

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 claràries de boscos humits d'alzines o roures. S'utilitza en les alteracions digestives i com a sedants.



Marialuisa

Lippia triphylla

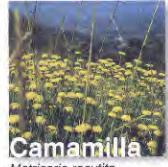
Es creix en horts i jardins. El seu aroma i tè propietats estomacals i sedants.



Menta

Mentha sp.

Es troba en sòls humits, a la vora de camins i foreix a les flors d'estiu. Es molt aromàtica. N'existeixen moltes varietats híbridas.



Camamilla

Matricaria recutita

Es troba en camps conreats i assolatllats. Es digestiva i s'usa com a tònic estomacial i antisèptic ocular.

Ratafia Catalana

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

El nom ve del francès *ratafia*, mot crioll 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, marialuisa, menta i poliol. També s'hi posa: camamilla, escabiosa, espigol, farigola, flor de magnòlia, flor de magraner, ginebró, ginesta, herba fetgera, llorer, malví, marduix, nepta, oruga, pericó, plantagge ample i estret, rementerola, romaní, ruda, sajolida, salsa de pastor, salvia, saúc, tilia, tomanyí, romeuera, etc.

L'aiguardent: ha de tenir entre 26 i 29 graus. Si no és anisat, podem afegeir 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 gingebre.

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-n'hi.

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 térbol. 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 pances i ratafia.

Castanyeta: beguda elaborada amb ratafia i llet.



Tomanyí

Lavandula stoechas

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



Orena

Origanum vulgare

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



Malví

Athaea officinalis

Viu en ambient humits, sobre tot en pollancards. Utilitzat tradicionalment l'arrel en forma de cataplasmes per combatre les inflamacions.



Espigol

Lavandula latifolia

Es fa en prats secos i sòls calcars. I es cultiva per a fer el te. Propietats diurètiques i desinfectants, i és molt usada en perfumeria. També se'n diu lavanda.



Romaní

Rosmarinus officinalis

Viu en prats secos i sovint floreix tot l'any. S'utilitza per al reumatisme 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. Es una planta molt aromàtica, amb propietats digestives i útil en cas de gasos.



Sauc

Sambucus nigra

Creix en zones humides i claràries de boscos de riera. Es indicat per als refredats i el mal de ventre.



Perico

Hypericum perforatum

Es troba en marges i os cult entre maig i juny. Tonifica el sistema nerviós i s'usa per als trastorns de la menopausa i per a l'excés de suor.



Sàvia

Salvia officinalis

Es fa en menjades i os cult entre maig i juny. Tonifica el sistema nerviós i s'usa per als trastorns de la menopausa i per a l'excés de suor.



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA



CONSELL COMARCAL
DE LA SELVA



Ajuntament
de Santa Coloma
de Farners