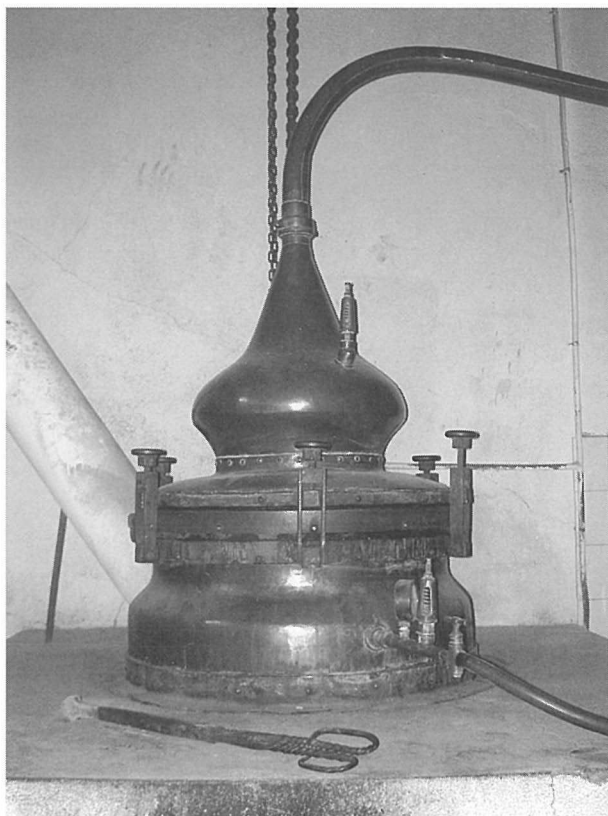


LA RATAFIA DELS RAIERS I ALTRES LICORS TRADICIONALS DEL PIRINEU

Àngel Portet*



La tradició de l'elaboració casolana de licors al nostre país té, en la ratafia, el seu exponent més estès i diferenciador. Aquest costum ha fet que algunes fassines, habitualment familiars, apostessin per la ratafia com a licor emblemàtic i, en alguns casos, aquesta beguda tan nostra ha estat la raó de ser i el producte que ha permès la subsistència d'aquestes indústries.

Aquest és, si més no, el cas de la fàbrica de licors que des del 1883 funciona a la Pobla de Segur (Pallars Jussà), regentada, en dos períodes diferents, per les famílies Ribera i Portet.

Cap a 1880 quan els germans Josep, Baldomero i Antonio Ribera, de *cal Col·lector* del poble de Conques, al Pallars Jussà, es van traslladar a la vila de la Pobla de Segur, on al

cap de tres anys tenien ja en marxa una petita destil·leria per a l'elaboració d'aiguardents i licors. Anys més tard, Josep Ribera traslladà la fàbrica a l'actual emplaçament, a l'antic carrer del Vall, avui conegut com a avinguda de Sant Miquel del Pui.

L'any 1949, en Joan Portet entrà a fer societat amb els descendents d'en Josep Ribera i, el 1952, comprà la resta de l'empresa. En l'actualitat són els seus fills Àngel i Carlos, els qui continuen l'elaboració dels licors tradicionals.

No entrarem a explicar les vicissituds viscudes al llarg d'aquests més de 120 anys de vida de l'empresa, que no es podrien concentrar en aquest escrit. Sí que val la pena remarcar, però, el paper cabdal de l'elaboració de la ratafia en la seva història.

Quan en Joan Portet esdevingué propietari de la totalitat del negoci, féu una aposta decisiva per la fabricació de la ratafia com a licor diferenciador i característic entre els seus elaborats, molt nombrosos en aquells anys en què encara existien els licors a doll o «granel», on la venda era per raons de qualitat, preu i proximitat geogràfica, i en què les marques no tenien el pes que tenen avui dia. En aquells anys, la fàbrica elaborava més de 5 tipus diferents de brandi, el mateix passava amb l'anís —tal vegada els dos productes estrella—, s'anava extingint l'elaboració de rom, producte avui altre cop de moda, i es produïen tot un seguit de licors avui desapareguts, coneguts amb el nom de cremes —de cacau, de cafè, de menta, d'ou, de taronja...—, a més del també desaparegut licor estomacal.

