No n'hi posava gaire quantitat; les portava totes en un cistell i anava posant-hi alguns branquillons de cada una amb delicadesa. El gendre, amb qui eren com carn i unglà, aviat va voler aprendre'n i van fer ratafia junts moltes vegades. La seva dona, la Maria, encara conserva un ampolla que deu tenir uns vint anys.

La Rosa en feia quatre litres, amb aiguardent anisat que comprava a can Fornaca; quedaven tots a casa per a consum intern. La deixava a sol i serena a l'hort que tenien davant de casa. La colava i després la posava en ampolles d'un litre de gasosa, amb el tancament d'alumini i goma. Les deixava al rebost que tenien després del passadís de l'entrada. La seva filla Maria explica que quan era joveneta la mare li donava una mica de ratafia per als mals de panxa de la regla. El seu home en prenia després dels àpats importants i amb coneguts (com en Joan Pinyà), però ella en bevia molt esporàdicament. El que sí que bevia era, a ple hivern, un got de terrissa amb vi escalfat al costat del foc, on també coïa els cargols, que li agradaven molt.



“Posava la ratafia en l’ampolla més maca de casa”

ANNA ROCA JULIÀ

La Nita, tal com popularment es coneixia l’Anna Roca, va néixer el 28 d’abril de 1915 a can Roca de Sant Miquel de Cladells. Filla d’en Joan (de can Roca) i la Maria, era la quarta de set germans. La Nita es va casar amb en Joan Baubés (de Sant Gregori), van anar a viure al c/ de Dalt, 26, i van tenir tres fills: en Joan, l’Assumpta i la Pilar. Va morir el 25 de maig del 2009, a l’edat de 94 anys.

La Nita va treballar a jornal en diferents feines i també servint a can Massaneda, igual que la seva cosina germana Dolors Roca (també bona ratafiaire). La Dolors era casada amb un germà de la Nita, l’hereu. Totes dues eren casades amb dos cosins germans i eren cunyada i cosina germana alhora. La Nita era bona cuinera, sabia salar bolets i cuinar bé plats clàssics com l’escudella, els canelons, el rostit... Sabia fer dos licors: el codonyat, que agradava més al fill Joan, i la ratafia, que agradava més a la filla Pilar.

A fer ratafia potser en va aprendre de la seva cunyada Dolors o bé d’alguna de les veïnes: la Rosa Barbé o la Maria Fontanella, o d’altres que també en feien i que s’ajudaven entre si, com la Rosa Pinyan o la Rosa Pont. Tenia una recepta de la Consol Coll a casa; amb ella segurament s’intercanviaven herbes i secrets de com fer-la. Havien anat a comprar juntes una bona quantitat d’aiguardent a Girona.

Li agradava fer ratafia perquè li permetia estar en contacte amb les herbes i era una tradició que volia conservar. La preparava a la cuina de casa i la deixava reposar al jardí

quaranta dies, com mana la saviesa popular. En bevia molt poca; ella no era de dolços, preferia més la fruita que les postres de la pastisseria, però a taula no hi faltava la ratafia. Anava a collir les herbes pels voltants de Santa Coloma i també a la feixa que tenien a la zona del parc de bombers. Posava les herbes en una panera a assecar a mesura que les anava trobant. A l’hora de fer els divuit litres de ratafia li deia a la Pilar: “D’aquesta posa-n’hi una mica, d’aquesta altra una mica també, i d’aquesta no gaire, que és molt forta.” “Però, mare, quina és aquesta? Jo no les conec així, seques!”, li deia la seva filla Pilar. Va acabar fent fotos i posant el nom al darrere de cada herba quan anaven a collir-les juntes, ja que la Nita les coneixia molt bé i tirava pel dret. Era l’única manera d’aprendre quines hi posava.

El seu fill Joan també havia fet ratafia alguna vegada i la seva filla Pilar encara en fa seguint el mateix estil, tot i que es va haver de fixar molt com feia la ratafia la seva mare, ja que la Nita no tenia escrita la recepta i la preparava de memòria. Quan ja era força gran demanava a la filla: “Voldràs ajudar-me a colar la ratafia?” Per a aquesta operació, emprava un colador i un cotó. Les herbes amb què havia macerat la ratafia les submergia en aigua; al cap d’una estona les treia i aquesta aigua li servia per al xarop, al qual posava força sucre. Llavors omplia una garrafa amb la ratafia filtrada i després la posava en ampolles maques. Un any va presentar al concurs la seva ratafia amb l’ampolla més maca que tenia a casa; no va guanyar i l’ampolla mai no va tornar... La seva ratafia es quedava a casa o bé en regalava en alguna visita. Tenia un color clar, era suau, equilibrada, densa, més aviat dolça. Ara els seus néts, en Ferran i en Marc, es comencen a interessar per la ratafia i volen quedar amb la mare. Qui sap si així no es perdrà la tradició familiar.



“El meu grapat no és com el vostre”

DOLORS ROCA JULIÀ

Va néixer el 7 de juliol de 1919 a can Fontdeglòria de Sant Miquel de Cladells. Ella era la segona de vuit germans. El seu pare era en Lluís i la seva mare, la Francisca. Vivia a can Roca, a Sauleda, amb el seu home, en Joan Roca Julià (eren cosins germans), i no van tenir fills. L'Anna Roca Julià, una altra ratafiaire colomenca, era la seva cosina germana.

Li agradava molt anar d'excursió, veure món. Era molt religiosa, respectuosa i reservada. Molt metòdica, curosa i neta amb la casa i amb la preparació de remeis i a la cuina; generosa i atenta amb la gent.

La Lola Roca va destacar per adquirir uns coneixements mèdics a partir de les herbes molt destacables: posava injeccions i preparava unguents, olis de fregues, cataplasmes, esperit de saüquer, perfums... Coneixia tots els remeis i es desplaçava per les masies del voltant, però també la venien a veure per buscar solució a algun mal. Tenia cura de la salut del bestiar amb preparats d'herbes. No sabem on i de qui va aprendre a fer ratafia, però amb les companyes de feina, quan va estar servint a can Massaneda, ja en feia.

Era una dona sàvia respecte de tot el relacionat amb el bosc i les herbes. Feia la ratafia només amb les herbes fresques que tenia al seu voltant; sabia el lloc i el moment exacte de collir-les. Per a ella la ratafia era com un medicament; la regalava tota per guarir la gent. Això era el que li agradava més de fer ratafia, que ajudés la gent a guarir el mal de panxa de la regla, una digestió pesada... A casa seva aviat van aprendre a fer-se venir mal de panxa per tastar la ratafia de la Lola, que la donava amb una cullera.

Segons diuen, la seva ratafia destacava per l'equilibri olfatiu i gustatiu. “No en faltava ni en sobrava cap, d'herba”, ens explica la seva neboda Pilar. En feia molta quantitat, amb una gran garrafa de boc gros per salar ossos. Tenia una estructura de fusta per transportar-la que li havia fet el seu home. Aquest pujava l'aiguardent amb carro i després amb moto des de Santa Coloma. La filtrava amb draps de cotó i la posava en ampolles de cava buides en uns prestatges sobre uns draps de cotó, també. La Lola no sabia escriure, tampoc no tenia la recepta escrita i la preparava de memòria. Mai no va voler explicar-la: “No us la dono perquè no la tinc escrita; igualment no us sortiria igual, el meu grapat no és com el vostre.” Ella no pesava res, calculava segons l'olor, el color que veia a les herbes. En funció de com havia anat el temps ella sabia si sortiria bona o no: “Aquest any sortirà boníssima”, o bé: “Les herbes aquest any no són com haurien de ser.”

Quan va ser difícil viure a pagès –tenia 60 anys–, va baixar a Santa Coloma. Per a ella va ser com tallar-li les ales; tenia poca relació amb les dones que feien ratafia aquí, i aleshores és quan veïns com els de can Planiol i altres persones de la Llar de Jubilats la varen animar a participar al concurs l'any 1986. Va participar-hi un sol cop, i va guanyar el millor premi local. Va estar contenta, però sorpresa perquè li donessin el premi: “Ho he fet tota la vida i ara em donen un premi per fer una cosa de cada dia.”



**“Maria, no em deixis sense ratafia,
en vull de la guanyadora!”**

MARIA CORNELLÀ CREHUET

Va néixer el 27 de desembre de 1920 a Santa Coloma, al c/ Sant Joan, 29, filla d'en Jaume i la Concepció. Era la gran de tres germans. Als vint anys es va casar i va anar a viure a Barcelona. Va tenir un sol fill, en Jaume. L'any 1969 va quedar viuda i el 1973 va traslladar la botiga que tenien de Barcelona a Santa Coloma. Va morir el 15 de gener de 2011.

Ella es va introduir en el món de la ratafia gràcies a la seva mare i la seva àvia Maria Planiol, i, seguint la seva fórmula, va fer la seva primera ratafia quan tenia 13 anys. Li agradava molt ballar, llegir i escriure poemes. Li agradaven els llibres d'herbes i salut del Dr. Vander (naturista alemany) que li portava el seu fill.

Preparava la ratafia per a la família i els amics (en repartia al seu advocat, al gestor i al metge), i ben aviat va tenir tant d'èxit que va començar a elaborar-ne més de seixanta litres per vendre-la. La gent la va animar a participar al concurs, ja que havent nascut a Santa Coloma i fent ratafia s'hi havia de presentar. També li deien: “Maria, no em deixis sense ratafia, en vull de la guanyadora.” Fins i tot una coneguda marca de licors li anava al darrere per comprar-li la fórmula. Ella sempre ho va rebutjar: “Quan em mori ja trobareu el secret.” L'any 2006, ja una mica delicada de salut, va deixar de fer ratafia, però en va deixar avançada una producció ben generosa per als anys que vindrien.

Va guanyar el premi a la millor ratafia local l'any 1988 i el primer premi, els anys 1989, 1990, 1991 i 1992. Després la van

convidar a participar al jurat, cosa que va declinar, i també va deixar de participar en el concurs per deixar pas a nova gent.

La Maria utilitzava moltes herbes; algunes les collia i d'altres les hi facilitava l'Encarnació Johé. Fins i tot unes dones, aprofitant el mercat del dilluns, li portaven herbes de la Seu d'Urgell que aquí no es trobaven. Deixava macerar la ratafia al pati de casa seva en garrafes de coll ample més de quaranta dies; de fet, ella preferia deixar-la allí cap a setanta dies. Feia servir *anisado selecto*; deia que li donava un gust més suau. De vegades feia la ratafia amb l'Encarnació Coll, dona del rellotger Bernardino; s'intercanviaven herbes i s'ajudaven l'una a l'altra.

El seu fill l'ajudava a colar la ratafia, operació que repetien un parell de vegades, i a barrejar el sucre sempre girant en la mateixa direcció. L'escala quedava ben perfumada i els veïns sabien de seguida que la Maria feia ratafia. Ella no en bevia, només la tastava mentre la preparava. Deia que “si en begués gaire, no trobaria el punt”. I és que dedicava molt de temps a trobar el punt exacte que volia: “Aquesta nit la teva mare anirà a dormir amb un gat a sobre, però crec que aquest any he superat la de l'any passat.”

La Maria comentava: “Aquesta festa cada cop va a més, espero que s'escampi més cap a tot Catalunya i a l'estranger.” Li agradava molt passejar per les parades de la festa i parlar amb els paradistes que la coneixien i li reconeixien l'habilitat de fer bona ratafia.



“La ratafia s’ha de fer amb alcohol,
no pas amb anís!”

LLUÏSA CASADEVALL I FONTANET

La Lluïsa Casadevall va néixer el 24 de setembre de 1920. Era la segona de quatre germans: la Maria, la Lluïsa, l’Eulàlia i en Manel. La seva mare, la Pepeta Fontanet, va morir quan ella tenia 17 anys. Es va casar amb en Jaume Masó i vivia al c/ Sant Ignasi, 41. Van tenir quatre fills: la Fina, en Xavi, en Claudi i l’Emma. Va morir el 17 de juny del 2009, a l’edat de 88 anys.

Era una dona forta, arriada, emprenedora. Va contribuir a l’edició de la guia de Santa Coloma de Josep Maria Mas Solench i també a la construcció del geriàtric des del seu càrrec a la junta. Pintava molt bé, i li agradava molt llegir i anar a buscar bolets. Era una magnífica cuinera que feia uns peus de porc molt bons, segons diuen. Cuinava bé la caça que li portava el seu germà Manel. Li agradaven molt les plantes; va ser impulsora del concurs de flors de Santa Coloma, on participava molt activament en l’organització, i feia els dibuixos per als cartells.

L’afició per les plantes i les herbes li venia per tradició familiar. Tenia herbes plantades a la feixa que tenien a la carretera d’Anglès: marduix, orenga, alfàbrega, marialluïsa, tarongina. Tenia apuntats diferents remeis: esperit de romaní, vi de saüquer, codonyat (licor), esperit de roses, oli de cop... Consultava molt el llibre *Plantes medicinals*, de Font i Quer. Eren veïnes amb la Consol Peracaula i compartien el coneixement de les herbes i l’art (o la tècnica) de fer la ratafia.

