

RATAFIA / L'univers



Ajuntament de
Santa Coloma de Farners



CONFRARIA
RATAFIA

Fotografies

Joan Amat i Vidal
Xavi Amat i Surós
Marcel Font i Puig
Jovent del Poble (Joan Ferrà)
Marçal Morell i Torra
David Güell i López
Mercè Pararols i Martí
Kul-Actiu Jove
Revista Ressonò

Disseny expositiu

La Fonda Gràfica

Jocs

Marc Cara

Continguts

Confraria de la Ratafia

Finançament

Confraria de la Ratafia
www.confrariaratafia.cat

L'Univers de la Ratafia és una exposició que, des de territori colomenc, s'obre a l'infinit a la recerca constant de nous límits del que envolta aquesta tradició. Al mateix temps és una reafirmació de l'ecosistema ratafiaire en què té lloc la Festa de la Ratafia i totes les iniciatives relacionades.

La Ratafia ha entrat en una nova dimensió on les connexions improbables d'avui seran una realitat demà. No tot gira entorn de la ratafia, sinó que la ratafia és en el tot.

Una copa de ratafia ens aporta l'essència del territori d'on ha estat feta, una porta a l'Univers.



“Les receptes passen a formar part del patrimoni familiar, són elaborades amb ingredients de la zona i se’ls atribueix propietats beneficioses ...”

ORÍGENS DE LA RATAFIA?

Com la majoria de licors, la ratafia té el seu origen en el descobriment de l'aiguardent, de la destil·lació, en una data difícil de precisar. Tot i així, la fermentació del vi (o cereals, fruites...) es coneix ja des de l'any 4.000 aC i, per exemple, sabem que els grecs i els romans ja aromatitzaven vins amb fruites i herbes. Plini atribueix a Hispània la beguda de cent herbes, sana i agradable.

Més endavant, se'n va popularitzar l'elaboració i la degustació, segurament a mans d'apotecaris i licoristes, però també a mans dels pagesos, i es va anar transmetent a través de generacions gràcies a la creença que era un elixir amb propietats miraculoses. Les receptes passen a formar part del patrimoni familiar, són elaborades amb ingredients de la zona i se'ls atribueix propietats beneficioses, relacionades amb els remeis.

Hi ha llegendes que parlen de l'origen del nom. Una d'elles, popular a la resta d'Europa és la de Mossèn Cinto Verdaguer i els 3 bisbes. També trobem la llegenda d'origen francès sobre Sant Eloi (623). Llegendes a banda, sembla ser que existeixen dues teories ben fonamentades que prenen força sobre l'origen del nom:

- Derivat del llatí “pax (o res) rata fiat” que significa “queda signat”, expressió utilitzada davant d'un notari en signar un afer públic abans de fer un brindis (ratificar).
- Alguns filòlegs opinen que la paraula “ratafia” ve del crioll, importada a través del francès, de les Antilles franceses, on els indígenes al segle XVII anomenaven “tafia” als roms fets amb aiguardent que s'obtenien de la canya de sucre i que es maceraven amb fruits. Es troba datada en un text de Père Labat de l'any 1675 a l'illa de Guadalupe.

QUÈ ÉS LA RATAFIA?

Anomenem genèricament ratafia a un licor que s'obté per maceració de diferents ingredients de la zona (fruits, herbes medicinals, arrels, pinyols i espècies) en aiguardent. Podem trobar ratafies elaborades amb un sol ingredient fins a d'altres amb més de 100.

I la seva elaboració majoritàriament és de caràcter casolà tot i que a Catalunya comptem amb un bon nombre de fassines que n'elaboren de manera artesanal pel consum més majoritari, 3 d'elles amb més de 100 anys d'experiència: Russet, Bosch i Raiers.

A Catalunya té molta presència a les comarques gironines i a les comarques centrals i occidentals del Pirineu. A la Provença i a Itàlia fan un licor igual anomenat licor de Sant Joan i *Nociono*, respectivament.

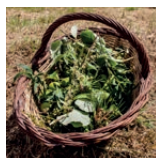
Es fa molt difícil diferenciar la ratafia d'altres licors d'herbes anomenats licors, elixirs o *ratafien* i que tenen el mateix mètode d'elaboració. Fins i tot de vegades es fa referència a aquestes begudes amb el nom de “ratafies”. Per exemple, a França una beguda aperitiva amb base d'aiguardent i amb most rep el nom de ratafia. En el món anglosaxó el terme ratafia ha estat restringit més a un licor aromatitzat

amb préssec, albercoc, pinyols de cirera o d'atmetlles i hi ha textos que fan referència a unes galetes d'ametlla amb el nom de ratafia.

Trobem receptes de ratafia ja en el segle XVIII, a Catalunya les més antigues són del colomenc Francesc Rosquelles del 1842.

“Licors de fruites anomenats ratafia perquè es fan per infusió i filtració, sense alambí”, Dejean, *Traité raisonné de la Distillation* (1769).

“Licor casolà fet amb aiguardent ensucrat dins el qual s'han macerat plantes o fruits”, *Larousse Gastronomique*.



COM ES FA LA RATAFIA?

Primer de tot cal remarcar que hi ha tantes maneres i receptes de ratafia com persones hi ha, i fins i tot més. Per aquest motiu, a continuació en farem una descripció genèrica i ho acompanyarem de diferents exemples de receptes de ratafia per poder mostrar la infinitat de variants existents. La ratafia és una beguda d'antor i això fa que els ingredients s'acabin posant al gust, sempre respectant uns paràmetres que a continuació us detallem.

Recordem que hi ha ratafies monogràfiques (poniol, magnòlia...), però aquí ens centrarem amb la ratafia catalana o ratafia de nous.

La tradició mana que s'han de collir les nous i les herbes a la nit de Sant Joan (23/6). Té la seva lògica, ja que és el punt màxim de floració de les herbes i també quan les nous verdes estan en el seu punt òptim: no són ni massa petites ni gaire dures. Recordeu que qui mana és la natura i caldrà que ens hi adaptem segons les característiques de l'any. Les herbes es poden deixar assecat i pels volts de Sant Pere (29/6) farem la ratafia.

Per a l'elaboració de ratafia no es necessita gaire **material** ni cal que aquest sigui sofisticat. Ens cal:

· Una garrafa que pugui acollir més espai que els litres d'aiguarent que vulguem fer. Per anar bé millor de vidre clar i si és possible amb algun tipus de protecció i de coll ample.

· Guants per manipular les nous (taquen molt els dits)

· Ganivet / tisores

· Un embut

· En el cas que s'hagi de rebaixar l'aiguarent, caldrà disposar d'aigua embotellada i sucre, un pot i un fogó per elaborar el xarop.

Pel que fa als **ingredients**:

L'aiguarent

Un costum molt generalitzat, per la seva facilitat i practicitat per a fer ratafia, és utilitzar a qualsevol dels aiguarents anisats preparats per a la elaboració de ratafia. Sovint els trobem ja ensucrats i aromatitzats amb anís (per tant no caldrà afegir-ne posteriorment quan fem la ratafia).

El xarop (només en el cas que necessiteu rebaixar l'aiguarent)

És l'element que dona cos al licor i també es coneix amb el nom d'almívar. S'obté per dissolució de sucre en aigua calenta. Si es vol aconseguir un licor totalment transparent i llampant, s'ha d'aconseguir un xarop ben clarificat.

Les nous verdes

L'element que distingeix la ratafia catalana és la nou verda; es recull pels volts de Sant Joan. Ens hem d'assegurar que estiguin ben netes. Hi ha qui l'aixafa i la deixa unes hores a la fresca i qui només hi posa la pela, que és la que dona color al licor (la part interior li dona un gust més amarg).

Les espècies

Les espècies més utilitzades són la nou moscada, els clavells, l'anís estrellat, el comí i la canyella. Cal tenir cura de no excedir-se en cap element, ja que d'altra manera la ratafia pot sortir amargant o bé pot notar-se massa un sol gust. Tot i que hi ha receptes de ratafia que són monogràfiques d'espècies. Recordem que alguns preparats anisats ja porten anís estrellat i no caldrà posar-ne. Haurem de tenir en compte que en funció del grau que s'hagi de rebaixar, caldrà posar-hi més quantitat d'herbes i nous perquè no ens quedi fluixa d'aroma i gust.

