

Auca de la Ratafia

1. És com un brou casolà,
i un licor ben català.
2. Tres bisbes l'han batejat.
"Rata fiat" li han posat.
3. D'on ve 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. Cinc litres d'alcohol bo
posats en un garrafó.
9. Amb herbes de bosc i prat,
fruits i espècies del mercat.
10. Poniol 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,
espígol i tarongina.
14. De marduix tot un brotet
i plantatge de l'estret.
15. Amb camamilla i canyella,
també menta,l'herba estrella.
16. I pela de nou tallada,
i un pessic de nou moscada.
17. No en cal pas un gros grapat;
no féssim un disbarat!
18. Un i altre ingredient,
barrejat amb l'aiguardent,
19. ... han d'estar a sol i serena
durant una quarantena.
20. Filtra això ben macerat
per guardar-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.
23. Acompanya'l amb les neules,
o millor les nostres teules.
24. Fins té virtuts remeieres,
la ratafia, de veres!

Ramon Cuéllar / Joan Vilamala, 2006