Feia la ratafia seguint la recepta de les seva àvia Maria Julià Taberner, nascuda l’any 1845 a Sant Martí Sapresa (morí l’any 1895) i casada amb en Jaume Casadevall, també del mateix poble. Diuen que ell rebaixava la seva ratafia amb aiguanaf. La família té una còpia de la recepta del 1930 –escrita per la néta, la Lluïsa Casadevall. La recepta segur que és originària de finals del segle XIX; és per “curar el païdor”. Hi surten paraules com “xicara”, “un maial”, “un porró”..., i destaca el comentari que la ratafia “s’hagi de prendre en dejú”. El seu germà Manel també feia servir una recepta molt antiga, la de la seva sogra, la Loreto Crous Costa.

Feia la ratafia amb alcohol de 96°, que segurament adquiria al celler de la família, a can Fornaca. No li agradava gens de fer-la amb anís: “La ratafia s’ha de fer amb aiguardent, no pas amb anís.” Feia algunes proves per acabar d’ajustar-la. “Tasteu aquesta, a veure què us sembla”, deia a la família mentre tenia la cuina plena d’ampolles, olor de ratafia i tot ple de filtres de paper per filtrar-la. Per aclarir la ratafia utilitzava carbonat de magnesi, que ajudava a fer-la més neta i transparent. Li sortia molt bona, un punt dolça. La Lluïsa era molt llatinera, en bevia normalment a les postres. En repartia bàsicament a familiars i amics.

Va estar molt activa en els primers anys de la festa com a membre del jurat, juntament amb els germans Lluís i Jaume Fontanet, del celler can Fornaca, i en Dalmau, del celler Dalmau; també va prendre part en l’organització de l’exposició i en una xerrada sobre herbes, així com en la trobada de ratafiaires.



“Feia una ratafia noble;
delicada i amb molt sabor”

ROSITA PIANY PEIX

La Rosita de can Mitanquis va néixer el 3 d'octubre de 1919, vivia al número 21 del carrer Lluís Mon. Era la quarta de cinc germans. De ben jove es va quedar sense mare, quan només tenia 13 anys. Es va casar amb en Pere Serra Juncà, en Peret de la Tona, i va tenir un fill, en Josep. La Rosita va morir el 8 de maig de 2003, a l'edat de 83 anys.

Durant la seva vida, es va dedicar a la confecció i tenia diverses noies que l'ajudaven i treballaven amb ella. Es dedicava especialment a la confecció per a la canalla.

De ratafia en va fer durant molts i molts anys. Era una dona molt discreta i no explicava a ningú com la feia: “T'agrada? Doncs ja està...” Va començar a fer-ne quan ella tenia aproximadament uns 20 anys, a principi dels anys quaranta, i no va deixar d'elaborar-ne fins a l'any 1993. Li agradava molt caminar, hi anava amb veïnes i companyes com l'Anna Roca, l'Anita i la Quimeta Brun, amb qui també compartia la passió per les flors i les plantes. Quan sortien sempre ho aprofitava per a collir les herbes, ja fossin per a la ratafia o per a usos medicinals. Les herbes que no trobava quan anava a caminar les hi facilitaven amigues amb qui s'intercanviaven les que necessitaven per a fer la ratafia o bé les comprava a la botiga d'herbes de la Maria Fontanella. La Maria tenia la seva botiga al costat de casa la Rosita i no és estany, doncs, que acabés anant-hi a comprar les herbes que no havia pogut aconseguir i que eren necessàries per a una bona ratafia.

El seu fill, en Josep, recorda que la Rosita feia la ratafia amb molta il·lusió i que any rere any esperava l'estiu per poder començar-la a preparar.

Al germà de la Rosa, en Lluís, que vivia a Arenys, li agradava molt la ratafia, i ella, com que ho sabia, cada any n'hi regalava una bona part dels trenta litres que preparava. La resta, la guardava per a ocasions especials, per a compartir-la amb la família i els amics. El seu fill encara guarda alguna ampolla i defineix la ratafia de la mare com a noble, delicada, suau, amb molt sabor i aromàtica.

Li agradava moltíssim participar al concurs de la ratafia de Santa Coloma i li va fer molta il·lusió rebre el quart premi absolut a la millor ratafia de la primera edició del concurs, l'any 1982. De la Festa de la Ratafia li encantava anar a fer un tomb per les parades, i va mantenir aquest costum any rere any mentre va poder.



“Equilibrava la quantitat d’herbes com si compongués una simfonia de la ratafia”

ENCARNACIÓ COLL VALL-LLOSERA

L’Encarnació, filla d’en Josep i la Carme, va néixer el 16 de juliol de 1921 a can Freu de Vilobí. Varen venir a viure a Santa Coloma, a can Fàbregas. Era la gran de sis germans. La seva germana Consol, també bona ratafiaire, era la tercera i va néixer el mateix dia, però de l’any 1926. L’Encarnació es va casar amb en Bernardino Pérez, rellotger de tradició familiar, i varen tenir dos fills, en Faustí i la Carme.

Treballava a casa cuidant els fills i al mateix temps feia confecció per a can Rami, can Ramilans, i més tard va fer bates de nit per a la Sra. Mas. Li agradava fer punt de creu, treballar a l’hort, que cuidava com un tresor, fer conserves, cuinar, salar bolets, fer ratafia i altres licors (vi de nous, vi de ratafia, patxaran, codonyat...). Era una bona dona, reservada i generosa amb tothom. Es desconeix de qui en va aprendre, però segur que es va espavilar per saber-ne, ja que la seva màxima sempre era: “Preguntant a la gent ‘com la fas tu, la ratafia?’ és quan se n’aprèn.”

En feia divuit litres amb aiguardent de 28 graus (Anisette, de l’empresa Falima), nou per a ella i nou per a la seva filla. En feia amb alcohol de 96° i sense sucre per al seu home, que era diabètic. La filtrava amb una mitja fina en un embut i la posava en garrafes de tres litres o d’un litre del mateix anisat. La major part era per a regalar o bé per a prendre a casa en alguna sobretaula amb amics o familiars. Va fer ratafia durant tota la vida –li agradava fer tradició– i van guanyar el premi a la millor ratafia local l’any 1987. La feia acompanyada de la seva germana Consol, que en preparava molts litres per vendre, i així tenir uns ingressos més que la paga de viduïtat. El primer premi d’aquell any va ser per a en

Francesc Pla i la Isabel Mestres, que l’havien feta segons la seva ratafia i seguint les seves indicacions. Una altra deixeble de les germanes Coll va ser la Mònica Negre, que també va guanyar el primer premi l’any 1997, i la seva mare, l’Elena Pérez, guanyadora millor ratafia local 1999. Li agradava explicar les propietats de les herbes a qui en volia aprendre: “Aquesta et donarà poc gust, aquesta és massa forta, d’aquesta n’hi pots posar molta”. Posava totes les herbes sobre la taula i equilibrava la quantitat d’herbes fins a arribar a la proporció que ella creia bona, com si compongués la simfonia de la ratafia.

Els últims anys de vida la feia amb la seva filla Carme, que l’ajudava en tot el procés. La majoria de les quaranta-quatre herbes les trobava al jardí de casa o les anava a buscar al bosc; coneixia bé els indrets on podia trobar-les. Les posava verdes, no seques, i de nous tendres, només mitja per litre. En els darrers temps va perdre el 90% de la visió i anava amb cadira de rodes; per això donava indicacions des del cotxe a la seva filla a l’hora de collir les herbes; per l’olor i el tacte esbrinava quina era i li deia les quantitats que calia recollir.

A l’Hospital Trueta se la coneixia com la “ratafiaire” i el metge que la portava fins i tot va anar a casa seva a aprendre a fer ratafia. Hi havia molta gent que venia a demanar-li consell, ja fos per “equilibrar” les herbes abans de fer-ne, com també a buscar remei (posant-hi alguna herba o afegint-hi sucre) a una ratafia que no havia quedat gaire bona. “Que no hi has posat les que jo et vaig dir?” Un grup de quatre dones de Vilobí no faltaven cap any. Van decidir amb la filla escriure la recepta amb l’ordinador i fer-ne còpies per a tothom que la hi demanava.

La darrera vegada que va fer ratafia va ser l’any 2010. La família en conserva diverses ampolles, com també d’altres licors, un vídeo i moltes fotos. Si tenia ocasió li agradava passejar per dins la Vela de la Ratafia en els moments menys massificats i gaudir d’una festa que li encantava. Va morir el 6 de maig del 2015 a l’edat de 93 anys.



“Influeix molt el lloc on es deixa macerar la ratafia”

MARIA SALIP I CARBONÉS

La Maria Salip i Carbonés va néixer el 7 de juny 1944 a can Cintet, al c/ Major, 16, de Santa Coloma de Farners. Era la mitjana de tres germans dels quals dos varen morir molt aviat. El seu pare era en Joan Salip Beltran, de can Siset, del carrer del Prat, 81, i la seva mare, la Dolors Carbonés Enrich. La mare va morir quan ella tenia tan sols 7 anys i la Maria va portar dol fins que va tenir 11 anys. Es va casar amb en Josep Huix i varen anar a viure a ca l’Huix; van tenir dos fills, la Pilar i l’Adjutori.

A casa de la Maria sempre s’ha fet ratafia. Quan tenia 10 anys ja ajudava a fer-ne al seu pare i a la seva àvia, la Maria Bertran Vinyals, que vivia al carrer del Prat, 81. “N’he après d’ells, és una tradició familiar. Vaig viure una joventut amb ells molt maca, amb molta il·lusió.” El seu pare tenia una botiga, can Cintet, en què venien de tot una mica. Recorda les dones que compraven a la botiga ratafia, aiguardent i espècies. “Abans hi havia dones que feien ratafia per a mig poble. Al poble se’n feia, de ratafia; a pagès no gaire.”

“Per fer la ratafia em guio per l’olor de les herbes; no les peso, jo.” Les herbes les trobava al voltant de ca l’Huix, enmig de les Guillerries; al pati de casa hi tenia una noguera i “només calia fer unes passes i ja les tenia al cistell”. La seva recepta conté unes cinquanta-quatre herbes diferents: menta, menta americana, malva, marialluïsa, poniol, farigola, ginebró..., que estenia a la gran taula davant la llar de foc. Fa servir una barreja de 60% d’aiguardent (45°) i 40% anís (24°), i no hi posa sucre ja que “amb l’anís i les herbes ja queda prou dolça”.

De ratafia ara en fa poca, però n’havia fet cap a dos-cents litres: “La gent deurà pensar que a casa som uns borrarxos, però la gran majoria de la producció de ratafia la destinava als clients que visitaven ca l’Huix.” La distribuïa en diferents garrafes i les posava totes juntes al mateix lloc; ara la posa al terrat de casa seva. “És molt important que a les garrafes els toqui el primer i l’últim sol del dia. Jo crec que influeix molt el lloc on es deixa macerar.” La deixa macerar cap a seixanta dies o més (sense tancar hermèticament les garrafes, així queda més suau): “Com més dies passen més lligada queda la ratafia, els ingredients es combinen millor.” Per Tots Sants acostumaven a fer un tast de la ratafia de l’any acompanyada de panellets que també feia ella. En guardava una ampolla de cada any. Fa servir la ratafia també a la cuina: “M’agrada com queda en algunes postres; de tant en tant macero algunes panses amb ratafia i faig una coca de ratafia que queda molt i molt bona.”

Sobre la Festa de la Ratafia diu que “és molt maca, del poble i per al poble, que no busca l’espectacle”. Li agrada parlar amb els coneguts sobre com els ha quedat la ratafia. “Una tradició com aquesta no s’ha de deixar perdre i la gent hauria de ser conscient que tenim una cosa molt important i que ens l’hem d’estimar més, que es diu ratafia.” La fa contenta veure que la gent jove hi té més interès i vol recuperar el que és tradicional del nostre poble. Explica l’anècdota d’un que havia vingut amb tots els mals i després de tastar la ratafia va dir: “La ratafia ho cura tot i ressuscita els morts!”



“M’agradaria que no és perdés, aquesta festa”

CONSOL PERACAUULA I OROVITX

Nascuda l’11 de febrer de 1927 a la Celler de Ter, a can Davanell, era la segona de quatre germans. Va treballar de molt jove a la Burés fins que va emmalaltir del cor i va decidir venir a Santa Coloma. Va estar treballant a casa dels Rodó deu anys, i aquí va conèixer en Feliu Solà, amb qui es va casar l’any 1955. Varen anar a viure al c/ Sant Ignasi, 43, i van tenir un fill, en Joan. També a can Rodó va conèixer la Francisca Pastells, que li va despertar la passió per les plantes i les herbes remeieres i per la ratafia.

De veïna tenia una altra il·lustre ratafiaire, la Lluïsa Casadevall, al número 41, i l’àvia de l’Anna Selga, al número 45. Gràcies a aquesta coneixença, la Consol va ajudar a reunir l’herbari a l’Anna durant la carrera. Més tard va ensenyar moltes altres persones a fer ratafia, entre les quals, l’Anna Selga, guanyadora del concurs el 2002.