Les herbes

Pel que fa a les herbes, s'ha de procurar escollir les que ens agradin més i, a banda d'això, que estiguin ben netes (de sorra, teranyines...). A les receptes bàsiques agafem les que siguin més oloroses d'entre les mentolades i les cítriques o que tinguin propietats digestives i estomacals, ja que la ratafia s'acostuma a prendre després dels àpats, amb les postres, i ben segur que l'estómac ens ho agrairà. Tot i així, hi ha receptes en què s'utilitzen herbes de tot tipus de propietats medicinals. És millor posar les plantes seques, però també es poden posar acabades de collir. Cal però, que estiguin ben netes.

Elaboració

Les plantes medicinals i les espècies es maceren en aiguarent durant uns quaranta dies a sol i serena, en una garrafa de vidre ben tapada que es xinxolla (remena) de tant en tant. Passat aquest temps, es cola amb un paper de filtre o amb un drap de fil i s'hi afegeix, si cal, el xarop en fred per aconseguir la dolçor i la graduació desitjada. Després es deixa envellir durant un parell de mesos en una garrafa de vidre o millor en una bóta de roure. Com que durant el procés d'envelliment acostuma a quedar tèrbola, abans d'embotellar-la convé tornar a filtrar-la.



PLANTES (per fer la ratafia)	NOM CIENTÍFIC	PROPIETATS MEDICINALS (aplicació interna)	PART
Alfàbrega	Ocimum basilicum	Digestiva, còlics	Flor / fulla
Anís estrellat	Illicium verum	Tonificant de l'estómac i digestiva	Fruit
Berbena	Verbena chamaedryfoliaa Juss	Antisèptica renal, antiinflamatòria, hepatoprotectora	Flor / fulla
Blet de paret	Parietaria officinalis	Anticefalàlgia i refrescant	Flor / fulla
Camamilla	Matricaria recutita	Digestiva, antiemètica	Flor
Camamilla de muntanya	Santolina Chamaecyparissus	Laxant, depurativa, purgant, tranquil·litzant	Flor / fulla
Canyella	Cinnamomum camphora	Antiespasmòdic, antibacterià, antiinflamatori, antioxidant	Escorça
Cap d'ase	Centaurea aspera	Hipoglucemiant	Flor
Clavell d'espècie	Syzyguym aromaticum	Aromàtica	Flor
Comí	Cuminum cyminum	Estomacal i adípsica	Llavor
Coriandre	Coriandrum sativum	Digestiu, antifatulent, depuratiu	Fruit
Cua de cavall	Equisetum arvense	Diürètica	Tija
Donzell	Artemisa absinthium	Contra els oxiürs, antihelmíntica	Flor / fulla
Escabiosa	Scabiosa atropurpurea	Anticatarral, depurativa, xarampió, furònculs	Flor / fulla
Espígol	Lavandula latifolia	Anticefàlica, calmant	Flor
Estragó	Artemisa dracunculus	Digestiu i carminatiu	Part aèria
Eucaliptus	Eucalyptus globulus	Anticatarral, descongestiva pulmonar	Fruit / fulla
Farigola	Thymus vulgaris	Hipertensiva, sedant, anticatarral, digestiva	Flor / fulla
Fonoll	Foeniculum vulgare	Estomacal, antifatulenta, diürètica	Fruit / fulla
Ginebró	Juniperus communis	Anticatarral, antiasmàtica	Fruit
Ginesta	Spartium junceum	Digestiva	Flor
Gingebre	Zingiber officinale	Antioxidant, refredats	Arrel
Herba del traïdor	Prunella vulgaris	Antiespasmòdica intestinal	Flor / fulla
Herba fetgera	Vincetoxicum nigrum	Antipirètica	Fulla / tija
Herba pedrera	Lithospermum officinale	Antilitiàsica renal	Fruit
Herba renària	Herniaria glabra	Antidiarreica, diürètica, depurativa sangínia	Flor
Hipèric	Hypericum perforatum	Antisèptica, antiinflamatòria, analgèsica	Flor
Hisop	Hyssopus officinalis	Anticatarral, descongestiva pulmonar, tos	Flor
Llentiscle	Pistacia lentiscus	Antigripal	Flor / fulla
Lligabosc	Lonicera periclymenum	Antisèptica intestinal	Flor
Llimoner	Citrus limon	Antiobesitat, antisèptica i bucofarínica	Fruit / fulla
Llor	Laurus nobilis	Tranquil·litzant, digestiva	Fulla
Magnòlia	Magnolia grandiflora	Antiansietat, antiangiogèniques	Pètals
Malva	Malva sylvestris	Anticatarral, tos, laxant, anticefàlica	Flor

RATAFIA / Què és?



PLANTES (per fer la ratafia)	NOM CIENTÍFIC	PROPIETATS MEDICINALS (aplicació interna)	PART
Malví	<i>Althaea officinalis</i>	Anticatarral, tos, antireumàtica	Arrel
Marduix	<i>Origanum majorana</i>	Digestiva, contra l'insomni	Flor / fulla
Marialluïsa	<i>Lippia triphylla</i>	Digestiva, analgèsica menstrual, refrescant	Fulla
Matafaluga	<i>Pimpinella ansim</i>	Antiflatulenta, aromàtica	Fruit
Menta	<i>Mentha spicata</i>	Digestiva, hepatoprotectora	Fulla
Menta americana	<i>Mentha</i>	Digestiva, hepatoprotectora	Fulla
Menta de riu	<i>Mentha aquatica</i>	Hepatoprotectora, digestiva	Fulla
Menta piperita	<i>Mentha piperita</i>	Hepatoprotectora, antiflatulenta, tos, tònica nerviosa	Fulla
Milfulles	<i>Achillea millefolium</i>	Anticatarral, digestiva, antihipertensiva	Flor
Murta	<i>Myrtus communis</i>	Bronquitis, refredats, prostatitis	Flor / fulla
Nepta	<i>Nepeta cataria</i>	Tranquil·litzant, digestiva, còlics	Flor
Nou	<i>Juglans regia</i>	Hepatoprotectora	Fruit
Nou moscada	<i>Myristica fragrans</i>	Antiflatulenta, hipocondria, dolors menstruals	Llavor
Olivera	<i>Olea europaea</i>	Antihipertensiva	Fulla
Orella d'ós	<i>Ramonda myconi</i>	Anticatarral, antigripal	Flor / fulla
Orenga	<i>Origanum vulgare</i>	Digestiva, antiasmàtica, anticatarral, depurativa	Flor / fulla
Plantatge ample	<i>Plantago major</i>	Antiuricèmica, refrescant, diürètica, hepatoprotectora	Fulla
Plantatge estret	<i>Plantago lanceolata</i>	Antiuricèmica, refrescant, diürètica, hepatoprotectora	Fulla
Poniol	<i>Mentha pulegium</i>	Anticatarral, antidiarreïxa, digestiva, hepatoprotectora	Flor / fulla
Regalèssia	<i>Glycyrrhiza glabra</i>	Antiàcid, refredats, antidepressiu, antiinflamatori digestiu	Arrel
Rementerola	<i>Satureja calamintha</i>	Antidiarreïca	Flor / fulla
Romaní	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Anticatarral, digestiva, antimigranyosa	Flor / fulla
Rosa	<i>Rosa</i>	Antisèptica dermatològica	Flor
Ruda	<i>Ruta chalepensis</i>	Digestiva, anticonceptiva, abortiva	Fulla
Sajolida	<i>Satureja montana</i>	Estomacal	Flor / fulla
Salsa pastor	<i>Thymus serpyllum</i>	Anticatarral, digestiva, estomacal	Flor / fulla
Sàlvia	<i>Salvia officinalis</i>	Sedant, digestiva, hipertensiva, descongèstica, depurativa, diürètica	Flor / fulla
Saüc (Flor de)	<i>Sambucus nigra</i>	Analgèsica, antinflamatòria, antisèptica	Flor / fulla
Taronger	<i>Citrus sinensis</i>	Tranquil·litzant, estomacal, carminatiu	Fruit / fulla
Tarongina	<i>Melissa officinalis</i>	Digestiva, sedant	Fulla
Til·la	<i>Tilia platyphyllos</i>	Sedant	Flor
Tomanyí	<i>Lavandula stoechas</i>	Anticatarral, digestiva, tos	Flor
Viola	<i>Viola silvestris</i>	Adípsica, digestiva, anticatarral, diürètica	Flor / fulla

RATAFIA / Què és?

