



LA HOST
ADY XI • N° 6 • MARÇ 1997





Cerámica Gómez, S.A.
PAVIMENTOS CERAMICOS

CERAMICA GOMEZ, S.A.

Avda. E. Gimeno, 41-43 - Tels. 21 20 21 - 20 38 22 - 20 39 78

Telex 65637 AZGO E - P.O. BOX 416 - Fax (64) 20 35 60

12080 CASTELLON (España)

FABRICA:

Ctra. Ribesalbes, s/n - Tels. 21 99 99 - 21 97 00 - 12080 CASTELLON (España)

Sumari



ANY XI - N° 6

Redacció, Administració i Publicitat:
Cavallers, 36. Castelló
Març 1997

...

EQUIP DE REDACCIÓ

Josep Lluís Alè i Revest
Joan Agusti i Vicent
Emília Belenguer
Albert Sanchez-Pantoja
José Vicente Francisco
Jaime Alcón
Luis Toca
Juanjo Brea
Enrique Pardo
Manuel Gómez
Agustín García
Juan Pallarés
Vicent Gimeno
Josep Miquel Francés
Antoni Gascó
Adrian Segura
Mossén Joaquim Amorós

PORTADA

Ramón de Lladró

FOTOS

Ricardo Vicente
Agustín García
Enrique Pardo
Jaime Alcón
Arxiu de la Host

EDITA

Host del Castell Vell

COORDINACIÓ

Albert Sanchez-Pantoja

IMPRESSIÓ I DISSENY GRÀFIC

Logui, s. l.

DIPOSIT LEGAL

CS N° 44-1997

5 Salutació

Arrels Històriques

- 6 Crònica Reial
- 9 Trobem un altre Alcalid històric
- 10 Centenari del monument al Rei en Jaume I
- 13 Casa i Cort dels Reis d'Aragó

Cultura

- 15 El nostre homenatge a Arcadi Garcia
- 18 El campanar de Castelló
- 21 VI Centenari d'Ausiàs March
- 23 El Teatre Principal de Castelló

Gastronomia

- 24 Il Capítol General de l'Arròs i la Taronja
- 27 Decàleg de Promeses Solemnes
- 28 El Mal de la Fam
- 29 Fitero: IV Capítol del "Espàrrago"
- 30 Vilafranca del Penedès: CCCVII Capítol de l'Acadèmia Tastavins Sr. Humbert
- 31 Burgos: VIII Capítol "Morcilla Burgensis"
- 33 Lisboa: III Capítol Confraria do Azeite
- 34 Valladolid: II Capítol "Cofradia de los Vins y Viandas de Castilla y León"
- 35 Bilbao: VIII Capítol del "Vino y Txacoli"
- 37 Altsasu: IV Capítol de la Txistorra
- 38 Eibar: III Capítol del "Bacalao"
- 39 Donostia: III Capítol da Queimada
- 40 Peralada: XV Capítol de la Venerable Confraria de la Bota de Sant Ferriol
- 41 Donostia: XXI Capítol de la "Cofradia Vasca de Gastronomia"

La Host

- 43 Goigs de Sant Ro-ro. Patró de la Host
- 44 Activitats de l'any 1996
- 47 Gala dels Alcalds 1997
- 48 Els Alcalds del Castell Vell
- 51 La Nostra Patrona
- 53 Un Brindis que arriba ben lluny
- 55 Els sopars dels dimecres a la Host

La Festa

- 56 Pregó de la Host
- 57 La Nostra Festa
- 59 Gastronomia festera: La Carn Rostida
- 61 Associacions festeres amigues: Moros d'Alqueria
- 63 L'Ofrena a la Patrona
- 64 Programa de Festes Magdalena'97





Salutació

H

i ha un temps per a cada cosa, i ara és el temps de presentar el llibre de la Host 1997, agradable labor que em correspon fer cada any i he de dir que ho faig amb molt de gust.

O

rientem els nostres esforços a exposar ací, de la manera més completa possible, totes les activitats de la Host del Castell Vell durant els darrers dotze mesos.

S

om en el Xè. aniversari de la fundació de la Host i això es un alicient més per a tractar de millorar aquesta publicació i fer que responga plenament a les expectatives de la nostra associació.

T

radició, història, festa i gastronomia: tot això és el que ací trobareu i esperem que siga del vostre gust. Nosaltres fa deu anys que hi estem ficats i podem donar testimoni de moltes experiències gratificants. És qüestió d'animar-se... i endavant.

Josep Lluís Alé i Revest
Gran Mestre de la HOST



Arrels Històriques

C nòs estant en Borriana, vene don Pero Cornell en torn de Nadal, e hac comprat son conduit aitant com poc, e de l'als aduix sos diners, que mercat hi trobada hom de farina, e de civada, e de vi, que venia per mar: e cixim-nos de la terra, e romàs aquí don Pero Cornell ab aquells cent cavallers, e començaren a guerrejar a Ouda, e Mules, e a Uixò, e a Almenara, car no gosaven entrar pus enjús en terra de sarraïns, e feien de bones envalcades.

Jaume 3

Elibre dels Feits. Reg. 189



Crònica Reial

En el paràgraf 189 del Llibre dels Feits o Crònica de Jaume I, trobem al rei novament a Borriana, esperant reforços i aprovisionaments i passant probablement el Nadal en aquesta ciutat, fins a l'arribada d'en Pere Cornell.

Novament el Conqueridor, amb la seua referència explícita a la farina, la civada i el vi, ens demostra la gran importància que l'avituallament de la host tingué en aquella campanya. Tan bon punt va veure totes aquelles provisions ben segures dins de Borriana, el rei marxà ("e eixim-nos de la terra") probablement cap al nord, ja que el 20 de Gener era a Barcelona.

Assegurat el proveïment, la host reprèn les operacions i ataca les places fortes d'Onda, Nules, Uixó i Almenara, encara que es tracta més de fustigar l'enemic i depredar les seues collites i ramats, que no intents seriosos de conquerir uns castells massa bé defensats per a l'exigua força que tenia a Borriana en Pere Cornell.

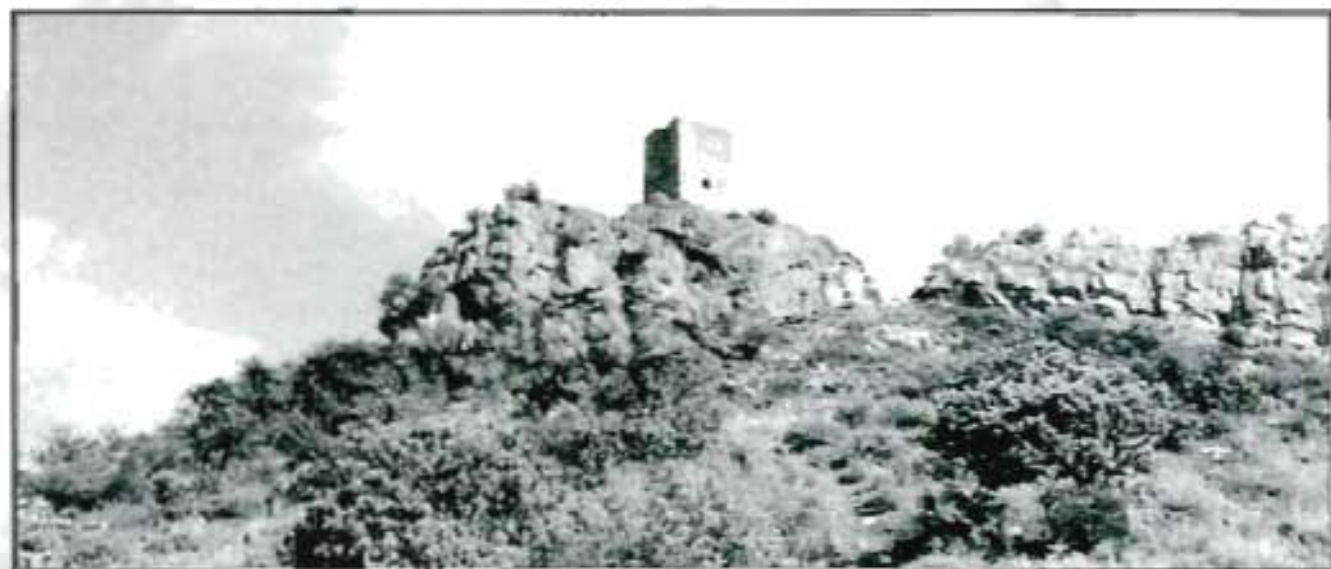
Aquesta insuficiència d'efectius és reconeguda i confirmada pel propi rei: "no gosaven entrar pus enjús en terra de sarrains".

Evidentment que amb cent cavallers i havent de defensar Borriana, no es podia comptar amb una força prou important com per aventurar-se profundament en territori musulmà.

Tot això canviarà radicalment quan, més avant, el rei torna amb reforços i conquereix la fortalesa del Puig, fortificant-la i establint una frontera segura, a la vista ja de València.

Amb la host reial fortament assentada al Puig i afeblits per les hostilitats i depredacions de les "cavalcades", els castells d'Onda, Uixó i Almenara aniran caent com a fruita madura en mans de Jaume I i l'escenari de la guerra es desplaçarà definitivament cap al sud.

Emília Belenguier



Nueva **Partner** de Peugeot

Te cambiará la vida



Fíjate qué poco cuesta cambiar de vida, con la nueva Partner de Peugeot.

Tendrás más dinero. Más tiempo. Más comodidad y amplitud. Trabajarás mejor. Y disfrutarás más de la vida.

- 5,5 litros a los 100 Km. (Diesel).
- 800 Kg. de carga útil. Mejor acceso a cabina.
- 3 m³ de capacidad de carga.
- 2,10 m. de longitud útil. (Furgón).

