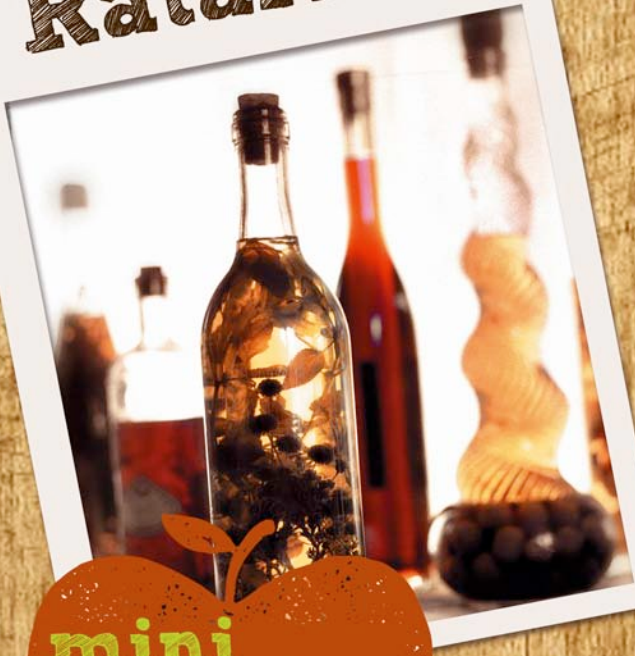


Cossetània Edicions

Ratafies



mini
receptari

Jaume Fabrega



Minireceptaris



RATAFIES

Jaume Fàbrega

Cossetània
EDICIONS



Primera edició
Octubre de 2015

© dels textos: Jaume Fàbrega

© de les fotografies: Marta Parés i Lluís Romero (portada)

© d'aquesta edició:
9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C. de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel.: 977 602 591 • Fax: 977 614 357
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició
Imatge-9, SL

Impressió
Impremta Pagès

ISBN
978-84-9034-363-0

Dipòsit legal
DL T-1215-2015



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 els 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.





CALENDARI DE LA RATAFIA

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 que hi ha qui no espera i ho fa per Tots Sants.

COM DEGUSTAR LA RATAFIA

Hi ha dues formes bàsiques de prendre la ratafia:

- 1) Com a licor de sobretaula. En una copeta o vaset petit, normalment servida a temperatura ambient. Resulta excel·lent acompanyada amb postres de música o grana de capellà, galetes de Santa Coloma o d'un altre tipus; també poden servir els *amargos* balears, els *amaretti* italians i, fins i tot, les galetes a base d'ametlla anomenades, justament, *ratafias*, procedents del món anglosaxó. En tot cas, no és aconsellable prendre-la sola ni beure'n més d'una copa.



- 2) Com a aperitiu. En aquest cas es pot servir en un got llarg, amb glaçons, refrigerada. D'aquesta manera, esdevé una beguda molt agradable, que pot prendre's a qualsevol hora, a l'estil de les "herbes" de les Balears, que se solen degustar així. Es pot allargar amb aigua, sifó o seltz.

Antigament, en algunes zones —incloent-hi el País Valencià—, les ratafies i altres licors d'herbes es bevien per "matar el cuc" com a desdejuni, això sí, acompanyades d'alguns fruits secs, unes figues seques, etc.

Una altra alternativa és la castanyeta, beguda a base de ratafia i llet de Castanyet, a la Selva. Els inventors l'anomenen "pura llet de teta".

A partir de la ratafia es poden elaborar còctels i llargs, d'un gust excel·lent. Combina, per exemple, amb licors amargs com el Fernet Branca, amb brandi, crema de llet...

COM BUSCAR LES HERBES DE LA RATAFIA

L'ideal respecte a l'arreglada d'algunes herbes aromàtiques és poder-les cultivar, però això gairebé mai no és possible. Per a algunes, no obstant això, s'ha de dir que no cal pas tenir un hort, ja que en una simple terrassa o balcó se'n poden cultivar algunes ben satisfactòriament, com jo mateix faig a casa: diverses classes de menta, marialluïsa, sàlvia, farigola, alfàbrega, espígol, broida, sajolida... i, fins i tot, en un test, un bonic saüquer.

Al mercat es troben llavors o plantes en test de les herbes més corrents.





Si volem anar a cercar-les al camp o al bosc, d'una banda cal conèixer-les bé i, de l'altra, cal saber que hi ha espècies protegides o en regressió. Les plantes on millor estan és en el seu hàbitat; si de cas, no l'arranqueu mai de soca-rel, sinó tallant-ne amb compte alguna branqueta.

Les plantes aromàtiques cal collir-les un dia sec i assolellat, una mica entrat el matí, quan el sol hagi eixugat la rosada. Se solen collir branques i summitals florals i, per tant, la millor època és l'estiu; Sant Joan, tradicionalment, és la data de la collida de les herbes per a la ratafia. No obstant això, es poden collir abans, pels volts del mes de maig, com es fa a Mallorca. A la tardor, normalment, hi pot haver una segona collita. Si només ens interessen les fulles o les arrels, la planta es collirà abans que floreixi o abans que les flors s'hagin obert. Aquestes és millor collir-les abans que s'hagin badat del tot, ja que així guarden millor les seves essències.



