

Pels camins de la Garrotxa

Caminar és molt saludable i una de les millors maneres de conèixer el país. A Catalunya hi ha una tradició excursionista de més de cent anys que ha donat, entre altres fruits, una notable quantitat de guies, llibres, revistes, fulletons, fotografies, diapositives, films, vídeos, exposicions i programes de televisió. Tots ells, quan surti publicada aquesta ressenya múltiple, ja s'hauran analitzat a Ripoll en el curs del II Congrés Català de Cultura Tradicional Catalana. A les comarques gironines, i a la Garrotxa especialment, aquest fet assoleix, per la raó del seu entorn, unes dimensions més que considerables.

El Centre Excursionista d'Olot, del qual són membres molt actius en Joaquim i en Josep Agustí, té més de mil socis. Omple en moltes de les seves sortides tot un autocar i ha assolit, amb l'Embardissada i les 24 Hores de Muntanya, un renom que ultrapassa les nostres fronteres. Aquestes marxes, com moltes altres que es fan a les nostres comarques, i les exposicions fotogràfiques que realitza han servit per recuperar molts camins i llocs oblidats que ja formen part de la nostra memòria col·lectiva.

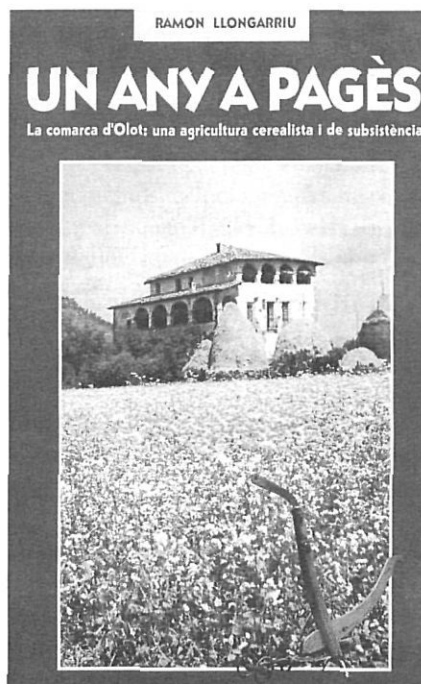
La creació del Parc de la Zona Volcànica de la Garrotxa, l'any 1985, ha servit, entre altres coses, perquè es publicàs l'any 1994 una primera guia del parc amb quinze itineraris marcats en el mapa adjunt, dels quals se n'han senyalitzat fins ara 9, tasca que a França està molt més desenvolupada i a la qual s'haurien d'esmerçar força més recursos si es vol potenciar realment el turisme de muntanya. Aquesta guia és bàsica perquè la gent pugui practicar l'excursionisme amb la normalitat que sigui desitjada.

Però ha estat la Carme Simon qui, sota el nom de Llibres de Batet, ha anat

publicant una sèrie de llibres sobre la vegetació, els ocells, els mamífers i la cuina. Cinc títols d'una col·lecció de guies molt ben presentada i, aquest Nadal, ha publicat un segon llibre d'en Ramon Llongarriu, ja n'hi havia publicat un altre sobre la Vall del Bac i el seu entorn.

Amb la presentació impecable que els caracteritza, aquests llibres van traçant una sèrie d'itineraris pels diferents indrets de la comarca, il·lustrats cadascun amb precioses fotografies en color de mossèn Josep Ma. Melció, el capellà de Riudaura. Contenen, també, un mapa molt clarificador i un gràfic amb les alçades i les distàncies, precedits per una introducció i un mapa de situació.

En Gonçal Portabella, barceloní instal·lat a la Garrotxa des del 1983, que s'ha dedicat des de llavors al guiatge de grups per tota la comarca, ha estat membre del Servei de Guies del parc. Ha elaborat materials pedagògics per a escoles i ha escrit la primera de les guies, a la qual



PORTABELLA i MOLIST, Gonçal.
Itineraris per la zona volcànica de la Garrotxa.

2a ed. Llibres de Batet. Carme Simon, editora. Olot, desembre de 1994, 51 pàg.
(Guies dels Llibres de Batet; 1)

AGUSTI i BASSOLS, Joaquim.
Excursions matinals des d'Olot.
2a ed. Llibres de Batet. Carme Simon, editora. Olot, desembre de 1994, 43 pàg. (Guies dels Llibres de Batet; 2)

PUJIULA i RIBERA, Jordi.
La Vall de Bas i Riudaura.
Llibres de Batet. Carme Simon, editora. Olot, 1995, 60 pàg.
(Guies dels Llibres de Batet; 3)

PUJIULA i RIBERA, Jordi.
Olot.
Llibres de Batet. Carme Simon, editora. Olot, 1995, 76 pàg. (Guies dels Llibres de Batet; 4)

AGUSTÍ, Joaquim; AGUSTÍ, Josep.
Excursions matinals des de Santa Pau.
Llibres de Batet. Carme Simon, editora. Olot, 1995, 52 pàg. (Guies dels Llibres de Batet; 5) Fotografies de tots cinc: Josep Ma. MELCIÓ i PUJOL

LLONGARRIU, Ramon.
Un any a pagès: la comarca d'Olot: una agricultura cerealista i de subsistència.
Llibres de Batet. Carme Simon, editora. Olot, 1995, 122 pàg.

no hi ha els horaris, encara que tampoc hi fan falta perquè solen ser espais de temps curts.