“Entre partides de cartes i glops de ratafia es van proposar organitzar un concurs durant la Festa Major de Santa Coloma de l’any 1982 per veure qui feia la ratafia més bona.”

MÉS DE 30 ANYS DE FESTA

El procés d’elaboració (1982 · 1986)

Per començar, cal que ens posem en situació. Ens trobem al final de la transició política, ens els primers anys de democràcia després del franquisme, on el desig de canvi i de participació dels joves (i de la societat en general) en la vida política i social floreix de forma explosiva a arreu. Fins aquella època, el refugi per als joves havia estat sovint el moviment escolta. A Santa Coloma, a banda dels Dàlmates, l’Esquix i els Voltamons, hi havia un grup de joves que es reunien sovint al Bar Sport, eren els joves del 44 de la Rambla (que posteriorment crearien el Jovent del Poble). Aquests amenitzaven bona part de les seves sortides i activitats particulars amb ratafia, possiblement procedent de can Xevi Puigverd de Vilobí.

El Cercle Cultural Colomenc es trobava en l’etapa final, però seguia organitzant la festa major amb l’entrada al ball només pels socis i gens atractiu als ulls dels joves i dels temps que corrien. No és d’estranyar que els mateixos joves busquessin una alternativa. Entre partides de cartes i glops de ratafia es van proposar organitzar un concurs durant la Festa Major de Santa Coloma de l’any 1982 per veure qui feia la ratafia més bona. Així és com neix la Festa i el Concurs de la Ratafia de Santa Coloma de Farners.

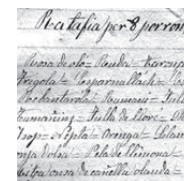
Però, no serà fins l’any 1984 que la festa s’independitza i s’hi suma la fira de productes artesans. Per a l’ocasió es presenten els gegants de pal, Sol i Serena, manufacturats pels propis joves a les dependències de l’antic ajuntament. El Jovent del poble, entitat que organitzava la festa, va començar a créixer, es va crear Rialles, Jamoga, els Geganers de Santa Coloma (que anys més tard donarien vida a en Romaní, la Sàlvia, els avis Matafaluga i Farigola i la Malva) i l’Infern Selvatà que l’any 1986 s’estrena com a grup de correfoc.

Anys de sol i serena (1987 · 1992)

L’any 1987 la Festa de la Ratafia és ja una activitat esplendorosa, rep ja el sobrenom de “la festa major petita”.

El Jovent del Poble dinamitza una festa carregada d’activitats de tot tipus: ball, teatre, concurs d’aparadors, xerrades, exposicions d’herbes, mostres d’artistes joves, concurs de pastissos... Per cert, l’any 1988 s’institucionalitza com a postres oficials la coca de ratafia i al llarg dels anys aniran apareixent més productes de pastisseria d’aquest tipus. El mateix any s’encarrega a l’escultor Abel Massana el trofeu del concurs, que a partir d’aquest moment passa a ser un acte obert al públic.

Arribem a la VIII edició amb una forta crisi provocada per la falta d’un relleu generacional entre els responsables de la festa. Serà la darrera cita liderada pel Jovent del Poble i situa la festa en un període fosc de tres anys que faran perillar la continuïtat de l’esdeveniment.



Ratafia per 8 persons
Litra de ceba = 1/2 litre = 1/2 litre
Fogola = 1/2 litre = 1/2 litre
Coca de ratafia = 1/2 litre = 1/2 litre
Coca de ratafia = 1/2 litre = 1/2 litre
Coca de ratafia = 1/2 litre = 1/2 litre
Coca de ratafia = 1/2 litre = 1/2 litre
Coca de ratafia = 1/2 litre = 1/2 litre
Coca de ratafia = 1/2 litre = 1/2 litre





Xinxollada popular (1993 · 1997)

L'any 1992 esclata un grup de joves, abanderats sota el nom de Kul-Actiu Jove, (alguns d'ells acabaven de prendre el relleu dels responsables de la revista Ressò), que volien seguir el camí obert pel Jovent del Poble i es proposen donar un nou impuls a la festa i oblidar els anys de confusió. Així doncs, la festa va patir una forta xinxollada que la revifaria definitivament.

Al carrer Anselm Clavé té lloc, per primera vegada, una Trobada de Puntaires, i a partir d'aquest moment es repertirà puntualment en totes les edicions successives.

En la XIV edició es presenta l'exposició "Ratafia, Màgia i tradició", que fa un repàs interessant sobre els orígens i el procés d'elaboració de la ratafia. L'any següent aquesta exposició s'editarà en un llibret que es repartirà durant la celebració del 15è aniversari. Aquest fet donava més fermesa a la festa i es va començar a consolidar en el calendari cultural de les comarques gironines.

L'any 1997 surt a la llum una notícia espectacular que revolucionaria el món ratafiaire ja que desvetllava les arrels profundes de la ratafia a Santa Coloma: es van trobar a Santa Coloma les receptes

de ratafia més antigues de Catalunya, que a més, havien estat escrites per un colomenc anomenat Francesc Rosquelles. Primer, l'Ajuntament i després, la Nou Verda encarreguen a Xavier Codina l'elaboració a gran escala de les ratafies: "Ratafia de Santa Coloma de 1842" i "la Nou Verda".

Una maceració amb ingredients essencials (1997 · 2000)

La Festa de la Ratafia ja s'havia convertit en l'esdeveniment cultural més singular i estimat pels colomencs. Esdevé el fil conductor per a la participació individual i col·lectiva, i s'erigeix com a símbol d'identitat i cohesió social. La XVII edició està plena de novetats: es crea el grup de trabucaires de Santa Coloma, es potencia la participació dels grups de música d'arrel i per primera vegada se celebra la Ruta de la Ratafia.

Un any més tard, l'any 1999, s'edita per primera vegada la revista dels actes de la festa i neix una entitat resultant d'aquests anys de maceració cultural, vinculada directament amb la ratafia i Santa Coloma: els Amics de la Ratafia. En el mateix any, un grup de restaurants se sumen a l'oferta d'activitats de la

“... la publicació del llibre *La Festa de la Ratafia. 25 anys*, a càrrec de Marc Alsina feia un repàs exhaustiu any per any de tot el que ha envoltat la festa.”

festa amb una mostra gastronòmica anomenada “La ratafia i l'art culinari”.

En Josep Cardona “Nona” rep l'encàrrec de dirigir la XIX Festa de la Ratafia i aconsegueix projectar la festa arreu del territori català i s'assoleix, gràcies a ell, una millora qualitativa important. Per altra banda, durant el mes de juny, el Talleret de la Ratafia, a càrrec dels Amics de la Ratafia, esdevé l'únic espai per aprendre a fer una bona ratafia amb els consells dels millors experts.

A partir d'aquí, la fira pren un caire internacional gràcies a l'exposició de ratafies d'arreu del món (trobades en diversos viatges ratafaiers desinteressats de particulars de Santa Coloma), a la visita de diferents personalitats i productors de poblacions d'Itàlia i dels Estats Units i a una projecció mediàtica de la festa arreu de Catalunya i més enllà dels Pirineus.

“L’any 1997 surt a la llum una notícia espectacular que desvetllava les arrels profundes de la ratafia a Santa Coloma: es van trobar a Santa Coloma de Farners les receptes de ratafia més antigues de Catalunya, escrites per un colomenc anomenat Francesc Rosquelles.”



Degustació d’una festa gran reserva (2001 · 2005)

Arribaven temps saborosos, temps de degustació de l’esforç macerat durant anys de molta feina, i es consolidava una festa amb color, personalitat i bon *bouquet*.

Per celebrar els vint anys de festa, es realitza un got commemoratiu amb el logotip característic de la festa, el sol i serena, fet que es repetirà any rere any aconseguint crear un objecte de col·leccionista i de culte.

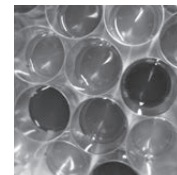
L’any 2001 el gastrònom Jaume Fàbrega presenta *El llibre de la ratafia*, amb un pròleg de l’alcalde de Santa Coloma, Antoni Solà, que es podia comprar a botiga situada a dins d’una vela de grans dimensions que, a partir d’aleshores,



cobreix la plaça Farners durant la festa. El protagonista d’aquell any va ser la figura de Francesc Rosquelles, que va compartir èxit amb un curiós i modern invent de la Nou Verda per fer ratafia anomenat “el Kit de la Ratafia”.

