



El llibre de la ratafia

Ratafies i licors d'herbes de tot el món

Jaume Fàbrega



2^a
edició

• Col·lecció: *El Cullerot* – 11 •

El llibre de la ratafia

Ratafies i licors d'herbes de tot el món

Amb un complet diccionari d'herbes i d'espècies

Jaume Fàbrega

Cossetània
EDICIONS

Primera edició: novembre del 2001
Segona edició: novembre del 2007

© Jaume Fàbrega
© Cossetània Edicions

Edita: Cossetània Edicions
C/ Violeta, 6 – 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91 – Fax 977 61 43 57
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Fotografies de la portada i de la contraportada:
Lluís Romero (*material de la col·lecció de Jaume Fàbrega*)

Disseny i composició: Imatge-9, SL

Impressió: Romanyà-Valls, SA

ISBN: 978-84-9791-313-3

Dipòsit legal: B-49.133-2007

Índex

Pròleg de la segona edició	
<i>per Jaume Fàbrega</i>	5
Introducció	7
Licors d'herbes: dels romans	
al segle XXI	9
Definicions i origen	11
La llegenda de la ratafia	
segons Jacint Verdaguer	19
Calendari de la ratafia	21
Mapa de la ratafia	23
Com degustar la ratafia	29
Les ratafies comercials	31
La ratafia a la cuina	35
Recepta de Joan Roca	36
Com buscar les herbes	
de la ratafia	37
Diccionari d'herbes, fruites	
i espècies	39
Vocabulari de la ratafia	55
RATAFIES DE NOUS I HERBES	
DE CATALUNYA	
Ratafia bàsica	61
Ratafia	63
Ratafia de nous	64
Ratafia d'espècies	65
Comarques septentrionals	
Ratafia de 1842	66
Ratafia de Mossèn Cinto	67
Ratafia del rector	68
Ratafia de 80 herbes	70
Ratafia del pla de l'Estany	72
Ratafia de Girona	73
Ratafia Lluís XVI	74
Ratafia de 1851	75
Ratafia de Francesc Rosquellas	76
Ratafia de Santa Coloma	
de Farners	77
Ratafia de Francisca Pastells	79
Ratafia del Gironès	80
Ratafia de Sarrià de Dalt	81
Ratafia de les Guillerries	82
Comarques occidentals	
Ratafia de l'Alt Urgell	83
Ratafia del Pallars	84
Ratafia de la Segarra	85
Ratafia de l'Urgell	87
Comarques meridionals	
Ratafia de les nou herbes	88
Ratafia de poniol	89
Aiguardent d'herbes	90
Comarques orientals	
Ratassia	91
Ratafies de nous i espècies	
Ratafia de 1843	93
Ratafia del botànic	94
Licor de nous verdes	94
Anovat	95
Aigua de nous	96
Ratafia de nous (França)	97
Nocino (ratafia de nous italiana)	98
Ratafia de nous (Polònia)	99
RATAFIES I LICORS D'HERBES	
DELS PAÏSOS CATALANS	
Herbes de Mallorca	103
Herbes seques	105
Ratafia menorquina	106

Herbes eivissenques	107	Ratafia de móres	125
Licor de frígola	108	Ratafia de groselles	126
Herbero	109	Ratafia d'albercocs (Provença)	127
Herbes valencianes	110	Ratafia de taronja	128
Licor de menta	111	Licor de taronja	129
Licor de marialluïsa	112	Ratafia de noió	130
Ratafia de flor de magnòlia	113	Licor de cafè	131
Licor de flor de taronger	114	Ratafies de cireres	
RATAFIES I LICORS D'ARREU		Ratafia de cireres	132
Ratafià (Itàlia)	117	Aiguardent de cireres d'en Roca ...	134
Ratafia d'anís	118	Ratafia de cireres (Alt Urgell)	136
Ratafia de menta	119	Ratafia de cireres (Provença)	137
Licor de Sant Joan (Occitània) ...	120	Ginginha (ratafia de cireres	
Centerbe (ratafia italiana)	121	portuguesa)	138
Ratafies i licors de fruites		Tsery (ratafia de cireres grega)	139
Codonyat	122	Cherry brandy (ratafia de	
Ratafia de codony	123	cireres anglesa)	140
Ratafia d'aranyons (patxaran)	124	Bibliografia	141

Pròleg de la segona edició

Fer licors a casa —ratafies, licors d'herbes, d'espècies i de fruites— és facilíssim, i amb aquest llibre, sens dubte, us convertireu en un veritable expert. Les receptes hi són explicades pas a pas, amb tots els ingredients i amb tota mena de ressenyes complementàries. Pertanyen al repertori popular d'arreu de les terres de parla catalana i de tot el món, amb la qual cosa farem també un viatge fascinant al gust de cada territori.