Com deia, l'aposta per la ratafia consistí a elaborar un producte arrelat a la tradició casolana de la comarca, intentant donar-li un sabor i un *bouquet* amb personalitat, però molt ben conjuntat, on no hi sobresortís cap de les més de 25 plantes que en formaven part, a fi d'obtenir un paladar agradable per a una majoria de públic consumidor. A més, contràriament al que era tradició en la ratafia casolana, la maceració de les nous tendres i les plantes quaranta dies a sol i serena introduí la destil·lació de les plantes en alambí com a mètode per aromatitzar i donar gust al licor, obtenint un producte més afinat que les ratafies fetes només amb maceració. Encara avui, en les modernes fires creades al voltant del món màgic de la ratafia, especialment a la de Santa Coloma de



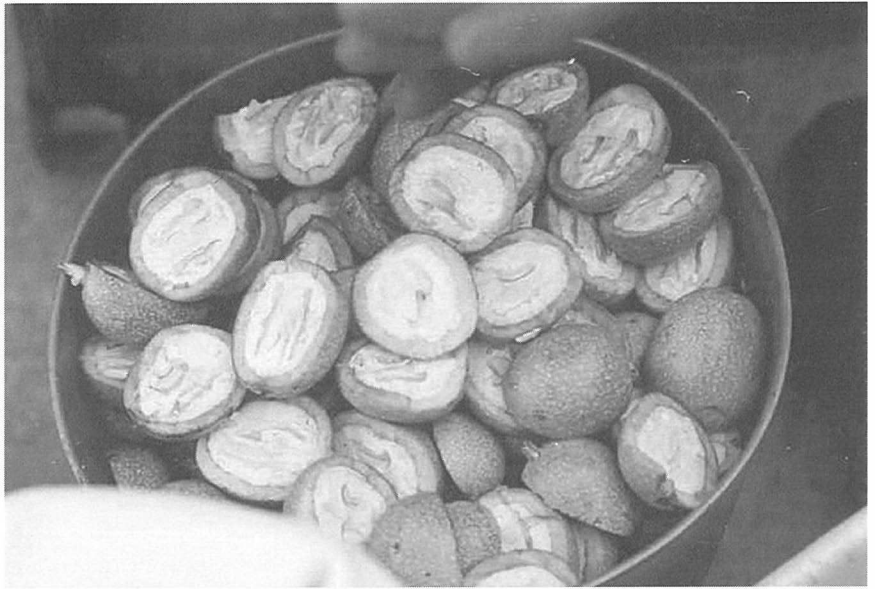
5

PARLEM DE...

Farners, però també a Besalú i a Centelles, són molts els visitants i consumidors que en tastar la Ratafia dels Raiers, la troben «molt fina». Hem de creure que aquesta apreciació és deguda a aquesta especificitat en el procés d'elaboració, ja que la graduació alcohòlica de les diverses marques provinents de comarques diferents del nostre país sol ser la mateixa.

L'altre gran encert –en aquella aposta decidida envers la ratafia feta a mitjan segle XX– fou batejar el licor amb la marca «dels Raiers», en homenatge al fustaire i raier Àngel Boixareu, de casa Martí de la Pobla, pare de la muller d'en Joan, la Pilar, que havia continuat la tradició de la seva família de l'explotació dels boscos pirinencs i el transport de la fusta per les aigües dels nostres rius. Entrats al segle XXI –després de més de 25 anys de celebració de múltiples activitats dedicades a la recuperació i a la difusió d'aquest ofici secular, que l'han fet reviure i l'han donat a conèixer a les noves generacions, obtenint la Diada dels Raiers, que té lloc cada primer diumenge de juliol a la Pobla de Segur i al Pont de Claverol; el reconeixement com a Festa Tradicional d'Interès Nacional–, pot semblar obvi haver triat aquesta marca tan arrelada a la tradició familiar. Malgrat això, estic segur que en els anys 50 i 60 quan es va escollir, una època en què ningú parlava al Pallars dels raiers –desapareguts feia més de trenta anys, eren tan sols un record en la memòria dels descendents, però desconeguts i gairebé oblidats a nivell de carrer–, ni els més optimistes de la nostra família podien somiar amb una difusió tan potent del fet raier, que fa que la marca avui sigui molt més propera a la gent que ho hauria estat si no hagués existit tot aquest moviment.