LEONAUTO

SU CONCESIONARIO PEUGEOT

Ctra. Nacional, Valencia-Barcelona
(Frente Hospital General) • Tel. 21 13 22
Avda. del Mar, 10 y 12 • Tel. 22 14 60
CASTELLON

VEHICULOS
COMERCIALES
PEUGEOT





Trobem un altre Alcaid històric

L'any 1995 deien en aquestes mateixes pàgines que havíem trobat documentats dos dels alcaids històrics del Castell Vell i prometiem continuar indagant. Enguany podem anunciar que la nostra recerca ha tornat a donar resultat positiu i un nou alcaid històric ha vingut a sumar-se als anteriors, i amb la circumstància afegida de que és més antic que els que ja coneixiem. En efecte, si Jaume Fivaller era alcaid l'any 1278 i Simó de Bonya ho va ser un parell d'anys abans, el nou alcaid Romeu Martí el tenim documentat en el càrrec l'any 1258 i degueren continuar amb aquesta dignitat durant alguns anys més, pel que es dedueix del text que hem trobat.

Però anem a pams, i vejam primer el text en qüestió: es tracta d'un albarà registrat a la Cancelleria Reial amb el nº Reg. 10, fol. 68, MF 152, en favor de Romeu Martí, per valor de 2.500 sous de València, en pagament a l'alcaid de Castelló per 500 ovelles que la corona havia robat, i un altre de 540 sous per 120 ovelles en compensació "d'aquelles que foren robades i agafades per la força de manament nostre".

El rei mana que Romeu haurà de tenir el castell, terme i rendes de Castelló fins que siga reembossat, i deduir anualment "les despeses i inversió dels quinze homes i quatre gossos, en lloc d'un home, que vos haureu de mantenir allí per la custòdia i tinença del castell". Una nota al final, ordena a tots els musulmans del terme que presten "serveis en treball d'aigua i de llenya".

O siga, que a més de tenir documentat un tercer alcaid històric, sabem que en 1258 la host del Castell Vell estava formada per 15 homes i 4 gossos. A la Host d'avui.



sense comptar els alcaids, hi som 14 homes i 13 dones (de gossos no en tenim cap), però tampoc no és cosa de posar-nos a fer comparacions.

El que sembla clar és que, a poc a poc, anem coneixent més coses dels antics alcaids de Castelló i de la Host del Castell Vell històrica. Com que el tema ens interessa molt i la sort (de moment) ens acompanya, resulta evident que continuarem buscant.

Albert Sánchez-Pantoja



10

Centenari del monument al Rei En Jaume I

Cap a 1856-1859 havia començat a definir-se "la Renaixença" com un moviment cultural i patriòtic que es consolidarà plenament a València a partir de 1878, amb la celebració dels primers Jocs Florals. Els impulsors de la Renaixença compartien l'objectiu de reviuire la vella memòria col·lectiva de l'antiga Corona

d'Aragó, recuperant la història i sobretot la llengua comuna a valencians, catalans i mallorquins, encara que tan sols com a simple objecte arqueològic i literari, sense cap altra implicació de caràcter polític. Per altra part, s'intenta per tots els mitjans divulgar el record de les figures senyeres i d'alt contingut simbòlic, venerades i compartides

**VENTA, REPARACION Y ALQUILER DE
MAQUINARIA PARA LA CONSTRUCCION**



SERVICIO OFICIAL



Saer

CALLE CISCAR, 4 TEL. 23 20 48 - FAX 23 82 62 • 12003 CASTELLON



conjuntament per tots aquests pobles.

Jaume I, fundador de Castelló en 1251, sempre havia estat objecte de veneració i respecte per part dels castellanencs. En aquest context, no és d'estranyar que el benemèrit sacerdot castellanenc Joan Cardona Vives deixés ordenat en el seu testament de 1883 que, amb la quantitat de quinze-mil pessetes, s'erigira una font o un monument a la memòria del rei Conqueridor.

En 1891, l'escultor Vallmitjana, per encàrrec de l'Ajuntament de València, acabava el primer dels monuments erigit a Jaume I en tot el País Valencià. Fou inaugurat entre solemnes festes en la Gloriera o Parterre d'aquella ciutat, el 20 de juliol.

L'Ajuntament de Castelló, no volent quedar enrere en la construcció del segon monument i per igualar-se al de València, activà les gestions amb els marmessors de Cardona Vives (mort un parell d'anys abans) a fi de complimentar la voluntat de l'illustre patrià. És clar que, com ja reconeix l'acord municipal de 20 de gener de 1892, els diners llegats no permetien "erigir-la tal com correspon a la grandesa d'aquell rei, ni tampoc l'estat de la hisenda pública no podia destinar grans quantitats a aquest objecte". Finalment es va acordar reduir-ho "a una estàtua de 2,25 m. d'alçada, posada sobre un pedestal que li correspon en importància i resguardat per sòlid i artístic enreixat".

L'estàtua, a instàncies dels marmessors, va ser encarregada a l'escultor castellanenc Josep Viciano Martí i el projecte del pedestal el va fer l'arquitecte municipal Godofre-

do Ros d'Ursinos.

Després de diversos ajornaments deguts a variades causes (de les qual no va ser la menor la quantitat de diners que l'Ajuntament va haver d'aportar per completar el cost total del monument) finalment es va fixar oficialment la

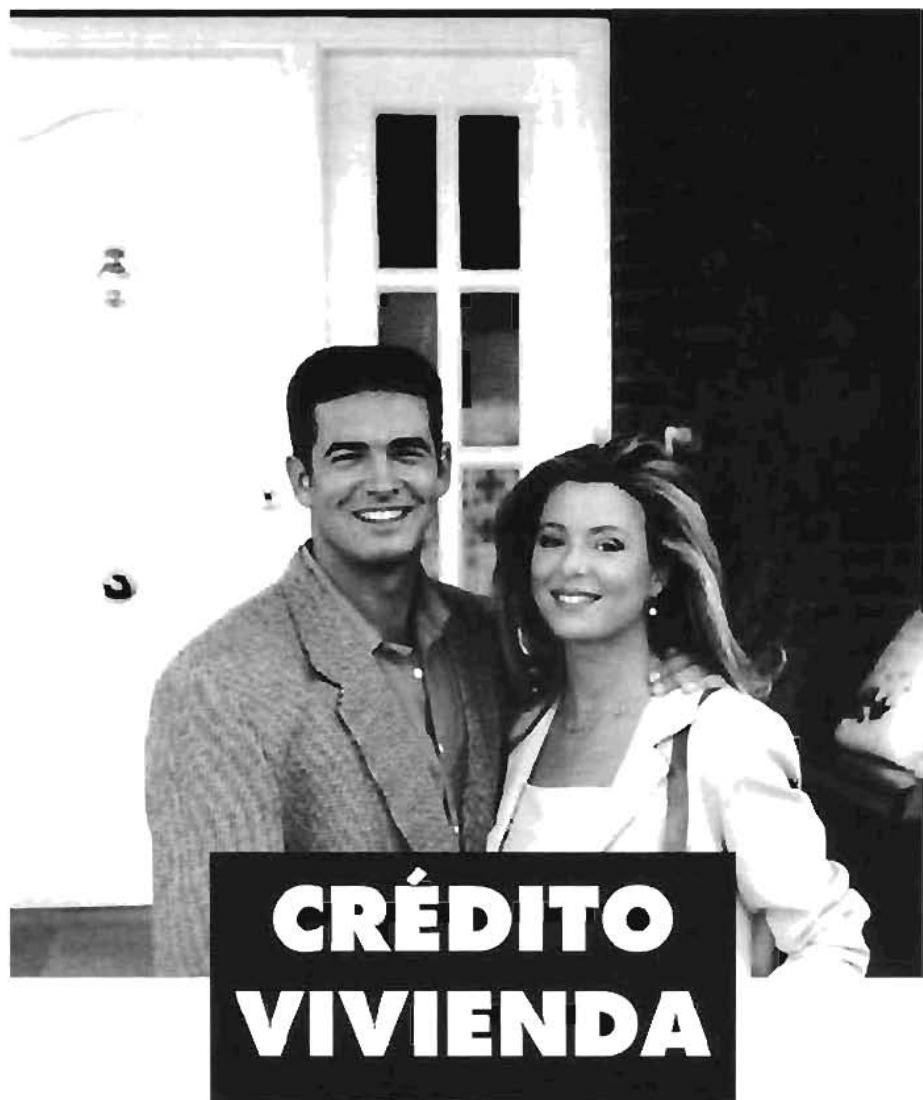
data del 20 de març de 1897, vespra del dia de la Magdalena, per a la inauguració del nou monument. I així es va fer solemnement.

Aquest monument (sense la reixa decimonònica i amb el pedestal reformat) és el que avui s'alça al centre de l'Avinguda del Rei en Jaume i el que enguany complirà cent anys.

En cent anys són moltes les coses que han canviat i el Castelló que envolta el monument actualment és molt diferent del que hi havia el dia de la inauguració. Però hi ha una cosa que no ha canviat gens amb el pas dels anys: la veneració i respecte del poble de Castelló envers el seu Rei fundador, i així es posa de menifest en els actes d'homenatge que s'hi fan en determinades efemerides (dissabte vespra de la Magdalena, 9 d'octubre i altres).

Enguany, amb motiu del centenari, el monument serà testimoni, una vegada més, de la bona memòria històrica del poble de Castelló.