A més inclou un complet manual d'herbes aromàtiques i espècies, de com conèixer-les, recollir-les o trobar-les, consells de degustació, etc.

Amb aquest llibre gaudireu del plaer de poder degustar licors deliciosos i, sobretot, de poder convidar els amics i coneguts amb aquests licors fets amb les vostres pròpies mans.

Ara ja només falta posar-se mans a l'obra.

Jaume Fàbrega

Introducció

La ratafia és un licor molt popular a força comarques de Catalunya, en una àrea que va del nord de la Catalunya Vella-Garrotxa, el Pla de l'Estany, el Gironès, la Selva, l'Alt Urgell, la Segarra o les Garrigues, fins al Pallars Sobirà i al Pirineu.

Arreu dels Països Catalans hi ha licors d'herbes —macerats, no destil·lats— similars i que, per tant, entren dins el terreny de les ratafies. En general es componen d'herbes, fruites i espècies diverses, però també n'hi ha de monogràfics.

Hi ha les *herbes seques* eivissenques i balears, els *herberos* valencians o el licors de tomanyí (*cantueso*, en espanyol), de marialluïsa, de frígola, etc.

També fora de la nostra àrea, existeixen les ratafies i licors d'herbes, escorces, flors, fruites, espècies: a França, a Itàlia, a Galícia, a Portugal, a Rússia i fins al Brasil, als Estats Units i a Austràlia.

A Occitània hi trobem el mateix licor, dit normalment *licor de Sant Joan* (*liquor de la Sant Joan*, ja que en ambdues nacions és el moment d'elaborar-la) o, com a la veïna Vall d'Aran, *aigua de nodes* (licor de nous, un ingredient que la ratafia sempre sol dur. La nou, tant en occità com en rossellonès, és *noga*). A Itàlia també n'hi ha, com l'*elissir di noce* o elixir de nous.

A Catalunya la ratafia és un licor eminentment casolà, del qual en tenim receptes almenys des de 1842 (comarca de la Selva) i que va ser molt estimat per Jacint Verdaguer, que hi va dedicar unes pàgines glossant la llegenda de l'origen del nom, que al·ludeix a un tractat entre bisbes de diverses diòcesis catalanes, que varen dir “rata fiat”. La realitat és que el nom ens ve d'Amèrica, a través del francès, segons Corominas.

No obstant això, és a Catalunya i a la resta dels Països Catalans on la ratafia, com altres licors d'herbes, és encara avui un licor plenament vigent, tant a nivell casolà com d'elaboració industrial.

Licors d'herbes: dels romans al segle XXI

Els grecs i els antics romans ja coneixien les begudes alcohòliques a base d'herbes aromàtiques i espècies, que elaboraven normalment a base de vi. Plini en parla i atribueix a Hispània aquesta beguda de *cent herbes* (nom que encara s'empra a Itàlia).

Heus aquí el text del geògraf: “A Hispània no ha fracassat mai la recollida d'herbes fins al punt que, actualment, als àgapes alegres que s'hi celebren, s'hi serveix una beguda de cent herbes a la que s'hi afegeix vi amb mel, beguda que hom diu que és sana i agradable, però de la que hom ignora la mena d'ingredients que hi entren: només es coneix el seu nombre, que és el que, amb una gran exageració, designa el seu nom.”

Més tard, a l'edat mitjana, ens ve a través dels àrabs l'art dels destil·lats i de la producció d'aiguardents. Hi ha referències ja des del segle xii. Justament és el català Arnau de Vilanova qui es creu que es difon aquest art. A aquest metge i nutròleg excepcional se li atribueix la difusió del mot *aqua vitae* (aigua de vida, *aquavit*), nom que encara designa l'aiguardent en diverses llengües europees. De l'*aigua de vida* ve l'*aigua ardent*, sense la qual no existiria la ratafia; ja que, si bé se'n pot fer de canya, de remolatxa, de fruita, de tubercles o de cereals (aquavit, whisky, vodka, arrak...), a la Mediterrània l'aiguardent és de brisa o raspa de vi. Es tracta d'un líquid incolor de 60 a 70°, encara que hi ha alcohols de 90 i 96°, per la qual cosa cal rebaixar-lo amb aigua, ja que l'aiguardent per al consum humà no pot depassar els 50°... —tot i que hi ha humans que passen d'aquesta graduació, no cal dir-ho—.