Sovint es trobaven amb la Francisca, la Lluïsa i altres dones al porxo de casa seva per fer-ne. Hi posava més de noranta herbes, algunes de collides al jardí que tenia a casa i d’altres de trobades pels entorns. Amb el seu marit voltaven arreu per trobar les herbes que li faltaven: anaven fins a Tuixent (per a l’orella d’ós), l’Espinau i Maçanet de Cabrenys (per a la salsa de pastor)... N’hi posava poca quantitat ja que, si no, es beurien tot l’alcohol.

De ratafia en preparava uns set litres amb alcohol de 96 graus. L’hi portava el seu cunyat d’una botiga de Girona, però quan va començar a ser difícil comprar-lo aquí, anaven a Andorra a buscar-ne. La feia amb aiguardent tot i que

portava més feina; no li agradava fer-la amb l’anís que ja venen rebaixat perquè era massa dolç i amb massa gust d’anís. Referent a això deia: “Les ratafies fetes amb anís són més suaus i acaben tenint més èxit en el concurs. La gent em diu: ‘Ostres! D’esperit de vi, la feu?’ ‘Sí, de l’aigua et pots morir, de l’alcohol no’, els deia jo.” Quan era hora de filtrar-la, anava amb molt de compte i paciència, utilitzava amb un drap de fil. El resultat era una ratafia era molt neta i brillant. A l’almívar hi posava un quart de sucre per litre d’aigua i el tirava a la ratafia en una olla mentre l’anava remenant. Un cop acabat el procés, la deixava al jardí a sol i a serena.

La Consol va ser operada del cor l’any 1974. No bevia gaire, però que en ocasions especials treia a taula la ratafia. La seva la tenia a casa, però també n’havia regalat a ampolles gent especial.

Va col·laborar, als inicis de la Festa de la Ratafia, en l’exposició d’herbes, fent una xerrada: “Anava expressament a buscar les herbes per difondre les herbes remeieres i també per ensenyar els joves a fer ratafia.” Va participar durant molts anys al concurs i va guanyar diversos premis: el 1982, el 5è premi; el 1984, la 2a millor ratafia local, i el 1985, la millor ratafia local. Fins i tot va donar la recepta a uns familiars del Pasteral, que varen guanyar el primer premi a les edicions inicials. Va ser membre del jurat del 1986 i fins a principis dels noranta. “M’agradaria que no és perdés, aquesta festa; cada vegada hi ha més moviment. Déu n’hi do!” Li encantava voltar per les parades i comprar mel o altres coses per passar l’hivern. Ho va practicar fins que el 9 de juny de 2001 va morir sobtadament. En Feliu havia continuat elaborant ratafia amb la recepta de la Consol però amb el seu propi mètode. Ara, però, amb 91 anys, ja no en fa.



**“No n’hi ha cap, de secret,
a la ratafia; només s’ha
d’estimar el bosc”**

TERESA COLL BOADA

La Teresa de can Mestres va néixer l’11 de juny de 1946. Filla de can Trementina, era la tercera de quatre germans: en Miquel, en Jordi, la Teresa i l’Andreu. Els seus pares, en Joan i la Maria, eren de Vilobí. Va treballar durant molts anys en una fàbrica de mitjons; ara viu al carrer del Prat, però sempre que pot, torna a la casa on va néixer i créixer i on guarda amb molt d’afecte les eines de camp i els mobles que restaura amb delit i passió. També ho aprofita per a reunir tota la família, marit, fills i néta, i fer dinars plegats, una altra de les seves aficions.

El seu primer contacte amb la ratafia va ser de la mà de la Francisca Pastells, que se l’enduaia amb deu anys al bosc a collir herbes, i recorda que li deia: “Aquest any hi posarem aquesta, que fa molt que no la hi posem”. De fet, l’acompanyava tot l’any en les seves passejades, ja fos per caçar bolets o collir castanyes.

La Teresa ha fet ratafia durant molts anys. Últimament no tant perquè els fills no en bevien, però a collir les herbes, sempre hi ha anat, ja sigui per a altres licors o remeis o perquè les hi demanen per a la ratafia. Això sí, no fa ratafia per a altres persones perquè, diu, “és un compromís si no surt bé”. Les herbes les va a buscar al bosc i algunes les té al jardí de can Mestres, i gaudeix collint-les i olorant-les. Ara torna a fer ratafia, a petició dels fills, tot i que prefereix el vi de nous. Quan ja ha colat la ratafia, la tasta per veure si ha quedat bona, i de les herbes que queden en fa mistela de ratafia, com la que venien a ca la Mistela del carrer de

Dalt. Les ampolles les treu els diumenges o quan té algun convidat a casa, i a la gent li agraden, però reconeix que mai no les ha portades al concurs.

“No n’hi ha cap, de secret, a la ratafia; només s’ha d’estimar el bosc”, diu. A la seva recepta hi ha una base d’aiguardent anisat i les herbes que no hi falten mai són el poniol, la camamilla, la menta, la tarongina i la farigola. Reconeix que n’hi ha una que no li agrada gens, la ruda, i no n’hi posa. Recorda que un cop tenia unes garrafes a sol i serena i, quan va sortir per veure com anaven, va veure que estaven destapades: “Per sort aquells dies no havia plogut ni hi havia caigut cap cuca, a dins.”

Li agrada l’ambient que hi ha per la Festa de la Ratafia, veure tota la gent que volta pels carrers i amb orgull reconeix en veu alta que “aquesta festa no s’ha de perdre!” I un consell per als que comencen a fer la seva ratafia a casa: “No us espanteu si no us surt bé!”



Nascuda el 13 de desembre de 1937, té 78 anys. Era la gran de tres germans. Va néixer a can Favesser de Riudarenes; el pare era en Manel Camps, fill de la mateixa casa, i la mare, la Teresa Fontàs, de can Comte de les Mallorquines. Es va casar amb l'Arseni Busquets, de can Vивоles de Vilobí d'Onyar –germà del bisbe de Camana (Perú)–, i van tenir dos fills: en Màrius i en David. Durant molts anys amb el seu home regentaven el Forn Nou; aquí és on la Maria va aplicar les seves virtuts com a persona: una dona simpàtica, generosa, atenta i amb capacitat de lideratge.

Fa uns cinquanta anys que fa ratafia. Segueix la recepta de més de seixanta plantes de la seva sogra, la Conxita Jordà, d'Aiguaviva, recepta originària de la sogra d'aquesta, la Teresa Vinyoles, de can Bes de Salitja, nascuda cap a l'any 1880. Va començar de molt jove, després de casar-se, l'any 1964. Amb la seva sogra anaven a recollir les herbes al costat del rec. No li va dir la recepta de la ratafia, però la Siseta s'anava apuntant cada un dels noms de les herbes que collien. “Quan em trobava malament perquè tenia el període, la Conxita em donava un gotet de ratafia i funcionava!”

Li agrada molt anar a recollir les herbes en punts que ella coneix. Ara li costa anar-hi, i entre les que té al jardí, les que li porten en Salvador Barbé, el germà Ramon Baró (de la Seu d'Urgell) i d'altres, aconsegueix reunir moltes de les herbes. “La Francisca Pastells ja m'havia donat alguna herba per fer la ratafia; esperava el meu home al trencall que

“Que guanyi premis gent a qui he ensenyat em fa feliç perquè la tradició no es perdrà”

SISETA CAMPS FONTÀS

pujava a can Boix, on anàvem a portar pa. Però mai no donava la recepta”, diu amb un somriure.

La Siseta sempre ha fet ratafia tots aquests anys; normalment en prepara uns quaranta litres, de vegades fins i tot noranta, que regala en la seva totalitat. “Un any vàrem provar de filtrar els noranta litres de cop i vàrem anar a dormir ben marejades.” I és que a casa de la Siseta fer ratafia és una festassa; s'hi reuneixen veïns, familiars, coneguts i persones que en volen aprendre: en Joan Rabasseda (alcalde d'Arenys), la Rosa Pi, en Jordi Barbé, els seus néts –la Farners i l'Adrià... N'hi ha que n'han après amb ella i després han obtingut el premi a la millor ratafia local –en Salvador i la Carme Barbé–, i també el premi a la millor ratafia al concurs de Centelles –el germà Ramon. Aquest li porta regalèssia, farigola, romaní de la Ribera d'Ebre i ginebró i nous de la Seu. També tiren de les que té al jardí: “Ramon, vés a baix al jardí i talla una mica de menta.” Casa seva es converteix en un anar i venir d'herbes, garrafes, espècies, conduït per la saviesa de la Siseta.

Com a curiositats, la Siseta hi posa les nous senceres, hi afegeix una mica de gingebre i no tapa hermèticament les garrafes, d'aquí el color clar, la frescor i finesa de la seva ratafia. Mossèn Tià li deia sovint: “Siseta, tens pinso?”, referint-se a la seva ratafia.

A la Siseta la fa molt feliç veure que persones que n'han après amb ella continuen fent-ne i guanyen premis: “M'encanta que guanyin els altres; vol dir que n'han après, que ho continuaran i que no es perdrà aquesta tradició tan maca. Som nosaltres que hem de mirar de conservar les nostres tradicions. La Festa de la Ratafia m'encanta, promociona el poble i s'hi viu un ambient únic i especial.”



“S’han de recollir les herbes
a mesura que van florint”

PILAR SOLÀ I RECASENS

La Pilar Solà –4 de juliol de 1936– té 80 anys, és nascuda a can Masnou de Castanyet. És la mitjana de tres germans i té una filla, la Teresa, i dos néts, en Marc i l’Alba, que viuen a Riudarenes. Va treballar durant molts anys cuidant els fills de la Maria Ferrés, en Xavi, en Mia i en Llorenç.

Quan es va casar amb en Josep Ferrer Valls van anar a viure a Joanet, a la Casa Nova d’en Prat, coneguda popularment com a can Poi, d’on ell era fill, i on fa uns anys encara hi anava a buscar les herbes per fer ratafia amb el seu home.

Ni a casa dels seus pares, a Castanyet, ni a Joanet no havia fet ratafia, però sí que va conèixer les herbes. Va aprendre a fer ratafia a l’edat de 32 anys, quan va tornar a viure a Santa Coloma, gràcies a l’Encarnació Johé Brugada, de can Banchs. Li deia “Tu mateixa, posa-hi un pessic de cada”. També li va ensenyar a fer l’almívar.

Amb l’Encarnació posaven a la garrafa les herbes que havien collit al jardí de can Tai, davant de ca l’Oller (encara ara n’hi va a buscar algunes). A més d’aquestes herbes també hi posaven les nous, les espècies i la pell de llimona i de taronja, poma, cafè, gíngebre..., tot picat, i després hi afegien l’aiguardent. Més endavant va fer ratafia amb l’Encarnació Coll.

“El bosc és la meva passió; caminant descobreixo llocs on trobar les herbes. Les recullo a mesura que floreixen; cada herba té el seu temps.” Les posa verdes, collides el dia abans de fer ratafia. Té testos a casa amb herbes –té sajolida, salsa de pastor...–, i també la Carne Panella, que és veïna seva, n’hi porta alguna que no té.

Va participar en les primeres festes de la ratafia, en l’exposició d’herbes, juntament amb la Lluïsa Casadevall. Amb en Xavi Massó, a qui havia cuidat de petit, anava a buscar les herbes per a l’exposició. Va guanyar el 3r premi del concurs l’any 1983 (2a edició) i també el de millor ratafia local el 1984 (3a edició), i el 1985 va formar part del jurat.

Per fer la ratafia hi posa set nous per a nou litres d’aiguardent; les posa dins d’una bossa i les aixafa amb un roc que té per a això des de fa molts anys (també el fa servir per trencar avellanes). Un dels secrets de la seva ratafia és l’almívar, que fa amb aigua, sucre blanc i sucre morè; el deixa bullir molta estona. Quan és fred el barreja amb la ratafia ja colada (dues vegades amb cotó). “La ratafia no surt mai igual, hi ha molts factors que hi influeixen.” Un any va posar la ratafia al pati i li va tocar massa el sol; se’n va evaporar molta quantitat i no va sortir bona, tot i haver-la tapada amb un tap de suro. Ara la posa a dalt del balcó, on li toca només el sol al matí.

Amb el seu nét, en Marc, en fa nou litres per a ell, dotze per a uns amics i tres litres per a ella. Un any en ple mes de juliol en Marc li va demanar de fer ratafia i ella li va dir: “Te’n recordes tard! Les herbes s’han de collir quan és el seu moment.” Tot i així la van acabar fent.

A la Pilar li agrada molt fer ratafia, com també vi de nous, però no en beu. Convida els familiars a prendre’n i l’acompanya d’una coca de ratafia boníssima, que prepara tot l’any i, és clar, també per la Festa de la Ratafia. Li agrada molt i ho aprofita per a passejar per dins la vela i per les parades de fora.



