

# Torna la Festa de la Ratafia



La Festa de la Ratafia és un dels grans esdeveniments que es viuen a la Selva. ORIOL DURAN.

Ho expliquen la Carme Barbé i la Siseta Camps en una entrevista que recull el programa de la gran festa que any rere any omple els carrers de Santa Coloma de Farners. «Fer ratafia és una manera de viure, estàs tot l'any pensant a arreplegar herbes, vas caminant a certs llocs a recollir flors o plantes, prepares tots els estris per fer la barreja», diu una. «El que més m'agrada –diu l'altra– és que la casa s'omple d'alegria. Gent de tot el poble i de totes les edats em venen a veure, em demanen consell i fan ratafia amb mi. Em fan sentir estimada i em donen l'alegria de poder-los ensenyar el que jo vaig aprendre de la meva mare i la meva sogra. Saber que tot aquest coneixement seguirà i no es perdrà em fa molt feliç.» En aquest aspecte, Astrid van Ginkel, un dels grans noms de la botànica, que fa moltes dècades que treballa per la divulgació de les virtuts de les herbes i que serà nomenada confradesa l'honor de la festa, assegura: «La ratafia és cultura i poesia perquè és plena de colors i sabors. La cultura tradicional dona respostes al present i ens ajuda a interpretar les transformacions actuals. Té un pes i bagatge que significa passat, present i futur perquè la ratafia de l'any vinent no sabem com serà.»

Les tres ratafiaires coincideixen a no guardar el secret de l'elaboració d'un licor que, segons elles, té un punt de misteri i

màgia. Així, la Siseta Camps ha declarat que en els primers anys de la festa un productor de ratafia li va retreure que expliqués la recepta de la seva mare i la seva àvia a una senyora «perquè les receptes eren secretes i no s'havien de donar». Ella li va respondre que era un llibre obert per a tothom qui vulgui aprendre a confeccionar l'essència. La Carme Barbé es mostra convençuda que el que dona un punt especial al licor és l'herba de Sant Joan i remarca que «al final el secret és fer el que t'agrada i tenir una bona mestra, com la Siseta. I també molta pràctica, anar fent ratafia cada any, mirar què pots fer millor i anar ajustant la teva recepta.»

L'Astrid, per la seva banda, no té cap problema a fer pública la composició d'una beguda en la qual inicialment barreja anís i aiguardent, a la qual, segons ha publicat, afegeix: «marialluïsa, orenga, poniol, espígol, farigola, flor de saüc, fonoll, sajolida, romaní, espernallac, llorer, sàlvia, regalèssia, hisop calèndula, safrà... cinc nous verdes amb pela, tres peles de taronja i una de llimona. De les espècies hi poso anís estrellat, comí, cardamom claus, flor de macís, nou moscada, angèlica, vainilla, canyella, dictam de creta, gingebre. Ho barrejem en un pot gran de vidre i hi afegeixo l'anís a 40 dies a sol i serena».

La festa tornarà a omplir la capital de la Selva d'alegria i activitats. Qui els ho havia de dir a en Francesc Pla, en Josep Maria Casas, en Pep Solà, en Xavi Massó i tota la colla de joves que gaudien de la vida i l'amistat i van convertir una aposta lúdica i la reivindicació d'un licor dolç i oblidat en un símbol d'identitat, en l'espurna que va iniciar el renaixement cultural, social i polític d'una ciutat que ha sabut transformar. En el pròleg del llibre 25 anys de la Festa de la Ratafia, escrit per Marc Alsina, en Josep Maria Casas va escriure: «Els joves colomencs d'aquell anys vuitanta..., empesos per l'esperit de la renovació i a la vegada amarats d'interès per una celebració que s'esvaïa varen bastir una primera celebració divertida, a la qual es va donar continuïtat sense que en aquell

moment es pretengués transcendir més enllà d'un àmbit local, ni imaginar que, temps a venir, aquell festejament es convertiria en l'esdeveniment festiu en què s'ha convertit» Quatre dècades després, com escriu el batlle Joan Martí a la introducció del programa: «La ratafia és saviesa entre àvies i netes, és lluita contra la MAT i és diàleg constant entre persones civilitzades que lluiten pel progrés i la millora de la nostra societat.» Que la festa sigui grossa i la ratafia vagi de gust.

“

“

Publicat a:

-Especials 09-11-2022, Pàgina 2

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2214279-torna-la-festa-de-la-ratafia.html>