L’any 2003, uns monjos de Sant Pere Cercada prenen el protagonisme principal de la festa, caracteritzada per l’estrena del Concurs de Microrelats amb ratafia, organitzat pels Amics de la Ratafia, i també pel centenari de Ratafia Russet, amb la presentació d’un llibre que recull bona part de la història de fassina d’Olot.

La festa de l’any 2004 esdevindrà *Geniaaal!*. Un Salvador Dalí meravellat per les propietats del licor i l’oferta cultural de l’esdeveniment donarà pas a



la demostració d’elaboració d’aiguardent a càrrec d’una colla de Prat de Compte (Terra Alta), a l’actuació acústica del grup Sui Generis, a una trobada homenatge a les dones ratafiaires colomenques i al carrilet turístic.

L’any 2005 arribàvem a la XXIV edició de la festa, empesos per un molí cultural gegant que no parava d’esventar activitats i pulveritzant any rere any el número de visitants. Relacionat amb el món de la lectura i per als més petits, es va presentar un llibre més per a la literatura ratafiaire colomenca: “L’Àvia Coloma fa ratafia”.



“La ratafia està a punt de viure els millors anys de la seva vida, ja adulta i amb un públic fidel, es diposa a tenir descendència i a formar una família per anar creixent i compartint el camí d'aquesta vida al territori i amb el territori.”

Del 25è al 30è aniversari de la Festa L'any 2006 seria un dels anys més especials de la Festa de la Ratafia atès que es festejava el seu 25è aniversari. Amb honor a aquesta data tan important van tenir lloc un bon nombre d'activitats i iniciatives. Caldria destacar la publicació del llibre *La Festa de la Ratafia. 25 anys*, a càrrec de Marc Alsina, on es feia un repàs exhaustiu any per any de tot el que ha envoltat la festa. També es va fer un cartell especial i també un redisseny de la imatge de la Festa a càrrec del guanyador d'un concurs creat per aquest motiu. El juliol de l'any anterior (2005) es va fer un taller de ratafia amb en Xavier Codina per fer una de les millors ratafies que s'ha fet mai, la del 25è aniversari que es vendria durant la celebració de la Festa.

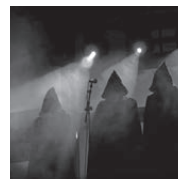
A partir del 25è aniversari la Festa comença a prendre una dimensió diferent i la ratafia ja comença a buscar els seus límits. El 2007 es convidava la cultura d'Euskadi i es fan tot d'activitats i parades dedicades a donar-la a conèixer. També es publica el treball de recerca de l'Eduard Pla sobre el procés de maceració i filtratge de la ratafia, fet que va demostrar empíricament moltes de les creences populars... L'any 2008 es convidava la cultura gallega i algunes activitats de la Festa agafen caràcter gallec.

Amb la XXVIIIa edició de la Festa també es festejava el 125è aniversari de la Ratafia Raiers i al seu darrere començaven a aparèixer més marques de ratafia en el panorama català, com la ratafia Serrallonga i la ratafia de Farners. La cultura convidada

va ser la mallorquina, amb els seus licors d'herbes, formatges i balls tradicionals. Com a curiositat, es va reunir a un seguit de persones descendents directes del bandoler Serrallonga de Santa Coloma. L'any 2010 la Festa es feia especial ressò de la pèrdua d'un dels ratafaiers més emblemàtics, en Francesc Pla, guanyador del concurs de la Ratafia i membre en actiu en la recerca i divulgació. L'activitat va començar amb l'actuació del grup de pop barceloní Mishima i es tancava amb l'actuació del grup de folk anomenat Ratafia. Pocs mesos abans s'havien reunit les principals empreses ratafiaries per tal de treballar per a la nova IGP de la ratafia.

La XXX edició arribava carregada de propostes per festejar una nova data històrica. S'obrien nous espais com la plaça del

Firal i el Ratafiàrium i es van programar 30 activitats de cultura catalana per celebrar l'aniversari. L'oferta d'activitats culturals va ser molt rica i vàrem poder gaudir d'un correfoc, un recital de 30 textos amb la paraula “ratafia” d'El Petit de Cal Eril, Mazoni, Cris Juanico... Els visitants varen poder tastar el iogurt amb ratafia i la infusió de ratafia, un dels revulsius de l'any.



Més de tres dècades i festa per estona!
Els actes de celebració del 30è aniversari de la Festa van deixar empremta i va ser molt ben valorats pels colomencs. S'havien ofert novetats que donaven una nova dimensió a la Festa i, a banda d'una continuïtat assegurada, també es donava un impuls a la incorporació d'elements nous i singulars. La Festa ha esdevingut un aparador nacional i, modestament, internacional. Al mateix temps tot un poble se sent identificat, s'involucra i se sent part, orgullósament, d'un projecte col·lectiu noble.

És una injecció de vitalitat per Santa Coloma, sovint endormiscada per la tranquil·litat de què gaudim i també per l'etiqueta de vila conservadora, que es trenca a bocins infinits durant la Festa. Després de passar un any de fires i festes temàtiques a cada poble, ara en crisi, la Festa de la Ratafia de Santa Coloma (no Fira) segueix amb més impuls que mai. Això reforça que el model de Festa no es basa només en un àmbit. Coincideix amb un moment daurat que aquest licor català està vivint, que no ha estat fruit de l'atzar sinó que aportacions com les de Santa Coloma han contribuït a fer-lo visible. Per una altra, Santa Coloma sempre ha estat explorant a l'entorn de la ratafia, però en els darrers anys és quan l'interès ha superat la Festa per anar a explorar

nous i més àmbits. Aquest és el resultat d'entendre la ratafia des de molts punts de vista i tots ells complementaris. La hibridació amb el món de la ratafia, en constant ebullició en els anys anteriors, ha explotat per obrir la garrafa de la innovació i la creativitat.

La ratafia camina cap a nous àmbits fins ara desconeguts i sense cap por, comença a tenir companys de viatge.

El món del turisme és un d'ells. A partir del projecte HibriturSelva s'han establert noves connexions improbables amb agents del territori que esdevindran claus per al desenvolupament turístic i econòmic de la comarca. Tenim (tots els colomencs) una oportunitat al davant per treballar en els propers anys en projectes nous: pel Centre d'Interpretació de la Ratafia, pels camins de la Ratafia, per la Fira de les Herbes de la Ratafia... i d'altres que continuaran aflorant de la iniciativa dels colomencs.

La ratafia està a punt de viure els millors anys de la seva vida, ja adulta i amb un públic fidel es diposa a tenir descendència i a formar una família per anar creixent i compartint el camí d'aquesta vida al territori i amb el territori.





“L’aroma de la ratafia ens proporciona molta informació. Des de la varietat d’ingredients, el sistema d’elaboració, l’edat, la seva evolució... el món de les olors és més complex, sobretot perquè durant la maceració es produeixen mesclades d’aromes que en creen de noves o s’emmaskaren entre elles.”

L’OLFACTE, UNA FONT DE PLAER

Els sentits, a banda de donar-nos molta informació del món que ens envolta, són una important font de plaer i una base important pel nostre desenvolupament i pel descobriment del que ens envolta.

La percepció olfactiva, més activa a nivell subconscient que conscient, és un dels sentits més importants en la nostra vida diària. Percebem l’olor quan les molècules aromàtiques penetren a la cavitat nasal i estimulen els terminals nerviosos dels 10 milions de receptors olfactius encarregats de detectar les olors i les converteixen en impulsos nerviosos cap al cervell. El nostre sistema nerviós envia un senyal directe al sistema límbic (part del cervell que controla les emocions), el qual interpreta i identifica les olors i provoca diverses reaccions emotives i connexions amb els nostres records.

Les aromes són records que tenim emmagatzemats en la nostra memòria olfactiva. La memòria olfactiva és més viva que la visual i l’auditiva, i la sensibilitat olfactiva és 10.000 vegades més gran que la gustativa. Podem memoritzar fins a 4.000 olors diferents. A diferència dels altres sentits, que podem decidir si tancar-los o no, amb l’olfacte no ho podem fer, és gairebé impossible tancar-nos a l’olor,

podríem morir ofegats. La primera olor que descobrim a la vida és segurament l’olor de la mare.