“Per mi la Festa Major
és la Festa de la Ratafia”

MERCÈ MASFERRER I VALENTÍ

La Mercè va néixer el 10 de desembre de 1942 a Santa Coloma de Farners, a can Branques (c/ Batlle, 14). És la gran de dues germanes –l'altra és la Montserrat. Els seus pares eren en Joaquim Masferrer i l'Edelmina Valentí (Llambilles). Quan tenia 21 anys es va casar amb l'Arcadi Pou, de can Comediant de Brunyola. Ell va muntar el taller de motos a la plaça del Firal, on van anar a viure. Han tingut dos fills, l'Àngel i en Joaquim.

La Mercè és una dona amb molta energia, molt oberta i curiosa. “M'encanta viatjar i veure coses que no he vist, i que m'ho expliquin.”

Va començar a fer ratafia l'any 1971 gràcies a la seva cunyada, la Paquita d'Anglès, quan la mare d'aquesta va morir. Van seguir la seva recepta que li havia donat una veïna. Anava a buscar les herbes al bosc de can Comediant i les que li faltaven, les anava a buscar pels voltants de les cases d'allà: can Xicorit, can Segarra, cal Moro, can Marquès... Encara ara va a buscar les herbes ella, acompanyada de la seva neboda, la Maria Pou, en llocs que tan sols ella sap. Les que no troba, o bé no les hi posa o bé alguna amiga i veïna les hi porta, com el cas de l'orella d'ós, que un cop la seva veïna Roser li va portar des d'Osor. “En el temps de la ratafia, quan vaig en cotxe, només veig aquesta herba o aquella altra.”

El que li agrada més de fer ratafia és anar a buscar les herbes i trobar-se amb les seves amigues per fer aquest ritual. I és que casa seva es converteix en una festa per l'arribada de l'estiu. Ara ja són cap a disset dones que s'apleguen per fer la ratafia sota la seva direcció. Cada una hi posa el que més li agrada i al final prenen cava, gelat i coca. Prenen la fresca i passen una bona estona. Els seus fills també s'hi afegeixen.

La seva ratafia és a base d'anís; li agrada molt dolça, i hi afegeix un quart de quilo de sucre morè amb un almívar que elabora després de la maceració. En prepara sis litres, que després reparteix entre amics i familiar. “A casa en queda poca”, diu.

Referent a la Festa de la Ratafia comenta: “Per mi la Festa Major és la Festa de la Ratafia. Tothom està content i ho celebra, és una festa maca i tradicional. És una bona ocasió per a convidar els amics i la família de fora.”



“La ratafia no és saviesa,
és passió”

DOLORS RIBAS CARRERAS

La Dolores *Lola* Ribas Carreras va néixer a Sils el 21 d'agost de 1929. És la segona de quatre germans. Va treballar durant molts anys al Parador de la Selva i allà va conèixer en Pitu Badia, amb qui es va casar i va venir a viure a Santa Coloma. Van tenir una filla, la Farners, i té dos néts, la Carlota i en Domènec, amb qui actualment fa la ratafia i el qual no pot passar diumenge sense tastar-ne.

Va ser la guanyadora del segon premi l'any 1991, el premi a la millor ratafia local l'any 1995 i 1996, i el primer premi l'any 1998. Ha participat en moltes entrevistes a la ràdio i a la televisió parlant de la ratafia i de la festa, i destaca la seva aparició en el programa *Divendres* de TV3.

Va aprendre a elaborar ratafia fixant-se com la feien altres dones, com la Maria Fontanella o la Consol Peracaula, i xerrant amb elles. Així va ser com es va animar. A casa seva no n'havien feta mai, però era usual prendre aigua d'herbes quan no es trobaven bé, i d'aquí que coneixia bé les seves propietats. Des de sempre li ha agradat “curar-se” amb herbes: “He corregut molt amb les herbes, jo”, diu. Li agradava fer-se infusions amb les herbes que trobava quan anava a caminar.

Els diumenges a la tarda agafaven el cotxe amb en Pitu i anaven pels voltants de Santa Coloma, Argimon i Sils. Li encantava passejar pel bosc. Cada any trobava herbes noves, les olorava i les tastava, i si li agradaven les posava a la

ratafia. Així mai no li sortia igual, ja que variava segons el que trobava.

Li va fer molta il·lusió rebre el premi a la millor ratafia, però va ser igual d'intens estar al sopar, al ball amb l'alcalde... “M'agrada molt la festa, molt! Hi ha molta emoció, és una festa popular, familiar; jo hi trobo moltes persones conegudes. És molt maca, especial, i penso que s'ha de conservar. No és com la Festa Major, que a tots els pobles és igual.”

Ha donat la seva recepta i ha ensenyat a fer ratafia a molta gent, sobretot jove. “No hi ha cap secret; la ratafia no és saviesa, és passió.” Reconeix que el que costa més és filtrar, ja que les herbes es desfan i s'han de colar unes quantes vegades, és a dir, s'ha de tenir paciència.

El que li agrada més de fer ratafia és que, quan ve Nadal, en regala a la família. “Aquest és el regal més especial que els puc fer.” La seva germana viu a Anglaterra i cada any, quan la visita, se n'emporta una ampolla cap a casa seva; li agrada molt.



“La ratafia satura de sucre les papil·les gustatives i distorsiona el tast”

MANEL CASADEVALL FONTANET

En Manel va néixer el 25 de gener de 1932. Era el petit de quatre germans: la Maria, la Lluïsa, l'Eulàlia i ell. Els seus pares, la Josefa Fontanet i en Manuel Casadevall, vivien a la plaça del Firal. Va anar a estudiar el batxillerat als salesians de Mataró i després va anar a treballar a les serres amb el seu pare. Els darrers anys va treballar per a l'Ajuntament de Santa Coloma. Es va casar l'any 1955 amb la Margarita Pla i varen tenir sis fills: en Manel, la Margarita, en Joan, en Jordi, en Pere i en Salvador.

En Manel era una persona aventurera, valenta, amb molta energia; li agradava respectar i que li respectessin la llibertat. Li agradava molt cuinar (cargols, arrossos...), i un cop jubilat es van tancar al seu escriptori a escriure diferents llibres sobre les fonts, sobre l'experiència a Colòmbia i un de receptes de cuina. I és que per temes de feina en Manel havia anat diverses vegades a Colòmbia. La seva dona, la Margarita, recorda que l'any 1975 li va trucar per dir-li si al cap de poques hores volia sortir cap a Colòmbia.

Havia vist fer ratafia a la seva sogra, la Loreto. Tot i que aquesta no n'hi va ensenyar ni li va passar la recepta, ell s'hi va fixar i va començar a elaborar-ne, sense cap altra guia que la seva intuïció. La preparava al pati de casa seva i la deixava macerar al terrat.

No en bevia gaire, però li agradava tenir-la com a licor, tot i que el que li agradava més era el xampany brut francès. Va formar part del jurat del concurs i se'l recorda per les

seves recomanacions als membres del jurat: “Aneu bevent aigua i menjant alguna cosa entre tast i tast, que la ratafia satura de sucre les papil·les gustatives i us distorsionará la percepció de les ratafies que aneu tastant.” Era la persona que ordenava les votacions i feia el recompte. En Manel va donar la seva recepta a en Marc Alsina, un dels guanyadors l'any 2003.

Pocs anys després, i a les portes de la 25a edició de la Festa de la Ratafia, el 3 de novembre de 2006, en Manel ens va deixar.



“Faig servir aiguardent,
així té més d’un mateix”

ELENA PÉREZ JIMÉNEZ

perquè gaudeix collint-les, sobretot si va acompanyada dels néts. I és que no pot evitar dir-los-en el nom quan van a passejar i troben una herba que es posa a la ratafia. De fet és el que més li agrada de tot el procés d’elaboració del licor. Moltes de les herbes que utilitza per a la ratafia ja les coneixia, excepte el romaní i la farigola, que al seu poble no hi creixien. “Ara, compte amb les que amarguegen, perquè serà difícil d’arreglar-ho amb sucre”, diu l’Elena. Per a la ratafia, “faig servir aiguardent, així té més de d’un mateix”, reconeix, perquè pot regular el sucre i la quantitat d’anís. La posa al balcó de casa seva, on toca força el sol, però com que és un balcó alt d’obra també té les seves estones d’ombra. “Faig servir el suc de les herbes per a l’almívar i endolcir la ratafia.”

Cada any prepara uns sis litres de ratafia. Li agrada regalar-ne a la família i, quan arriben les festes, treure-la a taula perquè tothom en faci un tastet. No en beu gaire, però està orgullosa de la seva ratafia. També la presenta al concurs. Fins i tot durant els anys noranta, quan se’n presentaven molt poques, recorda que intentava convèncer la gent perquè n’hi presentés, tot per col·laborar. L’any 1997 la va fer amb la filla i va quedar primera al concurs de ratafies, i l’any 1999 ella va ser la guanyadora del premi local.

Recorda que un cop no trobava nous de bona mida i va posar les que li va portar el seu home, que eren més aviat petites. Al cap d’uns dies, un senyor de Lloret n’hi va donar tres de grosses i les va afegir a la garrafa; el resultat, una ratafia amb un pujat regust de nous!

Coneix algunes ratafiaires, amb qui ha intercanviat més d’un cop coneixements i consells, com la Teresa Coll, la Inés Parramon, la Lola Ribas i la Francisca Pastells, i un ratafiaire, en Salvador Barbé.

Li agrada molt la Festa de la Ratafia; diu que sembla quasi una festa major. I que per molts anys duri; ella hi continuarà participant sempre que pugui.

L’Elena va néixer a Pampaneira, un petit poblet al peu de l’Alpujarra. Casa seva era coneguda com La Suerte; allà hi vivia amb els seus pares, l’Ignacio Pérez Rodríguez i l’Emilia Jiménez Gómez, i els seus quatre germans. Va arribar a Santa Coloma ja fa un grapat d’anys i es va casar amb en Martí Negre Huix, de can Mayol, una casa amb molta relació amb les herbes. L’Elena recorda com l’àvia Florentina feia un xarop amb pinya verda per fer passar la tos que era tan bo que els petits feien veure que tenien tos per prendre’n. Han tingut dos fills, en Josep i la Mònica. Quan era jove era més tímida; ara diu que, a mesura que s’ha fet gran, s’ha obert i xerra amb tothom. La seva feina va ser durant molts anys a les fàbriques de mitjons del poble i aprofitava les seves estones lliures per a cosir i llegir.

La primera ratafia la va fer el 1989, però ja feia uns quants anys, des que s’havia quedat a l’atur, que acompanyava amb el cotxe la Consol Coll, una cosina segona de la mare del seu home, a buscar herbes quan era el temps de fer ratafia. D’aquella primera ratafia en guarda com un tresor la recepta, que cada any treu i millora. Són unes seixanta herbes les que hi posa, com per exemple la flor de magraner, el saüc, la marialluïsa, la camamilla, les mentes i l’espernallac.

Les herbes les cull a can Mayol i pels voltants de Santa Coloma, i durant molts anys també a l’hort de l’Encarnació, la germana de la Consol, que també feia ratafia i en sabia un niu, d’herbes. Mai no en compra, excepte les espècies,



“Els secrets de l’elaboració
no es poden deixar perdre”

FRANCESC PLA I RODAS

ISABEL MESTRAS CASTAÑÉ

En Francesc Pla i Rodas va néixer el 8 de juny de 1959 i va morir el 12 de desembre de 2009. Era un dels cinc fills d’en Francisco Pla i la Rosa Rodas de can Piton, al carrer Camprodon. La seva família, molt vinculada al món del suro, tenia la fàbrica al mateix carrer, a can Malhivern, i guardaven el suro a prop, als terrenys de davant la Yanki. Es va casar amb la Isabel Mestras i Castañé, de Cassà de la Selva, nascuda el 18 de maig de 1963, la segona de tres fills d’en Josep Mestras i la Kimeta Castañé. En Francesc i la Isabel varen tenir dos fills, l’Eduard i la Maria.

En Francesc era de caràcter extravertit, emanava tranquil·litat, era un gran conversador, estimava les tradicions, l’excursionisme i el medi natural (sobretot les Guillerries). De professió era químic en un laboratori farmacèutic, i tenia una llarga trajectòria en la vida associativa de la població: Voltamons, Dàlmates, Rialles, Ressò, Jovent del Poble... Va participar activament en les interminables tertúlies assaborint una ratafia amb els amics al Bar Sport, on es va gestar la Festa de la Ratafia. Amb el Centre Excursionista Farners, del qual va ser president durant catorze anys, va impulsar activitats com la Ruta de les Ermites i la Ruta d’en Serrallonga, com també els plafons sobre el patrimoni de les fonts i els tastets d’aigua amb anissos per la Festa de la Ratafia. Va publicar diferents articles, entre els quals destaca el del Ressò: “Tot allò que l’àvia no es va atrevir mai a explicar...”, sobre els secrets de l’elaboració que no es poden deixar perdre.

La Isabel és mestra i una artista singular; utilitza les herbes i les plantes medicinals per pintar de forma orgànica, natural i simplista. “M’agrada anar a buscar les plantes, collir-les,

assecar-les, i sobretot la connexió que s’estableix amb la natura.” Ha fet il·lustracions i ha escrit molts contes per a infants, alguns dels quals s’han publicat, com *L’avia Coloma fa ratafia*.