Un cop collides les herbes, les lligarem en un manat i les deixarem assecar en un lloc sec i airejat, fora de la llum del sol. Hi ha qui ho fa penjant-les cap per avall —es diu que això contribueix a fer baixar les substàncies aromàtiques— i qui ho fa damunt d'un drap o d'un paper, o bé d'un garbell o d'una tela metàl·lica.

Un cop seques o, simplement, una mica músties, es tallen amb els dits o amb unes tisores.

Als diversos mercats de Catalunya hi sol haver gent —herbolaris o no— que venen herbes aromàtiques i, per tant, és ben fàcil aconseguir-les. Semblantment es troben en les fires de productes artesans, començant per la tradicional de Sant Ponç, a Barcelona, i d'altres manifestacions, com les de Sau i, sobretot, la Festa-Concurs de la Ratafia de Santa Coloma de Farners.



RATAFIA BÀSICA



per a 5 l: aiguardent, 4 l d'aigua de pluja, 2,5 kg de sucre, 7 o 8 nous verdes, espècies, herbes al gust, flors i llavors o baies, fruites: pela de llimona i de taronja.

Poseu les nous a un morter i, amb una massa, el mànec d'un tallant o una mà de morter, aixafeu-les o partiu-les a trossets.

Teniu les herbes i plantes i talleu-les, preferiblement, a trossets. Teniu l'aiguardent i les herbes en una garrafa o garrafó. Tapeu-ho amb un tap de suro i teniu-ho a l'aire lliure, a sol i serena, macerant durant 40 dies. Al cap d'aquest temps feu un xarop amb el sucre i l'aigua i barregeu-ho tot. Es deixa de nou reposar uns dies i després es filtra amb un drap de fil o un paper de filtre. Es posa en ampolles i es guarda en un lloc fresc i sec.

RATAFIA



1 l d'aiguardent per a ratafia, 200 g de sucre (aprox.), 3 o 4 nous tendres, espècies (1/2 canó de canyella, 2 claus, anís estrellat, etc.), herbes al gust (mentes diverses, farigola, romaní, sajolida, etc.), flors i llavors (roses, matafaluga, ginebrons, etc.).

Amb una massa, el mànec d'un tallant o mà de morter, aixafeu les nous o partiu-les per la meitat. Col·loqueu-les, juntament amb la resta d'ingredients, en una garrafa de vidre, remenant-la de tant en tant. Feu-ho reposar a sol i serena durant uns 40 dies. Llavors filtreu-ho a través d'un colador de paper o d'un drap i poseu el licor resultant en una ampolla. Hi heu de posar sucre si feu servir aiguardent sec. En cas que sigui anís, en podeu prescindir. A les botigues especialitzades venen un aiguardent o alcohol especial per a ratafia. Les nous hi donen el color fosc i un toc d'amarg.

ÍNDEX DE RECEPTES

Ratafia bàsica	9
Ratafia	10
Ratafia de nous	11
Ratafia d'espècies	12
Ratafia de Mossèn Cinto	13
Ratafia del rector	14
Ratafia de 1843	15
Ratafia del Pla de l'Estany	16
Ratafia Lluís XVI	17
Ratafia de 1851	18
Ratafia de Francesc Rosquellas	19
Ratafia de Santa Coloma de Farners	20
Ratafia de les Guílleries	21
Ratafia de l'Alt Urgell	22
Ratafia de l'Urgell	23
Ratafia de les nou herbes	24
Ratafia de poniol	25
Aiguardent d'herbes	26
Ratassia	27
Ratafia del botànic	28
Licor de nous verdes	29
Anovat	30
Aigua de nous	31
Ratafia de nous (França)	32
Nocino (ratafia de nous italiana)	33



Ratafia de nous (Polònia)	34
Herbes de Mallorca	35
<i>Ginginha</i>	36
Ratafia menorquina	37
Licor de frígola.....	38
<i>Herbero</i> (herbes valencianes).....	39
Licor de menta	40
Licor de marialluïsa	41
Ratafia de flor de magnòlia.....	42
Licor de flor de taronger.....	43
Ratafià (Itàlia).....	44
Ratafia d'anís.....	45
Ratafia de menta.....	46
Licor de Sant Joan (Occitània)	47
Codonyat	48
Ratafia de codony	49
Ratafia d'aranyons (patxaran).....	50
Ratafia de móres	51
Ratafia de groselles.....	52
Ratafia d'albercocs (Provença).....	53
Ratafia de taronja	54
Licor de taronja	55
<i>Cherry brandy</i> (ratafia de cireres anglesa)	56
Licor de cafè.....	57
Ratafia de cireres	58
<i>Tsery</i> (ratafia de cireres grega)	59
Ratafia de cireres (Alt Urgell)	60