L’olor pot influir molt en el nostre estat anímic, transforma les nostres emocions. Disciplines com l’alquímia de les plantes i l’aromateràpia n’estudien la relació. Els perfums cítrics aporten frescor i alegria; els florals aporten dolçor, suavitat; l’essència de pi, fonoll i tarongina ajuden a la claredat mental; la menta, el romaní, el clau, la canyella, l’eucaliptus o la nou moscada donen impuls i energia; les roses i el bruc serveixen per a la flexibilitat i adaptació; i el ginebró dona tranquil·litat i serenitat; la camamilla i l’espígol, com a relaxant...

Trobem una correspondència entre olors, colors i la resta de sentits amb les emocions. Així per exemple, les fragàncies marines, de colors blavosos, denoten frescor i relaxació; o les olors del món vegetal representades amb el color verd, simbolitzen la natura, la vida i el creixement. A “l’olor de net”, representat amb el color blanc, l’associem amb la puresa, la neteja i la saviesa.

EQUILIBRI OLFACIUI

Equilibri olfactiu és una de les principals característiques d’una bona ratafia. Podem valorar les sensacions olfactivas d’una ratafia a partir de:

L’aroma

Nul·la, poc perfumada, perfumada i en equilibri, desequilibrada (elements que dominen per sobre de la resta), fort domini d’un element.

La intensitat

Nul·la, poca, equilibrada, alta.. amb nas en copa i en copa a 30 cm.

Aromes favorables /

Olors desfavorables (defectes)

PIRÀMIDE OLFACIUI

Ens permet classificar les olors segons el seu grau d’olfacte sobretot en l’elaboració de perfums.

Notes de cap

Són les que percebem en els primers minuts, molt volàtils. Cítrics, florals, especialment de flors blanques, com ara el gessamí i la tarongina; també les trobem en les fruites i els components verds.

Notes de cor

Són les que perduren durant hores, formades per aldehids (compostos dissolts en olis).

Notes de fons

Perdurables, gens volàtils, posseeixen força. Fustes orientals i substàncies animals.



OLOR D'HERBES RATAFIAIRES

Les plantes utilitzen l'olor (i també el color) com a font d'atracció sobre els animals pol·linitzadors i els disseminadors, però també com a defensa. Les substàncies que formen les olors són molt diverses, però sobretot són olis essencials, principalment monoterpens o sesquiterpens, el quals trobem a totes les parts de la planta, però de manera molt especial a la part de la flor.

L'arc mediterrani és un mercat de fragàncies en el qual predominen: el timó, la menta, te de roca, sajolida, fonoll, orenga, rosa, artemisa, poniol, el romaní i l'espígol. Ho podem comprovar, per exemple, en la cultura d'aromatitzar els nostres plats amb aquestes plantes. El que resulta més curiós és que utilitzem a la cuina el que en principi és una arma química de defensa i supervivència de les plantes.

En l'elaboració de la ratafia s'utilitza, bàsicament, la maceració de diferents ingredients en alcohol durant un temps determinat per tal d'extreure'n els principis actius (alcaloides, resines, olis essencials, tanins, enzims, vitamines, oleoresines...).

El món de la perfumeria ha aportat molt en diferents camps, i de manera

significativa en l'alimentació. En l'enologia es disposa d'uns criteris per identificar i classificar les olors del vi. En l'àmbit de la ratafia s'utilitza part d'aquests coneixements, però no s'ha avançat gaire en aquest sentit.

L'aroma de la ratafia ens proporciona molta informació. Des de la varietat d'ingredients, el sistema d'elaboració, l'edat, la seva evolució... A diferència del gust, en què hi ha sis sabors fonamentals, el món de les olors és més complex, sobretot perquè durant la maceració es produeixen mescles d'aromes que en creen de noves o s'emascaren entre elles. De manera que sovint és difícil identificar els cossos volàtils que es desprenen de la ratafia.

De manera anàloga al vi, podem establir 3 categories per classificar les aromes de la ratafia: les primàries (les aromes de cada ingredient), les secundàries (produïdes en la maceració) i les terciàries (causades pel procés d'envelliment).

S'utilitza la paraula "aroma" per a les impressions positives i "olor" per a les negatives o impròpies. La família aromàtica fa referència al conjunt d'aromes que formen part de l'element d'anàlisi. Poden tenir un paper d'impacte, de contribució, majoritari, net o minoritari.

En les ratafies més equilibrades es poden reconèixer múltiples matisos, però sense que cap vector aromàtic predomini per sobre la resta. Hem de dir que en l'elaboració casolana de ratafia la varietat i la subjectivitat de preferències i gustos de l'elaborador juga un paper determinant. Per això és plenament acceptable que un o diversos vectors dominin per sobre la resta amb harmonia i això no significa que estigui mal elaborada. En el moment que un dels vectors domina la percepció, aquesta es simplifica enormement fent que la ratafia pugui ser agradable, però no tant apreciada o simplement desagradable per incongruent. Fins i tot quan un dels vectors és dins del grup de "defectes" o és totalment incongruent amb la resta, és possible que aparegui una interacció destructiva amb una disminució total o parcial de la resta d'aromes.



Espígol



Ginesta



Farigola



Rosa



“La llum aconsegueix amb treballs obrir-se pas entre icebergs de nous verdes, raids de pètals i fulles, fins al més profund d'aquest nou oceà verd. I tot seguit es fa el silenci de la maceració, el retir màgic.”

EL SIMBOLISME DELS COLORS

A través de l'aprenentatge del llenguatge associem colors a un nom determinat. Amb l'experiència de vida relacionem i memoritzem els colors a objectes i sensacions. Això fa que els colors tinguin un efecte sobre el nostre estat, les emocions. Aquesta connexió ha creat al llarg de la història un seguit de simbolismes en relació amb els colors, per això trobem algunes associacions curioses amb els colors.

LA NATURA EN UNA GARRAFA

Un dels moments més interessants per observar la varietat de colors és quan, en el procés d'elaboració de la ratafia, barregem les plantes. En el fons de la garrafa podem veure una simfonia de colors i olors que creen un mosaic únic, com una catifa de flors ordenada per l'atzar de la llei natural.

Quan hi afegim l'aiguardent els ingredients comencen a canviar de color i textura. Es produeix un dels moments més màgics i rics visualment parlant. Com si fossin dins una joguina tipus “bola de neu”, els ingredients entren en un nou espai i medi, on el temps pren una altra mesura, s'alenteix. Les fulles planegen a través d'un cel d'aiguardent verdós tenyit per les primeres gotes de les nous verdes. La llum aconsegueix amb treballs obrir-se pas entre icebergs de nous verdes, raids de pètals i fulles, fins al més profund d'aquest nou oceà verd. I tot seguit es fa el silenci de la maceració, el retir màgic.

ELS COLORS DE LA RATAFIA A LA NATURA

Passejant per qualsevol dels nostres boscos, la natura ens ofereix una paleta de colors amb infinitat de detalls i canvis cromàtics. On les plantes han hagut de desenvolupar estratègies per sobreviure a través de múltiples formes, desenvolupant en alguns casos un color vistós a les flors per tal d'atraure els insectes pol·linitzadors o al revés, adaptant-se als colors de l'entorn per no ser descobertes i eliminades, creant fruits o llavors amb estructures resistents...

Si ens centrem en les plantes més comunes en l'elaboració de ratafia, observarem una gran varietat de colors i tonalitats; fins i tot un cop assecades, algunes conserven alguns dels pigments característics. A sobre es mostren alguns dels colors que trobem en la paleta de plantes que s'utilitzen per a la ratafia.

LA METAMORFOSI CROMÀTICA

Un misteri envolta el repòs de la ratafia, tot sembla quiet, però el sol i serena il·luminen el pas de l'alquímia. En maceració lenta i silenciosa es produeix un traspàs dels principis actius de les plantes a l'aiguardent, l'acohol s'endurà pigments, compostos aromàtics i altres substàncies amb propietats medicinals. Així doncs, l'aiguardent s'anirà enriquint cada vegada més amb el pas dels dies i es produirà una lenta metamorfosi. Canviarà el color, el gust, l'olor i fins i tot la textura.

L'aiguardent en un inici presenta una absència total de color, és transparent, incolor. Al cap de pocs minuts d'entrar en contacte amb les plantes de la ratafia, comença a prendre un color verd clar, suau, degut sobretot al tint de les nous verdes, i a mesura que avança la maceració es va enfosquint i passa del verd clar al fosc i cap a un marró. Al mateix temps les plantes van deixant rastre dels seus pigments (grocs, vermells, verds...).