Josep Miquel Francés



Aquí tienes la solución

iberCaja 

Castellón 1. Boyer, 8. Tel. (964) 25 27 12

Castellón 2. San Félix, 46-48. Tel. (964) 22 23 62

Castellón 3. Plaza Fadrell, 5. Tel. (964) 26 04 20

Castellón 4. Avda. Valencia, 42

(esq. Maestro Arrieta). Tel. (964) 25 12 80



Casa i Cort dels Reis d'Aragó

Als darrers segles medievals es generalitza l'expressió "Casa i Cort" per designar el conjunt d'oficis domèstics i administratius que voltaven el rei i que constituïen el petit nucli de l'aparell burocràtic amb que governaven palau i regne.

Darrere del concepte de Casa i Cort alguns experts diferencien dos tipus d'activitats: la "privada" i la "pública", encara que aquests conceptes tenen molt poc en comú amb la idea que avui tenim del que representa l'administració, més a prop del poble, i reservant la "privada" a portes endins del palau.

L'estructura organitzativa dels diversos oficis regulats en les ordinacions del rei Pere el Cerimoniós, per exemple, no arriba al caràcter orgànic ni a la gran vertebració estructural a que avui estem acostumats, però tanmateix es percep ja un intent de disposar-los al voltant de quatre oficis majors (majordom, Camarlenc, Canceller i Mestre Racional) i establir una jerarquia entre ells i els càrrecs inferiors. Com que el tema es faria molt llarg, avui descriurem únicament les funcions del Majordom.

El Majordom era el cap de la casa reial, restant sotmesos a ell "tots els oficis de nostra casa i de nostra i molt cara muller". En la pràctica, els corresponia tota l'àrea específica del servei de palau. Pere el Cerimoniós estableix "tres Majordoms majors", que exerciran respectivament quan el rei està a Aragó, Catalunya i València.

Duia el Majordom un pal, vara o bastó, en senyal d'autoritat i depenien directament d'ell els següents



oficis de la taula de palau i del seu abastiment: El COOPER, escuder noble que tenia per funció servir la beguda al rei i dirigir el protocol del servei. Tenia com a subordinats als BOTELLERS (que s'acuraven del vi i de l'aigua), el PANICER (que estava a càrrec del pa de la taula reial), el TRINXANT DAVANT DE NOS (escuder de llinatge que només feia que tallar el menjar del rei), el SOBRECUINER (escuder de llinatge

que dirigia la cuina i el trasllat de les viandes a taula), els ARGENTARIS (cuiners comuns), els ALGUADORS i els REBOSTERS.

Tenien també dins la seua àrea de competència els CAVALLERISSOS (a càrrec del MANESCAL i de dos escuders que s'acuraven dels "cavalls, quartagos i matxos", a més de les "selles, regnes i ferratges", alimentació i neteja dels cavalls.

Igualment depenien d'ell el FALCONER MAJOR i el seu equip de falconers, caçadors i els acuradors dels gossos. Un altre càrrec important sota la seua jurisdicció era el SOBRE-ATZEMBLER, que s'ocupava de les bèsties de càrrega

I, finalment, en depenien també els JOGLARS o TANYIDORS, dos menestrils, un tabaleta i un trompeta.

Cultura





El nostre homenatge a Arcadi Garcia

Amb ocasió del seu 70è. aniversari, la Host ha volgut retre homenatge al Dr. Arcadi Garcia Sanz, actualment professor Emèrit de la Universitat Jaume I i Degà Honorari de la seua Facultat de Ciències Jurídiques i Econòmiques, i un dels màxims exponents de la historiografia valenciana de tots els temps.

Vam contactar prèviament amb el professor Vicent Garcia Edo, company de treball de n'Arcadi, de qui vam obtenir tota la col·laboració que calia. Ens va fer una clara descripció del personatge, va facilitar-nos en un "currículum vitae" molt complet i ens va propiciar el contacte directe amb el propi Arcadi Garcia.

Com és habitual en persones de gran talla intel·lectual, ens vam trobar amb una personalitat senzilla, de tracte afable i d'una dimensió humana fora de serie. Vam acordar amb ell que l'homenatge el fariem el dia 5 de desembre.

L'acte va ser de gran senzillesa, tal com corresponia a la personalitat de l'homenajat. Després d'una breu presentació, es va projectar un video procedent d'un homenatge anterior fet a la Vall d'Uixò, en el que es fa un recorregut per la vida i la personalitat del doctor Arcadi Garcia.

Després, el professor Lluís Meseguer va glossar la figura i l'obra d'Arcadi Garcia amb l'amenitat i com-



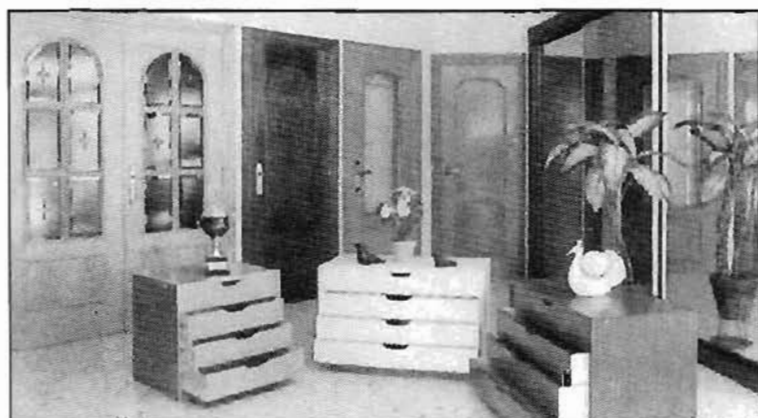
petència que en ell és habitual.

La Vice-rectora de la Universitat Jaume I, n'Assumpció Ventura, en representació del Rector, va expressar l'adhesió de l'ent acadèmic a aquest homenatge, al qual també es van adherir per escrit les següents entitats: Fundació Huguet, Col·legi d'Advocats de Casrelló, Acció Cultural del País Valencià i Federació de Colles de Castelló.

El propi n'Arcadi Garcia va prendre la paraula i ens va dirigir el que ell va anomenar "el meu sermó de costum", que en realitat va ser un cant apassionat a la cultura de Castelló, entesa com un obrir-se al món i evitar rancar-se en localismes empobridors.

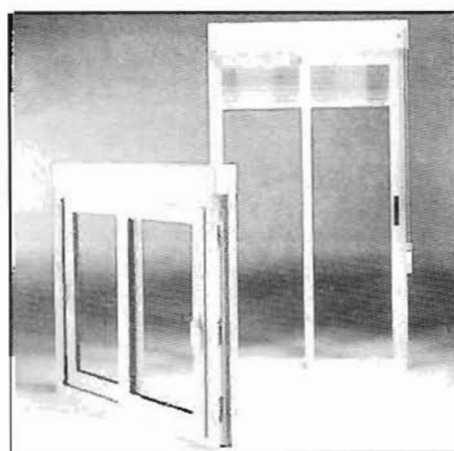
ANTONIO VIDAL

ALMACEN DE CARPINTERIA



- * MADERA
- * ALUMINIO
- * HIERRO
- * P.V.C.

SERVICIO EN EL ACTO Y POR ENCARGO
PUERTAS * VENTANAS * REJAS
CAJONERAS * ARMARIOS * PERSIANAS



COCINAS

**MAMPARAS
BAÑO**

ALMACEN Y DESPACHO:
Tels. 20 44 42 - 21 45 38
Calle Trinidad, 129 - 135 - Jover, 4
CASTELLON



17

També va defensar valors com la tolerància i el gust per la feina ben feta.

Va tancar l'acte el Gran Mestre de la Host, en Josep Lluís Alé, que va expressar a n'Arcadi l'agraïment per haver-nos donat ocasió de mostrar-li el nostre respecte i admiració. Va agrair també les adhesions rebudes, així com la col.laboració dels professors Vicent Garcia Edo, Assumpció Ventura i Lluís Meseguer.



I com a excel.lent remat a l'homenatge, vam anar al Casal de la Host i vam compartir sopar amb n'Arcadi Garcia i els altres professors participants a l'acte. La conversa de sobretaula, informal i relaxada, va ser un digne epíleg de la jornada.

Joan Agustí i Vicent

COLEGIO ILICIEO



CENTRO CONCERTADO

- * ESCUELA INFANTIL
- * PRIMARIA
- * E.G.B. (4º a 6º)
- * ESO

Teléfono 30 12 98



El Campanar de Castelló

Superats els segles XIII i XIV en els que calamitats com la fam, la sequera, la pesta i les guerres van ser freqüents, el segle XV mostra una tendència cap a la reconstrucció i recuperació, i a inicis del XVI l'economia tendeix cap a un capitalisme incipient, en el que elements tals com l'esperit de lucre, l'ajut de l'estat als particulars i, sobre tot, la preponderància creixent dels diners, comencen a manifestar-se i expliquen que un poble com Castelló, que en 1572 tenia 2450 habitants, és capaç de bastir uns monuments (la Llotja, l'Ajuntament, el Campanar) que èpoques posteriors no han estat capaces de superar.

Hom es queda bocabadat quan pensa en l'esforç, el treball, la il·lusió i l'esperit d'ambició que van posar aquell grapat d'homes per a bastir el més emblemàtic dels nostres monuments: el Fadri.

És a finals del segle XVI (fa ja 400 anys !!) quan les autori-



tats, per satisfer els desitjos del poble, inicien l'atrevida empresa de bastir al cost que fora l'arrogant i enlairada mole de la torre per a guaita i campanes. Els treballs van començar en 1591 i es van pagar de fons públics, sense que la Generalitat ni la Cartoixa de Vallecrist (administradora de la parroquial de Castelló), ni el clergat, contribuïren amb els seus diners a la considerable obra. Es per això que es va fer separada de l'església i l'únic propietari n'és el poble de Castelló.

