Reportatges | Francesc Canosa | Actualitzat el 06/01/2017 a les 18:49

Viatge al país de la medicina eterna

La ratafia és un licor medicinal, social, lliure i les receptes passen de generació en generació | El projecte d'envelliment actiu Recossira ha unit ratafia, gent gran i jove | Les ratafies del Pallars acumulen premis a nivell internacional

```
<style>
.contingutnaciodigital #columnanotigran .noticia h1 {
    font-size: 50px;
    line-height: 50px;
}
</style>
```

Tercera dimensió. Els pics punxen els núvols. La neu regalima com llet a les muntanyes que separen Catalunya i Andorra. Segona dimensió. Els boscos de pins fan surf al mar verd. Les obagues són un para-sol pintat de gebre. Primera dimensió. Araós (el Pallars Sobirà) obre la porta de la Vall Farrera. Entrem. Ensumem. Ja som dins d'una dimensió desconeguda. A veure... això? "Sajolida. És antioxidant, pot anar bé pel colesterol". Aquesta? "Flor de saüc, va bé pel refredat". I... "L'hipèric, alguns ho usen com antidepressiu". Àrnica, farigola, menta, camamilla, espígol... Més de 70 plantes. Veure. Olorar. Tastar. Aprendre. Recuperar.... Això és el Parc de les Olors d'Araós. Això és una perfumeria descapotable. Un bufet lliure de remeis. Una farmaciola de la natura. Zigzaguegen amb passes i paraules els seus conductors: Gemma Navàs i Pedro Zurita. Ens guien i ens enlairem.



Gemma Navàs i Pedro Zurita al Parc de les Olors d'Araós on creixen súper plantes per fer ratafia. Foto: Jordi Peró

1.225,5 metres d'altitud. Aquí les plantes són súper heroïnes. "Mira, aquestes durant una setmana han estat congelades", afegeix la Gemma. Un raig de sol espasa làser obliga a somriure a l'espígol. "I també passen calor perquè estan més a prop del sol", torna a afegir. Ho tenen tot en contra, oi? "Sí, a més hi ha molta pedra i les plantes han d'arrelar", com afegitó gairebé final. Però, s'enlairen. Són súper plantes. Ara reposen. Descansen. Agafen forces. Aquí i a altres boscos dels Pirineus i de Catalunya. Perquè a partir de la primavera les escollides tenen una missió. Saltaran en paracaigudes. I ho envairan tot. Elles, desenes i desenes d'herbes unides per la diferència, seran la capa que farà volar el licor més secret, medicinal, social i lliure: la ratafia (o retassia-ratassia com en diuen al Pallars). Olorem el futur. "La ratafia és una dissolució de les plantes amb alcohol, per extreure'n els principis actius. Per això la ratafia té un gust molt a herbes, molt potent. Les plantes són potents. I la ratafia és digestiva i es feia servir contra les malalties", diu la Gemma. I mirem cap a les teulades de regalèssia del poble.

Als pobles dels Pallars cada casa és una república independent. Fixem-nos a Araós. Una vintena de cases. Uns quaranta habitants. Cada casa té nom propi: Casa Aleixó; Casa Castís; Casa Jepó; Casa Peguera; Casa Xeranga... I darrere? Una farmàcia pròpia. "Abans cada casa tenia les seves herbes i un aplicatiu pel mal", diu la Gemma. I també cada casa feia la seva ratafia. La llibertat del bosc a una ampolla. Cada glop és un pas independent. Les herbes de la ratafia són un cub rubik, un trencaclosques, una clau encriptada. Al Pallars passen de generació en generació. Cada casa té la seva recepta. N'hi ha amb vint, trenta, quaranta, cinquanta... fins a cent plantes (herbes, espècies, fruits, flors...).. Per què es posa aquesta i aquesta altra no? I si posem aquesta?