Els aiguardents (incloent, per exemple, el gin) eren considerats begudes pageses i proletàries que servien per “matar el

cuc”. Funció que encara alguna ratafia o *herbero* ha tingut fins fa poc al País Valencià.

Antigament —com encara es fa a Galícia—, ja que això fou prohibit a la resta de l'Estat, els propis pagesos i vinyaters elaboraven el seu aiguardent de brisa. Podien emprar el propi alambí o bé llogar el serveis d'un *tiburlant* (nom que no apareix al *Diccionari català-valencià-balear*), és a dir, un home que anava a les masies i llogava el propi alambí.

Des de l'edat mitjana i fins al segle xvii són els frares els que posseeixen els secrets tant del destil·lat com de l'elaboració dels licors d'herbes. Uns secrets que aviat els pagesos comencen a conèixer: és d'aquest segle, justament, la publicació del llibre del banyolí fra Miquel Agustí, el *Llibre dels secrets d'agricultura*, que serà una gran èxit i es traduirà a diverses llengües. En aquest *best seller* s'hi parla de les diverses herbes aromàtiques i de l'art de destil·lar i confeccionar aiguardents i licors.

De la mateixa manera, sembla que el mot *ratafia*, en francès, dataria també d'aquesta època. El mot arribaria a Catalunya als segles xviii-xix. És en aquest segle on tenim les primeres referències escrites i les primeres receptes. Justament, des de finals del xviii, fins i tot, el segle xix i principis del xx, Catalunya és una potència exportadora en la producció d'aiguardents o esperit de vi: d'aquí ve l'expressió “Reus, París, Londres”, ja que la ciutat del Baix Camp n'era un important centre productor i exportador, i també d'aquí ve el nom de *catalán* (enfrent del d'*holandès*) amb què solia ser conegut a Llatinoamèrica.

Definicions i origen

Proposem la següent definició de la ratafia catalana: “Licor fet a base d’aiguardent o d’anís, o bé una barreja dels dos, amb possible addició de sucre, i maceració de nous verdes, i plantes (herbes, espècies, escorces, flors)”. N’hi pot haver de monogràfiques —en què hi dominen les nous, una herba o una fruita, com la cirera— i també versions d’altres països, que poden tenir o no el nom de ratafia.

Catalunya, país de la ratafia

A Catalunya la seva àrea d’extensió correspon a tota la regió de Girona: l’Alt i el Baix Empordà, la Garrotxa, el Pla de l’Estany, el Gironès, la Selva, el Ripollès i, des del Pirineu, fins a les comarques centrals i occidentals en una línia transversal que va d’est a oest (el Pallars, l’Alt Urgell, el Vallès, la Segarra, les Garrigues). És a dir, que és una tradició localitzada a la major part de la Catalunya Vella.

També es troben ratafies a la resta dels Països Catalans, si bé sota altres noms: licor o aigua de nous, herbes, herbero, brosses, etc.

A la França estricta, el nom es refereix a una beguda alcohòlica força diferent, relacionada amb la zona de producció del xampany. És, de fet, un aperitiu elaborat amb aiguardent i most, corrent a la Xampanya (la casa Moët & Chandon i altres de prestigi n’elaboren) i a la Borgonya.

Les definicions

El *Diccionari de l’Institut d’Estudis Catalans* —que segueix el Fabra— definia la ratafia com un: “Licor alcohòlic aromatitzat

amb suc de certes fruites”. Els acadèmics no deixen de sorprendre’ns. El *Diccionari de la llengua catalana* de l’Enciclopèdia Catalana segueix el mateix model.

El *Diccionari català-valencià-balear* diu que la “ratafia (i vulg. ratassia) és un licor alcohòlic assaborat amb fruites o herbes aromàtiques; cast. Ratafía”. A continuació cita uns textos de Jacint Verdager, Valeri Serra i Boldú, i de Salvador Espriu. Explica també que, segons Corominas, és un mot d’origen americà, importat a través del francès.