Entre els coneixements acadèmics d’en Francesc i la passió de la Isabel per les plantes, i amb l’ajuda del llibre *Dioscòrides*, es van anar aficionant a les herbes, a conèixer els llocs per a cada planta i a crear un paratge de plantes remeieres al jardí de Masquefa (on vivien per motius laborals, tot i estar molt vinculats a Santa Coloma).

L’any 1987 van fer la seva primera ratafia amb l’ajuda de la tieta Maria Rodas, *la Pequeña*, i la recepta de la Consol i l’Encarnació Coll. La seva àvia Tereseta ja feia ratafia per repartir per Nadal als treballadors de can Piton, can Malhivern. L’aiguarent l’anaven a buscar a Vilafranca del Penedès i la producció que en sortia la regalaven quasi tota a familiars i amics amb una caixa de galetes Trias. La ratafia els agradava més aviat seca, alcohòlica, amb força gust de menta i polioli.

Van acumular un bon seguit de premis del concurs: els anys 1987 i 1988, primer premi; els anys 1989, 1990 i 1992, segon premi; el 1993, tercer premi, i el 1994, premi a la millor ratafia local. A partir del 1995 en Francesc entra a formar part del jurat, espai que no va deixar mai.

A partir de la mort d’en Francesc agafa el relleu de fer ratafia el seu fill, l’Eduard, ratafia que la Isabel utilitza a la cuina en rostits, guisats o en coques, i també en brindis amb amics i familiars després d’un bon àpat, ja que “fa caliu i dona ambient”.



“Amb les herbes sobrants
infusiono l’aigua per a
l’almívar”

DOLORS VILÀ PISA

La Dori, com popularment coneixem la Dolors Vilà, va néixer el 4 de setembre de 1955 al c/ Bernat Metge, 50. Filla d'en Josep de can Moner (Cellera de Ter) i de l'Amàlia de Pontevedra, que van tenir tres fills més –ella és la gran. Està casada amb l'Àngel Carreras de can Solà, de Sant Dalmai, i han tingut una filla, la Laura.

Ha treballat durant molt anys com a autònoma al ram del tèxtil, i quan pot li agrada molt llegir, viatjar, caminar i estar en contacte amb la natura. Es defineix com una persona responsable i honesta.

Va fer ratafia per primera vegada l'any 1990 de manera autodidàctica a partir de la recepta de la seves tietes Quimeta i Lola Vilà (guanyadores del concurs, com els seus fills, en diverses ocasions), una recepta que provenia dels monjos del monestir benedictí d'Amer.

Li agrada molt anar a recollir les herbes; les guarda a mesura que les va trobant i després les posa amb cura a la garrafa quan fa la ratafia, sola, com si fos un ritual. “Hi poso moltes, moltes herbes, i algunes fruites; un any n’hi vaig posar setanta-dues.” Hi posa pela de taronja, de llimona, anís i, un cop colada, posa les herbes sobrants en aigua, i aquesta aigua la fa servir per a l’almívar, amb poc sucre, perquè l’anís ja en porta. En fa uns setze litres, que regala a amics i coneguts. “Quan vénen a sopar a casa amics meus em demanen que els en posi perquè els agrada”, juntament amb grana seca o coca de ratafia. El que més li

l’atrau de la ratafia és fer i seguir la tradició, col·laborar que no es perdi. “Ara anem amb la meva néta Clara, de 7 anys, a conèixer i collir les herbes, i també fem juntes la ratafia; així en comença a aprendre.”

“L’any que vaig guanyar el concurs no tenia intenció de fer ratafia, però la meva filla Laura em va animar a participar-hi i vàrem anar a buscar juntes les herbes. Vaig posar-hi les que bonament vaig trobar. Ja havia passat Sant Joan; la vaig fer sense la recepta i la meva família em deia que era molt bona. La meva filla va insistir molt perquè la presentés al concurs i, al final, ho vaig fer, però no m’esperava gens guanyar.” Quan li van trucar a casa i li van dir que havia quedat finalista es va quedar parada.

Il·lusionada i motivada pel premi s’ha presentat alguna altra vegada més al concurs. Aquest any, quan ja tenia totes les herbes i l’anís a punt per macerar, va sentir un crac; la garrafa es va esquerdar i va perdre tots l’anís. Va haver de començar de nou a buscar les herbes; la van ajudar ja que era tard per trobar-ne algunes.

“M’agrada molt l’ambient que hi ha a Santa Coloma per la Festa de la Ratafia; s’ha erigit com la capital catalana de la ratafia i estic contenta que promocionem aquesta beguda.”



“El que m’agrada més de fer ratafia és estar en contacte amb la natura”

ANNA SELGA MARTÍ

L’Anna Selga va néixer a Santa Coloma de Farners el 27 de gener de 1970, però, a causa de la feina paterna, va passar la seva infantesa i joventut entre Malgrat de Mar (Maresme), la Garriga (Vallès Oriental) i Vic (Osona). L’Anna es va casar a Sant Pere Cercada amb en Joan, i tenen tres fills: la Neus, l’Aniol i en Pere. Quan és el temps de fer ratafia, sempre van tots junts a recol·lectar les herbes; és la millor manera de llegar uns coneixements que haurien de passar d’una generació a l’altra, perquè no es perdin.

La iniciació al món vegetal la féu a la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona. A l’assignatura de botànica ja hagué de presentar un herbari amb més de dues-centes espècies, ben premsades i classificades. Després de llicenciar-se, en la branca de productes naturals, realitzà una tesina sobre etnobotànica de les Guilleries. Aquest estudi consistí, durant dos anys, a entrevistar gent de pagès d’aquest territori per documentar tots els seus coneixements sobre les plantes, tant des del punt de vista medicinal, veterinari, forestal, com dels usos a la llar. Els resultats de la tesina es publicaren en el llibre *Etnobotànica de les terres gironines. Natura i cultura popular a la plana interior de l’Alt Empordà i a les Guilleries*, editat per la Diputació de Girona.

És durant aquesta època quan l’Anna s’endinsa en el món de la ratafia. Alguns dels informants, durant les entrevistes, esmentaven l’elaboració de diversos licors medicinals, i el més anomenat era la ratafia.

La seva àvia paterna era ratafiaire, però l’Anna no va poder aprendre’n directament d’ella. Com que no tenia la seva recepta anotada enlloc, fou l’avi qui la va orientar una mica

fent memòria del que hi posaven. La garrafa que ha utilitzat sempre sí que era la de l’àvia Mercè. La Consol Peracaula, guanyadora uns quants anys del concurs de la ratafia, i una de les informants de la tesina de l’Anna, també li va donar un cop de mà en l’art de fer aquest licor. “I, d’això, ja en fa vint anys! Vint vegades d’anar a recol·lectar herbes i vuit-cents dies de tenir la garrafa a sol i serena!”

Recorda una anècdota de quan va guanyar el primer premi local de la ratafia l’any 2002; aquell any va elaborar la ratafia estant embarassada de l’Aniol, i quan va anar a recollir el premi el nen només tenia un mes.

A part de la seva feina de farmacèutica darrere del taulell de la farmàcia, a l’Anna sempre li ha agradat la divulgació del món vegetal i l’educació sanitària: tornar a la societat els coneixements que ha rebut, tant en l’àmbit acadèmic com de transmissió popular. “El que m’agrada més de fer ratafia és que em permet estar en contacte amb la natura, observar les plantes i el seu entorn.” Amb aquest entusiasme va decidir fusionar dues de les seves principals aficions, la botànica i la fotografia, i escriure un llibre: *Els colors de la ratafia* és una obra fotogràfica i educativa per a aprendre a fer aquest licor de nous verdes, basada en la seixantena de plantes de la recepta de l’Anna i il·lustrada amb macrofotografies preses per ella mateixa.

En els últims anys ha estat membre del jurat del concurs de la ratafia, fet que valora molt, tant per les estones que ha compartit amb gent entusiasta de les herbes, com perquè li ha permès comprovar la varietat i riquesa que representa la ratafia catalana casolana.



La Mònica va néixer el 20 d'octubre de 1970. És la filla petita –el seu germà és en Josep– de l'Elena Pérez i d'en Martí Negre de can Mayol. Amb el seu home, en Joan Riera, han tingut en Pau i la Martina. És treballadora social amb equips d'infància i li encanta llegir novel·la, ballar danses tradicionals i viatjar per conèixer els costums i la gastronomia d'altres països.

“La meva família ha estat vivint en l'entorn rural i sempre hem tingut relació amb les herbes i els remeis. Era fàcil que acabéssim fent ratafia. M'agrada conèixer les herbes i els seus usos, tinc una farmaciola d'herbes a casa i intento transmetre aquest món als meus fills.”

Va introduir-se en el món de la ratafia al costat de la seva àvia Florentina Huix, que vivia a pagès i feia alguns licors i xarops. “De ratafia no en feia, però en parlava sovint; recordo que deia: ‘És un licor per al mal de les dones.’”

Va ser quan la seva mare, nouvinguda de l'Alpujarra, va quedar a l'atur uns anys més tard, que va començar a introduir-se en el món de les herbes i de la ratafia gràcies a la germanes Consol i Encarnació Coll. Va ser una de les maneres d'acollir-la i de fer noves amistats. Anaven a buscar les herbes per a la ratafia pels voltants de Santa Coloma (a can Serrallonga, prop del balneari...). La Consol coneixia molt bé on creixia cada herba; algunes les varen plantar als marges de can Mayol i altres les tenia la mateixa Consol a casa seva. “Abans no era fàcil trobar les herbes, no hi havia *gardens* on comprar-les, havies d'anar al bosc i, si no les coneixies, havies d'anar amb algú que les conegués.”

“Fer ratafia és un
espai d'aprenentatge
intergeneracional”

MÒNICA NEGRE PÉREZ

Ha fet sempre la ratafia seguint les indicacions de les germanes Coll; té una recepta de l'any 1989 amb més de setanta ingredients, entre els quals fruites, com les móres, la pell de llimona i taronja i poma. “La ratafia ha de tenir l'equilibri dels ingredients.” La fa amb crema anisada i, després de filtrar-la, hi afegeix encara un xarop per endolcir-la. “És molt important, el filtratge.” La ratafia la prepara igual que la seva mare, excepte aquest xarop final que li dona un toc més dolç. Li agrada el toc exòtic de la canyella.

Sobre el que més li agrada de fer ratafia, diu: “Per mi és una excusa per sortir a buscar herbes amb la meva mare i, ara, amb la meva família, per estar junts i gaudir de l'entorn. També l'emoció de posar els ingredients i el coneixement que s'adquireix. És un espai d'aprenentatge intergeneracional entre avis i néts.”

La Mònica participa al concurs des de principis dels anys noranta. Va guanyar el primer premi l'any 1997: “Em varen trucar i teníem la casa tota en obres, sense poder utilitzar la dutxa; jo anava ben plena de pols i vaig haver d'anar a una perruqueria a rentar-me el cap per estar presentable per recollir el premi. No m'ho podria creure, em va fer molta il·lusió, molta alegria i, sobretot, vaig sentir molt d'agraïment envers la Consol i l'Encarnació.”

El primer contacte amb la Festa de la Ratafia el va tenir de jove, quan assistia als concerts. “La festa ha aconseguit que el poble estigui viu; s'hi respira un ambient casolà i alhora és ple de gent de fora. Ets sents contentíssim de ser de Santa Coloma, que vegin el que fem i el que som. El caliu el dona la gent implicant-se i participant. Estem mostrant coses pròpies de les generacions que han viscut aquí i ens obrim al món.” De la festa li agrada que doni l'oportunitat a tothom de participar, aprendre i conservar el nostre entorn i les nostres tradicions.



“Aquella comunió que hi ha entre tots els que fem ratafia”

PAULINA BOADA PASTELLS

Va néixer el 5 de juny de 1933 al c/ Sant Dalmau, 25. Era la segona de quatre germans: en Pere, la Paulina, en Joan i en Josep. La seva mare va ser una de les més grans ratafiaires de Santa Coloma, la Francisca Pastells, que va pujar sola els quatre fills perquè l'Andreu, el seu home, va haver de fugir a França després de la guerra. La Paulina està casada amb en Jaume Roca i han tingut quatre fills: l'Albert, la Dolors, en Jordi i en Joan.

La infantesa de la Paulina, i la dels seus germans, va ser molt dura. En plena postguerra, l'escassetat d'aliments li va fer desenvolupar fins al límit el sentit de la supervivència i l'esforç. Havia anat a demanar per les cases i entre germans hi havia rivalitat per menjar la poca cosa que rebien –ous crus, patates... Ajudava la mare a vendre rams de llor pel dia del Ram; la Paulina els venia més cars que el preu massa assequible que hi posava sa mare, que deia: “Pobra gent, a ells també els deu costar guanyar els quartos.”

El seu interès per les herbes li ve bàsicament de la seva mare. “Em preparava aigua d'herbes per al mal de panxa, i un cotó amb oli per al mal d'orella, i sovint anava bé.” Tot i que les coneix prou, ara és el seu marit, en Jaume, qui proporciona les herbes per a la ratafia de la família; es coneix tots els racons de l'entorn de Santa Coloma. “M'encanta el Rocar, és un lloc especial”, diu. La Paulina reuneix els fills i néts al garatge de casa i fan la ratafia de l'any: l'Albert (18 l) en Jordi (12 l), en Joan (9 l)...