Tant en Joaquim Agustí com en Jordi Pujiula són metges, però aquest segon, a més, és psiquiatre i ha publicat altres llibres sobre Olot i la comarca que comparteixen l'amenitat i la rigurositat. Aquests darrers cinc anys també ha publicat la sèrie de fotografies Olot. Imatges per a la memòria, en cinc volums, dignes d'ésser mirats i llegits pausadament, igualment com les guies que aquí comento.

Amb la companyia d'aquests llibrets, caminar o passejar en bicicleta, millor que en cotxe, per Olot, Riudaura, la Vall de Bas i Santa Pau, i aviat per la Vall de Bianya i la Vall del Brugent, serà tot un plaer i molt saludable tant per al cos com per a l'esperit, ja que us permetrà de gaudir d'una gran quantitat de detalls i matisos dels camps, boscos, rius, volcans i muntanyes, igual com de les cases, masos, esglésies i castells que constitueixen la Garrotxa, amb les seves llegendes, històries, costums, festes i tradicions.

El llibre d'en Ramon Llongarriu té, com molts de llibres que es publiquen avui, dues lectures. Una primera i agradable visió de les fotografies en blanc i negre, procedents d'una quinzena d'arxius particulars, amb uns peus de foto breus però suficients. Ens permet fer-nos una idea força clara del pla de Baix i el pla de Dalt d'Olot, marc en el qual se situa la narració. També ens dona una visió de la manera com vestien, menjaven, jugaven, rentaven, llauraven, sembraven, mataven el porc, segaven, batien i com tractaven el bestiar la gent que hi habitava a la primera meitat d'aquest segle, abans que la mecanització de les feines del camp i l'emigració afectés, d'una manera definitiva, aquells verals. Els temes del vestit i de la matança del porc són els que, des del punt de vista gràfic, hi surten més ben representats.

Però el text que forneix el guió, al començament i al final de cada capítol i al peu de cada plana, va acompanyat d'un dibuixet al·lusiú a un motiu rellevant de la vida de cada mes de l'any agrícola, que comença el mes de novembre. Constitueix un record tan viu i complet del calendari del pagès olotí que la seva lectura és molt recomanable per a tot-hom que tingui un mínim interès per la memòria històrica i, molt especialment, per als escolars.

Més de 150 mots, ressaltats en negreta en el text i recollits al final en un vocabulari, palesen que és un treball fet amb el mateix amor i la mateixa cura amb què Pompeu Fabra, Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll confeccionaren els seus respectius diccionaris. No hi manquen molts dels dialectalismes que esmenta, però hi afegeix accepcions pròpies, sobretot en el tema del procés d'elaboració del pa, com batre, forniment i diversos tipus de pa.

Joan Fort i Olivella

La gastronomia dels volcans

MOLI, Domènec.

La cuina volcànica.

Associació d'Hostalatge de la Garrotxa. Olot, 1995, 175 pàg.

Amb una certa curiositat, hem començat la lectura del llibre que, amb el títol que encapçala aquestes ratlles, ha escrit el senyor Domènec Moli, un alt-empordanès –de Castelló d'Empúries, concretament– resident a la capital de la Garrotxa per motius laborals i familiars.

Com tants altres, Domènec Moli ha conegut la comarca, l'ha visitada i ha acabat estimant-la. És, en realitat, un garrotxí més, però dotat d'un esperit crític i d'un temperament d'aquells que no es casa amb ningú.

D'antuvi, Domènec Moli divideix el seu llibre en dues parts ben determinades: els productes, per una banda, i els restaurants, de l'altra, encara que, en aquests darrers, hi trobem inclòs el capítol de les receptes.

Entre els productes que l'autor considera bàsics per a l'elaboració d'una cuina garrotxina, tenim: el blat de moro, els cargols, les castanyes, els escarlots, el fajol, els fesols, els naps, la patata, el porc, el senglar i les tòfones. En principi, sembla que hi són tots, que no n'hi falta cap, encara que potser, filant molt prim, podria afegir-

s'hi l'aviram domèstica de les pagesies (pollastres, gallines), o la caça –el senglar a part– com, per exemple, els conills, les perdius, les becades i altres volàtils, o la pesca –parlem concretament de les truites– en certs moments tan abundants en alguns rius i rieres de l'Alta Garrotxa.

Però els productes més utilitzats en la cuina volcànica, sí que hi són, com es demostra en l'índex de receptes: 11 d'escarlots, 10 de fesols, 10 de naps i 24 de porc, totes amb diverses variants. Com a mostra d'aquesta cuina volcànica, citarem la Carbonada «Cruscat» i per la seva originalitat el «Formatge de la Garrotxa amb mel de castanyer», dos plats que tan sols anomenar-los ens fan sospirar de gana.

I com aquests, tants d'altres: el «Saltat de bolets (escarlots) i botifarra esparracada», les «Mongetes de Santa Pau amb cansalada i carn de perol», l'«Ànec amb salsafins», el «Paupetó de llom amb verdures de la Garrotxa», el «Senglar amb naps i castanyes», el «Rellom amb tòfones de la Garrotxa i escarlots»... i altres delícies culinàries insuperables la relació de les quals no s'acabaria mai.

El llibre s'acaba amb una extensa relació de restaurants garrotxins –vint, en total–, amb les receptes dels plats bàsics de llurs cartes. No hi són tots els que hi ha, ni hi ha tots els que són. No direm pas que n'hi sobren, però sí que podem assegurar que n'hi falten. Donem-hi, si voleu, un cop d'ull.

Per raons que ens són desconegudes, no trobem en el text cap restaurant de l'Alta Garrotxa. No es parla enlloc de Rocabrú que, malgrat que pertany al municipi de Ripoll –per qüestions purament administratives–, és una població tan garrotxina com