Sota la direcció dels artífexs Miquel Jacobo i Jeroni Jover, i el mestre constructor Francesc Galiana, les obres van quedar finalitzades en 1604, i des d'aquell moment el municipi ha disposat d'ell, atenant a les reparacions, nomenant els campaners i no reconeixent més que una espècie de servitud a l'església per fer el toc de campanes al culte diví, com són misses conventuals, aniversaris i altres hores canòniques.

El campanar és del més pur estil toscà i consta de quatre cossos d'edifici simètricament separats



per feixons, que li donen varietat dins d'un conjunt visual harmònic i revestit de notable gallardia i esveltesa.

El material bàsic és la pedra de granit treballada en blocs rectangulars, de les pedreres de la serra de Tramuntana, a Mallorca, transportades en vaixells a vela i rem fins a les platges de Castelló. La seua notòria solidesa l'ha mantingut sense cap desperfecte des del seu origen, amb l'única excepció d'un llamp que deixà danys de consideració en el remat, que calgué reedificar segons un acord de 1656 en el que els Jurats decidiren afegir "una bola daurada de coure, que pareguera bé". Dins de l'esmentada bola, la gent del poble va posar els següents objectes: "Un lignum crucis, cera del Corpus, l'oració de Santa Bàrbara, relíquies de Sant Lleó, Sant Constanci, Sant Dionís, Sant Sebastià, Sant Vicent màrtir i Santa Benedita, a més de pasta d'agnus d'Innocenci II (amb tanta relíquia no es estrany que dure tant sense cap més desperfecte).

L'accés a l'interior es fa per l'única porta, estreta i no molt alta que dona a una escala de cargol bastant ampla, de 191 esglaons de 23 cm. d'alçada. Pujant 73 esglaons trobem la primera estança, on està el rellotge, que es va encarregar a Alexis Sanç, rellotger de Vila-real que el posà en funcionament en 1608. 24 Esglaons més amunt hi ha un habitacle de proporcions regulars que es destinava a presó d'eclesiàstics. I 25 esglaons més ens faran arribar al compartiment de les campanes, el més important en relació a l'objecte de l'obra.

La torre és de planta octogonal regular. Set costats tenen grans finestrals d'1,72 m. d'ample, on estan situades les campanes. El costat sense finestral l'ocupa l'escala i ostenta l'escut de la ciutat de Castelló.

Per pujar a l'explanada superior hi han 44 esglaons més, on apareix la inscripció "Jesús 1604". Al centre de l'esplanada i sota el temple de remat, es troba la campana més gran i antiga (data de 1604) i a dalt del tot, el penell. El penell es de grans dimensions (la part anterior té la forma d'un lleó de la mida d'un ase) i es va acabar de fer i instal·lar l'any 1860, pel mestre manyà de Castelló Simó Aznar.

Amics lectors, no em negareu que cal coratge, decisió i allò que s'ha de tenir per a bastir una obra d'aquesta magnitud amb les limitacions econòmiques, demogràfiques i tecnològiques del Castelló de fa quatre-cents anys.

Avui, amb la tecnologia, les institucions, els impostos, l'important creixement de la ciutat en extensió i població, ¿on són les grans infraestructures que necessitem? ¿on són els grans edificis que emblematitzen la nostra ciutat? ¿potser amb el transcurs del temps s'han anat perdent la força, l'entusiasme, el coratge i la il·lusió? ¿és que la sang que hem heretat dels nostres avantpassats s'ha anat aigualint?...

¿És que no estimem ja el nostre poble?

Demossen Ausias Marcj.
per la mort e sa mulier.

Quelles mäs q James perdonarē
Han ja sōput lo fil tenint la vida
De vos qui sou de aqst mō exida
Segons los fets en secret ordenaren
Tot quat yo vetx/e sent dolor metorna
Dant me recort de vos q tāt amaua
En ma dolor si prim/e bens seicaua
Se trobara que delit se contorna
Donchs dirara puys te qui la sostiga
Car sens delit dolor crex nos retnga

En cor gentil amor per mort no passa
Mas en aqll qui per lo vicis tira
La quantitat d amor dura no mja
La qualitat d amor bona nos lassa
Quant lull no ven clo toq nos piatica
Mor lo volez q tot per ells se guaya
Quin tal put es dolor sent molt straya
Mas dura poq l'esperit otestifica
Amor honest los sants amats fa cohue
Daqst vos am e mort nol me pot telue

Tots las voles qu m confusos cian
Se mostra clar per lluz obia forana



Ausiàs March, en el seu VI^e Centenari

Enguany es compleixen els 600 anys del naixement del més gran poeta valencià de tots els temps: Ausiàs March (Gandia 1397 - València 1459).

Sis-cents anys són molts anys, tants com per a que a molts valencians això d'Ausiàs March només els sona a nom d'un carrer, i no estarà de més recordar, encara que siga en forma esquemàtica, algunes dades de la vida i obra del poeta.

Cal dir, primer que res, que en la seua joventut Ausiàs March es lliurà a l'exercici de les armes i ja als 23 anys va participar amb Alfons el Magnànim a les guerres de Còrsega i Sardenya i posteriorment, sempre al servei del mateix monarca, a les campanyes de Nàpols i Sicília. El rei el va recompensar amb generositat i li donà el càrrec de falconer major.

Retirat de la vida militar, es va instal·lar a Gandia, on començà la seua producció literària en 1425. La primera característica que sorpren en la seua obra és que trenca la tradició dels poetes d'aquella època, que escrivien en provençal, i és el primer líric que utilitza el català com a llengua de poesia. El seu estil s'allunya també del virtuosisme tècnic i de la persecució dels elements que, segons la tradició d'aquells temps, conformaven la bellesa formal d'un poema.

El conjunt de la seua obra es desplega en una sèrie de cicles on s'agrupen els poemes de forma que



cada cicle constitueix una unitat de sentit.

"Plena de seny" (19 poemes), "Lir entre cards" (35 poemes), "Amor, amor" (12 poemes) i "Cants de mort" (6 poemes), configuren una obra poètica en que cadascú dels cicles persegueix finalitats diferents, però hi ha entre ells connexions que responen a l'evolució intel·lectual i humana del seu autor. El "Cant Espiritual", per exemple, transmet una trajectòria emocional on les úniques fites són els canvis d'ànim del poeta, i això és absolutament excepcional en aquella època.

Alguns d'aquests poemes han estat musicats pel cantant Raimon i això els ha donat una gran difusió a nivell popular, com és el cas de "Veles e Vents".

Diguem, finalment, que una de les característiques més rellevants de les composicions de March és el seu recurs a fer comparacions. L'adopció d'aquest sistema vol dir que el poeta escriu per a ser entès, perquè la poesia no és per a ell un simple complement de la personalitat o una galania floralasca, sinó un instrument d'auto-confessió i, fins i tot, d'auto-teràpia.

**Todo IVECO PEGASO
a su disposición
en el
CONCESIONARIO
exclusivo
AUTOMOCIÓN
LA PISTA S.A.
en Castellón**

Ctra. Valencia - Barcelona, Km. 61,7

Tlf.: 964/ 53 66 88 - Fax 964/ 53 64 26 - 12550 Almazora



IVECO
EL GRAN SALTO



El Teatre Principal de Castelló

L'estabilitat política del període de la Restauració va propiciar a Castelló un impuls constructiu que canvia en certa manera la seua tradicional fisonomia de vila de llauradors. I és en aquesta etapa florecent, quan es du a terme la construcció del Teatre Principal.

L'Ajuntament, per acord del 18 de setembre de 1878, va encarregar el projecte a l'arquitecte municipal Godofredo Ros d'Ursinos i el 16 d'abril de 1881 es va comprar l'hort de Cisternes (adjacent a la plaça de la Pau) per a emplaçament de l'edifici. Les obres van començar el 3 d'octubre de 1890 i van durar tres anys i mig.

El Teatre, de 1.600 m², presenta una estructura típica del neomodernisme eclèctic de l'època, de configuració classicista en la façana i neomudèjar al darrere, que combinava molt harmònicament amb les edificacions de la plaça de la Pau (algunes del mateix Ros d'Ursinos), oferint un individualitzat conjunt.

El pati és de 300 butaques, amb dotze llotges platea i vuit al primer pis, on també hi han butaques a la part frontal. Hi han, a més, localitats d'amfiteatre, banqueta i general, en dos nivells de la mateixa planta.

L'alçada total de la sala és de 16 m, i la volta és sustentada interiorment per arqueries i columnes metàl·liques, dins de la línia modernista imperant. L'ample escenari fa 18 m, de boca per altres tants de fons i el teló té 160 m² de superfície. Baix de l'entaulat hi ha fossat i contra-fossat. Per a l'accés hi han nou portes i onze escales. També existeix suficient dotació de camerins, guarda-robes, foyer, bastidors, magatzems, etc.etc.

Capítol important és també el de la decoració i pintures, on van participar els valencians Ricard Alòs Sierra i Pere Ferrer, així com els castellonencs Francesc Perez Olmos i Vicent Avinent Cortés.

La inauguració es va fer el 15 de febrer de 1894,



amb la sarsuela "El angel guardian", per la companyia del mestre Juan Elias.

Aquest Teatre, ja més que centenari, és una joia de l'arquitectura castellanenca. La seua harmonia de línies, les seues proporcions ponderades i la seua acurada, equilibrada i alegòrica decoració, el fan un autèntic prototipus del que deu de ser un Teatre.

Gastronomia



I Capítol General de l'Arròs i la Taronja

Amb l'experiència adquirida en l'edició de l'any anterior, la planificació del II Capítol es va fer amb més seguretat i confiant plenament en la capacitat de la nostra Confraria.

L'acte de presentació a la premsa d'aquest II Capítol va comptar amb la col·laboració del mestre cuiner Jose Ignacio Navas -Iñaxio per als amics-, que ens va delectar amb cogollos, espàrrecs, "chuletones" i altres meravelles de la gastronomia navarresa.

