

la ratafia



Nous verdes
Juglans regia

La noguera és conreada a les zones de muntanya. Cal collir les nous verdes la nit de Sant Joan. Aquest fruit dona a la ratafia el seu color fosc característic.



Tarongina
Melissa officinalis

Es troba en clarianes de boscos humits d'alzines o roures. S'utilitza en les alteracions digestives i com a sedant.



Marialluïsa
Lippia triphylla

Es conrea en horts i jardins. És molt aromàtica i té propietats estomacals i sedants.



Menta
Mentha sp.

Es troba en sòls humits, a la vora de camins, i floreix a les darreries de juliol. És molt aromàtica. N'existeixen moltes varietats híbrides.



Camamilla
Matricaria recutita

Es troba en camps conreats i assolats. És digestiva i s'usa com a tònic estomacal i antisèptic ocular.

Ratafia Catalana

Licor elaborat per maceració de nous verdes, herbes i espècies durant quaranta dies, amb una graduació d'entre 26 i 29 graus.

El nom ve del francès *ratafia*, mot croll de les Antilles Franceses d'origen incert, probablement alteració de la fórmula llatina *rata fiat (res)* 'sigui ratificada (la cosa, el pacte)', pronunciada en fer un brindis en ocasió d'un conveni.



Ingredients

Les herbes principals són: tarongina, marialluïsa, menta i poliol. **També s'hi posa:** camamilla, escabiosa, espígol, farigola, flor de magnòlia, flor de magraner, ginebró, cinesta, herba fetgera, lliorer, malvi, marduix, nepta, orenga, pericó, plantatge ample i estret, rementerola, romaní, ruda, sajolida, salsa de pastor, sàlvia, saüc, til·la, tomanyí, romeguera, etc.

L'aiguardent: ha de tenir entre 26 i 29 graus. Si no és anisat, podem afegir a la ratafia les herbes següents: anís, anís estrellat, comí, fonoll o matafaluga.

Fruits i espècies: nous verdes, nou moscada, claus d'espècia, canyella, llimona i gíngebre.

El sucre: normalment s'hi afegeixen entre 200 i 300 grams de sucre per litre, però si l'aiguardent ja es prou dolç sovint no cal posar-ne.



Elaboració

1. La tradició diu que cal collir les herbes la nit de Sant Joan, que és quan tenen més propietats. Un cop tenim tots els ingredients, els incorporem a la garrafa on tenim l'aiguardent.
2. Deixem la garrafa a sol i serena durant quaranta dies, tapada amb un tap de suro. De tant en tant cal remenar-la.
3. Passat aquest temps, colem la ratafia amb filtre de paper o roba de fil, i deixem que reposi un parell de mesos.

Ha de tenir un color fosc, negre marronós, brillant, viu, llampant, que no es vegi tèrbol. Quant al gust, no s'ha de notar que cap ingredient domini per sobre d'un altre.

Lèxic i cultura

- A sol i serena:** procediment que consisteix a exposar l'aiguardent durant uns quants dies a la calor del dia i a la humitat i frescor de la nit.
- Xinxollar:** sacsejar, remoure la garrafa d'aiguardent mentre la tenim a sol i serena.
- Pinxo de ratafia:** vaset de xocolata ple de ratafia.
- Coca de ratafia:** coca feta amb panses i ratafia.
- Castanyeta:** beguda elaborada amb ratafia i llet.



Tomanvi
Lavandula stoechas

Es fa en terrenys sorrencs o pedregosos. S'usa per al maldecap, els refredats i la tos, i també té virtuts digestives. També se'n diu timó mascle o caps d'ase.



Orenga
Origanum vulgare

Viu en clarianes de boscos frescos i humits. És tònica i digestiva i s'empra com a condiment.



Malvi
Althaea officinalis

Viu en ambients humits, sobretot en pollancreos. S'utilitza bàsicament l'arrel en forma de cataplasmes per combatre les inflamacions.



Espígol
Lavandula latifolia

Es fa en prats secs i sòls calcaris, i es coll pe juliol. Té propietats diürètiques i desinfectants, i és molt usada en perfumeria. També se'n diu lavanda.



Romaní
Rosmarinus officinalis

Viu en crols i prats secs i sovint floreix tot l'any. S'utilitza per al reuma i els dolors musculars, i també com a infusió depurativa.



Malva
Malva sylvestris

Es troba en marges i vores de camins. En infusió, té propietats laxants i expectorants.



Fonoll
Foeniculum vulgare

Molt comú als marges de camins. És una planta molt aromàtica, amb propietats digestives i útil en cas de gasos.



Saüc
Sambucus nigra

Creix en zones humides i clarianes de boscos de ribera. És indicat per als refredats i el mal de ventrí.



Pericó
Hypericum perforatum

Es troba en marges i prats humits. S'usa principalment macerat en oli, per a cops, ferides i cismades. En infusió, té propietats antidepressives. També se'n diu flor de cop o herba de Sant Joan.



Sàlvia
Salvia officinalis

Es fa en marjades i es coll entre maig i juny. Tònica el sistema nerviós i s'usa per als trastorns de la menopausa i per a l'excés de suor.