El *Diccionari dels aliments* de l’Institut Català del Consum (Generalitat de Catalunya, 1993) diu que la ratafia és una “beguda alcohòlica elaborada bàsicament amb nous verdes, el sabor de la qual pot completar-se amb altres plantes aromàtiques. La seva graduació alcohòlica final és compresa entre 25 i 29 graus, si bé hi ha una ratafia catalana lleugera de graduació alcohòlica inferior a 23 graus”.

Les definicions més corrents, sovint proposen explicacions, si més no, una mica sorprenents, o raonable com veurem tot seguit.

Glòria Rossi i Callizo (*Tots els licors de Catalunya*) diu que: “les ratafies són licors no destil·lats, preparats per infusió o maceració dels sucus de fruita, durant un temps variable, que pot oscil·lar d’unes hores a uns quants mesos, en aguardent o esperit de vi d’alta graduació. Després es filtra i s’endolceix amb sucre. L’afegitó d’herbes o espècies és potestatiu i depèn del gust del preparador. També és molt elàstica la graduació alcohòlica i depèn de l’ús a què vagi destinada.”

Xavier Rull (*Diccionari del vi*) diu que és: “Un licor elaborat generalment amb maceració de nous verdes amb altres components durant un mínim de dos mesos. Després ha d’envellir en bótes de fusta durant tres mesos més. Té entre 26 i 29° i un contingut de sucre entre 200 i 300 g/l.”

Joan Maria Romani i Olivé (*Diccionari del vi i del beure*) diu que la “ratafia, ratassia, ratacia” és un “licor dolç, popular i tradicional, aromatitzat amb diverses fruites i herbes (més de 80) entre les quals destaquen la canyella, la nou moscada, la pela de taronja, els ginebrons, la menta, la farigola, el saüc, la camamilla i les nous verdes collides, si pot ser, la vigília de Sant Joan”.

La llegenda em fa venir el nom del llatí ‘rata fiat’, brindis amb el qual s’assenyalava la ratificació dels acords. Ha de tenir entre 25 i 29 graus. Un cop collides les herbes —pels volts de Sant Joan, que és quan tenen més virtut—, es deixen emmusteir una mica. Fetes a trossets es col·loquen amb les espècies, les peces de fruita i les baies, en una garrafa amb aiguardent (o anís) i les peles de les nous verdes. Seguidament es remena, es tapa i es deixa quaranta dies a sol i serena, remenant-ho de tant en tant. Després es cola i es deixa que reposi un parell de mesos més. A partir d’aquest moment ja es pot consumir.

D’Espanya a França, passant per Portugal

Carlos Delgado (*Libro de los aguardientes y licores*) posa el nom en plural —evident error— i en diu que és un licor compost d’aiguardent o brandi barrejat amb sucre i aromatitzat amb espècies com la canyella, l’anís, etc.; fruits com la nou, flors com la flor de taronger, fruites, etc. La paraula procedeix de la frase “pax rata fiat” (la pau està feta), amb la qual se celebraven en el món romà els tractats. A Algèria, explica, es designa així un vi aromatitzat.

Hem de dir que la ratafia d’Algèria —que s’elaborava principalment a Orà— hi va ser duta per immigrants europeus, molts d’ells procedents del País Valencià. El mateix autor, a l’apartat de licors tipus ratafies, diu que ja sap que la *ratafia* és un licor elaborat a base d’un aiguardent barrejat amb vi o misteles, anís, fruita i altres saboritzants, obtingut tant per destil·lació com per maceració. Han estat i són molt populars a Catalunya, on existeix una gran tradició tant en “ratafies” casolanes com industrials.

A França, tots els autors coincideixen en què el mot ratafia hi designa, des del segle xvii, un licor a base de fruites macerades en alcohol. Dejean, al *Traité raisonné de la distillation* (1769), diu que aquests licors de fruites són anomenats “ratafia” perquè es fan per infusió i filtració sense alambí. Aquest autor-destil·lador ens reporta nombroses receptes de ratafies, de les quals diu que són de gran ús.

Un altre autor, Poncelet, afirma l'any 1781, que el sistema per obtenir ratafia és el més antic, senzill i difós, fins al punt que podria ser anomenat “el mètode dels pobres i dels peresosos”.

