



V65

El canvi de cicle de la ratafia

La consciència cultural de la botànica es concentra cada estiu en un licor d'herbes que es donava per mort als anys vuitanta del segle xx

El canvi de segle ha portat la ratafia a un canvi de cicle i de paradigma. És una beguda de moda, amb adeptes a tot arreu, amb fires, concursos i estudis. La ratafia ha sortit de l'armari de les cases de pagès i de les lleixes dels bars de comarques de la Catalunya profunda per esdevenir una beguda de moda, present, fins i tot, a l'esnob món de la cocteleria. És la suma de molts esforços, de casualitats, de factors culturals, de recerques, d'emprenedoria i de la situació política, de la presa de consciència de país.

>> Una taula amb nous verdes, herbes i espècies abans de fer ratafia a l'HerBesalú.

SALVADOR GARCIA-ARBÓS > TEXT

>> *Camamilla* (*Matricaria recutita*).



KOHL, F.G., DIE OFFICINELLEN PFLANZEN DER PHARMACOPŒA GERMANICA

La ratafia és hereva de l'etnobotànica, una disciplina transversal situada, com diu Joan Vallès Xirau, entre les ciències naturals i les ciències humanes. Als aficionats a la ratafia els interessa una mica la botànica com a ciència, el coneixement dels usos de les plantes en la cultura popular com una qüestió antropològica, i rescatar i mantenir els noms vernacles de les espècies com a reivindicació de la riquesa lingüística.

És l'essència dels coneixements botànics del país. Tot i la proliferació d'elaboradors industrials i de marques comercials, juntament amb la gran expansió del consum de ratafia arreu del país, la filosofia i la

cultura ratafaires són casolanes, artesanals en el sentit etimològic. La ratafia és saber popular: les receptes, els estils i les tècniques són familiars, i l'ús de determinades espècies vegetals, territorial.

La ratafia respon a un paisatge. Aquesta beguda és popular a la Catalunya Vella, a les comarques del nord, més humides i amb més diversitat vegetal. A les comarques gironines ho és molt, especialment a la Garrotxa i a la Selva, de les comarques amb més diversitat de flora del país, gràcies a un conjunt de microclimes que s'estén des d'arran de mar fins al Montseny i les Guilleries. Òbviament, la comarca que concentra més indústria forestal del país no es diu Selva perquè sí!

La ratafia és saber popular: les receptes, els estils i les tècniques són familiars



SALVADOR COMALAT



JORDI RIBOT PUNTI/ICONNA



Ratafies industrials

Es poden conèixer una quinzena o una vintena de marques i formats, però a Catalunya hi ha una dotzena d'elaboradors estables de ratafia, dels quals a les comarques gironines n'hi ha cinc: Russet, d'Olot; Tot Natural, de Besalú; Moliné, de Bruguera, a Ribes de Freser; Volcànica, de Salitja, a Vilobí d'Onyar, i Roicom, de Garriguella. Hi ha dues marques molt joves, amb propietaris de les comarques gironines, amb formats d'ampolles i etiquetes molt atractius i estilitzats: Terrania i La Pabordesa, ambdues elaborades per Portet, de la Pobla de Segur, la primera de les quals, gràcies una campanya de màrqueting molt efectiva i intel·ligent, ha tingut conseqüències positives de llançament per al conjunt del sector.

En l'actual decenni han proliferat noves marques i noves ratafies, que apareixen i desapareixen. També han desaparegut marques tradicionals com Bonet, de Sant Feliu de Guíxols, o Gerunda, del Pont Ma-

jor, a Girona. El 1988 vaig ser testimoni de l'intent de l'aleshores il·lusionat Consell Regulador de la Ratafia Catalana de relançar el nostrat licor. Com que començava la tendència de l'aprimament, de les dietes i dels cossos atlètics i saludables, volien intentar reconquerir el mercat amb la ratafia *light*. A Santa Coloma ja portaven quatre edicions de la Festa de la Ratafia, i a Besalú el concurs es limitava als alumnes dels cursos de català del capellà de Maià de Montcal, avui rector de Tossa de Mar, Joan Carreras i Péra.

Els ratafiaires van decidir que la *ratafia light* havia de tenir una ampolla especial de 0,7 litres, tenir de 20 a 22 graus, un color més clar que el normal i un olor i gust absents d'anís, descarregats de romaní i farigola, per tendir a la inclusió d'infusions de pell de cítrics. La cosa va quedar es-

>> Jardins de la ratafia.

A dalt, a l'esquerra, el jardí de Besalú i a la dreta, el de Santa Coloma de Farners. A sota, placa del jardí de la ratafia de Santa Coloma de Farners.

En l'actual decenni han proliferat noves marques i noves ratafies, que apareixen i desapareixen. També han desaparegut marques tradicionals



SALVADOR COMALAT

>> Una noguera amb nous.



SGA

>> L'artista Franc Aleu fent de jurat a la Fira de la Ratafia de Besalú.