Al cap d'uns anys, quan arran d'una reforma legislativa fou prohibida la venda de licors a doll, la Ratafia dels Raiers ja tenia en l'àmbit del Pirineu un nom, un prestigi i un mercat, i fou el licor que permeté mantenir en funcio-



Les nous verdes són un dels secrets d'una bona ratafia.



nament la fàbrica en uns anys molt durs per a tot el sector licorista que provocaren el tancament de nombroses fàbriques.

Amb l'entrada de la nova generació a treballar en l'empresa, ara fa uns vint anys, s'ha intentat continuar potenciant la Ratafia dels Raiers com a licor emblemàtic, posant a la vegada al mercat nous productes, adaptats als nous temps, que han cobert el buit deixat per aquells licors de sempre.

En aquesta darrera etapa no s'ha volgut perdre mai de vista l'estreta vinculació amb el territori pirinenc i s'ha intentat anar innovant amb licors lligats a aquestes comarques, molt especialment la Val d'Aran, fet que ha portat a etiquetar alguns dels licors utilitzant la llengua occitana pròpia d'aquesta part del Pirineu. En aquesta línia, el primer licor fou l'aigua de nodes, a la qual han

seguit els licors de cassís, el de fruits del bosc i el d'aranyons o *granhons*.

Una molt estudiada elaboració, amb una acurada selecció de les plantes i altres matèries primeres, s'ha acompanyat d'unes presentacions força estudiades amb models d'ampolles especials, per tal de fer atractius els productes als possibles compradors, tant pel que fa al continent com al contingut.

Tot seguit trobareu una petita explicació dels ingredients, sistema d'elaboració i aplicacions gastronòmiques de cadascun dels licors que s'elaboren actualment a la fàbrica de Can Portet de la Pobla de Segur.

La Ratafia dels Raiers és un licor elaborat amb la maceració de nous tendres i la destil·lació de 25 plantes aromàtiques, arrels i espècies (maria llúisa, menta, hisop, àrnica, cardamom, clau, romaní,

berbena, melissa, anís estrellat...), amb un 29% de volum d'alcohol i un contingut de sucre de 275 grams per litre.

Com s'ha dit, continua la tradició d'aquest licor, fet durant segle a les cases de pagès de la Catalunya interior i de muntanya, seguint una antiga recepta, recu-perada per en Joan Portet.

Es recomana prendre-la després de menjar, amb gel o bé freda. És també un excel·lent complement a la cuina en rostits o en salses com la samfaina, i també per elaborar postres amb fruita o pastisseria.

L'«Aigua de Nodes ara jançana dera Val d'Aran» es pot equiparar a la ratafia aranesa. És doncs, també, un licor digestiu d'igual graduació alcohòlica, amb una mica menys de sucre, elaborat a partir de les nous tendres i altres plantes, que incorpora l'arrel de genciana, la qual li dóna el seu bouquet característic, un xic amarg.

Recull la tradició dels licors casolans de la Val d'Aran, on s'elabora a les cases des de molt antic macerant nous i plantes en aiguardent o en rom.

Es recomana prendre-la després de menjar, freda de la nevera o del congelador. Es pot utilitzar també en la cuina i en pastisseria. És molt recomanable fer-ne cigalons o *carajillos*.

El Licor de Cassís dera Val és un altre licor tradicional de la Val d'Aran, fruit de la adscripció occitana d'aquesta vall pirinenca. Es tracta d'un licor de baixa graduació alcohòlica, tan sols un 16% de volum d'alcohol, elaborat a partir de les fruites del cassís o groselles negres.

Es recomana prendre'l com aperitiu barrejant-ne unes gotes amb vi blanc (*kir*), cava o xampany (*kir royal*) o vi negre (*cardenal*). També en vas petit fred. Serveix per elaborar salses acompanyant plats de caça o postres, i especialment el gelat de bescuit o vainilla.