Als pobles dels Pallars cada casa és una república independent. A la imatge, Sorre. Foto: Jordi Peró

Salvatge, silvestre, autòctona, blava elèctrica de cel pallarès, lliure: l'hisop. "Es feia servir com a planta desinfectant i especialment indicada per al tractament de les bronquitis i altres afeccions pulmonars. És una planta capritxosa. Només apareix en espais concrets. Es fa a fora de les ermites. ", diu la Gemma. I continua la seva fama de rampelluda, geniüda, independent. Damunt la parada d'hisops hi ha l'ermita de Sant Francesc d'Araós. Aquí hi ha la llavor: aquí va néixer el poble. L'ermita és del segle XI. Però l'arc de ferradura de la façana i l'absis desaparegut podrien ser d'una església del segle X. "Catalunya té mil anys, Araós ja hi era", resa un rètol a l'entrada del poble. La llegenda diu que la ratafia té també mil anys. Ara, moltes d'aquestes plantes, com l'hisop, ja hi eren. Com les padrines que les feien servir per curar qualsevol mal. "Les padrines ens podrien ensenyar moltes coses avui dia", diu la Gemma. Com et ve això de les plantes? Recorda. Recorda la seva padrina: que tenia moltes plantes. I ella de petita zigzaguejant. Anant d'una a una altra. Ensumant llibertat. Ensumant remeis. Mentrestant, el comtat de xemeneies independents d'Araós fumen.

A trenta quilòmetres també hi ha una xemeneia fumadora independent. A terra la mullena és un mirall del cel. El sol grata com un rasclet els tres gats. S'obre la porta de Casa Mestre. Arcalís (el Pallars Sobirà). Maria Vigatà (79 anys) fa un somriure de cistell de vímet quan ensenya el porronet. Ella és una súper padrina ratafia. Els poders: Al setembre es va casar el seu nét Òscar amb la Teresa. 140 convidats. Tots es van endur un porronet de beuratge màgic: la ratafia de la Maria. Ella i el seu marit, Josep Bigordà (90 anys), fan ullets de vidre quan miren el porronet. S'emmirallen. I veuen el seu nét que ara viu i treballa a Dubai. La ratafia és record. Clic, clic... Dringuen les copetes d'aquell vidre que sembla que sempre està a punt de trencar-se, però mai ho

fa. Xic, xic... Cau el líquid caramel envoltat d'una escenografia de mobles també de color ratafia. Salut! La Maria esclata a riure. "Ja m'ho diuen: "Ratassia de la Maria que ho cura tot".



Maria Vigatà i Josep Bigordà, a casa seva a Arcalís, davant de la ratafia que tothom desitja. Foto: Jordi Peró

El bosc és l'hospital. "Mira, mira, tot aquí", assenyala la Maria. Ella té el supermercat d'herbes davant de casa. Per Sant Joan les cull. Les deixa madurar tres mesos. Per la lluna vella d'agost ho cola tot. Per Tots Sants ja té la primera ratafia davant. Però sempre llibertat, independència. "Potser em passo amb les herbes, canvio molt", diu. Però tothom passa per casa seva. Taf, taf, taf, taf... El soroll d'un tractor pica a la porta. I la Maria l'obre amb un crit: "Que vingui a fer una copa de ratassia!". Apareix amb la granota verda d'extraterrestre treballador l'Albert Vilardell. Ramader. Un dels trenta habitants del poble. La Maria fa de balança: a la mà esquerra una copeta de ratafia; a la dreta una plata de bunyols de sucre. L'Albert s'equilibra a peu dret. La ratafia, al Pallars, és el passaport de l'hospitalitat. És un benvinguts. Passeu, passeu. Que casa meva és casa vostra. Si és que hi ha cases d'algú. La ratafia és una teulada per a tots: una xarxa social molt antiga. La socialització líquida de la llibertat individual per beure-la col·lectivament. La ratafia és tenir cura dels propers. Salut al segle XXI. Salut! "Ben bona és", diu l'Albert. I la Maria, amb aquell caràcter lliure, que no envanta res diu: "Vos dir?"

