

instal·lacions de la Mútua Metal·lúrgica, la silueta del turó de Burriac es comença a entreveure per entremig dels pins; prenem el camí de l'esquerra de primer pla i, més endavant, de baixada forta. A l'esquerra ens queda el turó de la Brolla d'Abril i, més endavant a la dreta, una urbanització de Cabriels; arribem a una cruïlla de camins, agafem el de l'esquerra, passem pel damunt de la font Picant de Cabrera, arribem al coll de Burriac, i des de aquí per un dels corriols ens enfilarem al Castell de Burriac situat a 401 metres d'alçada: magnífic mirador sobre una bona part del Maresme. Deuria ser per aquest domini de vistes que fou escollit pels avantpassats per situar un poblat ibèric i més tard, un castell del que avui encara es poden veure les restes de la torre mestra, les sitges, les arcades i diverses dependències. El castell de Burriac data del 1023 i pertanyia als comtes de Barcelona. Després de descansar i gaudir d'aquests moments retornem al coll per fer la baixada fins a la font Picant d'Argentona.

Recorregut aproximat: 18'5 Km.

Alfons Garcia

28 de febrer

Caminada pels voltants de Montserrat

Actes de Renovació de la Flama de la Llengua Catalana-99).

Joan Arenas

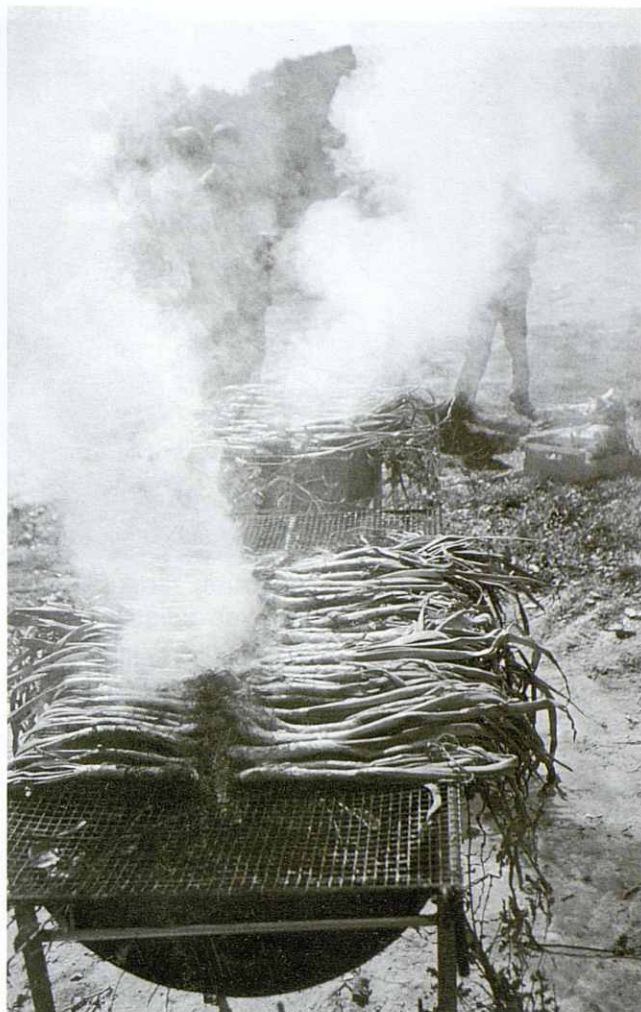
7 de març

La calçotada a Ca la Patina de Perafita

"Cada terra fa sa guerra" diuen al país dels meus ancestres, aquell país on els pescadors es menjaven les garroines, que nosaltres anomenem erçons, qua era absolutament necessari i no hi havia res més, i que ara s'ha convertit en una menja original i cobejada.

Així també tradicionalment, sobretot a les terres de Tarragona, cada any quan arriba l'època en què les cebes treuen el cap i es poden collir, és l'hora dels calçots, planta que es va fent de la pròpia ceba quan el pagès acreix el crestall i, al capdavall, surt la planta més allargada que els ceballots.

De les comarques tarragonines, sobretot de la vila de Valls, ens arribaven les imatges, curioses al principi per a nosaltres, amb la gent preparant grans graelles a la plaça, coent cebes. Aquest fet rar d'antuvi, poc a poc es feu familiar i, com tantes altres coses del nostre temps, reduint les distàncies, també hem intentat d'anar-nos-el apropiant. Els tarragonins normalment tenen ja preparades grans piles de llenya, sensibles a les necessitats i el nombre de gent que participarà a la festa, car d'una festa es tracta qualsevol diada amb aquesta menja. Estenen la llenya al terra, encenen el foc,



Calçots al foc. Foto M. Boter

mentre posen ordenadament els calçots, l'un al costat de l'altre en grans graelles; n'hi ha que tenen a punt somiers arranjats per poder disposar de major superfície de cuita. Quan crema amb gran flama aleshores es posen a sobre i couen fins que el calçot esclata, es treuen i s'emboliquen, normalment en paper de diari per no perdre l'escalfor. Mentrestant al morter es fa picada i amb la salsa, queda apunt la calçotada, tanmateix un nou complement es posa a taula, el qual la gent d'aquesta terra s'estima, fa i competeix per la genuïtat. Els vallencs, vilanovins i la gent de Sitges sabrien explicar-nos la delícia d'aquesta menja.

Asseguts a taula és qüestió de posar-se un bon pitet o tenir un bon pols i control a l'hora d'enlairar-lo i anar enfilant cap a la boca amb mestria.

Amb l'Agrupació Excursionista de Granollers, que celebrava els setanta anys, com cada any preparam la calçotada; tanmateix no anem a fer-la a les tradicionals comarques del sud, ni ens quedem a vora casa, al Vallès, triem més al nord, fem cap a Osona per seguir el ritual manllevat, que amb el temps, anem tenint també com a cosa nostra.

Després de Vic prenem la carretera a Sant Bartomeu del Grau, atalaiant sobre la cinglera, lloc tranquil que els veïns, segurament gelosos, volen conservar fins i tot els caps de setmana, desviant la gent fora del centre de la població, per un camí pedregós i irregular.