

**Manual fàcil per fer
ratafia
i altres licors casolans**

Edicions Sidillà SL.
Carrer Catalunya, 4
17100 La Bisbal d'Empordà
www.edicionsssidilla.cat
info@edicionsssidilla.cat

© del text: Meritxell Palmada Félez
© de les fotografies: Meritxell Palmada Félez, Creative commons i els autors indicats
© de l'edició: Edicions Sidillà

Maquetació: J. Pujadó
Correcció: Xavier Cortadellas
Col·laboració: Mica Gassiot
Impressió: Impremta Pagès, d'Anglès (la Selva)

ISBN: 978-84-945041-9-8

Dipòsit legal: GI 197 2018

Primera edició: març 2018

Tots els drets reservats. Si voleu fotocopiar parcialment aquest llibre, feu-ho legalment contractant amb CEDRO: 93 272 04 45 o cedrocat@cedro.org

MERITXELL PALMADA

**Manual fàcil per fer
ratafia
i altres licors casolans**



edicions
Sudilla

La Bisbal d'Empordà, 2018



Sumari

Introducció	9	Berbena	32
Què és la ratafia?	11	Betònica	33
Què us caldrà?	13	Blat comú	34
Quins alcohols podeu fer servir?	14	Blat de moro	35
Com fer la ratafia?	15	Blet de paret	36
Propietats organolèptiques de la ratafia	16	Borratja	37
Recull de consells	17	Calcida blanca	38
Recepta bàsica	19	Calèndula	39
Recepta amb 38 ingredients	20	Camamilla	40
Recepta amb 70 ingredients	21	Candelera	41
		Cap d'ase	42
		Caputxina	43
		Card marià	44
		Centaurea	45
		Cervellina	46
		Cirerer	47
		Civada	48
Plantes	23	Corretjola	49
Albercoquer	24	Cua de cavall	50
Alfàbrega	25	Curri	51
Alzina	26	Dauradella	52
Alzineta	27	Dent de lleó	53
Ametller	28	Escabiosa	54
Arç blanc	29	Esparcet	55
Arròs de galàpet	30	Esparreguera	56
Avellaner	31	Espernallac	57

Espígol	58	Malva	84
Espinacal	59	Marduix	85
Estragó	60	Marialluïsa	86
Eucaliptus	61	Menta	87
Figuera	62	Menta borda	88
Filipèndula	63	Menta pebrera	89
Fonoll	64	Milfulles	90
Frigola	65	Mill gruà	91
Frigola llimonera	66	Nepta	92
Gerani de flor blanca	67	Olivera	93
Gossos	68	Om	94
Herba blava	69	Orenga	95
Herba de la feridura	70	Ortiga	96
Herba de Sant Joan	71	Pastanaga borda	97
Herba de Sant Jordi	72	Pi blanc	98
Herba de Sant Ponç	73	Picardia	99
Herba de les llunetes	74	Plantatge de fulla estreta	100
Herba del traïdor	75	Plantatge de fulla grossa	101
Herba prima	76	Poliol	102
Hisop	77	Pomer	103
Jonça	78	Presseguer	104
Lledoner	79	Regalèssia	105
Llentiscle	80	Rementerola	106
Llimoner	81	Romaní	107
Llorer	82	Romeguera	108
Magraner	83	Rosella	109

Roser	110	Herba fetgera	134
Roser caní	111	Heura	135
Roure	112	Melilot oficial	136
Sajolida	113	Polipodi	137
Sàlvia	114	Ruda	138
Saiüquer	115	Vidiella	139
Sempreviva	116		
Serverola	117	Fruits	140
Taronger	118	Aranyons	141
Tarongina	119	Cireres	142
Tàrrec	120	Ginebró	143
Til·la	121	Lledó	144
Userda	122	Llimona	145
Valeriana	123	Mores	146
Verdolaga	124	Nous verdes	147
Xicoira	125	Pinyes verdes de pi blanc	148
Xuclamel	126	Prunes	149
		Taronja amargant	150
Plantes. (Tòxiques en dosis elevades)	127	Espècies	151
Carbassina	128	Anís estrellat	152
Donzell	129	Anís verd	153
Falguera	130	Canyella	154
Falzia roja	131	Claus d'espècia	155
Ginebre	132	Comí	156
Ginesta	133	Coriandre	157

Gingebre	158	Granadina amb alcohol	171
Grans de cafè	159	Granadina sense alcohol	173
Nou moscada	160	Licor de menta	174
Pebre	161	Vermut	175
Te	162	Aiguanaf	177
Vainilla	163	Vi de nous	179
		Patxaran	181
Altres licors casolans	165	Licor de taronges amargues	183
Consells per fer un bon		Licor de regalèssia de pal	185
licor a casa	166	Licor d'extracte de regalèssia	187
Com fer el xarop o l'almívar	167	Codonyat o licor de codony	189
Com es redueix el grau d'alcohol?	169	Cava o xampanyet de saüc	191

Introducció

Com molts de vosaltres, en fer-me gran, jo també he crescut i he canviat de llar. He tingut la sort que l'esforç i el destí m'han portat a viure en un petit poble del Pla de l'Estany (Girona), un lloc d'aquells on la gent va a desconnectar i a gaudir del paisatge.