El licor de fruits del bosc és un licor que reuneix els sabors i aromes de fruits diversos: gerds, maduixes, cassís, aranyons..., amb una graduació alcohòlica de 16% en volum.

Es recomana prendre'l després de menjar fred o del temps. Serveix per elaborar salses i pastisseria, i acompanya molt bé el gelat de nata. S'envasa en dues versions: la catalana, amb la marca Licor de Fruits del Bosc Els Fallaires i l'aranesa, «Licor de Fruts deth Bòsc dera Val».

El «Licor de Granhons dera Val» és un altre dels licors tradicionals de la Val d'Aran que es feia a les cases, des d'antic, macerant els *granhons* o aranyons en aiguardent. El seu grau alcohòlic (29% vol.) i el seu contingut de sucre (300 grams per litre) el fan una beguda amb personalitat pròpia, diferenciada del seu licor germà, el patxaran de Navarra. Es recomana prendre'l després de menjar, gelat. Serveix també per elaborar postres i acompanya molt bé el gelat de nata.

Com sigui que el mercat i els consumidors d'avui en dia són cada cop més exigents, cal estar constantment investigant i intentant innovar també en aquest camp de l'elaboració de licors tradicionals. Fruit d'aquest treball és la recent posada al mercat del primer producte d'una nova línia de destil·lats. Es tracta d'un aiguardent de 40% de volum d'alcohol aromatitzat amb bolets, concretament amb ceps o siurenys, barreja de tradició i modernitat, al qual seguiran alguns altres en els quals encara s'està treballant per donar-los el punt just de tots els seus ingredients.

En resum, més de 120 anys d'història al voltant de l'elaboració dels licors tradicionals del Pirineu condensada en unes quantes ratlles. Probablement, una història amb molts punts en comú amb altres fassines del nostre país.

* Àngel Portet, és ratafiare i elaborador de licors tradicionals. La Pobla de Segur (Pallars Jussà).



En Joan Portet davant la col·lecció d'ampolles de ratafia.



Gravat d'Enric C. Ricart destinat a l'etiqueta per la colònia d'una antiga farmàcia de Vilanova i la Geltrú en temps de la Segona República.



administradors o paborde d'altres confraries o administradors de festes patronals. A la instal·lació de Can Quintana, la casa museu de Torroella de Montgrí, en una exposició permanent sobre la sardana es passava repetidament la curta filmació d'un aplec a l'ermita de Falgars, efectuada l'any 1922, en què s'hi mostrava, entre altres coses, dos administradors que feien la capta de diners en el llevant de taula. Mentre un portava la safata, l'altre dispensava líquid sobre els donants amb una morratxa. No sabem si contenia encara aigua aromàtica o era ja aigua de Colònia.

Aquesta transició de l'aigua perfumada a la colònia ha estat paulatina i inapel·lable, perquè la solubilitat de les essències en l'aigua és molt feble, per això surt un producte de perfum prim i limitat. D'altra banda, en un medi exclusivament aquós la seva estabilitat és molt minsa i, per tant, és un producte que dura poc un cop ha estat

preparat. L'aigua perfumada presenta l'avantatge que no irrita els ulls ni les pells sensibles, mentre sí que ho fa la colònia. Per contra, l'esperit actua com un conservant de caducitat il·limitada.

Tanmateix, la substitució de l'aigua d'aroma per colònia es va fer en una festa emblemàtica en la perfumística ritual com és la de Sant Roc a Arenys de Mar, en la que els macips, colles de nois armats amb morratxes recobertes d'alfàbrega, ruixen la gent amb aigua olorosa alhora que recullen donatius en diner, però també en libacions i menjades. Cada grup cobreix una part definida de la població i va acompanyat de música, generalment un flabiolaire, que anuncia la presència dels macips en els estrets carrers de «Sinera». És una festa votada que va néixer a principis del segle XVII amb motiu d'una pesta. D'uns anys ençà l'aigua olorosa és preparada amb aigua de Colònia diluïda amb aigua corrent.

