

FRA VALENTÍ SERRA
DE MANRESA
Arxiver dels caputxins



Pel que fa a l'etimologia del terme *ratafia*, sembla que vindria de l'expressió llatina *rata fiat* (queda firmat, així sigui) que es verbalitzava en veu alta mentre s'aixecava un vas amb licor per tal de *ratificar* un tracte fet de paraula, així ho explica Mn. Cinto Verdguer en el seu recull de rondalles. Tanmateix, els filòlegs opinen que el terme prové del mot crioll «tafia», de l'illa de Guadalupe, a les Antilles franceses; mentre que d'altres opinen que el mot vindria d'una corrupció a les Índies del mot «alcohol *rectifié*», és a dir, un licor rectificat, una mena de rosolis millorat i aromatitzat amb herbes.

La ratafia és, en efecte, un licor estomacal elaborat amb la maceració d'herbes i fruita (habitualment amb nous verdes, pell de llimona, pell de taronja amarga, codony, cireres o guindes) infusionat tot junt amb un bon nombre d'herbes remeieres oloroses, troncs de canyella i amb nou moscada i alguns claus d'espècia. En la tradició gastronòmica dels caputxins, a voltes, se solia fer la ratafia amb ametlla verda, tal com s'indica en el text d'aquest antic formulari: «Ratafia conventual d'ametlla verda: per una meitadella posarás una lliura de sucre, una lliura d'ametlles picades —ab clofolla y tot— y canyella, tot a dins una garrafa y se posa a sol y serè durant quaranta dies. Després se colará y se té per a remey. Per

fer ratafia ab nous, se posen les nous ab la pell verda a trossos y pela de codony» (BHC, *Receptes*, s. d.)

Per la seva banda, la pagesia de Catalunya elaborava la ratafia, o *ratacia*, amb un procés una mica més complex i amb nombroses herbes oloroses i remeieres, tot i que hi havia també una manera molt més senzilla i casolana de fer la ratafia popular —tant en els convents com en les cases pairals—; una mena de «ratafia express» segons es desprèn d'una vella recepta copiada l'any 1814 procedent dels caputxins de Tuir, on se suggeria d'infusionar aiguardent i vi bo, junt amb canyella i claus d'espècia, deixant la maceració uns dies a sol i serena. En una altra recepta de l'any 1817, aquesta aportada per Joan Baptista Galobardas, hi llegim que: «*El aguardiente o ratafia de nueces se emplea en las aldeas como remedio estomacal. Se hace del modo siguiente: tómanse doce nueces verdes con sus cáscaras, échese en medio azumbre de aguardiente bueno, después de haberles quebrado un poco, y guardadas tres semanas se le pone un poco de azúcar y se filtra el licor.*»

Després d'haver fet referència a l'etimologia i al procés d'elaboració de la ratafia, a l'article vinent us parlaré, si a Déu plau, de les nombroses virtuts remeieres de l'eucaliptus o febrer.

TRADICIONS REMEIERES

La ratafia és un excel·lent estomacal