El *Larousse Gastronomique* diu que “la ratafia, en general, és un licor casolà fet amb aiguardent ensucrat dins el qual s’han macerat plantes o fruits. Les ratafies d’angèlica, de cirera, de cassís, de codony, de gerdó, de nou, de taronja, de pinyols de cirera, etc., són de fabricació domèstica tradicional. Més especialment, el mot designa també un aperitiu dolç, fabricat correntment a les regions franceses; és llavors una barreja de dos terços de suc de raïm fresc (most) i d’un terç d’aiguardent. Les ratafies han restat de consum familiar a la major part de països, però han adquirit les seves cartes de noblesa a la Charente amb el *pineau*, a Gascunya amb el *floci* a Xampanya amb la *ratafia xampanyesa*. El mot, d’origen crioll, designava abans una beguda alcohòlica beguda en ocasió de la conclusió d’un acord, d’un negoci: hom explica la seva etimologia a través de la locució llatina ‘rata fiat’ (que el tracte sigui fet)”.

El *Dictionnaire des Vins* (Larousse) diu que “la ratafia de Xampanya és un vi de licor que s’obté afegint alcohol al most de raïm procedent de la regió de Xampanya. Aquest alcohol pot ser aiguardent de Xampanya o alcohol neutre. La ratafia, sovint molt agradable i amb un gust molt fruitós, és poc comercialitzada perquè és objecte d’alts impostos. Hom hi prefereix el Pineau des Charentes, els mostos del qual són traspassats al Conyac i s’acull a la Denominació d’Origen la Carthagène; el Reiqui és un producte del mateix gènere, preparat encara en algunes regions per al consum personal dels viticultors (aquesta preparació designa en molts països europeus, i especialment a Espanya, preparacions en les quals l’alcohol és afegit a un most a fi de donar un vi de licor)”.

En alguns textos francesos es distingeix entre ratafia vermella, daurada i blanca (d’acàcia, per exemple); es tracta, per tant, de la ratafia de most i aiguardent, o de fruites. La ginginha portuguesa, per exemple, és de color roig. Es diu que Stendhal en bevia de vermella, és a dir, com la ginginha, ratafia de cireres,

que esmenta a la novel·la *Vida d'Henry Brulard* i, segons la tradició, beguda després de sopar resulta sedant.

El *Larousse* diu que el mot del crioll (francès americà colonial) *tafia* (1659), designa un aiguardent fabricat amb excedents, xarops i restes de canya de sucre.

El diccionari *Robert* diu que *ratafiave* de 'ratafiat', 'a la vostra salut', v. 1675; que procedeix del crioll *tafia*, en el mateix sentit del llatí *rata fiat*: "que el tracte sigui fet". Licor casolà obtingut per maceració de diversos ingredients en aiguardent amb l'afegit de sucre. El *rossoli*, ratafia de roses.

Altres diccionaris, com el *Gallimard*, aporten altres etimologies: ratafia fóra una derivació de 'rectificat', que forma part del llenguatge dels esperits de vi; cada vegada, abans de posar el foc sota les calderes (alambins), de fer les seves declaracions de qualitat dels aiguardents que ells produïen: simples rectificats o esperit de vi.

Els diccionaris portuguesos suggereixen també que el mot *ratafia* vindria del mot *tafia*, procedent, suposadament, de l'Extrem Orient.

El *Diccionario de la Lengua Española* de la Real Academia Española diu que ratafia és un "Rosoli en que entra zumo de ciertas frutas, principalmente de cerezas o de guindas", i ens diu que és mot francès i portuguès. Sort que Catalunya no és Espanya!

El *Diccionario Enciclopedia de Gastronomía Vasca*, al seu torn, diu que la ratafia (*arnari-edari* o *arnal-edari*, en euskera) és una beguda alcohòlica de moderada graduació, a l'entorn de 20°, produïda per maceració de plantes i fruites en aiguardent de vi, amb addició de sucre. Explica que se'n fan de moltes plantes i fruites i, llavors, prenen el nom d'aquestes.

El món anglosaxó

Els diccionaris anglosaxons també recullen diverses accepcions de les ratafies. Així, *The Cassel Food Dictionary* de Sonia Allison diu que la ratafia és un licor dolç i fort fet amb pinyols de fruites i ametlles amargues, que té un gust característic d'ametlla i, que en general, s'empra com a saboritzant.

James Comer, a l'article "Distilled beverages" de *The Cambridge World History of Food* (Cambridge University Press, Nova York, 2000), diu, sense esmentar la ratafia, que la major part de receptes de licor amb mixtures "secretes" de saboritzants, vénen dels monestirs (*chartreuse* o *cartoixà*, elaborat a la Gran Cartoixa amb una fórmula de 1605, prop de Grenoble, el *benedictine*...).