I va arribar el dia 1 de Juny, data programada per al Capítol.

A l'hotel Voramar, on esperava el nostre comitè de recepció, van anar arribant les confraries, i cap a les 19 h. erem tots al Casal de la Host, fent la copa de germanor. A les 19,30 va sortir la marxa cívica, que pel centre de la ciutat es va dirigir cap a l'Ajuntament: Orden del Sadiago d'Astúries, Alubia de Tolosa, Anchoa de Donostia, Bóta de Sant Ferriol d'Empordà, morcilla de Beasain, Patata de Alava, Txistorra de Sakana, Vino y Txacolí de Bilbao, Vinos y Viandas de Castilla y León, i les castellonenques Bacalao i Orden del Yelmo de Mambrino, formaven el



seguici multicolor que tancava la nostra Confraria amb els convidats.

Al Saló d'Actes de l'Ajuntament, Joan Agustí va pronunciar el seu magistral Pregó de l'Arròs i la Taronja, finalitzat el qual i amb el cerimonial de costum, vam investir confreres de número a Fina, Agustin, Isabel, Ricardo i Modes. Els confreres de Mèrit van ser: Eduard Puig i Vayreda, Carles Cusi i Cusi, Julià Coll i Plujà, Eduard Garcia i Forés, Enric Oliva i Papiol (tots cinc de la Bóta de Sant Ferrer), Francisco Vazquez Tirado, Miquel Mulet i Taló, Luis Javier Fernandez (de Vinos y Viandas de Valladolid).

Miguel Angel Fuente Calleja (Gran Maestre de la

Orden del Sabadiego, del Principado de Asturias), Juan Ignacio Navas, Rafael Ribés Pla i Jose Ignacio Telleria (vicepresident de FECOGA). Els confreres d'Ho-





nor van ser:

Jose Vicente Guardino i Roca, Rafael Bodi Gozalbo, Joan Ripollés i Ferran Torrent. Tots els investits van pronunciar les promeses solemnes i, finalment, les paraules de salutació de l'Excmo. Sr. Alcalde van posar fi a l'acte. A l'escala de l'Ajuntament i a la plaça Major es van fer les fotografies col·lectives de rigor.

Des de la mateixa plaça Major vam marxar cap a Benicàssim i a les 22.30 es servia el sopar capitolar a Villa del Mar. Entre palmers i amb la llum de la lluna relliscant sobre la mar, ens vam cruspir un menú que comprenia:

Bacallà amb albergínia, ceba i pebre vermell. Albergínia farcida, Amanida de salmó marinat. Llagostins al rom i bullits. Arròs al forn, Arròs amb llamançol. Salmó farcit amb salsa mussolina gelada a la taronja, mus de taronja(Els vins, de la Compañia Vinícola Española de Rioja: el cava de Portabella & Coma). L'actuació dels L'auradors va amenitzar el sopar amb les seues boniques cançons, que van fer les delícies dels nostres convidats

Just quan acabàvem el cafè, va complir-se el que és ja una tradició en els nostres Capitols: ens va caure un aigua de quantia més que considerable i, com el de l'any passat, no va aconseguir amargar-nos la festa. La música, el ball i la barra lliure van posar la marxa a tota pressió fins a la matinada.

El dia 2, diumenge, vam fer un dinar de comiat amb els confreres de la

Bóta de Sant Ferriol, Txistorra, Parata de Alava i Morcilla de Beasain.

Al menjador de l'hotel Voramar, el nostre



brindis va posar el punt final a un II Capítol que es tancava amb un saldo ampliamment positiu i que ens anima a preparar el pròxim amb renovada energia.

Jose Vicente Francisco





Decàleg de Promeses Solemnes



• *Prometeu defensar en tot moment l'arròs com a producte emblemàtic de la nostra Confraria i aliment d'importància constitucional per a tota la humanitat?*

• *Prometeu menjar la paella amb cullera de fusta, sempre que siga possible, i sense perjudici d'altres il·lustres instruments que ha ideat l'home per al consum de tan exquisit menjar?*

• *Prometeu beure únicament vins i caves de primera qualitat, per a solaç del nostre paladar i enveja dels que es conformen amb altres beuratges de menor consideració?*

• *Prometeu beure el vi blanc amb les sopes i el peix, el vi negre amb les carns, i el cava amb tot el que es pose per davant?*

• *Prometeu servir el vi en gots grans i omplir-los només fins al nuig, tantes vegades com calgue i el cos siga capaç d'aguantar?*

• *Prometeu proclamar a tots els que vulguen escoltar-ho (i també als que no ho vulguen) les excel·lències de la taronja com a reina de les fruites, font inesgotable de salut i orgull legítim de la terra castellanenca?*



• *Prometeu com a confreres que sou, observar en tot moment un comportament digne de la nostra Confraria i promoure el respecte i germanor entre tots els amants de la bona taula?*

• *Prometeu que en qualsevol celebració gastronòmica exhibireu el medalló de la Confraria que us fa ambaixadors plenipotenciaris de l'arròs i la taronja "ubi et orbe".?*

• *Prometeu recomanar i aconsellar als nostres amics, coneguts i saludats la magnificència de la nostra Confraria, i cantar les glòries de la nostra Host del Castell Vell, fins que (fats ja de sentir-vos) acaben decidint acceptar aquest Decàleg i unir-se a la nostra host?*

• *Prometeu consumir aigua tan sols en ocasions molt determinades i, en tot cas, exclusivament per a usos higiènics?*

Si així ho feu, que Déu us ho premie, i si no, us ho demane.





Igual que els qui tenen bona salut no han d'oblidar que existeixen les malalties i que hi han uns deures de solidaritat envers els malalts, també els gastrònoms hem de tenir molt present la fam que hi ha al món. I és la fam el tema recurrent que amb aquestes rimes ens recorda mosén Amorós.

El mal de la fam

Tots, sens dubte, convindran que el món va mal endreçat però... ¿quins són aquests mals? que pateix la humanitat?

Mals de lluites i de guerres de violència demencial de malèfics terrorismes contra el benestar social;

de pèrdua de valors en el camp de la moral. Són ben presents aquests mals al nostre món actual.

Vull remarcar sobre tots un dels mals més criminals: **EL MAL DE LA FAM AL MÓN** ¿Més de mitja humanitat!

Hi ha fam de moltes maneres; sobre tot hi ha fam de pa. També hi ha fam de cultura, també fam de "veritat".

Fam de salut i remeis per a sanar els malalts; fam i fam per tot arreu, fam de pau justa i total.

Davant d'aquest panorama ¿quina resposta han donat aquells que tenen riqueses confort i seguretat?



mosén Joaquim Amorós

Olimpíicament ignoren la sort de tots els restants És el "seu" el que interessa... I això passa per igual

en persones i en països al nostre món actual ¿és oblit o és ignorància? ¿potser foscor cultural?

Deu va crear aquest món per tal que la humanitat; americans i xenesos, de Rússia i de Portugal,

de l'Àfrica o europeus, de la Pampa o del Nepal posseïrem els seus bens i menjarem del seu pa

És de tots aquesta Terra que mal repartida està i eis homes, per egoïsme, ignorem i hem oblidat

que com fills d'un mateix Pare tots nosaltres som germans i de l'herència paterna tots hem de participar.

El menjar i la cultura la feina i la llibertat han d'arribar a tothom seguint el Diví mandat.

Que vostès ho pensin bé.



Fitero, 13-V-96 IV Capítol del "Espàrrago de Navarra"

Teníem curiositat per conèixer Fitero (punt de confluència de 3 regnes i va anar de poc que ens quedessim amb la curiositat insatisfèra, perquè entre la complicació de carreteres de Tudela a Tarazona, l'embolic monumental que es va fer Vicentico i les "instruccions" del Tigre, fou un autèntic miracle de Sant Jaume (Alcón, per suposat) que arribarem a Fitero... i resulta que no era a Fitero i on havíem d'anar, sino a Baños de Fitero. Va ser el show de la pantera rosa (i mai millor dit).

Arribats finalment a l'Hotel-Balneari, ens vam canviar de roba i vam anar a conèixer el poble (molt pintoresc) i a sopar al restaurant Casablanca, on ens vam delectar amb unes patates a la navarra glorioses i un recital de Jotes de Navarra autènticament sublimes. Després de sopar vam anar al Casino de Fitero, per veure jugar el típic "joc de les xapes".

Diuenge, a les 10,30 h, vam participar a la desfilada de confraries fins a l'església de Santa Maria la Real, on es va celebrar la santa missa i es va fer -tot seguit- l'acte capitolar, amb investidura dels nous confreres de número, mèrit i honor, a la nau central

de l'església.

Retornats a la plaça de l'Ajuntament, ens van obsequiar amb un aperitiu-concert molt animat. D'allí vam fer cap al poliesportiu, on es va servir el dinar capitolar, en el que van servir Cogollos de Tudela, Espàrracs de Fitero, menestra de verdures, Jarretes de xai, "canutillos de Pamplona", bons vins dels cellers Monjardin, San Raimundo i Ochoa; també, com no, un magnífic patxaran del Consell Regulador.

Van amenitzar el dinar les magnífiques cançons dels cors de Gaztelubide i els "Joters de Navarra", molt ovacionats pels assistents.

Encara continuava el programa amb una festa taurina, però nosaltres teníem per davant molts quilòmetres per fer i vam haver de marxar. El retorn (ara per l'autopista, com Déu mana) el vam fer sense cap incidència digna d'esmentar i cap a les dotze de la nit entravem a Castelló i anàvem ràpidament cap al merescut descans.