Anton Salvans: "Vols més llibertat que escollir una herba o una altra?"

Les copetes gairebé buides. Els gats narcotitzats pels raigs de sol. Culets de ratafia a l'aire lliure. El vidre ho veu tot. Veu que aquesta ratafia, sempre diferent, però sempre igual de desitjada, es va endur el 2011 el primer premi del Concurs de Ratafia del Pallars i cada any s'emporta un premi o un altre. Els culets de ratafia s'esfumen. La Maria riu: "Ja m'ho diuen sempre si me'n queda: "Què t'ha quedat ratassia? Sempre faig curt!"



D'esquerra a dreta, Anton Salvans, Maria Sebastià, Carme Bros, Joan Obiols, al Cafè Pessets de Sort, termòmetre huma del Pallars i també seu del Concurs de Ratafia. Foto: Jordi Peró

Cap igual. Colors, olors, sabors diferents. Quatre ampolles de ratafia guaiten amb mirada pròpia el calidoscòpic Cafè Pessets de Sort. Seu del Concurs de Ratafia del Pallars que es fa al novembre (participen 30-40 ratafies diferents). En aquest edifici modernista hi havia l'antic Hotel Pessets. Des del segle XIX. El Pessets podria ser capital del planeta: per aquí ha passat tothom. Ha vist bandolers, traginers, viatjants, polítics, artistes, exiliats... o Charles Yeager. Pilot nord-americà de la Segona Guerra Mundial. El seu avió va ser abatut a França. Va creuar els Pirineus fugint dels nazis. França, la llibertat. I va tornar la llibertat. Per això els sis mesos infantils que Antoni Salvans va passar a França li van canviar la vida. Des d'aleshores, a aquest nen de Sort de 1937, tothom li diu Anton. Clic, clic.

Carme Bros: "Això és una riquesa, per a grans i joves.

Implica sortir als camins, als prats, trobar les herbes. Implica contacte amb la natura"

Dringuen els vasets. Home lliure: "Vols més llibertat que escollir una herba o una altra?" Això fa. Camina. Camina molt per buscar herbes. N'hi posa 35, 40 herbes. Rebel·lia existencial: "No la vull fer cada any igual". Indòmit. Ell no beu mai la ratafia que fa. Insubornable. "La meva satisfacció és fer-ne i experimentar que és bona i aquella satisfacció me la transmeten a mi la gent que la tasta", diu. Clic, clic. I allarga el vaset. "Prova-la, dona!". "És bona, és bona", sentencia la Maria. Ell riu. Maria Sebastià. 86 anys. De Tírvia. Beu un glop del rebost d'infància. "La padrina feia ratassia, la mare feia ratassia. És una cosa medicinal. Si et feia mal la panxa et donaven una mica de ratassia. Et curarà", diu. Ara en fa ella. La seva ratafia té 15 herbes. Clic, clic. Prova-la. Joan Obiols: "És bona, és bona". De Perniu. Sempre n'havia vist fer a casa. I ell fa vint anys que en torna a fer. Posa més de 30 herbes. Clic, clic. Nil Escola. 22 anys. De Sort. Fa dos anys que en fa. Sempre n'havia vist fer a la família. Els tiets guarden arxius de receptes d'anys i panys. I ell va provant... aquesta herba, aquesta altra... I Carme Bros dubta quina ratafia agafar. Clic, clic. Salut!



"La ratafia és una riquesa per a grans i joves", explica Carme Bros, a punt de provar les ratafies dels seus alumnes del Taller de Ratafia. Foto: Jordi Peró

Carme Bros. Professora del taller de Ratafia de Sort. Dos dies de llibertat total. El primer els alumnes surten a buscar herbes al bosc. El segon s'elabora la ratafia. Clic, clic. Va tastant la ratafia dels alumnes. "Molt bona, molt bona", diu. Un altre glop: "Això és una riquesa, per a grans i joves. Implica sortir als camins, als prats, trobar les herbes. Implica contacte amb la natura", una altra glopada: "Aprecien que és un licor nostre, d'aquí". Un altre xarrup: "I quan algú vol oferir-ne

diu: "Tasta ratafia que és de casa...". Brindis per l'orgull socialitzat. Salut. Clic, clic. Com no, també fa ratafia. Salut i Recossira! Perquè ella també ha estat darrere de Recossira. I això és un brindis per la Salut!.

