



Glops de saviesa popular

TALLERS D'APRENTATGE MOSTREN L'INTERÈS PER LA RATAFIA, UN LICOR ELABORAT PER MACERACIÓ D'ENTRE MITJA DOTZENA I UN CENTENAR DE PLANTES I AMB VIRTUTS MEDICINALS

Montse Parada, Airy Gras, Teresa Garnatje i Joan Vallès > TEXT // Joan Vallès > FOTOGRAFIA

L'espècie humana ha interactuat amb les plantes i ha teixit un canemàs de coneixement, bàsic per al seu benestar i que abraça patrimoni cultural i natural, immaterial i material. L'etnobotànica és la disciplina que afirma que les plantes són cultura. Aquesta definició de la profesora mexicana d'origen català Montserrat Gispert descriu molt bé la matèria, a la interfície de les ciències naturals i les humanes, que estudia les relacions entre persones i biodiversitat vegetal.

La base de dades del nostre grup de recerca reuneix ara informació de més

de 2.200 informants dels Països Catalans sobre noms, usos i gestió populars d'uns 1.500 tàxons vegetals. Els usos etnobotànics de les plantes són tan variats com puguem imaginar. De l'esplet d'utilitzacions, les d'àmbit remeier i alimentari són prominents. Les begudes, i en concret els licors, hi tenen un lloc destacat, i la ratafia n'és un dels més preuats a casa nostra.

La ratafia s'obté popularment per maceració en un alcohol 40 dies a sol i serena de plantes –de mitja dotzena a un centenar–, entre les quals les nous verdes tenen un

paper preeminent. És un licor plaent, però també remeier: un cop d'ull als ingredients de la recepta de ratafia bàsica que proposem mostra que es tracta de plantes medicinals o aromàtiques. En recerques etnobotàniques, els informants n'esmenten, sovint entre altres, les virtuts digestives i les destinades a millorar el període menstrual, tot pal·liant-ne el dolor.

Un licor d'autor. La ratafia és un bon exemple de saber transmès generacionalment del qual cada generació, i fins i tot cada persona, en pot matisar la recepta, tot donant-li un toc personal. Partint d'una



A dalt, taller de ratafia realitzat l'any 2016 a Tortellà just en el moment previ en què cadascú comencés a confegir el seu licor. Al detall, ratafia ja macerada; s'hi pot observar, entre altres plantes, anís estrellat, canyella, llimona, llorer, nou verda, romaní i til·la // FOTO: Pere Oliveras.

composició mínima amb plantes que sempre hi són, cadascú afaïçona el licor segons si el vol més aromàtic o menys, més clar o més fosc, més digestiu o més sedant, més fort de gust o menys o fins i tot si, simplement, vol provar com hi escauria una planta que mai fins ara no hi ha posat. Els dos grans motors de la cultura popular, tradició i innovació, s'ajunten en el disseny de la ratafia.

La reversió del saber etnobotànic. En societats industrialitzades com la nostra, el coneixement popular i tradicional sobre la biodiversitat ha sofert, des de la segona meitat del segle passat, una erosió que sovint ha significat un trencament de la cadena de transmissió generacional. És per això que la recerca etnobotànica s'ha de difondre en articles en revistes especialitzades nacionals i internacionals –com en qualsevol ciència–, però també en accions divulgatives, de reintroducció a la societat del saber que ella mateixa ha generat i que és en perill d'extinció. El retorn al poble del coneixement que en prové és avui un dels compromisos que qui fa recerca en etnobotànica assumeix.

Els tallers de ratafia. Articles, llibres, tríptics, pòsters, seminaris, xerrades i taules rodones són instruments de devolució del coneixement tradicional a la societat. El nostre grup de recerca –<http://www.etnobioc.cat>– ha triat els tallers d'elaboració de ratafia com a complement de les activitats esmentades, per diversos motius: és un tema atractiu, en particular per a joves; ho fem sempre amb receptes de persones que hem entrevistat en les nostres prospeccions, de manera que transmetem el saber popular; hi podem demanar de col·laborar a alguns informants, per tal que la informació passi directament del poble al poble i poden ser font de noves informacions etnobotàniques per part d'assistents.