Tot i que la Paulina ajudava la seva mare a fer ratafia, en va aprendre fent-la, ja que la seva mare no en va escriure ni dir mai la recepta. Va començar a preparar-la tal com la feia la mare, però amb algunes adaptacions als seus propis gustos. La Paulina va guanyar el millor premi local l'any 2000. “En un principi em pensava que me'l donaven perquè era filla de la Francisca, però després vaig veure que els devia haver agradat, la meua ratafia. No sé pas com ho fan per trobar la més bona entre tantes ratafies.” Des d'aleshores ha participat en diferents programes de televisió, entrevistes a mitjans, i també ha representat la comunitat ratafiaire allà on l'hagin reclamat.

Encara que no té el costum de veure ratafia, en dóna als altres o a la seva jove, l'Asun, quan no es troba bé. Li agrada la complicitat que hi ha entre tots els que fan ratafia, s'estableix una comunió i un vincle que “quan et veuen et pregunten si ja tens totes les herbes, si ja l'has colat, o com t'ha quedat aquest any”.

Va acompanyar la seva mare a recollir la foto que li van donar amb motiu d'un petit homenatge, l'any 1984, a la mitja part del ball de la ratafia al Cercle. Quan pot mira de gaudir del que més li agrada de la festa: les parades que envolten la vela de les ratafies, aquelles parades d'artesans i aliments bons, i l'ambient que s'hi aplega.



**“M’agrada la companyia
que s’estableix entre
els que fem ratafia”**

MARC ALSINA MORENO

En Marc va néixer a Santa Coloma de Farners el 8 d’abril del 1974, fill de la Consuelo (Utrera, Sevilla) i en Joan de can Rupidell. Té dos germans, en David i Joan; ell és el mitjà.

D’adolescent ja forma part del grup de teatre Jamoga, del Jovent del Poble, entitat organitzadora de la Festa de la Ratafia. Més tard també forma part del Kul-Actiu Jove, que és l’entitat que rep part del relleu ratafiaire del Jovent del Poble. La relació amb en Ricard Dilmé, mestre ratafiaire i regidor de Cultura, Festes i Joventut durant gran part dels anys noranta, farà que tot el que envolta la Festa de la Ratafia desperti moltes de les inquietuds d’en Marc. A banda de la seva feina a l’Ajuntament, ha estat present en totes les entitats que han tingut un paper primordial en l’organització de la Festa de la Ratafia, com les entitats ja esmentades, i també els Amics de la Ratafia, la Nou Verda i la Confraria de la Ratafia.

Són conegudes les seves excursions a diferents regions d’Europa on s’ensumava que podien fer ratafia. Dormint amb el sac al marge de qualsevol carretera, en Marc, acompanyat per l’Albert Maynegra o bé en Xavi Amat, va anar a la recerca de nous mons ratafaires. El fruit d’aquests viatges foren lligams amb productors de ratafia i autoritats d’Andorno di Mica (Piemont) i una bona col·lecció de ratafies d’arreu (actualment exposades a la Pastisseria Trias). D’aquesta experiència s’entén una frase relacionada amb l’elaboració de licors macerats a tot el món que va dir en una entrevista: “La ratafia és més coneguda que la coca-cola.”

A en Marc li agrada “la companyia que s’estableix entre els que fan ratafia, sobretot en el procés final, quan es tasta”. Les seves primeres ratafies les va fer amb herbes que trobava al voltant de casa o en les caminades amb la seva colla d’amics, a can Rupidell, on es maceraven tot l’estiu al sol silenciós de la vall de Castanyet. Al principi també seguia la recepta i les indicacions d’en Manel Casadevall. L’any 2003 va guanyar el premi a la millor ratafia local, cosa que el va sorprendre a ell mateix mentre era present en el recompte dels vots. L’any 2006 va fer una de les aportacions més grans que s’han fet a la Festa de la Ratafia: va escriure el llibre dels 25 anys de la Festa, on s’explicaven tots els detalls i es parlava amb noms i cognoms dels protagonistes d’aquest “univers”.

I és que hem sentit sovint a en Marc parlar de la “màgia” i de l’“univers” de la ratafia, i no és casualitat; en aquestes paraules s’hi troben dues de les característiques d’en Marc: la modèstia del qui sap que li queda molt per saber i la força de la curiositat per descobrir nous mons.

Ara s’ha pres un descans ratafiaire; fa un temps que no en fa, de ratafia, però hi segueix vinculat d’una manera o altra i té un jardí generós que conté la majoria d’herbes de la ratafia i amb el qual proveeix activitats puntuals de la Confraria.



“Vaig pensar que m’havia quedat tan bona perquè la vaig preparar estant embarassada”

BRENDA BALLELL TELLO

La Brenda Ballell va néixer el 27 de juny del 1974; és filla única de can Sagué, d’en Josep i l’Antònia. Està casada amb en Xevi, un confrare, amb el qual ha tingut dos fills, l’Arnau i la Laia.

A la Brenda li agrada estar amb la família, viatjar, descansar a la platja, llegir... Té molta inquietud per aprendre coses noves i créixer com a persona, així com ganes d’ajudar els altres. Aquesta vocació l’ha portat a estudiar farmàcia i a treballar com a terapeuta integrativa.

Als vint-i-pocs va fer la seva primera ratafia. La prepara amb la seva padrina, la seva mare i el seu home, i amb els nens voltant per allà, participant o no del ritual. També s’hi afegeix algun familiar o amic. Per a sis litres, segueix una recepta de l’àvia del seu home, la Rosa Pont (que n’havia après de l’Anita Roca, i aquesta de la Consol Coll), que inclou moltes herbes i també fruita. Troba la majoria d’herbes a casa seva i a casa dels seus sogres; si en falta alguna “la recullo dels marges quan la veig”. L’elabora amb crema anisada i la deixa, com mana la tradició, a sol i serena quaranta dies, i de tant en tant la va xinxollant. Reconeix que “alguna marejada he agafat el dia que filtrem totes les ratafies que hem fet i les anem tastant! Són bons records”. La seva ratafia va a parar als dinars i sopars amb amics i familiars; sempre apareix, ben fresca, a les postres. A casa en beu només en ocasions especials quan té convidats. En el seu casament va regalar una ampolleta de ratafia a cada un dels convidats

“El que més m’agrada de fer ratafia és el ritual que té lloc: parar la taula, els ganivets, els guants, totes les herbes..., tots al voltant de la taula a peu dret per anar posant les herbes dins la marranxa seguint la recepta. Cadascú hi dóna el seu toc particular.”

Un cop filtrada, l’escalfa una mica per dissoldre-hi el sucre. “La tasto amb una cullera per controlar la dolçor, i la ratafia va pujant!” Defineix la seva ratafia com a dolçeta, harmònica pel que fa a les herbes, aromàtica i no gaire forta.

La Brenda va guanyar el premi a la millor ratafia local l’any 2004, dos mesos després de néixer el seu fill Arnau, igual com una altra farmacèutica, l’Anna Selga, l’any 2002. Comenta que li va fer molta il·lusió rebre el premi: “Vaig pensar que m’havia quedat tan bona perquè la vaig preparar estant embarassada.” També dedica un reconeixement per a l’àvia del seu home, que és qui li va ensenyar i li va passar la recepta que ella havia seguit tota la vida.

“De la Festa de la Ratafia m’agrada tot, per mi és la nostra millor festa. La visc amb molta il·lusió i sentiment. Per mi és molt més que una festa. Per mi és identitat, tradició, cultura, poble, amistat i amor. Comença l’hivern, fa fred, ens abriguem i ens recollim.”



“Mossegava una mica l’herba per saber el veritable gust”

MERCÈ VIÑOLAS ROQUETA

La Mercè va nèixer el 7 de maig de 1950 a la Casa Nova d'en Borra a Brunyola d'on era originari el seu pare. La seva mare era la Francisca (de Sant Dalmai). L'any 1970 es va casar amb en Josep Martorell Solar de Santa Coloma i viuen a Can Felis.

Ha estat sempre envoltada de natura, a pagès, li agrada molt pintar, és molt activa i li agrada molt caminar i viatjar, és una gran amant de la natura. Recull alguna de les 80 herbes de la seva recepta al voltant de casa i en les múltiples sortides a bosc i quan va a fer muntanya. Li encanta conèixer les herbes que va trobant, té diversos llibres sobre herbes i els va consultant. “De petita a casa ja en fèiem servir, d’herbes”, però de ratafia no.

Va entrar al món de la ratafia l'any 1999 gràcies a la Lola (la Dolors Moner) de la Celler de Ter, sogra del seu germà. Actualment la Lola té 97 anys i encara fa ratafia. L'aiguarent l'hi proporciona ella. Ha anat variant la seva recepta i l'ha compartida amb tots aquells que li han preguntat el seu secret. Al principi de fer ratafia “no hi posava cap herba que no hagués tastat. Les mossegava una mica per saber el veritable gust que tenia i, en funció d'això, en posava més o menys o no en posava”.

A la Mercè li agrada fer la ratafia a casa, segueix els ensenyaments de la Lola, tot i que enlloc de fer-la amb sucre torrat, emprava sucre moré i ara, estèvia. També, un cop filtrada la ratafia, hi posa una infusió de diferents herbes.

Deixa macerar les garrafes a l'hort de darrere la casa, on les té més de 40 dies. “M'agrada deixar reposar força temps la ratafia en les ampolles de vidre. Vaig provar una ratafia que tenia 40 anys i era boníssima!!” Dels 40 litres que en fa, els regala a familiars i coneguts, sobretot quan va convidada a casa d'algú. Algun, però, queda per guardar. Beu poca ratafia i en pren acompanyada de dolços o de grana seca.

El secret de la seva ratafia és que és equilibrada, “no m'han dit mai que hi hagi una herba que ressalti més que una altra”. L'any 2001 va guanyar el premi a la millor ratafia local del concurs: em va agradar molt i en tinc bons records. Al menjador de casa hi guardo el trofeu que em varen donar”.

Sempre que pot, fa una passejada per tastar l'ambient que hi ha al poble durant la Festa, i mira de no faltar mai al sopar de la Vela.



“M’agrada la ratafia per la seva singularitat i pel vincle amb el territori”

ROSER BUSQUETS BOU

La Roser Busquets Bou va néixer el 25 de juny de 1969. És la segona de sis fills d’en Lluís de cal Rei i de la Núria de can Mateu. És una persona extravertida, riallera, positiva; treballa de funcionària al Departament d’Ensenyament i la seva gran afició és el teatre i viure intensament la vida.

L’any 2000 es va estrenar fent ratafia; va ser en el primer talleret que es van organitzar els Amics de la Ratafia. La persona que la va instruir va ser el gran mestre ratafiaire d’Olot Xavier Codina, de can Russet.

Amb aquesta ratafia va guanyar el segon premi i la millor ratafia local l’any 2000. “El dia que em van venir a dir que havia guanyat el premi em va quedar una cara de sorpresa només superada per la dels que feia tants anys que es presentaven al concurs i escoltaven que era la primera vegada que jo en feia i que m’hi presentava!”

“L’any que vaig guanyar el premi, una marca de ratafia estrangera em va demanar d’elaborar la meva; jo no em veia amb tant d’enrenou i els vaig dir que no. Guanyar el premi em va fer entrar en el món de les herbes i la ratafia i del seu ús a la cuina.”

Encara segueix la mateixa recepta; en fa cinc litres, amb pocs ingredients, divuit en total, i “un de secret que no es pot dir”, confessa. Li agrada anar a collir les herbes que necessita per fer la ratafia, tot i que algunes les ha d’anar a buscar a l’Agrobotiga juntament amb l’anís. La fa sola a casa, en un acte íntim i ritual.

“El que més m’agrada de la ratafia és assaborir l’esforç de fer-la, és una beguda que m’agrada per la seva singularitat i pel vincle amb el territori. La meva ratafia no sabria definir-la; segurament és una mica com jo (rialles).” La ratafia que fa és per a convidar la família i els amics, per a beure-la en bona companyia, ben freda.

Li encanten les activitats que es fan per la festa, com ara el sopar d’inici. “Després de tants anys encara m’emociono quan entren els confreres a portar els resultats del concurs.” També la cercavila del dijous. I és que la Roser ha estat molt vinculada amb la Festa de la Ratafia. Va ser una de les actrius que juntament amb en Lluís Bayés van donar protagonisme a la Ruta de la Ratafia dels dijous de la festa, uns personatges humorístics a cavall entre l’autenticitat i el surrealisme pagesívol. “M’agrada veure el poble tan carregat de gent gaudint d’una de les millors begudes que tenim. Podria explicar un munt d’anècdotes sobre la ratafia!”