Però tot d'una t'adones que tot el que ens envolta són paisatges i que, per poc que ens hi fixem, tots són plens de gent i de coses boniques, d'idees, de costums i també de plantes. Sí, de plantes que creixen en prats, marges o jardins. Plantes que els nostres avis feien servir per gairebé tot.

Si us atureu un moment, escolteu, llegiu, mireu i compartiu, us serà molt gratificant gaudir d'aquesta petita guia. Hi trobareu la saviesa dels que m'han ensenyat a fer ratafia, però també hi trobareu excuses per passejar i la satisfacció de saber fer i de poder compartir un licor tan especial i tan nostre.

Desitjo que feu servir aquest manual per descobrir llocs bonics, per escoltar qui sap i qui vol aprendre, per conservar allò que algú va descobrir i sobretot per compartir moments, experiències i una bona ratafia.

Aquest llibre es per als que hi som, per als que hi eren i per als que vindran. He volgut que compartíssim el que sabem i que conservéssim el que estimem.



Què és la ratafia?

La ratafia és un dels molts licors i begudes que elaboraven antigament a les cases de Catalunya. En podem trobar d'altres com la granadina, el vi de nous, diferents licors d'herbes de Mallorca, l'aiguanaf, el licor de codony i molts més. Totes aquestes begudes són elaborades de formes diferents segons el lloc, els costums de la zona, les receptes antigues que es conserven i les persones que la fan. No són receptes tancades, sinó que són receptes vives i úniques ja que el resultat final depèn de molts factors: la quantitat i qualitat de les plantes, el tipus d'alcohol, el moment del dia que fem la recollida, el clima durant la maceració ...

De ratafia se'n fa a molts pobles de Catalunya, la majoria de forma casolana tot i que cada dia hi hagi més empreses que la comercialitzen. Trobem licors amb receptes semblants a les illes de la Mediterrània, Itàlia i el sud de França.

Les primeres receptes escrites de ratafia que s'han trobat a Catalunya daten de mitjans del segle XIX, però ben segur que el seu origen és molt més antic.

El nom de ratafia prové de dues paraules del llatí «*rata* i *fiat*» que signifiquen pacte tancat. La ratafia pren aquest nom del fet que s'acostumava a ratificar els tractes oferint un copa d'aquest licor casolà. Trobem l'expressió *rata fiat* en molts documents comicials antics del comerç català amb el sud-americà.

La ratafia és una beguda alcohòlica feta a partir de nous verdes i d'una bona colla d'herbes, flors i fruits del nostre entorn. Tot plegat, amb les espècies —fins i tot amb les arrels— es posa a macerar en alcohol durant quaranta dies a sol i serena. La barreja es cola i es deixa madurar uns dos mesos més.

El resultat és una beguda digestiva, dolça, amb una graduació òptima d'alcohol entre 26° i 29° i amb un color fosc, com de caramel.

Hi ha tants tipus de ratafia com gent que en fa. El gust, el color i la dolçor de cada ratafia depenen del que hi posem i també de quant n'hi posem.

Gràcies a aquest manual podreu fer fàcilment la vostra ratafia i anar modificant, rectificat o ampliant la vostra recepta fins que trobeu la combinació que us agradi més.

Si ja feu ratafia, aquesta guia us pot ajudar a descobrir plantes que potser no feu servir, a saber els noms que rep cada planta en altres llocs de parla catalana i a conèixer altres maneres de fer ratafia.

És aconsellable fer dues ratafies cada any per tal de poder anar experimentant i per poder trobar abans la combinació que us agradi més.

Què us caldrà?

Una garrafa de vidre de boca ampla i amb tap de suro. La garrafa ha de ser prou gran per tal que hi càpiguen els litres de ratafia que vulgueu fer i per tal que quedi prou espai per a les herbes.

L'alcohol que s'hagi decidit posar (vegeu la pàgina 14).

Unes tisores i un cistell.

Temps per anar a buscar totes les herbes, flors i fruits que hàgiu triat.

Les espècies que hi vulgueu posar.

Per manipular les nous verdes us aconsellem que us poseu guants. Les nous verdes taquen la pell i les taques tarden molt a anar-se'n.

Ampolles per guardar la ratafia.

Albercoquer

Prunus armeniaca

1 fulla per litre



Foto: Víctor M. Vicente Selvas

Abricoquer.

Alfàbrega

Ocimum basilicum

1 fulla per litre



Alfàbega, basilicó, herba de mal prenyat.

Alzina

Quercus ilex

1 fulla i 1 flor per litre, 1 trosset d'escorça per 6 litres



Aglaner, aulina.