Els tallers consten d'una introducció teòrica a l'etnobotànica, a la ratafia i als seus components, i d'una tria comentada i guiada de les plantes amb què cadascú confegirà el seu licor, que per això hem denominat d'autor i s'adapta tant als gustos del consumidor com a les afeccions que vol tractar. Una recepta bàsica, amb variants segons necessitats o preferències, pot ser: Nous verdes (*Juglans regia*), farigola (*Thymus vulgaris*), menta (*Mentha × piperita*), orenga (*Origanum vulgare*), poniol (*Mentha pulegium*), regalèssia (*Glycyrrhiza glabra*), sàlvia (*Salvia officinalis*), anís estrellat (*Illicium verum*), anís (*Pimpinella anisum*), fonoll (*Foeniculum vulgare*), llimona (*Citrus limon*), marialluïsa (*Lippia triphylla*), taronja (*Citrus sinensis*), camamilla (*Matricaria chamomilla*), cafè (*Coffea arabica*), canyella (*Cinnamomum zeylanicum*), cardamom (*Elettaria cardamomum*), clau (*Syzygium aromaticum*), nou moscada (*Myristica fragrans*), rosa (*Rosa* sp.), sabuc (*Sambucus nigra*), malví (*Althaea officinalis*), malva (*Malva sylvestris*), plantatge de fulla ampla (*Plantago major*), plantatge de fulla estreta (*Plantago lanceolata*). Amb aquestes plantes s'obté una ratafia de sabor ple, especiada però lleugera, a la qual afegirem tant de sucre com el paladar ens demani.

Prentem com a base aquesta recepta, i tenint en compte que l'alcohol que recomanem per a principiants és anís i per a experimentats aiguardent, cadascú ha de modificar-la per a adaptar-la a la seva conveniència. Si se'n vol potenciar el sabor fresc, cal augmentar la quantitat de menta i poniol, i afegir-hi espècies com menta del mal de ventre (*Mentha aquatica*), alfàbrega (*Ocimum basilicum*), herba de santa Maria (*Tanacetum balsamita*) i marduix (*Origanum majorana*); si es vol més aromàtica, hi ajuden el coriandre (*Coriandrum sativum*), la viola (*Viola* sp.), la vainilla (*Vanilla planifolia*) i el gingebre (*Zingiber officinale*). Pel que fa a propietats

medicinals, si es pretén més digestiva, cal incrementar la quantitat de menta i sàlvia i afegir-hi, per exemple, camamilla de botó (*Santolina chamaecyparissus*), comí (*Carum carvi*), sajolida (*Satureja hortensis*) i ginebre (*Juniperus communis*); si es vol estimular la funció hepàtica, l'herba fetgera (*Anemone hepatica*), la broïda (*Artemisia abrotanum*) i el pixallits (*Taraxacum officinale*) han de ser les plantes escollides, tenint en compte que augmentaran notablement el sabor amarg del licor; si convé estimular la diüresi, s'hi posa cua de cavall (*Equisetum* sp.), herba prima (*Asperula cynanchica*) o perruca de blat de moro (*Zea mays*), plantes que modificaran ben poc el sabor final; si cal més sedant, hi afegim tarongina (*Melissa officinalis*), til·la (*Tilia cordata*) i herba de Sant Joan (*Hypericum perforatum*).

Entre el juny de 2011 i el juny de 2018 hem fet nou edicions d'aquests tallers etnobotànics de ratafia, dues a Figueres –Museu del Joguet de Catalunya–, tres a Cadaqués –Societat L'Amistat–, una a Santa Margarida i els Monjos –Remediart, Herbes Campus–, una a Tortellà –Ajuntament– i dues a Barcelona –curs Gaudir UB, Universitat de Barcelona–. Les vora 370 persones que hi han assistit han rebut el saber ancestral sobre la preparació d'aquest licor i ara, quan en facin, podran aplicar el cànon tradicional o remodelar-lo tant com els plagui. Així, tot gaudint de preparar un producte agradable, haurem contribuït a conservar i perpetuar un aspecte de la cultura popular del nostre país 🇪🇸.

Inici de la maceració per a fer una ratafia; s'hi veu, entre altres plantes, cafè, cardamom, llimona, nou verda, plantatge, poniol i taronja.