Tomanyí
Romaní
Artemisa
Sàlvia
Orenga
Plantatge
Nous verdes



Marialluïsa
Poniol
Cua de cavall
Fonoll
Espígol
Camamilla
Llimona
Orenga
Nou moscada



Farigola
Tarongina
Menta piperita
Marduix
Malva
Saüc
Murta



Flor de cop
Til·la
Canyella
Clau espècie

RATAFIA / ELS COLORS

ELS COLORS DE LA RATAFIA A LA NATURA

Vermell:

Rosa, malvariela malvarrosa, arç (fruit)
llentiscle, flor de magraner, sanguinària.

Groc:

Llimona, serverola, donzell, fonoll, perpètua,
herba de Sant Joan, te de roc.

Marró fosc / negre:

Garrofer, ginebrons, murta (fruit), saüc (fruit).

Blanc:

Pètals de rosa, magnòlia, malví, comí, coliadre,
flor d'arç, lliri blanc, camamilla, murta, nepta,
orenga, saüc, sajolida.

Violeta:

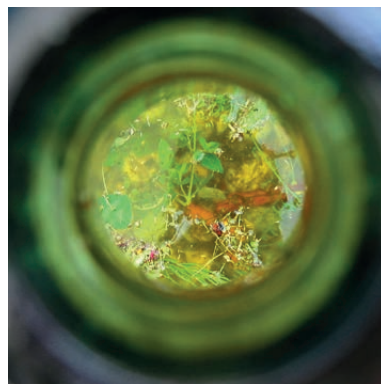
Malva, herba fetgera, repunxó, herba del sucre,
pericó vermell, regalèssia, farigola, hisop,
espígol, tomanyí, flor de sàlvia, reventerola,
escabiosa, betònica, berbena, viola.

Verd clar:

Nous, estragó, fulla de llimoner, marialluïsa,
tarongina, alfàbrega, marduix, pi blanc, til·la.

Verd fosc:

Menta, tarongina, vern, eucaliptus,
llorer, olivera, plantatge, romaní,
ruda, rimó.



Fotografies: Manuel Marañón Torres / www.marañon.net

COLOR DE TERRA I SOL

Després de 40 dies a sol i serena, i després d'haver-la filtrat, com a mínim un parell de vegades, la ratafia està llesta per tastar. Els ratafiaires més experts aconsellen deixar reposar una mica més la ratafia per tal d'aconseguir un equilibri entre l'amalgama de sabors, olors i colors. Un dels indicadors que la ratafia està ben filtrada és la seva lluminositat. Aquesta qualitat li dona al color final molta brillantor i personalitat. En canvi, un mal filtrat ens

donarà una ratafia tenebrosa, ennuvolada, bruta, tèrbola, mat, amb elements en suspensió i impureses que apagaran el color i poden donar un mal gust.

Si ens servim una copa generosa de ratafia i la sostenim a contrallum o bé sobre un tovalló blanc, podrem observar el seu color, profunditat i claredat. Les ratafies massa clares, d'un color groc ataronjat, són el resultat d'haver-hi posat pocs ingredients amb tints: nous, herba de

Sant Joan... El procés d'envelliment afecta la ratafia igual que a altres licors: amb el temps s'enfosqueix lleugerament i pren un color més torrat.

No hi ha un color específic per a la ratafia. La gamma de colors està entre els marró fosc, marró vermellós i ataronjat; des de la foscor de la melassa, xerès fosc, òxids de terra, passant pel color caoba, el madeira, el coure, l'ocre, el caramel, fins a l'or vell i l'ambre. Colors que simbolitzen

infininitat, elegància, robustesa, antiguitat, tranquil·litat, vincle amb la terra, allò acollidor, dinamisme, alegria, optimisme i amistat. En definitiva, una gamma que reflecteix l'origen del licor, la terra, brillant com l'energia del sol que l'ha fet créixer, i amb un acabat vellutat com correspon a una beguda noble pagesívola.



Elena Ausellé
(Riudellots de la Selva)
2010



Teresa Salip
(Sarrià de Ter)
2011



Damià de Aguirre
(Sarrià de Ter)
2012



Lali Boix
(Cellera de Ter)
2013



Marc Tomàs
-
2014



Fina García
-
2015



Lluís Piera
-
2016



Pere Coma
-
2017



Imma Calderón
-
2018



Rosa Alsina
-
2019



Pedroa Quevedo Tallón
(Girona)
2000



Àngel Masnou
(Sant Hilari Sacalm)
2001



Pepita Riera
(Sarrià de Ter)
2002



Pepita Riera
(Sarrià de Ter)
2003



Enriqueta Ribas
(Sarrià de Ter)
2004



Teresa Cos
(Sarrià de Ter)
2005



Engràcia Formiga
(Sarrià de Ter)
2006



Anna Mateo Pol
(Amer)
2007



Mercè Clar
(Sarrià de Ter)
2008



Mercè Clar
(Sarrià de Ter)
2009



Maria Cornellà
(Santa Coloma de Farners)
1990



Maria Cornellà
(Santa Coloma de Farners)
1991



Maria Cornellà
(Santa Coloma de Farners)
1992



Rosa Marinello i Tost
1993



Pepeta Estragués
(Sant Hilari Sacalm)
1994



Pepeta Estragués
(Sant Hilari Sacalm)
1995



Pepeta Estragués
(Sant Hilari Sacalm)
1996



Mònica Negra
(Salt)
1997



1998



Martínez Heras
(Arbúcies)
1999



Xavier Blanch
(El Pasteral)
1982



Joaquim Fullà i Maria Salavedra
(Salitja)
1983



Joaquim Vila i Muné
(El Pasteral)
1984



Melcior Roig
(Olot)
1985



Anna Maria Mur i Vila
(La Cellera de Ter)
1986



Francesc Pla i Isabel Mestras
(Santa Coloma de Farners)
1987



Francesc Pla i Isabel Mestras
(Santa Coloma de Farners)
1988



Maria Cornellà
(Santa Coloma de Farners)
1989



Guanyadors del concurs de la ratafia
de Santa Coloma de Farners des de 1982

RATAFIA / L'olimp





Si seguies per un exigü passadís, tenies a l'esquerra una cambra sense finestres, que servia de mals endreços, amb un racó, endreçat, on hi havia els alambins que el meu pare feia servir per fer la ratafia.

Mala memòria,
de Maria Aurèlia Capmany

Leocàdia! Aquella grassa flor romàntica, inexpressiva, però plena de totes les virtuts com una ratafia antiga...

Vida privada,
de Josep Maria de Sagarra

LA RATAFIA EN LA LITERATURA CATALANA I UNIVERSAL:

- D'allò diu... -va interrompre el mossèn amb la boca seca- . Oi que havíeu dit que teníeu ratafia? (...) Ratafia per aquests dos senyors -va tossir- . I galetes, si n'hi ha.

Els agrada aquesta ratafia?
Excel·lent -va testimoniar el notari-.

Van haver de callar perquè la majordona, tota oïdes, els va interrompre amb unes pastes i un gotet de ratafia.

I vas anar a llençar el cadàver... -va fer el notari, amb el gotet de ratafia en una mà i la ploma a l'altra. (...)

No la vaig dur a la mar -va prosseguir mig restablert per la ratafia- O sí, però no.

Amb gestos, va demanar que li servissin

ratafia, i el mossèn, sol·lícit, es va precipitar a complir l'encàrrec, prescindint alegrement de les normes més elementals de tracte sanitari als moribunds.

Senyoria, de Jaume Cabré i Fabré

És per la ratafia, que avui pensar-ho no li fa tant de mal, o és pels petons d'aquesta nit? És pels petons, pensa...

(...) La poesia, les notes de la guitarra -sembla mentida que en Samuel n'hagi après tant!- i la ratafia els han deixat una mica tous.

(...) No queda res. Només deixen un cul de ratafia de l'última ampolla: en total s'han acabat sencera la garrafa de cinc litres.

Bones intencions, de Maria Mercè Roca

Llavors agafà un gaiato i, ranquejant, un ranquejar de mandra, començà a anar a missa, de missa al mas Ribot, on li donaven una xicra de ratafia, de la ratafia als ressolis d'un altre mas...

Les dones, si l'accident de la vídua s'hagués esdevingut a casa, li haurien afluixat la cotilla, li haurien fet beure ratafia o flairar vinagre (...)