Mira la taula de ratafies del Pessets en pla general Artur Agulló. Arrossega la cadira cap endavant. I torna a glopejar la paraula màgica: Recossira. En pallarès vol dir vigilar, cuidar, tenir cura. Agulló és vice president de la Fundació Casanovas-Sansa. I la ratafia ha servit per repartir remeis per a la salut. Som el 2009. Comença el projecte Recossira. Mirem primer el mapa. Al Pallars Sobirà hi ha unes 7 mil persones. Més de 1.000 tenen entre 65 i 84 anys. Més de 300 més de 85 anys. Anem al Pallars Jussà. 13.600 persones. 2.600 tenen entre 65 i 84 anys. Més de 730 són més grans de 85 anys. Resum: solitud. Recossira atenia la gent gran des de l'envelliment actiu i saludable. Cada persona en funció de la seva necessitat: veure si s'alimentava bé; si anava al casal; si necessitava alguna petita reparació a la llar... I la ratafia? Clic, clic. "Una de les activitats de participació era lligar-ho amb la ratafia, amb aquesta tradició del Pallars d'anar traspassant el coneixement de les persones grans a la gent jove", diu Agulló. La ratafia eterna medicina social. Així sorgeix el taller de ratafia. El Concurs de Ratafia del Pallars I com, no: la Ratafia Recossira. Clic, clic.

Àngel Portet: "La ratafia neix com una coca-cola. És un remei pels mal posats de panxa, neix com un digestiu"

Ringgg... Darrere la porta que s'obre es fa la ratafia Recossira. Aquesta i desenes més per a clients personalitzats. Però aquí sobretot es fan 25 ratafies diferents i desenes de licors. Ringgg... Licors Portet. La Pobla de Segur. Des de 1883. Clic, clic. Carlos Portet deixa tastar ratafia a uns clients. "Es buena, és buena", diuen. I ell riu. Ringggg.... Darrer d'aquest negoci familiar, de la filosofia lleidatana del "brillo", de l'anar per feina, de l'R+D de la suor, d'obrir i tancar portes... Hi ha 21 premis internacionals als seus licors des del 2001. 15 per a les ratafies. Els han premiat a Londres, San Francisco, Brussel·les... Com diu Àngel Portet: "Des del reducte comanxe del Pallars". Sempre a l'atac.



Àngel Portet, envoltat de ratafies premiades internacionalment. Foto: Jordi Peró

Aquí han disparat amb el màrqueting del clic, clic. "Jo pensava que el meu pare estava sonat. Anava tot el dia amb ratafies al maleter. Ara també ho faig jo", diu l'Àngel. Clic, clic i Salut per tot el planeta. Parlem del pare. Joan Portet. Nascut el 1916. De Salàs de Pallars. Entra a treballar el 1949 fent societat am la família Ribera, que tenia l'empresa de licors. El 1952 adquireix el negoci. I.. clic, clic. Es troba dos alambins de destil·lació molt antics. Tot canvia. "El meu pare era una mica el Ferran Adrià dels licors i es va inventar un sistema de fer ratafia per parts", diu l'Àngel. Com? Doncs això. La ratafia sempre es macera: 40 dies de sol i serena. Els Portet una part de la ratafia la maceren: les nous verdes. I l'altra, les herbes, la destil·len. Eureka! I clic, clic. Són els únics. "Per què destil·la el meu pare? perquè el sabor de la destil·lació és més fi, però més persistent, amb molt poca destil·lació fas molts litres de licors. La nostra ratafia és la que té més alcohol de mercat, però és la més fina", diu l'Àngel. La destil·lació són les herbes del bosc dutes a l'ampolla. La realitat beguda. Ringggg.....



