La Ratafia: Licor de nous o sense nous?

Gastronomia | 19-06-2024 | 22:31



Ratafia

Proposem la següent definició de la Ratafia Catalana: "Licor fet a base d'aiguardent o 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 versions d'altres països, que poden tenir o no el nom de ratafia. Insistim en l'adjectiu de "catalana", ja que el que vol dir el mot ratafia, a la resta del món, és un altre. Els que sostenen, com en una publicació de la Festa de la Ratafia de Santa Coloma de Farners, que la ratafia com a beguda ve de les Antilles incorren en un desconeixement del tema que caldria esmenar. Només cal que llegeixin el meu llibre "El llibre de la ratafia. Ratafies i licors d'herbes de tot el món."

A França, als Estats Units, a Austràlia, entre altres països on s'elabora ratafia, 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, sovint aromatitzat amb taronja, comú a la Xampanya (el celler Moet Chandon, i altres de prestigi, n'elaboren) i a la Borgonya. Però és una beguda de comercialització restringida. Fins i tot, tal com podem veure en una novel·la de Stendhal, hi ha la ratafia de cireres, però sempre és un licor ben diferent de la ratafia catalana, ja que li manca l'ingredient essencial, les nous verdes. Això no vol dir que de Provença a Itàlia no es facin licors similars amb nous, herbes i espècies, però no reben el nom de ratafia, sinó "centerbe", "aigua de nous" (aigua de nodes, a la Vall d'Aran), etc. Igualment, els licors d'herbes que es fan a les Balears i al País Valencià, molt populars, no tenen nous verdes.

Res d'origen caribeny per la ratafia (excepte el mot), doncs: el seu origen cal cercar-lo en els tradicionals licors d'herbes elaborats als monestirs, que han donat nom a marques comercials acreditades com Chartreuse (cartoixa), Bénedictine (benedictí), licor del Desert de les Palmes a Castelló, Tizona del Cid, dels frares de San Pedro de Cardeña a Castella, Aromes de Montserrat, de Queralt i tants altres, i que després varen originar altres grans licors que es fan a Hongria,

Txèquia, França, Alemanya, Galícia, i també aquí, amb herbes i espècies, com el Licor 43, el Calisay, el licor dels Càtars de Xecna, etc.

Hem de dir que la ratafia també era coneguda a Algèria, elaborada principalment a Orà, i hi va ser duta per emigrants europeus, molts d'ells procedents del País Valencià i Menorca, però segurament el model que s'hi elaborava era el francès. També ha desaparegut un bon anís que hi elaboraven uns alacantins de Monòver.

A França, tots els autors coincideixen que el mot ratafia 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·ladors 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", autoritat culinària, també ho defineix així. La ratafia, doncs, ve de les Antilles només pel nom, res més.

Altres suggereixen un origen català del nom sense que aquest origen hagi de passar per França.

En algunes comarques es fa servir el nom de Ratassia, i altres variants com Anovat, Licor o vi de nous, Aigua de nodes (Vall d'Aran), RATAFIA. La Garrotxa, el Pla de l'Estany i la Selva són terres de bones ratafies, incloent les industrials. La casa Russet, per exemple, en fa d'excel·lents.

Elaboració de la Ratafia

La recepta tradicional de la ratafia inclou una gran varietat d'herbes, fulles d'arbres i espècies. Després de collir les herbes (algunes abans de Sant Joan) i col·locar-les en una taula ben disposada, s'introdueixen en un recipient de boca ampla juntament amb aniset, crema d'anís o aiguardent, segons es prefereixi. Es deixa macerar durant 40 dies a sol i serena, remenant-ho de tant en tant. Un cop colat, s'hi afegeix sucre i es deixa reposar. La ratafia es guarda en un lloc sec i es pot degustar al cap d'un any.

La ratafia catalana és un licor amb una rica història i tradició, ben diferent dels licors que porten el mateix nom a altres països. La seva preparació inclou una varietat d'herbes i nous verdes, que li donen el seu sabor característic i la fan única entre els licors tradicionals.