Si tenim en compte la relació de l'origen dels destil·lats amb l'església a través, sobretot, d'Arnau de Vilanova (s. xiv), i del fet que almenys fins al segle xvii els licors eren pràcticament un monopoli eclesiàstic, ja que formaven part de les "medecines"; hem de convenir que la ratafia té el mateix origen. Per citar d'altres licors amb arrel més o menys monacal, tant als Països Catalans com a fora, cal esmentar: el licor carmelità del Desert de les Palmes (País Valencià); les aromes de Montserrat; el licor d'Aiguebelle o de l'abadia d'Aiguabella (Occitània, no al Pallars, on hi ha el mateix topònim); el licor d'herbes Tizona del Cid, elaborat pels monjos cistercencs de San Pedro de Cardeña, a Castella; i tants d'altres, sense oblidar la "medicinal" aigua del Carme, el tresor de tantes monges i senyores (i també infants) que juraven que ni tastaven l'alcohol!

Pamela Vardyke Price, al llibre *France for the Gourmet Traveller* (Passport Books, Chicago, 1991) diu que la ratafia es fa amb most de Xampanya i brandi. La regió de Xampanya és aparentment l'únic lloc on ara es produeix, si bé en altres temps n'hi havia altres menes. El terme ve del llatí 'Ut rata fiat', amb el qual els documents legals eren conclosos, i la beguda llavors seria compartida pels advocats i les parts en les processos.

The Diner's Dictionary d'Oxford, de John Ayto (Oxford University Press, Oxford-Nova York, 1993) diu a l'entrada "Ratafia", que hi ha ratafies que hom pot beure i hi ha ratafies que hom pot menjar, i el seu comú denominador és el gust d'ametlles o pinyols de fruits similars. Primer ve el licor. És un licor fet macerant algun ingredient saboritzant en un alcohol amb sucre. A França —explica— aquest ingredient pot ser qualsevol mena de fruita, com ara cassís o taronges, així com pinyols, però en l'ús anglès el terme sempre ha estat restringit

únicament a una beguda aromatitzada amb préssec, albercoc, pinyols de cirera o particularment amb ametlles. El francès també utilitza el terme ratafia com a beguda feta afegint brandi a suc de raïm a fi de parar la seva fermentació i retenir-ne la seva dolçor; la més coneguda és el Pineau de Charentes. L'anglès originàriament va adquirir el terme a finals del segle dissetè, i a primeries del XIX, s'aplicava a una mena de petita pasta (macarons) aromatitzada amb ametlla.

El terme ratafia ve originàriament del crioll francès de les Índies Occidentals, on apareix referit a un aiguardent local: el rom. L'etimologia popular atribueix el terme crioll al llatí *ratificare* (ratificar), una noció que es refereix a la beguda que hom pren després de segellar o "ratificar" un tracte, però no hi ha una evidència directa sobre això.

Aquesta darrera, segurament, és una de les millors aproximacions al terme ratafia llevat que, malauradament, no hi apareix la que, si més no, n'és el país productor més significatiu: Catalunya.

És per això que som partidaris d'utilitzar, també, el terme *ratafia catalana*, a fi de marcar l'especificitat del licor. Seria, doncs, una ratafia de nous (i, en general, herbes i espècies), tot i que podríem parlar de: licors, aigües, vins, elixirs o aiguardents d'herbes, de nous, de fruites, de cireres, de cafè, etc.

La llegenda de la ratafia segons Jacint Verdaguer

Si no li sabeu de què li ve el nom a aquesta estranya i gustosa bevenda tan catalana i pagesívola, jo us ho diré prou. Però abans d'esbadiar [explicar] el nom parlem de la cosa. Què és la ratafia? És un aiguardent adobat amb un tros de pell de llimona, quatre o cinc clavells, una nou moscada, una pela de nou verda partida a tallets i un bocí de canyella d'Holanda, a la qual alguns afegeixen un brot de menta i de marialluïsa, segons els graus d'aroma que se li vulguin donar. Tot això es posa uns quants dies a sol i serena. Així, mica ençà i mica enllà, car en això, com en totes les coses, cada terra fa sa guerra, així ho fan els pagesos de Catalunya, únic país en què és coneguda la ratafia.

