

ALTRES 9 novembre 2023 2.00 h

**EL RECORD DE JOAN VINYOLI, POETA QUE VA ESTIUEJAR
MOLTS ANYS A SANTA COLOMA HA PORTAT A DIFERENTS
COL·LECTIUS A IMPULSAR LA CREACIÓ D'UNA RATAFIA
QUE HONORA LA MEMÒRIA DEL POETA**

El dolç vent d'aram



*L'etiqueta de l'ampolla mostra un acurat disseny que remet a de la proposta **CEDIDA PER LA CONFRARIA DE LA RA***

M. TORNOS /P. LANAOS

El vincle que el poeta Joan Vinyoli va establir amb el paisatge de Santa Coloma de Farners ha estat l'origen d'una nova ratafia. Diferents col·lectius del poble, encapçalats per la Confraria de la Ratafia, han sumat esforços per fer possible la fabricació de la Ratafia d'aram, el que significa un pas més en el reconeixement popular del poeta.

Vinyoli va estiuejar durant la seva infantesa i joventut a Santa Coloma de Farners. El vers iniciàtic “I la natura em crida” posa de manifest la comunió que va establir amb l’entorn natural de la població. Nascut a Barcelona, just quan començava la gran guerra europea, aquest crit és el del desvetllament poètic propiciat per la natura

**Un massa
ardent xarop
d’herbes de
juny em vas
posar a la
copa del
comiat, que
em vaig
quedar
morint de set
de tornar a
veure’t.**

colomenca en aquells lluminosos estius que donarien pas a una tardor rica en fruites del bosc i en experiències sensorials. Aquest trànsit de l’estiu a la tardor va inspirar al poeta la felicitat imatge del *Vent d’aram*, publicat el 1976, i un punt d’inflexió en la seva obra. Anys més tard escrivia aquests versos en el poema *El viatge*: “Un massa ardent xarop d’herbes de juny em vas posar a la copa del comiat, que em vaig quedar morint de set de tornar a veure’t.”

Sens dubte, aquest “xarop d’herbes de juny” al·ludeix a la ratafia. Vinyoli va viure al carrer Beat Dalmau, on va compartir veïnatge, en els anys 1930-1936 i també esporàdicament després de la Guerra Civil, amb la Francisca Pastells, reconeguda bosquerola i elaboradora de ratafia. El seu licor era conegut per tot el veïnat, a qui proporcionava productes de la terra i d’elaboració pròpia. És raonable pensar que la primera vegada que el poeta la tastés fos justament la ratafia de la Francisca.

La seva presència en aquests versos seria una de les moltes surgències del ric imaginari colomenc dipositat en la seva memòria. I tot això passa aquest any 2023, quan se celebra el centenari de la biblioteca que el poeta va freqüentar i que ara porta el seu nom.

Olors i sabors tardorals

La Ratafia d'aram pretén establir un pont entre el poeta nascut a Barcelona i les moltes persones que, com la Francisca, van estimar i estimen aquest territori i el viuen en plena comunió. I tot això passa aquest any 2023, just quan se celebra el centenari de la biblioteca que porta el nom de l'autor de *Vent d'aram*.

La fórmula de la Ratafia d'aram ha estat ideada per la cooperativa La Sobirana i ens la presenten com una ratafia tardoral, on destaquen herbes com el tomanyí, la farigola, l'orenga, el fonoll i el saüc, així com encenalls de l'escorça d'arbres d'aquests boscos, de manera que la fórmula sintetitza el paisatge colomenc que va inspirar el poeta.

L'etiqueta de l'ampolla mostra un acurat disseny que remet al rerefons literari de la proposta, mentre que el tap de suro de l'ampolla ens evoca les alzines sureres, i el vidre blavós ens recorda el blau recolliment crepuscular d'aquestes muntanyes.

La Ratafia d'aram ens proposa, per mitjà de Vinyoli, un viatge pel paisatge que entre els estius del 1922 i el 1935 va fer que despertés la seva vena poètica i passés, en paraules del mateix autor, “les millors estones de la meva adolescència”.