Contes, de Prudenci Bertrana



A la vella, ho vam saber per la portera,
només li quedava esma per a baixar
al bar de la cantonada i empassar-se
d'un glop tres o quatre vasets de
ratafia, els quals li deixaven
un gust dolç i antic al paladar.

El cant de la joventut,
de Montserrat Roig

Veig brivalls àgils de mans,
pugilats de pesos mosca,
feinotes d'amor de fosca,
tavernes al bany maria
pel baf de tertulians bevedors
de ratafia.

Plaça de suburbi,
de Salvador Espriu

- I com tenen la pell, els alls? -pregunta en
Salvador, amb tota la calma, mentre es
treu de dins el seu tabard una ampolla
mig buida de ratafia-. Perquè n'hi ha una
classe que són més aviat d'un color blanc
d'ungla, molt rabiüts i ...

Visca la Terra, de Ramon Fontserè

Osques de samfaina bescuits fullats
galetes ensaimades bunyols ametlles
ensucrades cocs de coco tortells ratafia
neules rosquilles coques i borregos
aromes de Queralt carquinyolis merlets
pastes seques mató (...)

Parèntesi, Els Entra-isurts del poeta,
de Joan Brossa

Ahir, amb una febrada altíssima,
delirava tant que fins i tot crec que tenia
al·lucinacions. Va arribar a dir "Doctor
Pou, ha ressuscitat!". També moltes
frases inconnexes "La ratafia, la ratafia, el
problema és la ratafia".

El mar dels traïdors, de Jordi Tomàs

(...) va encendre una fària i begué, amb
una calma infinita, tres copes de ratassia,
que és l'aiguardent que en castellà en
diuen ratafia (...)

Viatge al Pirineu de Lleida,
de Camilo José Cela

Al menjador la conversa s'havia calmat i
era l'hora dels cafès, la ratafia i l'aiguar-
dent i la capsa de caliquenyos.

Els convidats, d'Emili Teixidor

Bel: Absenta de la calenta
Rita: Ratafia que al cel sia
Marcel·lina: Ave maria, us he de fer ratafia.
(treu una ampolla ja plena)

Sarsuela amb Malves, de Jaume Serra

Però és que arran d'allò de l'accident ja
n'hi quedava poca, de vida. Però això no
va sortir a l'homenatge. Fins una copeta de
ratafia, el fetge, però és igual, un dia és un
dia, i tots anem tirant, ja se sap que sempre
hi ha moments difícils.

Faules de Mal Desar,
de Jaume Cabré i Fabré

A aquest resistent homologat, com la
botifarra i la ratafia, es dedica bona
part de l'esforç de recuperació de la
memòria històrica emprès pels mitjans de
comunicació més nostres.

Elogis desmesurats,
de Manuel Vázquez Montalbán



Ara que, no et pensis, també per mi va ser tota una experiència. No et convidaré pas més, a beure. Ni que sigui ratafia. - Quina ratafia? - Em vas dir que quan eres petita et bevies la que feia la teva mare.

“I no he begut pas!” es va dir. Havia begut un parell de copetes de ratafia, a casa la Lluïsa, gairebé per compromís. Ella, que era molt casolana, sempre en feia. Però què són dues copes de ratafia?

Crèdits humans, de Manuel de Pedrolo

Escolta. Primer de tot prova aquesta ratafia. És una beguda d'aquestes terres que es fa perdonar el gust per la solidesa dels seus efectes. Tanca els ulls i beu d'un glop. Què et sembla? -Horrible!- Ja t'ho deia. Brindo pel meu avantpassat. Era meu ...

Va engolir amb una ganyota de fàstic l'últim glop de ratafia. Martí va sentir-se el gust de l'alba a la boca i un fred insuportable que embolicava d'un a un els seus ossos.

L'Osvald ensumà el perfum medicinal de la ratafia i l'engolí d'un glop. -És infecta!- va dir. I agafà amb dues mans la garrafa i omplí de nou el vas.

El gust de la pols,
de Maria Aurèlia Capmany

Una ratafia?... Marc. -Oh! Els àngels hi canten... és la mare la que la fa... una recepta de família... En ma vida hi begut res que s'hi assembli!... Rosa.- Així, has anat a casa seva? Marc. - I doncs! Jo no em fio de ningú en semblants.

L'Arlesiana: drama rústec en cinc actes,
d'Alphonse Daudet

Ara et diré una cosa que tal volta et semblarà estranya: (jo) patia molt, però quasi no em preocupava de la mort ni de res d'importància. Vaig pensar en una pila de foteses: en un vestit que em feia la modista per al qual li mancaria roba; en una recepta de ratafia que m'havia dictat l'organista de Roses...

El rem de trenta-quatre, de Joaquim Ruyra

Es veu que la cercavila l'havien de fer els difunts, en realitat. S'acaba la ratafia que ha demanat a mitges amb la Concep, deixa un altre bitllet de cinc mil a la taula (en dos dies s'ha gastat el pressupost del mes) i diu que se'n va. «No! No!».

L'ensenyador de pisos que odiava els mims,
d'Empar Moliné

L'únic que volen és quedar-se amb la meva muntanya. No volen altra cosa. I vosaltres també. I d'un glop es pren la copa de ratafia.

Tor: la muntanya maleïda, de Carles Porta

L'Angelina, acostada a la copa de ratafia, ganyoteja amb xarrups d'ocell. La Beatriu diu que no en vol, però l'oncle, que reparaix el licor amb pols serè, no fa cabal: - Va noia, un dia és un dia! Un través de dit i prou.

I la neboda s'empassa d'un glop el través de dit de ratafia.

Laura a la ciutat dels sants, de Miquel Llor

Sigui el català que sigui, ja hem aconseguit prou per obrir un parell d'ampolles de xampany i fins i tot una de ratafia.

Hotel intercontinental, de Quim Monzó

- Pel camí de Louvres.
- Ah! ah! exacte; país de ratafia?
- Exactament. Es tracta només d'atrapar un dels meus amics, amb qui he de caçar demà a la Chapelle-en-Serval.

El comte de Montecristo,
d'Alexandre Dumas

Aleix: Sofia, dóna'm una copa d'aquella ratafia de nous que és feta de la mare. Això em reconfortarà més que tot. Sofia : Ai, Déu! Ara no recordo on és, me sembla que no en queda, Aleix.

Aigües encantades, de Gabriel Ferrater

Ai, Jeronil, jo et diria que el pa de pessic més fi, la més dolça ratafia i el ruviol mallorquí, quan es té corcat l'armari de les dents i dels queixals i un gep a l'os del rosari que aguanta un cap de pardals, les dolces llaminadures tenen un gustet ...

Miquel i Planes tenia ja, i tingué sempre fins a l'hora de la mort, un aire de capellà antic, d'aquells que es tombaven una copeta de ratafia cada diumenge i guardaven tot de flors dissecades en el brevari.

Entre Ariel i Caliban,
de Josep M. de Sagarra

Els diumenges, agafava la cistella i l'omplia de menjar (pernil, torradetes, bunyets de pruna, de préssec o d'albercoc, cireretes de València, fresalina, ratafia de codonyat...) i feiem cap a Vallvidrera amb alguns amics del meu marit.

Molta roba i poc sabó, i tan neta que la volen, de Montserrat Roig

Al barri, l'anomenaven «la vella de la ratafia». Gràcies a les fotos vam saber que havia tingut un amant. Ella hi apareixia al costat d'un senyor elegant que duia un barret blanc d'ales amples. També vam saber que el senyor del barret blanc ...

El cant de la joventut, de Montserrat Roig



Calla, calla. En Lluís m'ha promès que li ho dirà, per què vols que n'hi hagi més de desgràcies? L'Encarna es va treure el davantal i el va penjar darrera de la porta de la cuina. Cada nit, abans d'anar a dormir, bevia un gotet de ratafia amb la senyora Miràngels.

El temps de les cireres, de Montserrat Roig

... un local de cafeteria, molt freqüentat pels millors pescadors de la contrada. En conjunt, es podria afirmar que els tres reis passaven uns dies molt agradables. Al rei negre (amb tots els respectes), el va engrascar la ratafia, i no es cansava.

Un estrany al jardí, de Pere Calders

Marià acabava flagel·lant-se, per dir-ho amb un eufemisme, les interminables nits solitàries en què, disposat a tornar a ser víctima del mateix somni, es castigava amb els consells del conyac, la ratafia o el whisky.