Ara vegem de què li ve aqueix nom, tan estrany com el licor mateix.

Diu que una vegada, en una masia de la nostra terra, es trobaren tres dels seus bisbes: el de Vic, el de Barcelona i l'arquebisbe de Tarragona, els quals esbrinaven i escatien algun assumpte en petit concili territorial.

Quan, després d'enraonar-ho bé, estigueren entesos i hagueren signat la composta, demanaren al masover alguna cosa per fer-se passar la set. Ell, com a gran requisit, els tragué una ampla ampolla de ratafia, que els serví en tres gots de cristall, els quals presentà en una sola copa.

La beguda era nova per a ells, i els agradà, com sol agradar a tos els qui la tasten.

—Quina beguda és aqueixa tan bona? —li preguntaren—. Com se'n diu?

—És una beguda que nosaltres ens fem —respongué el masover.

—I no té nom? —replicà un dels bisbes.

—Jo no n'hi sé cap —respongué el pagès.

—Doncs, ja que ningú no li ha donat nom encara, donem-l'hi nosaltres —digué el bisbe—. Quin li posarem? Si en trobéssim un que fos com el segell del tractat que acabem de fer, aquest verament seria el millor.

Els tres senyors bisbes pensaren una mica, fins que un d'ells es donà un cop de mà al front i digué:

—Rata fiat! [Queda firmat.]

Amb l'aprovació dels altres bisbes, els quals celebraren l'acudit, aqueix licor català, que és el més català de tots, quedà batejat amb un nom llatí, i amb aquest nom és conegut a totes bandes.

Calendari de la ratafia

Les herbes de Sant Joan tenen virtut tot l'any

Per Sant Joan es cullen les nous tendres, que és quan estan en plena saó i, en general, així també la resta de plantes. Hi ha qui diu que cal fer-ho en sortir el sol i que l'elaboració de la ratafia hauria de ser pels volts de les 12 de la nit. Per això, arreu d'Europa, l'elaboració de licors d'herbes s'envolta d'un halo misteriós i esotèric, i fins i tot de bruixeria i druidisme.

A molts països s'associa la recol·lecció de nous i d'herbes amb Sant Joan: a Catalunya, Occitània, Itàlia, Polònia...

Per Sant Pere, si s'han guardat les herbes, es fa la barreja.

Per la Mare de Déu d'Agost s'embotella.

Per Nadal es cola.

La degustació pot ser després de Nadal, tot i qui hi ha qui no espera i ho fa per Tots Sants.

Mapa de les ratafies i licors d'herbes i fruites

Països Catalans

Catalunya

A Catalunya es troben ratafies de nous tendres i herbes arreu del territori, però sobretot a les comarques septentrionals i occidentals. Podem esmentar Santa Coloma de Farners (la Selva) com a capital de la ratafia catalana. Aquí hi té lloc la més antiga i prestigiosa Festa Concurs de la Ratafia, que té lloc cada any des de 1982 durant la primera quinzena de novembre. L'any 2000 es va convertir, a més, en Fira Internacional de la Ratafia, amb la participació de ratafiaires d'arreu. A Santa Coloma també s'hi localitza l'entitat Amics de la Ratafia, que ha organitzat cursos, xerrades i tallers sobre aquest tema.

Altres poblacions on hi ha actes sobre la ratafia són: Besalú (la Garrotxa) on també se celebra una fira/concurs de la ratafia (primeries de desembre). A Centelles (Osona), a l'abril s'hi celebra una fira de la ratafia i les herbes. A les Borges Blanques, capital de les Garrigues, on hi té lloc, durant el mes de maig, un curset sobre l'elaboració de ratafia. I a Tàrraga (l'Urgell) hi va funcionar durant un temps el Comitè Comarcal del FARRAC (Front d'Alliberament de la Ratafia Catalana).

L'elaboració de la ratafia, finalment, és objecte de festes i celebracions privades, com les que organitzava cada any el diputat Francesc Ferrer a Romanyà de la Selva durant el mes d'agost, i on se celebrava una cerimònia d'inspiració druídica i es consagraven els Cavallers de l'Orde dels Ratafiaries.

Balears

A Mallorca, Menorca i Eivissa són molt apreciades les *herbes seques* o simplement *herbes*, que es presenten en ampolles que

inclouen una tria d'herbes, peles de llimona, etc. A Menorca hi domina la camamil·la de Maó, de la Mola de Maó o de Fornells; i a Eivissa destaca el licor de frígola.