Licors Portet elabora desenes de ratafies diferents, alguna amb receptes el segle XVIII. Foto: Jordi Peró

Licors són colors. Centenars i centenars d'ampolles. Calidoscopi. Arc de Sant Martí. Pantone líquid. Però anem a veure l'exèrcit d'elit. Desenes d'ampolles de ratafia. Afilerades, endreçades, obedients. Totes semblen iguals, però no. "El problema de la ratafia és que té sabors diferents. No hi ha un gust únic", diu l'Àngel. El patchwork, el trencadís, el puzle, els cassigalls de la història de la societat de Catalunya simbolitzats i materialitzats en un licor. Ratafia és ratafies. El remei de la pluralitat, de la diversitat, de la col·lectivitat. La medicina del misteri. El secret de la memòria. L'enigma de la continuïtat. La descoberta. La sorpresa. L'espurna de la vida: "La ratafia neix com una Coca-Cola. És un remei pels mal posats de panxa, neix com un digestiu", diu l'Àngel. La Coca-Cola catalana de milers de fórmules secretes. Que hi poseu a la vostra? "Clau, canyella, anís estrellat, cardamom, farigola, romaní, marialluïsa, menta, tarongina, hisop, berbena, flor d'àrnica, angèlica, poliol... i unes quantes més", diu l'Àngel. Clic, clic i salut!

EL RETORN DE LA RATAFIA

La ratafia ha retornat. Bé, mai havia marxat. Però sí, sempre s'havia associat a un licor de gent gran, massa dolç... Ara les coses estan canviant. La ratafia s'està posant de moda, es gaudeix. La beu gent jove, es troba cada cop més a la carta de restaurants de tot Catalunya, a bars

musicals, el seu consum s'estén més enllà de les zones tradicionals i desembarca amb bon pas a Barcelona. Aquest licor està avançant per guanyar el premi de producte de proximitat i de país.

El mapa de la ratafia és també un mapa de Catalunya. La ratafia ha estat històricament arrelada a la Catalunya Vella: els Empordàs; la Garrotxa; el Gironès; la Selva; el Ripollès; els Pallars; l'Alt Urgell; el Vallès, la Segarra i les Garrigues. Això no impedeix que en altres zones se n'hagi fet o se'n faci. La demarcació de Girona és la gran productora i consumidora de ratafia. I Santa Coloma de Farners i Olot són els dos grans pols magnètics del licor.

La ratafia catalana és una indicació geogràfica protegida des del 1989. El pes social també es veu en les diverses fires i festes que tenen com a protagonista la ratafia: Santa Coloma de Farners; Besalú; Centelles; Igualada; Sort; Berga, Cardedeu... La ratafia també és molt comuna a la Val d'Aran (aigua de nodes); Occitània, Menorca, a l'Aragó, a Itàlia, França, i fins i tot a Suïssa, Polònia, Lituània; Austràlia i Bolívia.

La ratafia forma part de l'imaginari de Catalunya. Aquella ampolla que sempre hem vist a les cases. És un licor de casa. Per això la ratafia és un dels pocs licors que, encara, actualment moltes famílies catalanes elaboren artesanalment a casa seva. Provés de la barreja històrica de la destil·lació dels alcohols que van dur els monjos dels monestirs d'arreu d'Europa i de la saviesa de la pagesia amb la recol·lecció d'herbes. En l'alcohol es va trobar un poderós aliat com a extractor i conservador dels principals actius de les plantes medicinals. Aquest va ser el primer ús dels licors: com a estomacals, tonificants, aperitius, digestius. I els pagesos van aprofitar la saviesa dels monestirs i va començar a ser habitual l'elaboració de forma casolana per tal de guarir malalties. Fins avui que també serveix com a medicina social: pels àpats familiars, com a símbol d'hospitalitat, o com a licor per gaudir.



La ratafia catalana és una indicació geogràfica protegida des del 1989. Foto: Jordi Peró