En altre temps l'elaboració de colònia havia estat una pràctica casolana molt estesa perquè l'aigua de Colònia envasada era un producte de luxe i, com a tal, consegüentment gravada, producte utilitzat més com a regal, pràctica aquesta que encara es manté, que no pas com un bé de consum. La que es gastava correntment era també dispensada a la menuda per adroguers i perfumistes, alguns dels quals practicaren la venda a domicili periòdicament. També era elaborada i venuda a la menuda per farmacèutics i apotecaris.

Per a la preparació casolana de la colònia es podien utilitzar olis essencials o essències que s'adquirien en petites quantitats als farmacèutics o apotecaris i a casa es barrejaven amb l'esperit de vi i l'aigua, que era preferible que fos de cisterna, és a dir, de pluja, perquè la barreja final no quedés opaca o tèrbola, cosa que succeïa quan l'aigua era de pou o de la xarxa pública.

També es practicava una modalitat més laboriosa que es basava en l'extracció dels perfums directament de les plantes, principalment de les mates d'espígol, les quals eren tallades en fragments molt petits abans de ser posades en maceració amb l'esperit, que després es colava. L'espígol és de la família de les lavàndules, del llatí *lavare*, perquè ja llavors es feia servir als banys.

Ultra la fabricació de colònia, l'espígol s'ha usat a nivell popular en bossetes i petits poms que es col·locaven a les calaixeres i arma-



GANXETS.NET

Ganxets, grallers del Baix Camp · tel.639020328 · www.ganxets.net · info@ganxets.net

ris per donar bona olor a la roba i conservar-la, evitant així la presència de fongs, que es detecten per la característica olor aromàtic.

Durant segles l'espígol també ha servit per escampar-lo dins de les esglésies, com ho ressenya el Baró de Maldà en el seu famós *Caixa de sastre*. Això es feia per paliar els mals olors, conseqüència de les tombes o vasos en què s'enterrava gent notable, dins del propi temple, i també el mal olor a causa de la suor i les aglomeracions en els oficis de les festes assenyalades, que majorment cauen a l'estiu coincidint amb la floració de la planta. Jacint Verdaguer, poeta enorme, li va dedicar aquests versos:

Mos brins
son fins i drets,
com ciriets
de la pradella.

Nois, colliu-ne
i espargiu-ne
per la capella!
Daran encens
al Déu que, immens,
fa trono d'ella,

i bona olor
a qui, de cor,
sos pecats plora
i els peus hi adora
del Salvador.

Noiets, colliu-ne,
d'aire espargiu-ne,
que estan en flor!

L'omnipresència de l'espígol en les contrades mediterrànies que caracteritzen el nostre territori, presència que també es dona a l'interior a excepció del Pirineu, fa que també hagi estat explotat a nivell professional per extreure'n l'essència.

El senyor Fermí Escrig, castellonenc afincat a Vilanova i la Geltrú, regentava un cèntric taller de bicicletes on protagonitzava amenes tertúlies. Un dia li vaig sentir contar que en la seva infantesa havia vist a la Penya Golosa (València) com es collien i destil·laven en solució hidràulica allà mateix, a l'aire lliure, grans quantitats d'espígol, quina essència era recollida en garrafes de vidre.

En aquesta societat nostra que anomenem «de consum» la colònia

ha seguit el camí de tantes altres produccions casolanes i populars d'antany, com la matança del porc, la fabricació del sabó o la copiosa elaboració de conserves i confitures en el moment més productiu de les temporades agràries o pesqueres, quan el producte era baix de preu. Tot plegat ara ho trobem ben envasat segons normativa europea a les lleixes de les grans àrees comercials, i l'alcohol no n'és aliè, sigui en aigua de colònia, tònic, locions i perfums o bé en solitari, desnaturalitzat i ben carregat d'impostos.

Recentment he conegut gent jove interessada en aquestes elaboracions que aplega coneixements en treballs de camp o bé en manuals,¹ i recordo la meua àvia quan em feia anar a ca l'apotecari a comprar vint o trenta grams d'essència *añeja*, amb la qual elaborava la colònia que gastàvem tota la família.

Nota

1. WAPNIARSKI, Louis; SELVA, Joan. *Elaboració casolana de productes de perfumeria*. Barcelona: Edicions Aquari, 1982.

rodasons

Música amb arrels

Dissabtes, a les 10:15 del matí

TV 3
La teva