

Crítica

AQUILLUÉ, Xavier. *Jardins d'Empúries: La jardineria en època romana*. Girona/l'Escala: Museu d'Arqueologia de Catalunya-Empúries / Ajuntament, 2005. 123 p.

BARALDÉS I CAPDEVILA, Marissa; MORERA I BASULDO, Pilar. *Guia didàctica per a l'estudi de la comptabilitat general*. Girona: Documenta Universitaria, 2005 (2a ed.). 183 p.

BASORA ROCA, Xavier [et al.]. *Oportunitats per a la custòdia del territori als municipis: Guia pràctica per a ajuntaments i entitats locals*. Barcelona: Xarxa de Custòdia del Territori, 2005. 63 p.

BOADAS, Joan [concepte i direcció]; GIRONELLA, Anna [redacció]. *Girona: Convents i monestirs segles X-XIX*. Girona: Ajuntament, 2005. 169 p.

BOADAS, Joan; CASELLES, Lluís-Estève; GIL, Rosa M. *Girona, guia: Arxius, biblioteques, centres de documentació, museus*. Girona: Ajuntament, 2005. 207 p.

BONAMENTE, Giorgio; MAYER, Marc [eds.]. *Historiae Augustae Colloquium Barcinonense*. Bari: Edipuglia, 2005. 332 p.

BURCH, Josep [et al.]. *El fundus de Turisa entre el segle I aC i l'I dC: Arqueologia de dos establiments rurals: Mas Carbotí i Ses Alzines*. Girona: Universitat de Girona, 2005. 91 p.

CALABUIG, Jordi; CARRILLO, Inès; VILA, Josep [eds.]. *III Jornades sobre l'Alta Garrotxa: La ramaderia extensiva i la gestió dels espais oberts*. Girona: Universitat de Girona, 2005. 125 p.

CÀLIX, Judith; SOLÉS, Xavier; TORRADO, Llorenç. *El llibre del permil cuit*. Campllong/Barcelona: RBA, 2005. 32 p.

CALLÍS I FRANCO, Josep [coord.]. *Salvador Sunyer i Aimeric: Aproximació biogràfica*. Barcelona: Associació de Mestres Rosa Sensat, 2005. 124 p.

CAIZADA, Arcadi [et al.]. *Nines de la col·lecció Sallés-Pla*. Girona: Caixa de Girona, 2005. 47 p.

Per conèixer i per gaudir

FAURÓ, M.; MINOBIS, B.; MINOBIS, P.; SUREDA, M.; J. TREMOLEDA.

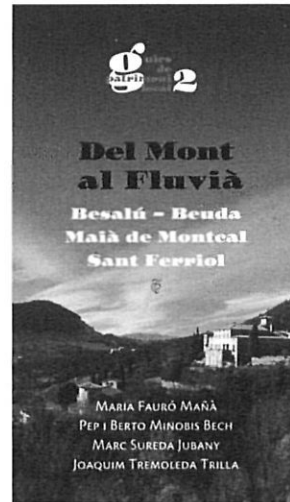
Del Mont al Fluvià. Besalú, Beuda, Maià de Montcal, Sant Ferriol.

Fotos: Josep Algans.

Diputació de Girona, 2005.

174 pàgines.

La col·lecció Guies del Patrimoni Local que edita la Diputació s'ha ampliat amb un volum dedicat als municipis de Besalú, Beuda, Maià de Montcal i Sant Ferriol, que en el llibre es presenten units per un títol molt suggerent, *Del Mont al Fluvià*, referit als dos grans elements naturals que emmarquen geogràficament el territori tractat. Els seus autors són especialistes en camps diversos. Maria Fauró és tècnica en empreses turístiques; Pep Minobis, tècnic especialista forestal; Berto Minobis gestiona el Centre de Recuperació de Fauna del Parc dels Aiguamolls de l'Empordà; Marc Sureda és historiador; Joaquim Tremoleda, arqueòleg; Josep Algans, fotògraf; i Dani Roldan, il·lustrador. Com en l'anterior volum de la sèrie (*La Garrotxa d'Empordà. Lladó i Cabanelles*), aquesta guia sobrepasa els límits del que ofereixen habitualment els treballs d'aquest gènere i permet al lector aprofundir en molts aspectes del present i el pasat dels municipis, un atractiu que s'ha aconseguit sense dubte gràcies a l'heterogeneïtat dels autors.