Agustín García





Vilafranca del Penedès, 11-VII-96

CCCVII Capítol de la Acadèmia Tastavins Sant Humbert

No era fàcil l'assistència a aquest Capítol, ja que un dimecres feiner potser no és el dia més indicat per anar de viatge gastronòmic, però volíem conèixer l'Acadèmia Tastavins, volíem beure bon vi del Penedès en el seu bressol i Vilafranca només està a dues hores de Castelló, així que vam fer cap enllà.

A les 8 del vespre vam arribar al Museu del Vi, de Vilafranca, a la Sala d'Actes del qual es va celebrar la sessió capitolar. Hi vam trobar l'amic Enric Oliiva, de Figueres, que era present per ser investit acadèmic de Mèrit. L'acte va estar revestit d'una gran solemnitat i es va desenrotllar seguint un cerimonial molt estricte.

Finalitzada la sessió, ens vam desplaçar al local social de la Confraria del Cava de Sant Sadurn d'Anoia, que es troba en un celler proper a l'esmentada població. A la porta del celler vam degustar la copa de cava de benvinguda i, tot seguit, vam passar a l'interior on es va fer el sopar capitolar.

El magnífic menú presentava un aperitiu a base de llesquetes de pa amb tomàquet i pernil, canapès assortits, xapata amb escalivada, anxova, torradetes amb salmó fumat, croquetes de cranc i pollastre,



daus de rap arrebossats i tot això només eren els entrants. El primer plat tenia mousse de verdures, peix de roca i marisc. El segon era gall del Penedès rostit a la catalana. De postres, pastís de iogurt i fruites naturals. Abans del cafè vam fer un tast de vi de missa.

Els vins i caves servits durant el sopar van ser seleccionats entre els premiats per l'Acadèmia durant el darrer exercici: blanc de cupatge 1995 mas Tinell, blanc varietal 1995 Mas Tinell, rosat 1995 Jané Ventura, negre 1995 Albet i Noya, negre de criança 1993 Huguet de Can Feixes i cava brut de la Confraria. Autènticament insignes.

Finalitzat l'excel·lent àpat, el lliurament de guardons i els parlaments de rigor van completar la celebració capitolar.

Tant el President de l'Acadèmia, Sr. Josep Elias i Andreu, com altres acadèmics amb qui vam departir, van tenir per a nosaltres tota classe d'amabilitats i atencions. També van dir que ens tornarien la visita, a Castelló. I cap a les dues vam iniciar el retorn cap a casa.



Burgos, 16-VI-96 VIII Capítol de la "Morcilla Burgensis"

Com a ciutat monumental, Burgos justifica sobradament el viatge. Hi han moltes coses i molt boniques per veure. Però, a més, hi havia la convocatòria de la Confraria de la "Morcilla Burgensis", així que ja teniu el nostre "Jumbo" fent via per la immensa planura castellana.

La vespra del Capítol ja va ser gastronòmicament assenyalada, amb un dinar molt considerable a Casa Ojeda, com manen els cànons. Al vespre, vam assistir a una recepció a la Diputació, en el curs de la qual es van agermanar les dues confraries locals, apadrinades pels nostres amics portuguesos de Panela ao Lume.

La confraria amfitriona havia organitzat un sopar, en el que la morcilla de Burgos evidentement tenia gran protagonisme.

Amb els confreres portuguesos venia el Sr. Bisbe de Braga, que va oficiar la missa capitolar i ens va

obsequiar amb una homilia en la que va alternar el portugués amb l'euskera, el castellà i el català, gest de germanor molt d'agrair.

Després de la missa vam formar en marxa cívica per anar al monestir de San Juan i a la seua sala capitolar es va fer l'acte solemne del Capítol i on ens va rebre el Sr. Alcalde de la ciutat Allí es va procedir a les investidures i nomenaments honorífics de ritual. Finalitzar el cerimonial, l'Ajuntament burgalés ens va oferir un vi d'honor a totes les confraries, i després vam anar a llegir el Pregó i les lletanies de la morcilla burgensis

El dinar capitolar es va servir al mesón El Cid i prenguen bona nota de tot el que allí vam menjar: "morcilla de Burgos en hojaldre, escabechados de caza", "alubia verde rellena", "alubias rojas de Ibeas", "ternera de Burgos rellena", "leche frita burgalesa", gelat, vi de Ribera, cafè i licors. A la nostra taula ens

acompanyaven els amics confreres de Vitoria, Altsasu i Beasain, o siga que l'ambient va ser autènticament fabulós. Ho vam passar en gran i cap a les 6 vam haver d'iniciar el regrés. Ens esperava un bon trajecte fins a casa, però amb el "Jumbo" no hi han problemes. Vam sopar en Sarrión Norte i vam arribar a Castelló sense novetat.







Lisboa, 28-IX-96

III Capítol Confraria Do Azeite

En realitat, el motiu del nostre viatge a Portugal va ser el sopar d'anyversari de la Confraria Panela ao Lume, de Guimarães, i va ser durant l'esmentat sopar quan el Gran Mestre i gran amic Gonçalo dos Reis ens va transmetre la invitació de la Confraria do Azeite per assistir al seu III Capítol, a Lisboa.

I, una vegada allí, no ens ho vam pensar massa i al dia següent vam fer cap a Lisboa. Era el dissabte 28 de setembre.

El Capítol es va celebrar al Palau Nacional de Queluz, antiga residència reial coneguda també com "o Versalhes de Portugal". I en veritat que el marc va ser espectacular, ja que es tracta d'un edifici del segle XVIII molt ben conservat i moblat, amb magnífics jardins, i que (segons ens va explicar Gonçalo) és tancat al públic i només és utilitzat per a certs actes oficials d'importància.

En aquell marc, el Capítol va resultar autènticament versallesc. Primerament, en un ample saló se sessions, es va fer l'acte protocolari d'investidura de nous confreres de número i d'Honor, amb assistència d'alts càrrecs de l'administració i, fins i tot, del



govern de Portugal.

Acabat l'acte solemne, vam fer un recorregut per tot el palau, amb l'aliçient de que en les diverses dependències i salons que anàvem visitant, es representaven escenes de la cort tal com devien produir-se quan hi habitaven els reials inquilins: la classe de música, el dor-

mitori de la infanta, sala de costura, etc, etc. Al final del recorregut vam arribar a l'enorme saló d'Ambaixadors, on estava tot disposat per al gran sopar capítol.

El menú va oferir: Bacallà romàntic, Perdiu dues olives, llepoleries amb oli, cafè i licors. Els vins, blanc de Bairrada i negre del Douro.

Durant tot el sopar, un conjunt musical araviat "ad hoc", va interpretar partitures barroques del segle XVIII.

La Confraria do Azeite va obsequiar a cadascú dels assistents amb un plançó d'olivera. Dues d'aquestes oliveres estan ja plantades al Grau i esperem que en pocs anys podrem collir olives portugueses a la vora de la Mediterrània.



Valladolib, 28-IX-96

II Capítol Confraria

"Vinos y Viandas de Castilla y León"

Vam arribar a la molt noble, lleial, heroica i llorejada ciutat de Valladolib amb un dia esplèndid, i a l'hotel vam trobar cares ja conegudes d'altres viatges. Travessant la característica "Tierra de Campos", vam anar a Ureña, petita vila emmurallada, amb tot just 160 veïns, però que en el seu ben conservat recinte ofereix mostres d'un passat més preclar, amb velles cases pairals que configuren un ambient d'antany.

En una d'aquestes cases visitem el museu etnològic, on ens atén el seu director i antic conegut D. Joaquín Díaz, cantant afamat, erudit en temes sefardites i modern joglar que canta temes tradicionals i recopila instruments musicals i cançons populars. Ens va mostrar el museu, ens va cantar un romanç "a capella" (malgrat estar voltat d'instruments) i ens convidà a gaudir de la posta de sol a les muralles, amb una magnífica vista de la immensa planura castellana, on la vista abasta fins més de 50 Km, amb les úniques interrupcions d'alguna xopera o el campanar d'algun poble veí.

Reprenem el camí, ara cap als monts Torozos, antic vedat reial de caça on Felip II va trobar el seu germanastre Jeromín (futur D. Juan de Austria)

Allí; està el monestir de la Santa Espina i al seu interior ens esperaven càntics i manduca, però primer que res vam recórrer el cenobi cistercenc, atenent les explicacions i arribant fins a la sala capítol, on vam assistir a la primera part del Capítol de



la Confraria "Vinos y viandas de Castilla y León". Acompanyats per joglars i dames vestides a l'antic usatge -altes i espigades elles- vam seure a taula, farts de pedres i ben disposats cap a les carraques, dolçaines i tabals que van acompanyar l'actuació de dansaires i actors fent de pidolaires, mendicants, pelegrins, mossens i fins i rot, les

ànimes.

Tocats amb barrets de cuiner, ens vam cruspir botifarres, ovelles, perdius i altres exquisiteses culinàries del país.

Amb ganes de marxa, vam tornar a Pucela i els més alegres van continuar la festa per diversos locals de la ciutat.

Al dia següent vam visitar el palau dels Pimentel, on va nàixer Felip II, casa de Zorrilla i, presidits per les autoritats, va celebrar-se la última part del Capítol. Després de la fotografia col·lectiva davant la façana de San Pablo, vam anar a Mucientes, a un antic celler on vam dinar amb totes les altres confraries. No va faltar el clàssic brindis de la Host, ben acollit, com ja és tradicional. I ben conduïts per la mà experta de Jaume, vam tornar cap a casa, cantant i comentant el Capítol gastronòmic, que vam coincidir a qualificar d'auster. ¿Però podia ser d'altra forma, enterra castellana?