“Una dona fidel
al talleret”

MARIA BARBÉ BORRELL

La Maria va néixer el 20 de desembre de 1935 al carrer Camprodon, 75, filla petita (el seu germà és en Jaume) de la Mercè de can Masllorenç i d'en Tomàs de can Sala. Es va casar l'any 1962 amb en Llorenç Moner, amb el qual va tenir dos fills, la Carme i en Llorenç.

La Maria, als seus vuitanta anys, conserva una energia i una vitalitat envejables; és decidida, alegre, i gaudeix fent-la petar amb amics i coneguts amb molt d'humor.

La seva curiositat i les ganes de participar i relacionar-se l'han fet ser molt estimada per tothom i, en especial, per la comunitat ratafiara colomenca. Aquesta inquietud la va portar a apuntar-se, juntament amb el seu home, al talleret de la ratafia en la seva primera edició l'any 2001. Des d'aleshores ha participat en totes les edicions –només en un parell no va poder ser-hi per problemes de mobilitat. Tot i que ja feia ratafia –i vi de nous– abans d'anar al talleret, és una persona que ha ajudat a fer pujar aquesta activitat, n'és una ferma defensora: “Sempre he fet servir la recepta del talleret perquè sempre hi incorporeu coses noves i també perquè sempre surt bona.” A diferència d'altres dones ratafiares amb molta experiència, un dels mèrits de la Maria és que, tot i ser gran, va tenir la curiositat i inquietud de voler aprendre a fer ratafia. Durant aquests anys s'ha mantingut fidel a la recepta del talleret i a més ha aconseguit fer cada any una ratafia excepcional.

La Maria prepara tres litres de ratafia, que reparteix sobretot a la família. La deixa macerar a l'hort i cada dia la

seva primera feina és sacsejar-la o, altrament dit, xinxollar-la. Al seu home li agradava elaborar vi de nous; el darrer any abans de morir va deixar a punt dues garrafes de ratafia i setanta-cinc ampolles de vi de nous per regalar a la família. La seva filla, la Carme, també fa ratafia; el seu fill, en Llorenç, se la beu, i a la néta li agrada venir a la Festa de la Ratafia.

A casa no havia sentit a parlar de la ratafia; tampoc no feien servir gaires herbes. A l'hort hi té farigola plantada d'un test que es va donar fa molts anys en un sopar de la ratafia, i que encara li viu.

De la Festa de la Ratafia li agrada tot: l'ambient, la litúrgia dels confreres, veure la gran quantitat de gent que ens visita... “És de les festes més maques que es fan a Santa Coloma. El jovent, que s'hi posi; quan els grans no hi siguem, cal que aquesta festa no es perdi.” La Maria, quan s'acosta la festa, pregunta cada dia si ja han sortit els tiquets del sopar popular; quan sap que es posaran a la venda, fa cua abans d'obrir a can Net per ser la primera que els compra i tenir un lloc on estigui ben situada.



“Llepant el dit ja en tinc prou per saber si ha sortit bona o no”

ROSA FERRAGUTCASAS MASSAGUER

Nascuda el 27 de novembre de 1945 a can Ferragut, al c/ Sant Sebastià, és filla d'en Francisco i la Maria (de ca la Xata, del c/ Castanyet), juntament amb tres germans més: en Francisco, la Teresa i en Joan. La Rosa està casada amb en Ramon Maynegra (de can Pardàs, de Sant Dalmai), viuen al c/ Firal i han tingut tres noies: la Rosanna, la Marta i la Montse. Li agrada fer ganxet, punt de mitja i punta de coixí.

La seva mare sempre havia estat relacionada amb les herbes i els remeis. Era un tema molt íntim seu; els fills no hi van prendre gaire atenció i se'n va perdre la tradició. “La mare feia crespinell, que també posava a sol i serena i amb sucre. Ens agradava tant que, quan érem petits, tots teníem una mica de mal de panxa per poder-ne tastar. També feia aigua d'herbes, i d'ella em ve l'interès per les plantes remeieres”, diu la Rosa.

Va interessar-se pel món de la ratafia arran de les primeres edicions de la festa. “Se'n començava a parlar més i la gent es va animar a tornar-ne a fer.” Va comprar un llibre sobre les plantes i les herbes remeieres per anar-les coneixent millor. Es va apuntar al talleret que es va fer l'any 2003 sota la direcció d'en Francesc Pla i l'any 2006, el del 25è aniversari de la festa, ja va guanyar el premi a la millor ratafia local. “Aquell any hi va haver molt poques herbes; jo en tenia a casa algunes en testos i vàrem fer poca ratafia..., i resulta que premien la ratafia!” A partir d'aleshores n'ha anat posant sempre poques per veure si tenia sort una altra vegada.

La recepta l'adapta cada any segons les herbes que hi ha i hi afegeix alguna cosa nova. “Aquest any hi posarem romeguera.” Queden amb els seus germans i els seus fills a casa de la seva filla Rosanna, a can Guilla de Sant Dalmai, on té un jardí amb totes les herbes aromàtiques. “M'agrada anar mirant com estan i si ja han florit; quan és l'hora les agafo, les asseco i les guardo per fer la ratafia.” La prepara a consciència; hi posa poques herbes, li surt forta (amb anisat de 28 graus) i dolça (hi posa unes fulles d'estèvia). Hi posa una nou per litre; això fa que li quedi més aviat clara. Al final de la recepta hi afegeix pell de llimona i de taronja: “Un any també hi vàrem posar pell de magrana que va portar la meva germana.” La tapa amb un drap de fil i el tap, i la deixa macerar els quaranta dies de rigor. “Un any vàrem trobar el tap de la garrafa de la meva filla entre les flors; havia sortit disparat mentre la ratafia es macerava.”

“M'agrada molt fer la ratafia amb la família; és una excusa per trobar-nos. Fem una festa ben maca i sopem junts. Després cadascú la porta a macerar a casa seva; jo la poso a la terrassa i la vaig xinxollant. Per la Festa Major quedem a casa per tastar-les totes, és una mena de concurs familiar per veure qui guanya.” Guarda un ampolleta des del primer any que va començar a fer ratafia. De l'any que va guanyar el concurs n'hi queda tan poca que va decidir precintat l'ampolla per evitar que algú de casa se la begués. Ella, de fet, només en els àpats importants. “Jo, llepant un dit mullat de ratafia, ja en tinc prou per a saber si ha sortit bona o no.”



“Les receptes les he deixat
escrites a les meves filles”

CARME BARBÉ TAULER

Nascuda el 23 de gener del 1938 a cal Cisteller, al c/ Camprodon, 17. Filla de la Dolors i en Josep, era la mitjana de tres germans. Es va casar amb en Joan Fradera, que treballava al bosc, amb qui va tenir la Sara, la Gemma i l'Olga.

“He vingut de pagès. Abans d'anar a escola, a les quatre del matí, havia d'ajudar a l'hort el meu pare”, diu. La Carme va treballar durant vint-i-quatre anys a la Yanki i vint-i-tres anys a can Blanquera, sempre en el sector tèxtil.

Des de petita s'havia fixat en les herbes i a casa s'usaven per a fins medicinals. A ella li recomanaven beure una mica de ratafia per als mals de la regla. També recorda un remei per a la febre, que era posar flors de saüquer amb vinagre a sobre una torrada i lligada a cada peu.

Coneixia molt la Francisca Pastells; vivia al costat del metge Rodó i cada any li portava una ampolla de ratafia. També comenta que al costat de cal Drapaire (c/ Jacint Verdaguer, 21) hi havia la Paulina, que era modista i a qui agradaven molt les herbes. Era una dona més gran que la Francisca i segurament va ser qui li va ensenyar a fer ratafia quan aquesta tenia vint-i-cinc anys. Recorda que l'àvia de can Piton donava als treballadors per Nadal una ampolleta de ratafia juntament amb cava i dues teules de torrons. També recorda que a can Senglar, c/ Camprodon, 2, hi havia un *colmado* regentat per una família vinguda de Sant Hilari on,

per vint-i-cinc cèntims, es podia beure un got de ratafia feta molt probablement per la Maria Fontanella.

La Carme va començar a elaborar ratafia molt tard, l'any 2004, tot i que n'havia vist fer tota la vida. L'any 2005 va guanyar el premi a la millor ratafia local. N'hi va ensenyar la Siseta Camps, que alhora n'havia après de la seva sogra, que era filla de Vilobí d'Onyar. Encara avui fa ratafia amb aquesta recepta, tot i que amb algunes variacions segons les herbes que troba. “Les receptes les he deixat escrites a les meves filles.”

Li agrada preparar-la amb crema anisada. Al pati de casa seva pot arribar a tenir entre vint-i-cinc i trenta garrafes de ratafia macerant-se, la seva i la que és per a altra gent que li ho demana i que no s'atreveix a fer-ne.

El que li agrada més de fer ratafia és l'olor que fa quan la destapes i la remenes: “Hi ha tantes herbes, que quan l'olors sembla que respire més bé!”

De la festa, el que més li agrada és fer una volta per la vela i per les parades, trobar persones conegudes, i l'ambient que es crea al poble durant aquests dies. “Felicitó els primers que es van atrevir a fer aquesta festa, i també els que la van continuar. S'ha de mantenir, una festa com aquesta!”



“Com més forta és l’herba
menys se n’hi ha de posar”

SALVADOR BARBÉ TAULER

En Salvador Barbé Tauler, nat a can Pepet Cisteller el 10 de juny de 1940, fill d’en Josep Barbé i la Dolors Taulé, té una germana, la Carme, també ratafiaire, i un germà, en Josep. Es va casar amb la Joaquina Salarich Subirana i té dos fills, en Jordi i en Xavier.

De físic més aviat prim i des de sempre alegre, és molt de la broma i “una mica torracollons”, reconeix. Sempre estava enfeinat, ja fos a la feina, amb els mitjons, fent culs de cistell per ajudar el seu pare, o a la feixa, i és per això que fins que no es va jubilar no es va llançar a descobrir els secrets de la ratafia. Així doncs, la seva primera ratafia la va preparar fa deu anys amb la seva germana Carme, la Siseta Camps i el germà Ramon, antic professor de La Salle. I encara ara es continuen trobant cada any per fer-la tots plegats. La que guia una mica l’elaboració és la Siseta, que en sap un niu, d’herbes i de fer ratafia, i el germà Ramon s’encarrega de portar moltes herbes que només creixen a alta muntanya.

Tot aquest perfecte engranatge s’engega quan les primeres flors que posaran a la ratafia comencen a florir i en Salvador les va a collir pels voltants de Santa Coloma. Les primeres que cull són la camamilla, la farigola, l’herba de Sant Joan, el fonoll, el roure, l’eucaliptus, la cua de cavall i les pinyes de pinyó tendre, que n’hi ha tan poques que té una vara ben llarga per abastar-les. Llavors, pels volts de Sant Joan, quan les nous verdes ja estan al punt, el germà Ramon, tot baixant de la Seu d’Urgell, cull una bona pila d’herbes perquè arribin ben fresques. I arriba el dia de trobar-se

tota la colla ratafiaire, amb una recepta que cada any aporta novetats pel que fa al nombre d’herbes; diu que van començar amb quaranta i aquest any n’hi han posat setanta.

El dia que fan ratafia estenen totes les herbes i les van posant a la garrafa, juntament amb l’anís, tot seguint les indicacions de la Siseta. En fan uns vint litres, ja que també en prepara per a altra gent que li ho ha demanat, però ell se’n queda uns tres. La tapa amb un drap de fil i el tap de suro a sobre. És important que hi hagi espai –una cambra, com diu en Salvador– perquè la ratafia pugui “bullir” durant quaranta-cinc dies a sol i serena al balcó de casa. Llavors la cola i la deixa quinze dies més només amb el drap. Respecte de les herbes diu que com més forta és l’herba menys se n’hi ha de posar, i parlant d’aquestes recorda haver-hi posat alguna herba amargant i llavors haver tingut maldecaps per arreglar-ho.

A en Vador li agrada experimentar. Explica que un cop va trobar força aranyons i va provar de fer patxaran, però no el va acabar de convèncer el resultat. Aquest any ha posat una garrafa amb uns grans de cafè i hi afegirà més tard la resta, a veure què en sortirà.

La seva ratafia va ser la guanyadora del premi a la millor ratafia local l’any 2009. Li agrada tenir-ne sempre a casa, per a les festes i per acompanyar les postres, ben fresca, i si pot ser del congelador, encara millor.

Ara ja només queda esperar la festa d’enguany, sortir a fer un volt, veure que cada cop està més animada i que més gent ve a Santa Coloma a conèixer una mica més aquest licor tan nostrat.



La Glòria Fita va néixer el 19 de gener de 1953 a Salt. Filla de la Salut (Vilanna) i d'en Joan (Salt), és la gran de dues germanes. La mare i l'àvia de la Glòria, que venien de pagès, eren grans coneixedores de remeis naturals i sovint li donaven infusions per a guarir algun constipat o mal de panxa: marialluïsa, camamilla... "M'agraden molt les infusions, en bec molt sovint."