Els continguts de *Del Mont al Fluvià* estan distribuïts en epígrafs temàtics com ara «L'entorn natural», «Síntesi històrica i econòmica» o «El patrimoni cultural». Si bé els capítols, en general, són molt complets, és en aquest últim on trobem un major desplegament de recursos i on el treball té un abast més notable. La combinació d'uns textos que aconsegueixen sintetitzar conceptes sense perdre rigorositat i d'uns recursos formals (fotos, plànols i dibuixos) tan abundants com ben resolts, converteixen aquest volum en una bona eina per conèixer i gaudir d'aquesta zona de les comarques gironines.

L'últim capítol consisteix en la descripció de quatre itineraris per fer a peu, en turisme o en vehicle tot terreny. És aquí on hem d'anotar l'únic defecte de la guia, atès que l'espai que es dedica a les rutes és

clarament insuficient, tenint en compte les possibilitats que ofereixen els patrimonis natural i arquitectònic que el lector ha conegut a les planes anteriors.

Ramon Esteban



Tot sobre l'allioli

GARCIA-ARBÓS, Salvador.

El llibre de l'allioli

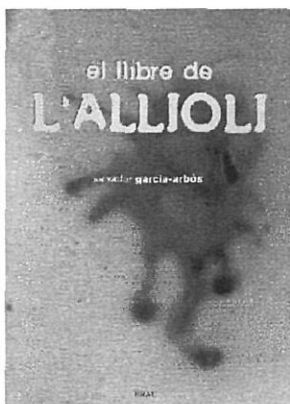
Fotografies de Francesc Guillemet.

Brau Edicions.

Maig 2005.

173 pàgines.

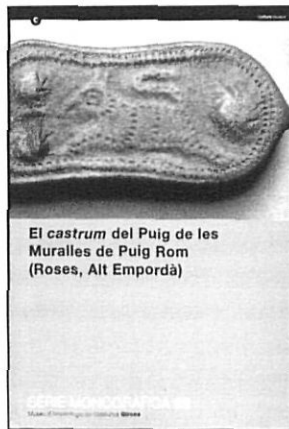
Sincerament: el meu organisme no tolera l'allioli. Tot i això, haig de dir que he tolerat molt bé aquest llibre sobre l'allioli. I ara miraré d'explicar per què crec que aquesta obra no m'ha tornat. El primer que cal dir és que la prosa gastronòmica de Salvador Garcia-Arbós és una prosa gustosa: tant la que trobem aquí com la periodística, no enfarfega i té un punt de picant que la fa molt llegidora. Però no tots els escrits de l'obra són de l'autor, també hi ha diversos col·laboradors, com Josep Valls o Joan Ferrerós (l'única nota negativa d'aquesta diversitat és que es repeteixen dades). Alguns d'aquests articles han aparegut en els opuscles de la Fira-Concurs de l'Allioli de Creixell, una fira que se celebra des de l'any 1991 i



on va néixer la idea de fer aquest llibre. Així, a més de ser el poble del famós bandit conegut com el Rellotger de Creixell, ja fa anys que s'ha convertit també en la «catedral de l'allioli». El principi inamovible sobre el qual es basteix el llibre és el següent: l'allioli, la salsa catalana més universal, és una emulsió d'all, oli, sal i una mica de vinagre o taronja agra, a l'hivern, per ajudar a emulsionar. I res més, perquè si hi ha ous, llavors s'estaria parlant de maionesa amb all. Partint d'aquesta premissa, el llibre està farcit d'una quantitat vastíssima d'informació sobre l'all i l'allioli. Tal com es diu al pròleg, les matèries consultades són diverses: gastronomia, agronomia, bioquímica, botànica, medicina natural, història, filologia, literatura... Així, s'hi poden trobar els antecedents de l'allioli (la primera referència és de l'escriptor llatí Plini el Vell), l'opinió que en tenia Josep Pla (de jove hi va «accedir moltes vegades», però de vell en va