Bilbao, 13-X-96 VIII Capítol "Cofradia Europea del Vino y el Txacoli"

Enguany ens havíem fet el propòsit de visitar Bilbao. Els confreres del "Vino y el Txacoli" havien vingut a Castelló, al nostre Capítol, i ens corresponia retornar la visita.

Vam arribar en dissabte, després de dinar a Pamplona, a casa Iñaxio. Només deixar l'equipatge a l'hotel, vam eixir a recórrer el centre de la ciutat i després, utilitzant el moderníssim "metro" bilbaí, vam anar fins Algortà, en un trajecte de nou estacions entre les quals vam passar-ho en gran (com a camells) i ens vam inventar una cançoneta on tot això s'explica al ritme de "Desde Santurze a Bilbao".

Algortà està prop de l'embocadura de la ria del Nervión i, des d'allí vam tornar a peu fins al pont de ferro, on vam tornar a agafar el "metro" per anar al casc antic a sopar i a fer un recorregut turístic.

Diumenge a les 10, vam anar a la Txoko Zazpi Kale (Casal de la Confraria amfitriona) on vam fer un mosset i un got de Txacoli, abans de la processó civica i la missa a l'església de San Nicolas. D'allí vam fer cap a l'Ajuntament on, després de l'Aurresku de ritual, vam pujar al Saló Arab (una fantasia de les "Mil i una Nits") on es va celebrar l'acte solemne del Capítol, amb els parlaments i

les investidures de nous confreres. La nostra Confraria va ser investida Confrere de Mèrit, en la persona del nostre Cancellier.

I des de l'Ajuntament vam anar cap al funicular d'Artxanda, per tal de pujar al restaurant San Roque. Una bona pujada la del funicular i ens vam explicar perquè el programa anunciava "xiquiteo d'altura".

El menú capítolar anunciava el següent: "Fritos variados", "Paella San Roque", "Bacalao pil-pil", tarta, gelat, vi de Rioja i cava del Penedès Fins i tot va haver truita de patates per a algú espavilat que no li agradava allò del "pil - pil".

Després, sorteig de regals, ball i molta marxa amb els amics de les confraries allí presents, amb esment especial per als confreres de Bilbao, gent extrovertida, molt agradable, que ens van fer sentir com a casa.

I per finalitzar, unes paraules d'homenatge a Bilbao, ciutat bonica, simpàtica i acollidora, de la qual

guardarem sempre un magnífic record i a la que tornarem només es presente la més mínima oportunitat.



• CALEFACCION

• AIRE
ACONDICIONADO

• HIDRAULICA

• SANITARIO

• GAS

PASEO RIBALTA, 26
CASTELLON

TELS. 21 50 55 y
21 50 44

PROMOCIONES

PARDO - PASCUAL CASTELLON, S.L.

EDIFICIO "SANT ROC"

*Saluda a Castellón
en sus fiestas de la Magdalena*

Antonio Maura, 18 • Tel. 26 90 67



Altsasu, 20-X-96 IV Capítol de la Confraria de la Txistorra de Sakana

El nostre viatge per participar al IV Capítol de la Txistorra va tenir un pròleg ben substancial, ja que vam eixir de Castelló el divendres 18 per visitar els cellers "Príncep de Viana", visita gestionada pel nostre bon amic "Iñaxio", de Pamplona.

Van ser moltes les atencions rebudes per la nostra confraria als esmentats cellers, culminades amb una taula ben assortida i regada amb bons vins dels propis cellers. Vam lliurar un pergami per deixar constància de la nostra presència i de la nostra amistat. Moltes gràcies des d'ací a "Iñaxio" i a la gerència de "Príncep de Viana".

Després de pernoctar a Pamplona, el dissabte vam marxar cap a Altsasu amb el "Jumbo" de Jaume Alcón. Allí ja ens esperava el nostre gran amic i gran col·laborador de la nostra Confraria, Juan Mari Gómez, Gran Mestre de la Txistorra de Sakana.

Vam celebrar el nostre retrobament amb unes copes d'excel·lent vi de Navarra i, tot seguit, vam fer un bon sopar que va continuar amb música de ball i on les veus dels nostres amics amfitrions van fer acte de presència i audiència fins ben entrada la matinada. A remarcar l'actuació de Gaizka Macho, autèntic "showman" del món de la gastronomia.

I va arribar el diumenge, dia gran d'Altsasu, i ja a les 9 del matí vam fer un bon desdèjuni, seguit de desfilada de confraries, santa missa i nova desfilada fins a

la plaça de la ciutat, on es va fer l'acte protocolari del Capítol amb assistència de les primeres autoritats de la vila. Tots a una veu vam corejar la interpretació de l'himne de la Txistorra:

"Txistorreando, nunca morirás", que amb tan gloriosa estrofa acaba l'esmentat himne.

Cal dir que des de les 10 del matí s'efectuava el concurs de "Txistorra navarra", on vam trobar al nostre amic Francisco Vazquez presidint la mesa del jurat qualificador, i al final del certamen estava extenuat de tant menjar txistorra. (Naturalment, no es va morir).

A les 14,30 va arribar l'hora de la degustació gastronòmica. Es van presentar 8 plats, tots amb presència de la txistorra, fins i tot els postres. Va ser un autèntic recital gastronòmic, ben difícil de superar. Hi van estar representades 35 confraries, entre les de FECOGA i agermanades.

Després de felicitar a Juan Mari pel gran èxit del seu Capítol, vam pujar al "Jumbo" i vam posar rumb a Castelló.

Josep Lluís Alé





Eibar, 24-XI-96 III Capítol de la Confraria del "Bacalao"

Vam assistir al III Capítol de la "Bakillauren Kofradixia" i ens van rebre amb afecte i cordialitat els membres de la confraria eibarre-



sa, que ens van felicitar pel ben fer de l'Arròs i la Taronja, i la bona impressió que anem deixant als Capítols on assistim.

Dissabte 23 vam arribar a l'Hotel de la concentració i a l'hora assenyalada van venir alguns membres de la confraria amfitriona i, després d'uns minuts d'animada tertúlia, vam anar a recórrer el centre d'Eibar, prenent "xupitos". Després ens van obsequiar amb un succulent sopar, tots tres plats elaborats amb bacallà i cuinats pels mateixos confreres eibarresos. A remarcar la truita de bacallà (insigne) i el guisat de bacallà. Més tard vam continuar la bona marxa per diversos pubs de la localitat.

El diumenge, dia gran del Capítol, després de la concentració de Confraries i l'esmorçaret de ritual, vam fer la desfilada cívica acompanyats dels Txistularis, Metales, Dantzaris i Hilanderas. A la porta de l'església de San Andrés es va ballar l'Aurresku d'Honor. Després de la missa cantada pel Cor parroquial, vam anar a l'Ajuntament on el Saló de Plens estava en obres i l'acte capítolar es va fer en una altra sala, presidint la celebració l'Alcalde d'Eibar, els dirigents de la Confraria local i un representant de cadascuna de les confraries assistents.

Es van investir els nous confreres de mèrit i d'Honor, es van fer els parlaments i va tancar l'acte el Cor de la localitat cantant l'himne de la Bakillauren Kofradixia.

I vam anar al dinar capítolar, on ens van oferir: "Jamón de Jabugo", "Ensalada de bacalao y salmón", "Bacalao en salsa roja", "Cordero asado", "Tarta con mantecado", vins, cañé, licors i cigar. Després va haver sorteig de regals i ball amb orquestra.

Abans de marxar, ens van sol·licitar que pronunciarem el nostre típic brindis i crit de "guerra", cosa que vam fer de bon grau i va ser corejat per molts dels presents que ja el coneixien perfectament.

Amb noves mostres d'afecte i sincera amistat, vam acomiadar-nos dels confreres amfitrions i de la resta de confraries, i vam iniciar el retorn cap a casa.



Donostia, 1-XII-96 III Capítol de la "Confradia de Queimada no País Vasco"

Ens havien parlat molt favorablement del Capítol de la Queimada i vam aprofitar que el calendari era propici per a anar a Donostia i comprovar-ho personalment.

Encara que ens vam deixar els papers informatius a Castelló, el traçat urbanístic donostiarra comença a ser-nos ja familiar i no vam tenir cap dificultat per trobar la Casa de Galicia, on estava situat el punt de concentració de les confraries participants.

Vam fer la copeta i el mosset de benvinguda i a les 10,45 vam eixir en marxa cívica cap a l'església de San Ignacio, on es va celebrar la santa missa, oficiada en forma multilingüe molt respectuosa amb la varietat idiomàtica que representàvem les diverses confraries participants.

Des de l'església vam continuar la marxa cívica fins a l'Ajuntament, on es va fer l'acte solemne de presentació del Capítol i la investidura dels nous confreres de mèrit i d'Honor. També a l'Ajuntament vam presenciar l'Aurreku d'Honor i l'actuació de la Coral Bera de Bidasoa.

Clausurat el Capítol pel Gran Druida Queimador, ens vam traslladar al Restaurant Rodil on, després d'un aperitiu de benvinguda, vam degustar el següent menú: "Empanada gallega", "Pulpo a Feira", "Vieira del Cofrade al Albariño", "Pimientos rellenos de centolo", "Caldo gallego", "merluza a la Donostiarra", "Solomillo con guarnición", "Tarta de Santiago", "Helado de mantecado", "Queso de tetilla con membrillo", café i licors. Els vins de Ribeiro i Rioja. Un dinar autènticament pantagruèlic.

I a les 17,30 el Gran Druida va oficiar el sagrat ritu de la Confraria, invocant al mític déu celta Senyor



Breogan i elaborant una magnífica queimada, mentre remugava misteriosos "esconxuros" per espantar les "meigas galegas", les "eusko sorgiñak" i fins i tot la Santa Companya, que tots i totes van apareixer per allí (amb el saló a fosques) però es van veure obligats a fugir davant l'allau d'esconxuros" que se'ls venia al damunt.