Des de fa molts anys que la podem trobar cada dia darrere el taulell de can Carrié –la casa d'origen del seu marit, en Josep Sureda, amb qui ha tingut dos fills, en Ferran i la Blanca–, on treballa i alhora escolta tot allò que les clientes li expliquen, moltes i diverses converses que pels volts de Sant Joan desemboquen en nous verdes, les herbes i tot el món de l'elaboració de la ratafia. Ningú de la família –ni els pares ni el marit ni els fills– no en feia, però ella va decidir fer la seva. Es considera extravertida i diu que li falta temps per a dedicar-lo a les seves aficions, caminar i nedar. Va començar a elaborar ratafia a Santa Coloma: "Vaig veure que era el lloc adequat per a fer-ne."

La Francisca Pastells l'animava: "Tu també en podries fer", però no li deia la recepta, i la Glòria li responia: "Com vol que en faci, jo, si no en tinc ni idea, ni de les herbes ni de com es fa?" Va rebre savis consells, herbes i ànims per a elaborar la seva primera ratafia, entre d'altres, de l'Anita Roca, que li va dir que calia xinxollar-la cada dia amb una cullera de fusta. Tot buscant l'equilibri entre les herbes que li va proporcionar la Pilar de l'Espígol i les nous verdes d'en Nani Comas i la

“Una ratafia que té una mica de tots”

GLÒRIA FITA I NIERGA

Nuri, li va sortir una ratafia suau, amb aiguardent anisat i amb poca nou verda, perquè no li acaba d'agradar.

Quan ja tenia tots els litres regalats a amics i familiars, excepte un que guardava per a ella, li van comentar si la presentaria al concurs, i no s'ho va pensar dos cops. I, ves per on, aquell 2013, durant el sopar de la ratafia, en Quim Masferrer va cridar el seu nom per tota la vela per donar-li el premi a la millor ratafia del poble. Es va quedar de pedra, i recorda tot rient: "Vaig passar molta vergonya, però alhora vaig sentir molta alegria per rebre aquell reconeixement. Quan vaig arribar a casa, a la nit, vaig despertar el meu home per donar-li la notícia. L'endemà tothom el felicitava a la parada del mercat. La meva satisfacció és rebre les felicitacions dels amics que em diuen que els agrada la ratafia; és el que valoro més."

El segon any, animada pel premi, la va tornar a fer. Les mateixes herbes, la mateixa terrassa, la mateixa garrafa, però aquest cop amb una base d'aiguardent, per innovar una mica. Passats els quaranta dies a sol i serena, la va filtrar... Tot i així, no s'assemblava gens ni mica a la primera.

Malgrat haver nascut a Salt, es considera una colomenca més captivada per la Festa de la Ratafia. Durant la festa veu a tothom, fins i tot els qui no acostumen a passejar-se pel poble; creu que és la millor de totes les que se celebren al poble. Valora molt la diversitat d'activitats que s'hi ofereixen, la bona organització i afirma que és una festa que no es pot perdre.

Qui sap si ens tornarà a sorprendre aquest any... Mentrestant, degusta amb un glaçó i ben freda alguna de les ratafies que es poden trobar a casa seva.



“Era la primera vegada que en feia i vaig guanyar!”

IMMA CALDERÓN BERMÚDEZ

L'Imma va néixer el 22 de juny de 1978. Va ser la primera filla, de dos, d'en Josep (de Granada) i l'Imma (de Santa Coloma). El seu germà petit es diu Josep. La seva àvia materna era la Carme de can Cantó, bona coneixedora d'herbes i remeis. Feia aigua d'herbes sovint. La parella de l'Imma és en Jordi Rovira, de cal Cisteller, amb qui ha tingut la seva filla Carla. Sempre que pot, després de fer la seva feina com a administrativa, aprofita els moments lliures per passejar i anar amb bici, i, quan és el temps, fa ratafia.

La seva primera ratafia la va fer l'any 2012. Va participar en el talleret que s'organitza a Santa Coloma i va seguir fidelment les instruccions i els ingredients que s'hi varen donar. L'Imma va apuntar detall per detall cada pas i cada ingredient; la va preparar acompanyada d'una bona amiga que també es va animar a fer-ne. La tímida de l'Imma va quedar arraconada i va deixar sortir la seva part més alegre: “M'ho vaig passar molt bé i vaig aprendre molt.” Ara ja fa la ratafia a casa amb en Jordi, amb una variació d'aquella recepta adaptada als seus gustos. Les herbes que pot les cull al bosc, prop de Farners, el Surós o l'Esparra (on troba l'herba de Sant Joan), i les que no troba les compra a l'herboristeria. Aquesta part és la que més li agrada de la ratafia: conèixer les herbes i les seves aplicacions, estar en contacte amb la natura, veure com canvia de color l'anís a mesura que s'hi posen les herbes... “Fer ratafia és un moment especial també perquè coincideix amb el meu

aniversari i sempre em fa sentir molt feliç.” En fa tres litres amb aiguardent de 24 graus que compra al celler de prop de casa, can Narcís. Tota queda per al consum de casa, per a beure'n en bona companyia, amb amics i familiars, tot i que ella no en beu gaire.

El primer any que va fer ratafia, després de tastar-la i descobrir que li havia quedat molt bona –i així li ho deia també la gent del seu entorn–, va decidir presentar-la a concurs. “Va ser una gran sorpresa i una gran alegria obtenir el premi a la millor ratafia local, no m'ho esperava; vaig quedar molt parada, ja que era el primer any que en feia. Però al mateix temps em va fer molta il·lusió.”

L'Imma és una enamorada de la Festa de la Ratafia: “M'agrada molt com es vesteix el poble, les activitats que es fan, la varietat de ratafies que es venen i, sobretot, l'ambient de festa que hi ha durant el cap de setmana.” Recorda l'arribada dels confreres per lliurar-li el penó i el llibre, i l'any següent, quan van venir a recollir-los. “Molt emotiu.”



“És molt emocionant i un honor que et portin el penó a casa”

LAURA FORROY FAGES

La Laura va néixer el 23 d'octubre de 1973. És la segona filla de la Maria de can Formiga, de Salitja, i en Josep de can Marquès, de Vilobí. Amb en Lluís Cara (Dalias, Almeria), va tenir la seva filla Irene. De caràcter obert, implicada des de fa molts anys en moltes entitats i en el seu barri (patinatge, gegants...), el que més li agrada és atendre les persones i parlar-hi.

Tot i que ella havia participat com a membre del jurat del concurs en diferents ocasions i també n'havia vist fer a molta gent, va començar recentment a fer ratafia, l'any 2013. Va buscar diferents receptes a Internet fins aconseguir la barreja que més li agradava. Va a collir les herbes i les que no troba al bosc o al jardí de casa, les va a comprar. “No segueixo estrictament cap recepta, faig força el que em sembla.” Li agrada el gust de menta i que destaquí a la seva ratafia. De ruda n'hi posa poca, ja que “em porta molts mals records.”

La Laura prepara cinc litres de ratafia amb aiguardent que compra en un celler de Llançà. La producció es queda sobretot a casa, per a la família. Li agrada que sigui ben fosca i ben colada: “Són dues coses en què sovint no es pensa i que cal tenir molt en compte.”

Li agrada molt fer ratafia: “Però és que, si ets de Santa Coloma, n'has de fer!” S'ha presentat dues vegades al concurs. L'any 2013 va guanyar el premi a la millor ratafia local. Explica que quan va anar a presentar la ratafia a

l'Ajuntament va dir: “A mi no m'agrada com ha quedat. I, quan jo estava servint el sopar de la Festa de la Ratafia amb la colla gegantera i van dir el meu nom, va ser tot una sorpresa, no m'ho esperava; ningú no em va avisar!”

“Per a mi, és la festa més important del poble, la Festa Major és la segona festa. M'agrada molt l'ambient que hi ha, xerrar...” També li agrada la litúrgia dels confreres, i el rituals que es fan amb el penó. “És molt emocionant i un honor que et portin el penó a casa, que et llegeixin aquelles paraules, que tinguis el penó i el llibre un any a casa i després els vinguin a buscar per començar la festa una altra vegada.”



“És una activitat que m’uneix molt amb l’àvia”

MARC-TOMÀS RODÓ QUIÑONES

Nascut el 12 de desembre de 1989, fill de la Maria (de la Cellerà) i en Lluís Miquel. La seva germana petita és la Laia. En Marc va estudiar ciències polítiques i ara treballa a Dublín. És un noi tranquil, familiar i ambiciós; li agrada la lectura, els idiomes, l’esport i fer ratafia.

A casa seva la ratafia sempre ha estat molt present; la seva àvia, la Roser Massaneda, n’és una bona elaboradora. Ella n’havia vist fer de la seva mare, la Mercè, i per a la Roser ja és una tradició familiar que li porta bons records. En Marc fa la ratafia a casa, amb la seva àvia: “És una activitat que m’uneix molt amb l’àvia; faig la ratafia amb molt il·lusió i alegria.”

Van a collir la majoria d’herbes que necessiten per a nou litres de ratafia pels voltants de Santa Coloma. Segons l’any, surt d’una manera o d’una altra, però el toc màgic és el xarop amb sucre per a l’anisada, i deixar-la al punt que els agrada, un ratafia “agradable i dolça”. La major part es queda a casa, però una altra part la regalen a familiars i estimats. A en Marc li agrada prendre la ratafia havent dinat amb unes galetes Trias; fan un bon tàndem.

Però a can Rodó han tingut més relació amb la ratafia. La Francisca Pastells, veïna, sempre els donava una ratafia. La Consol Peracaula o la Rosa Barbé, que hi havien treballat, eren bones ratafiaires també. El seu avi, que era metge, li deia a la Francisca: “Si totes les dones fessin com tu, no

caldria que hi hagués metges”, amb referència al fet que elaborava molts remeis naturals.

En Marc i l’àvia participen al concurs i l’any 2014 van obtenir el premi a la millor ratafia local. “Vaig sentir molta alegria; m’agrada molt veure l’àvia contenta i orgullosa d’una activitat que hem fet plegats.” En Marc ha col·laborat de diferents maneres amb la Festa de la Ratafia, algunes vegades donant un cop de mà amb la capa de confrare o ajudant en alguna activitat. “El que més m’agrada de la Festa de la Ratafia és veure la il·lusió i gran implicació de la gent del poble, com s’ha convertit en un símbol identitari del poble i motiu d’orgull dels colomencs.”



“Guanyar el concurs és una de les millors experiències de la meua vida”

JOSEFINA GARCÍA DÍAZ

La Fina va néixer el 20 d'octubre de 1964 a Wetzlar (Alemanya), una preciosa ciutat on va viure Goethe. Els seus pares eren emigrants d'Almeria, d'on varen haver de marxar per trobar un futur millor. Una seva germana que viu a Almeria. La Fina té dues filles: la Mar i l'Aina, de 22 i 19 anys, respectivament.

És metge de família i treballa des de fa vint-i-cinc anys al món de les urgències a l'Hospital de Palamós. També passa consulta aquí, a Santa Coloma. És una devoradora de llibres, li encanta viatjar, la música (sobretot en directe), sortir a la muntanya, quedar amb amics i fer un toc... De mentalitat oberta, molt disciplinada i molt empàtica, es fa estimar per molts colomencs i colomenques.

Va fer la seva primera ratafia l'any passat, el 2015, després d'haver assistit al talleret amb el seu home (que també en va fer) i uns amics: “Ens venia de gust aprendre i passar una tarda agradable. Va ser molt divertit.”

La Fina fa servir la recepta que es va donar al talleret amb alguns tocs personals en funció de les seves preferències. Hi va posar més cafè (ja que li agrada molt) i hi va afegir fruites un cop va arribar a casa. Utilitza aiguardent sec i després hi afegeix l'almívar que ha preparat a casa amb la família: la mare, el seu home i la filla petita. “Tinc la imatge i el record d'unes estones agradables amb els meus.”

“Vaig presentar la ratafia a concurs per fer poble, perquè n'hi hagués moltes. Ens conformàvem que la nostrat ratafia

es pogués beure, però quan la vàrem tastar abans de portar-la al concurs, vàrem quedar sorpresos de com n'era, de bona!”

Va tenir una gran alegria en veure el seu número a la llista de finalistes. “Vàrem trucar a familiars i amics per dir-los-ho.” I el dia del lliurament de premis l'alegria va ser majúscula. “Quan vaig sentir el meu nom el dia del premi, puc assegurar que encara no sé com vaig arribar a l'escenari, perquè vaig anar-hi flotant! Varen ser uns dies fantàstics, tothom em felicitava, i quan em varen portar el penó i el llibre va ser molt emocionant. Realment puc dir que ha sigut una de les millors experiències de la meua vida.”

La ratafia de la Fina és poc dolça, amb un toc afruitat. Dels quatre litres i mig, en va donar unes ampolletes a la seva germana, a algun amic, i “n'he portat als companys de l'hospital per celebrar un dia especial”. La resta la prenen sense gel a casa als vespres, després de sopar, quan vénen amics, com a premi després d'un dia dur de feina.

La Festa de la Ratafia la va sorprendre des del primer moment que la va viure. Recorda que quan les nenes eren petites passejaven tot el cap el setmana per les parades: “És la festa que més m'agrada perquè és molt del poble, encara que hi vingui molta gent de fora.”