País Valencià

Als Ports es fa una ratafia o licor de nous, i a les comarques centrals i meridionals, diversos licors d'herbes anomenats: herbero, herberet, herbes, brossa, brosses, etc. També es fan licors monogràfics de: tomanyí, menta, marialluïsa, te de roca, sàlvia, etc.

Occitània

A la Vall d'Aran destaca l'*aigua de nodes* o aigua de nous, i a la resta d'Occitània hi trobem també l'aigua o ratafia de nous, el licor de Sant Joan de Provença i diverses ratafies de fruites, de matafaluga, etc. També hi ha el Floc de Gascunya (amb most i armanyac), i fins una mena de moscat nord-català i altres elaboracions. També s'elabora ratafia al Perigord. A la capital històrica, Sarlat (on anualment té lloc una festa occitana d'evocació històrica, la Felibrada), la ratafia és relaciona amb el fet d'oferir la reconfortant beguda als pelegrins que hi passaven, ja que és un nucli important del camí de Sant Jaume de Galícia.

A la regió del Carcí (*Carcin*, en occità, i *Quercy*, en francès), que té com a capital Caors (*Cahors*), expliquen la llegenda de Sant Eloi (un sant també popular a Catalunya), “que quan era petit era un noi”: nascut al poble d'Haute-Vienne, un dia es va parar al Carcí (entre 623 i 632, segons uns suposats arxius), ja que anava de pelegrinatge al Roc Amador (*Rocamadour*, en francès). En veure'l cansat pel viatge, li varen oferir una gerra de ratafia que el meravellà i, per això, se n'endugué la resta a fi de regalar-li'n al rei. Per cert, que el Carcí va ser terra occitana —sota un suau domini anglès— fins el 1443, en què França la va ocupar i afrancesar.

Al Massís Septentrional (“Central” per als francesos) s'elaboren també licors d'herbes, com el de genciana; i, al país de Velai (amb capital a Lo Puèg, *Le Puyen* francès), Víctor Pagès fa un licor de *verbeine* (marialluïsa).

França

A la França estricta, la *ratafia* (nom masculí en francès) és una barreja de most i aiguardent, i és típica de la Xampanya, la Borgonya i alguna altra regió. S'elabora per al consum local i es pren com a aperitiu. Destaca la producció de les cases Laurent Perrier o Gosset, amb unes 10.000 ampolles de producció. A la Xampanya, una casa de tant de prestigi com la Moët & Chandon també n'elabora. Comercialment, hi ha la *ratafia de cidre*, el *rubis de groseilles* i altres elaboracions.

Antigament les ratafies es feien amb fruites. A nivell casolà, en aquesta i altres regions, encara se'n troben: de nous tendres, de cireres, de cassís o riber, de codonys, de raïms, de groseilles, de ginebró, etc. Stendhal se'n fa ressò, ja que parla de la ratafia de cireres, mentre que Flaubert ho fa de la de móres. Però, anteriorment, Boileau ja parlava de la ratafia, segons ell procedent del mot crioll *tafia*.

La llegenda diu que la ratafia va ser introduïda a França pels romans (de fet, Plini parla d'un licor de cent herbes, que atribueix a Hispània). Sembla que el nom de *ratafia* vindria del francès crioll de les Antilles. El nom ja es trobaria datat a l'illa de Guadalupe el 1675.

Curnonsky, "el príncep dels gastrònoms", ha escrit que a Alsàcia (de fet un país alemany) hi ha un munt de licors voluptuosos. Licors de: maduixes, gerdons, móres, prunes grogues, nabius o mirtils i bribelles, saücs, aranyons, préssecs Persicot, aranyons verds d'Alsàcia, etc. I també *els ratafias* (en francès és de gènere masculí) mal coneguts i tanmateix saborosos. Insinuants i traïdors: ratafia de cireres silvestres, de maduixes, de gerdons i, fins i tot, de pinyols de fruita (Lorena).

Còrsega

Després de Catalunya és la nació més ratafiaire. Se n'elaboren de tota mena de forma casolana, especialment de murtra (*morta*, en cors) i de fruites —de cireres, per exemple—. De fet, *ratafia* a l'illa pot designar fruites en aiguardent. També es fan *vins de fruites*, que se solen prendre com a aperitiu. Aquests vins, doncs, fan costat a la ratafia o *ratavia*.