Amb l'olor d'Àfrica, de Miquel de Palol

Un criat moro entrà amb safata d'aram i serví a l'astorat cavaller una ratafia que el retornà a la realitat, portant-li sentors d'herbes -fonoll, farigola, mata- dels seus predis. -Però el cos, Raimon, és l'espill de l'ànima, i com el remordiment rosega ...

Raimon o el seny fantàstic,
de Luís Racionero

Vingué la nit i ho celebrarem amb contradanses, l'alegria del vi novell i dos dits de ratafia... A barrals, la pluja!... A gotellades grosses, que arribaren a ser com el puny, plovia... S'enfosquí la nit, i algunes dones encara perseveraren en l'oració ...

Novenari d'ànimes, d'Oriol Pi de Cabanyes

Has triat els pots de confitura i "Paris-Match" i la copa de ratafia beguda en una rectoria de poble i els passeigs dominicals per les sales d'exposició i el tortellet de les festes. Oboixangó té raó, saps quina raó violenta i multitudinària.

Contes, de Jordi Sarsanedas

Després s'explicaven històries mentre atinaven el foc i bevien dolces glopades de ratafia. Madame D'Isbay devia haver estat d'una gran bellesa en la seva joventut, i enraonava de viatges i d'un món desaparegut.

Al carrer de la Freneria, el qual obsequiava els seus clients a les emproves amb pastilles de menta i copetes de ratafia

Històries apòcrifes, de Joan Perucho

El Sacerdot eixugava les gotes de resolis i ratafia que tacaven les taules. El drap desapareixia, menjat per la inflor dels dits. Apoplèctic, la cara moradenc, el nas aixafat. Els cabells li pudien, curulls de caspa, i el bigoti se li ficava per la ...

Laia, de Salvador Espriu

Un massa ardent xarop d'herbes de juny em vas posar a la copa del comiat, que em vaig quedar morint de set de tornar a veure't...

Fragment del poema "El viatge"
de Joan Vinyoli

Agafó una copa,
un glaçó
i la cordial ratafia
per que m'acompanyin
amb el ball de les flames

Vull acabar
amb aquesta desraó,
aquest dolor mesquí i etern,
l'arrossegament electritzat,
ajocat pels altres i els demés

A la llar, abans i després, de Jeab Robur

(Sobre Ramon Turró) ... a la destil·lació o preparació d'aiguanaf, xarops, ratafia i altres licors, tot amb mires al proveïment de la susdita botigueta.

Homentots, Ramon Turró, de Josep Pla

Los tres senyors bisbes pensaren una mica, fins que un d'ells se donà un colp de mà al front dihent: -RATA FIAT (Queda firmat)

Ab la aprovació dels altres dos bisbes, qui celebraren l'acudit, aqueix licor català, que es lo més català de tots, quedà batajat ...

Obres Complertes,
de Mossèn Jacint Verdaguer

Del nas enterc em raja
un ample rierol
de ratafia amb neu.
Aprofiteu hisendes
que perdo! Bona gent,
baixeu-me de seguida,
us parlo en testament:
mireu la meva ganya,
ja res no m'importa.
No mouré pestanya,
perquè sóc ben morta.

Cançó d'Esperanceta Trinquis,
de Salvador Espriu



RATAFIA / Francesc Rosquellas

EL LLEGAT RATAFIAIRE DE FRANCESC ROSQUELLAS, RECEPTES DE 1842

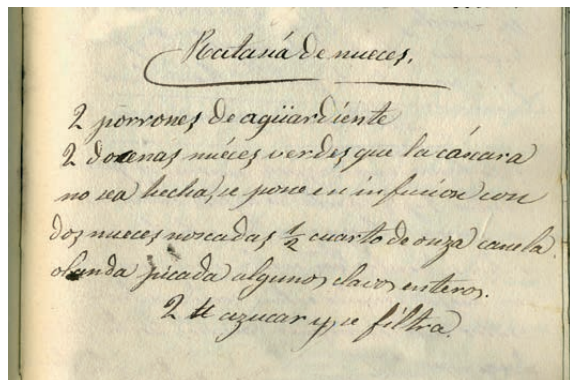
L'Arxiu Històric Comarcal de Santa Coloma de Farners va rebre de mans de Maria Camós, el fons documental de la família Rosquellas de Santa Coloma de Farners. Entre la documentació s'hi troba molta informació sobre Francesc Rosquellas i Alomar, Santa Coloma de Farners 1802-1867. Consta amb l'ofici de corder en diversos documents i entrà a l'exèrcit el 1821, a l'edat de 19 anys, com a milicià voluntari. L'any 1842 deixa l'exèrcit i sembla que obre un "café botillera".

Amb data de 1842 hi ha una llibreta manuscrita per Francesc Rosquellas amb receptes de cuina, remeis casolans, unguents i licors. Entre aquest recpetari destaquen les 3 receptes de ratafia més antigues de Catalunya, que de ben segur servia en el seu establiment.

L'any 1997 l'Ajuntament de Santa Coloma de Farners va encarregar a destil·leries Russet l'elaboració d'una "Ratafia 1842" seguint una de les receptes de Francesc Rosquellas i anys després, el 2002, l'Associació Nou Verda va seguir els mateixos passos elaborant la "Ratafia la Nou Verda" amb una altra de les seves antigues receptes.

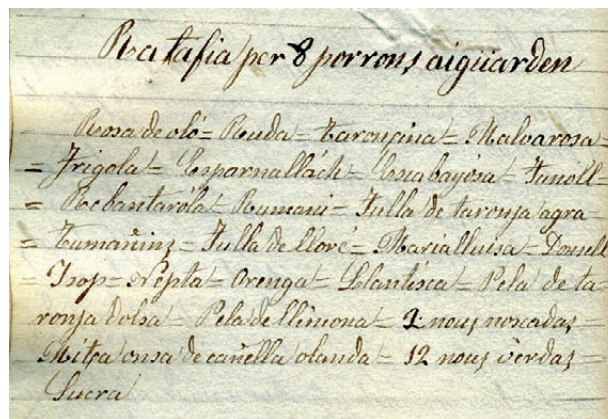
Més info.:
www.confrariaratafia.cat





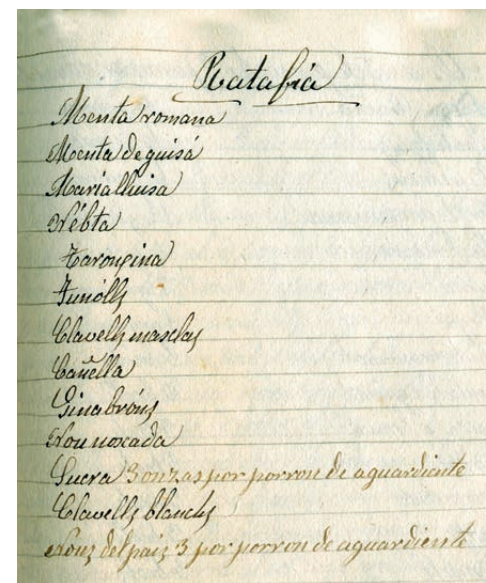
Ratasia de Nueces
F. Rosquellas, 1842

“2 porrones de agüardiente, 2 docenas nueces verdes que la cáscara no sea hecha, se pone en infusión con dos nueces moscadas ½ cuarto de unza canela olanda picada algunos calvos enteros, 2 unzas de azúcar y se filtra.”



Recepta de Ratafia
F. Rosquellas, 1842

“Rosa de oló, Ruda, Tarongina, Malvarosa, Frigola, Esparnallach, Escabyosa, Funoll, Rebantarola, Rumani, Fulla de taronja agra, Tumanyi, Fulla de lloré, Marialluisa, Donsell, Isop, Nepta, Orenja, Llantisca, Pela de taronja dolça, pela de llimona, 3 nous moscades, mitja unza de canella olanda, 12 nous verdas, Sucra”



Recepta de Ratafia
F. Rosquellas, 1842

“Menta romana, menta de guisá, marialluisa, nebta, tarongina, funolls, calvell masclas, cañella, ginabrons, nou moscada, sucra (3 onzas por porron de agüardiente), calvell blancs, nous del país 3 per porron de agüardiente.”

L'UNIVERS DE LA RATAFIA

www.confrariaratafia.cat



Ajuntament de
Santa Coloma de Farners



CONFRARIA
RATAFIA