SGA

>> Dues ampolles finalistes de la 32a Festa de la Ratafia de Santa Coloma de Farners.

morteïda. Alguns productors van ser absorbits per grans multinacionals, d'altres van desaparèixer discretament i d'altres van seguir fent la viu-viu.

La renaixença

Van passar els anys i la ratafia va tornar, a conseqüència de diversos factors que ja hem comentat. Abans que els emprenedors veiessin l'oportunitat i les noves tendències del mercat, hi va haver una reacció popular, provinent de dues vies, coincidents algunes vegades: la consciència ecològica i política. Són la reivindicació del patrimoni natural i nacional, la recerca de les tradicions genuïnes i diferencials, la innovació gastronòmica.

El 1984 va néixer la Festa de la Ratafia de Santa Coloma de Farners, i el 1993 la Fira de la Ratafia de Besalú. No hi havia res més, i eren vistos com a dos nuclis de sonats resistents, com els gals irreductibles en defensa de la poció màgica. Fins i tot se'ls havia vist com a antagonics. Han remat sempre del mateix costat i han col·laborat sempre que han pogut, amb molta intensitat en el segle XXI. Avui, les fires, festes i concursos

de ratafia es multipliquen a escala local, de barriada i, fins i tot, en l'entorn associatiu i particular, i a bars, per exemple. A començament dels anys vuitanta del segle XX la situació era ben galdosa. Es ridiculitzava, penalitzava socialment i desapareixia el granel, es gravava pla més l'alcohol i es qüestionava la ratafia.

Quasi trenta anys després que els industrials intentessin popularitzar la ratafia, el licor està més en forma que mai. El canvi no l'ha pas protagonitzat la indústria, ans el poble, qui ha liderat sempre l'elaboració del licor. Mentre les ratafies industrials es mantenen dolces, unes més que altres, les ratafies populars són cada cop més seques. I, en conseqüència, els jurats també aposten per les ratafies més equilibrades i harmòniques. Exigeixen menys puntes anisades i de sucre, menys persistència de dolçor a la boca. Busquen una transmissió del paisatge i, sobretot, el fet diferencial de la ratafia a la catalana: més nous verdes en color i sabor.

Tothom té clar que la ratafia no és exclusiva de Catalunya, ni dels Països Catalans.

>> Farigola (Thymus vulgaris).

KOHL, F.G., DIE OFFICINELLEN PFLANZEN DER PHARMACOPOEA GERMANICA



Tothom té clar que la ratafia no és exclusiva de Catalunya, ni dels Països Catalans



>> *Ratafia acabada de colar després de 40 dies de sol i serena.*

En uns indrets el mot ratafia també denomina un licor i, en d'altres, una mistela, un suc de fruites o un most de raïm encapçalat amb alcohol perquè no fermenti, com la Ratafia de Xampany o de Borgonya. Tampoc no és exclusiu de Catalunya el licor de nous verdes macerades en alcohol, com l'*agua de nodes*, a Occitània, el *nocino*, a Itàlia o l'*orehovec*, a Eslovènia.

La ratafia a la catalana és un licor elaborat obligatòriament amb nous verdes i herbes aromàtiques collides a l'entorn i espècies macerades en alcohol. El nombre d'espècies vegetals és molt discrecional, i les quantitats són poc precises.

La tendència cap a les ratafies menys dolces que protagonitza el canvi de cicle o paradigma de què hem parlat és deguda a diverses raons, però sobretot a l'augment de l'ús d'alcohols neutres, sigui esperit de vi d'alta graduació comprat a Andorra sense impostos o de vodka. Aquests alcohols han començat a arraconar els aiguardents anisats, procedents de la destil·lació de brises ordinàries i melasses, que s'havien usat tradicionalment i que donaven les notes

dominants de les ratafies clàssiques: sucre i anís. Els almívars per endolcir els alcohols neutres són menys carregats de sucre i, en alguns casos, ni en porten, perquè s'ha optat per endolcir amb estèvia i altres edulcorants, com per exemple el suc d'agave, la mel o el xarop d'auró, o perquè s'ha preferit no distorsionar amb cap sucre. Es busquen els sabors genuïns, sense distorsions, i les ratafies són més amargues, potents i herbàcies.

Les ratafies han entrat a la cuina en forma de reduccions, cordons, salses i pastissos. S'ha perdut la vergonya a demanar i beure ratafia. S'han vist les seves possibilitats. Ara mateix, El Celler de Can Roca ha engegat un laboratori d'aromes i sabors en què es fa recerca encaminada a fer una biblioteca dels perfums del territori, un mapa de fragàncies, que dona continuïtat al projecte ja iniciat de «Terra Animada». Joan Carbó, un jove enginyer, enòleg i emprenedor, lidera el projecte, que ha d'acabar en un estudi sobre la ratafia.

La ratafia tindrà una base científica.

Salvador Garcia-Arbós
és periodista.

Les ratafies han entrat a la cuina en forma de reduccions, cordons, salses i pastissos



>> *Totes les ampolles de les ratafies participants en el concurs de Santa Coloma de Farners.*

>> *Caps d'ase (Lavandula stoechas).*