Herbes i fulles d'arbres:

Alfàbrega, un brot per 1 l
Blet de paret, parietària
Camamilla romana, 1-2 flors per 1 l
Camamilla botó o consolda, 1-2 flors per 1 l
Falzia roja, una fronda per 6 l
Farigola, un brot per 1 l
Farigola llimonera, un brot per 1 l
Figuera, una fulla petita per 5 l
Filipèndula, un brot florit per 3 l
Fonoll, un brot per 6 l
Gall-galleret, rosella, ababol, 1 pètal per 1 l

Gerani de flor blanca, una flor per 3 l
Ginebró, ginebre, 1 brot amb un ginebró
Ginesta, 1 flor per 3 l
Gossos, una flor per 3 l
Herba blaua, blava, angelets, un brot florit per 1 l
Herba de la feridura, un brot florit per 3 l
Herba de Sant Joan, hipericó, un brot florit per 1 l
Herba de Sant Jordi, 1 flor per 1 l
Herba de Sant Josep, trepó, cua de guineu, una flor per 1 l
Herba de Sant Ponç, del nen Jesús, un brot florit per 5 l
Herba de Santa Llúcia, llunetes, un brot florit per 3 l
Herba de Santa Margarida, centaura, una flor per 1 l
Herba del traïdor, prunel·la, un brot florit per 3 l
Herba fetgera, 1 fulla seca per 3 l
Herba pedrera, mill de sòl, un brot per 3 l
Herba prima, un brot florit per 3 l
Heura, una fulla per 6 l
Hisop, un brot florit per 1 l
Jonca, llonza, 1 flor per 1 l
Lledoner, 2 fulles i fruits per 1 l
Llentiscle, llentriscle, 1 fulla per 1 l
Llimoner, fulles, fruit i flors, 1 per 1 l
Llorer, una fulla grossa per 3 l
Magnòlia, 1 flor per 3 l
Magraner, 1 flor per 3 l
Malva, un brot i una flor per 1 l
Malví, un brot per 3 l
Marduix, un brot florit per 1 l
Maria-lluïsa, un brot florit per 1 l
Melilot, un brot florit per 3 l
Menta de la sopa, branca de 5 cm per 1 l
Menta del carmel, branca de 5 cm per 1 l
Menta del consol, branca de 5 cm per 1 l
Menta piperita, branca de 5 cm per 1 l
Menta xocolatera, de la xocolata, branca de 5 cm per 1 l
Mentrastre, branca de 5 cm per 1 l
Milfulles, un brot florit per 3 l
Mollerosa, blet de paret, un brot per 3 l
Nepta, un brot per 3 l
Olivera, branca de 10 cm o brot florit per 3 l
Om, una fulla per 1 l
Orenga, un brot per 3 l
Ortiga, un brot tendre per 3 l
Pastanaga borda, una flor per 5 l
Pi blanc, un trosset d'escorça o brot tendre
Picardia, un brot per 3 l
Planta del curri, una flor per 1 l
Plantatge ample, plantatge de fulla gran, una fulla per 3 l i una flor per 3 l
Plantatge de fulla estreta, una fulla i una flor per 3 l
Poliol, un brot per 1 l

Pomera, pomer (flor), una fulla per 1 l
Presseguer, 1 fulla per 1 l
Rementerola, un brot florit per 1 l
Romaguera, esbarzer, un brot tendre i un brot florit per 1 l
Romaní, un brot florit per 3 l
Roser, un pètal per 1 l
Roser de pastor, roser caní, roser bosca, una flor per 1 l
Roure, 1 fulla i un trosset d'escorça per 3 l
Ruda, 1 fulla per 6 l
Sajolida, un brot per 1 l
Saüc, saüquer, sabuc, sabuquer, una flor per 5 l, una fulla per 1 l
Sempreviva, una flor per 1 l
Taronger, una fulla i una flor per 1 l
Tarongina, un brot per 1 l
Tàrrec, un brot per 3 l
Te de Mèxic, un brot tendre per 5 l
Til·ler, til·la, una flor per 1 l
Trèvol blanc i de prat, una flor per 3 l
Userda, alfals, un brot tendre per 3 l
Valeriana, una flor per 1 l
Verdolaga, verdalaga, 1 brot tendre per 1 l
Xicòria, 1 flor per 1 l
Xuclamel, una flor per 1 l

Fruita

Nous verdes o tendres, 1 a 4 per 1 l
Aranyons, 2 per 1 l
Cireres, 2 per 1 l
Ginebrons, 1 o 2 per 1 l
Llimona, 1 per 6 l
Móres, una o dues per 1 l
Pinyes verdes de pi blanc, 1 per 3 o 5 l
Prunes, una per 3 l
Taronja agra, 1 per 6 l

Espècies

Anís verd, matafaluga, una cullereta
Anís estrellat, 3 estrelles
Canyella, 1 o 2 canons per 10 l
Cardamom, 1 per 1 l
Claus d'espècia, clavells, 1 per 1 l
Comí, una cullereta
Coriandre, celiandre, celiàndria, 1 o 2 per 1 l
Grans de cafè, 1 o 2 per 1 l

Gingebre, un trosset
Nou moscada, 1 per 6 l
Pebre negre, una culleradeta
Regalèssia, un trosset
Te, una culleradeta
Vainilla, 1 canó o beina per 10 l

Autor: Jaume Fàbrega