renegar), la llegenda de la creació de l'allioli (en una barraca prop de Borrassà s'hi van trobar un de Banyoles que duia alls, un terrissaire de la Bisbal, un traginer d'Espolla amb dos mallals d'oli...), les virtuts medicinals de l'all (afrodisíac, antibiòtic, redueix el risc de càncer), i, és clar, la recepta bàsica de l'allioli (aquí s'hi llegeix que «es pot fer mirant la televisió»; cal dir això, en un llibre?) i un llarg —ocupa gairebé la meitat de l'obra— receptari de plats, amb l'all i l'allioli com a ingredients indefugibles (des del conill amb all i julivert fins al pastís de bacallà i favetes glaçades amb allioli de menta). Les fotografies, molt explícites, són un dels grans encerts del llibre, encara que, pel meu gust, serien més interessants en color: el groc verdós viu de l'allioli hi lluiria amb més força (desconec si el blanc i negre és una qüestió de pressupost o d'estètica). De totes maneres, es pot afirmar que a Garcia-Arbós el llibre no se li ha negat, al contrari, crec que li ha quedat força ben lligat (i a més, m'ha fet venir ganes de donar una altra oportunitat a l'allioli: potser seguiré un dels consells que dóna perquè l'all sigui més digerible i en trauré el grill amb molta cura).

Jordi Bonet-Coll



El Puig Rom desconegut

PALOL, Pere.
El castrum del Puig de les Muralles de Puig Rom (Roses, Alt Empordà).
 Museu d'Arqueologia de Catalunya.
 Girona, 2005.
 115 pàgines.

El poblat antic tardà del Puig Rom o Puig de les muralles, malgrat que era conegut des de final de segle XVI —el cronista Jeroni Pujades ja l'esmentava en la seva obra, on és anomenat amb el suggestiu nom de Puig Romà (l'identifica com un campament romà del segle II aC)— ha estat un dels grans desconeguts de l'arqueologia catalana fins avui. I això, malgrat que ha estat objecte d'unes primerenques intervencions arqueològiques l'any 1917 per part de la Junta de Museus, i en conseqüència és un dels primers jaciments catalans excavats per una entitat pública (Empúries tot just s'havia començat a excavar l'any 1908). És a dir, a la pràctica el jaciment

havia quedat inexplorat, excepte per dues petites intervencions més realitzades als anys quaranta i una breu campanya de neteja i aixecament planimètric del conjunt realitzada a mitjan anys vuitanta. A aquest fet, alhora, cal afegir-hi que els resultats d'aquestes actuacions no havien estat objecte de cap publicació de conjunt, de forma que l'únic resultat tangible era un breu article publicat als anys cinquanta i algunes breus referències disperses en distintes publicacions. En conseqüència, l'obra de Pere de Palol omple un important buit en la historiografia del nostre país, en el qual els jaciments coneguts d'aquest període no són excessivament nombrosos.

Pel que fa a l'obra pròpiament dita, aquesta s'estructura en set apartats, de mida i contingut desigual. En primer lloc, trobem un petit apartat introductor centrat en els antecedents a la descoberta del castrum. Immediatament després, en el segon capítol, l'autor passa a descriure de forma detallada la intervenció realitzada per Folch i Torres l'any 1917, la qual fins ara havia restat pràcticament desconeguda. El capítol tercer se centra en l'estudi de les excavacions dels anys 1946-47, que fins ara eren les més ben estudiades, alhora que fa una breu referència a la intervenció de l'any 1987. El capítol quart s'atura en l'estudi de la muralla que