

Auca de la ratafia

2005 Lletra i il.lustracions: Ramon Cuéllar i Sorribes

Assessorament: Joan Vilamala i Terricabres



1. És com un brou casolà, i un licor ben català.



2. Tres bisbes l'han batejat "Rata fia" li han posat.



3. Vet aquí l'etimologia de la nostra Ratafia.



4. En llenguatge de veïnat: un aiguardent adobat.



5. Si vols ser ratafiaire fes-ne, que no costa gaire.



6. Sembla que són les més velles les receptes d'en Rosquelles.



7. Dona Francisca Pastells ens ho diu sense cabdells :



8. Cinq litres d'alcohol bo posats en un garrafó.



9. Amb herbes de bosc i prat, fruits i espècies del mercat.



10. Poniol, molt apreciat, saüc, anís estrellat.



11. Fonoll, arrel de malví, gengibre, clau, romaní.



12. L'orenga i la farigola, la nepta, i remenderola.



13. Pela de llimona fina, espigol i tarongina.



14. De marduix tot un brotet i plantatge de l'estret.



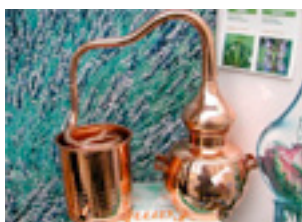
Amb camamilla i canyella, també menta, herba estrella.



16. I pela de nou tallada, i un pessic de nou moscada.



No en cal pas un gros grapat, n'hi ha prou amb el que trobat



18. Un i altre ingredient juntament amb l'aiguardent,



19...han d'estar a sol i serena durant una quarantena.



20. Filtra aixó ben macerat i guarda-ho embotellat.



21. I ja tens aquest licor que arrenca de l'antigor.



22. A la sobretaula es beu, a casa o a l'ateneu.



Acompanya'l amb les neules, o millor les nostres teules.



24. Fins té virtuts remeieres, la ratafia, de veres!