El Gran Druida va repartir bones cullerades de queimada entre tots els assistents, assegurant que tots aquells que la begueren i cregueren el que allí s'havia dit, tenien assegurat un any de vida i felicitat. No cal dir que tots vam escórrer bé el got, abans de marxar, i si la cosa funciona, tornarem l'any que vé per una altra poció.

No ens havien enganyat. Un magnífic Capítol, el de la Queimada.



Peralada, 7-XII-96 XV Capítol de la Bóta de Sant Ferriol d'Empordà

Com ja és tradició, va ser nodrida la participació de castellonencs al Capítol dels nostres amics empordanesos, i l'autobús de la Host



va acudir puntual al castell de Peralada, amb tots els nostres confreres en perfecta disposició d'actuació. En aquesta ocasió ens acompanyava també el nostre Confrare d'Honor en Frederic Garcia Moliner, amb la seua dona.

La processó de les confraries, acompanyant la Bóta de Sant Ferriol des del claustre fins a l'església, es va fer sota un plugim que no presagiava res de bo. El cerimonial del Capítol, tan solemne com de costum, amb els parlaments del Gran mestre i del mantenidor, que enguany era mantenidora: la poetessa Montserrat Vayreda. Entre els nous confreres de mèrit investits es trobaven els nostres Enrique Pardo, Rosita i Joan Agustí. Això eleva ja a 8 el número de confreres nostres que són Confreres de mèrit de la Venerable Confraria de la Bóta de Sant Ferriol, xifra

ben indicativa d'unes molt bones relacions entre ambdues Confraries.

Finalitzat l'acte capítol, vam baixar al celler-museu per fer la copa de benvinguda (copa, evidentment, d'un magnífic cava empordanès) i, tot seguit, al menjador del castell es va servir el sopar.

El menú del xef Conrat Nunell presentava enguany: Crema lleugera al perfum de fonoll, lloms de daurada a la Mediterrània, medalló de bou a la bordalesa i el clàssic pastís de Sant Ferriol. Els vins, Blanc de blancs Chardonnay (ambdós de Peralada 95) i Cabernet Sauvignon Peralada reserva del 92. Amb els postres, la típica Garnatxa de l'Empordà.

Acabat el sopar, va ser l'hora de la música i el ball, amb molta animació i -un any més- amb el nostre "xocolatero" com a gran atracció. Fins i tot els confreres francesos van formar la "filà".

Per al diumenge, la confraria amfitriona havia programat una atractiva visita al Port de la Selva, amb esmorçar en una barca de pesca i dinar al port. Però les inclemències meteorològiques es van encarregar d'aigualir (mai millor dit) el projecte i es va haver de suspendre l'esmorçar. Sí que vam poder dinar un típic suquet de peix, al Club Nàutic del Port de la Selva, i la persistent pluja no va poder evitar els reiterats brindis ni les cançons de Marisa, que van alegrar la sobretaula fins a l'hora d'emprendre el viatge de retorn.



Donostia, 15-XII-96

XXI Capítol de la Confraria "Vasca de Gastronomia"

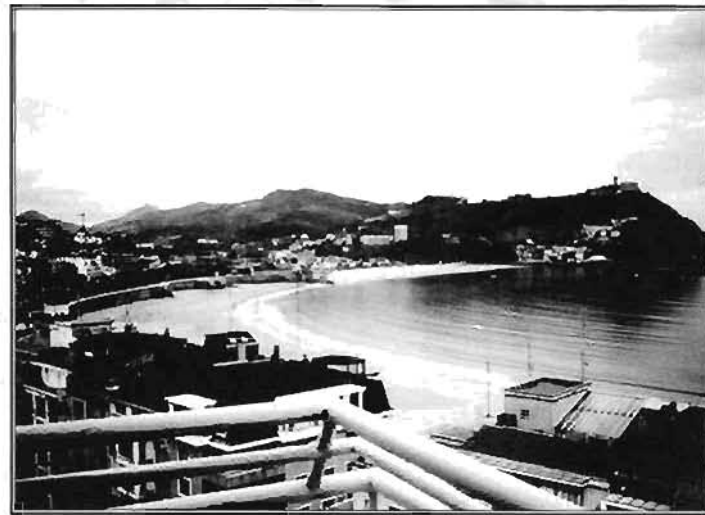
Com a punt final del calendari anual de FECOGA, arriba el Capítol de la "Vasca de Gastronomia", punt de trobada no solament de les confraries federades, sinó també de moltes confraries amigues.

L'acte solemne del Capítol es va fer a l'Ajuntament donostiarra, en presència de les primeres autoritats i amb l'assistència de la majoria dels grans restauradors d'Euskadi. Finalitzats els parlaments i les investidures de nous confreres, ens vam traslladar a la seu de la Vasca de Gastronomia, edifici de quatre plantes ubicat a la part antiga de Donostia. Allí hi ha cuina, oficines i tres plantes dedicades a restaurant de gran prestigi, ja que per poder degustar algun dels menús que allí serveixen diàriament, cal demanar-ho amb dos mesos d'anticipació.

En resum, una seu que és l'admiració de propis i estranys, en la que ens va rebre el seu President D. Luís Mokoroa i el President de FECOGA D. Juan José Lepiz. La copa de benvinguda va ser de xampany francès i el menú va constituir un autèntic luxe de presentació i degustació: "Menestra con caldo y muslo de pato", "Bogavante", "medallones de lechazo" i com a postres Torre de gelats i fruites. Tot ben regat amb magnífics vins de Rioja i xampany francès.

I feta una succinta exposició d'aquest Capítol, voldria remarcar tres aspectes concrets. El primer és l'orfeó que s'ha constituït entre els mateixos membres de la Confraria Vasca de Gastronomia, que no té res a envejar als millors orfeons professionals.

El segon és fer constar la presència en aquest Capítol de la Confraria de l'aigua de Vichy, de Barcelo-



na, autèntics ambaixadors de la gastronomia de les comarques de Catalunya.

En tercer lloc, l'atenció i el bon tractament donat a la nostra jove Confraria en tots els actes, des de l'Ajuntament (on vam ser esmentats especialment) fins a la celebració gastronòmica, on els brindis dedicats a nosaltres i a la nostra Confraria van ser massius. moltes gràcies, des d'act, a FECOGA i a la Vasca de Gastronomia, amb especial esment a D. Luís Mokoroa per totes les atencions que ens va dispensar.

A tots us esperem a Castelló amb els braços oberts, perquè a la nostra Confraria tenim ben clar que la clau d'una autèntica amistat està en l'intercanvi i el respecte mutu entre els diversos pobles i les diverses cultures.

La Host





Goigs de Sant Roro



*Sant Roro un dia va alçar-se
i a son pare li furtà
la camisa de casar-se
i a la taverna marxà.*

*Que tingue bon dia
Senyor Serafi,
prenga la camisa,
pose un got de vi.*

*Visca Sant Roro gloriós,
Visca Sant Roro gloriós.*

*Sant Roro i els seus amics
anaren de borrasqueta,
a menjar caragolets
i pernil amb tomaqueta.*

*I també posaren
algun coenter
per a que vinguera
millor el traquet.*

*Visca Sant Roro gloriós,
Visca Sant Roro gloriós.*

*Un carro d'un vinater
va estacar-se en un camí,
i entre Sant Roro i un altre
es remataren el vi.*

*Gràcies els donava
el bon carreter
per que li tragueren
el carro lleuger.*

*Visca Sant Roro gloriós,
Visca Sant Roro gloriós.*

*Un dia el bo de Sant Roro
va trobar-se una beata,
i per resar el rosari
ompliren la carabassa.*

*I quan arribaren
al misteri quart
a la cantimplora
li ficaren mà.*

*Visca Sant Roro gloriós,
Visca Sant Roro gloriós.*

*Quan Sant Roro es va morir
tots els devots acudiren,
i per portar-li el taut
uns amb els altres renyiren.*

*Cuiros per corones
li varen posar,
i en compte de llistes
els barrals penjats.*

*Visca Sant Roro gloriós,
Visca Sant Roro gloriós.*

*Adeu Sant Roro gloriós
que no heu deixat res a deure,
Doneu salut als borratxos
i moltes ganes de beure.*

*I quan estiguen
en glòria de Deu,
amb gran alegria
la bóta empineu.*

*Visca Sant Roro gloriós,
Visca Sant Roro gloriós.*



44

Activitats de l'any 1996



Bon exercici també el de 1996, mantenint la tònica dels dos anys anteriors. Potser menys novetats espectaculars que altres anys, però millora en el conjunt de l'activitat. I el millor exemple del que diem és el llibret de 1996, que continua en línia de superació d'anteriors edicions i no tant per que ara ho fem millor, sino per que la millora en quantitat i qualitat de l'activitat de la Host es reflecteix naturalment en el contingut del llibret.

Vam tornar a participar a les competicions intercol·les de guinyot i futbol-sala, sense guanyar res en aquesta ocasió, però cal comprendre que no sempre

JUAN A. CERVERA MARTINEZ

APLICACIONES PINTURAS
INDUSTRIALES Y DECORATIVAS

Pl. Constitución, 2-6º 11
Teléfono 24 42 08
12005 CASTELLON



es pot guanyar. No va ser possible celebrar les XXIV Hores de Guinyot que teníem projectades, per no poder arribar al nivell de participació necessari.

Hi han dos interessants viatges a Vilafranca (en Gener per Sant Antoni i en Agost per la mare de Déu del Uosar) on vam passar-ho molt bé amb la foguera, el bou i els bons plats de cigrons.

L'activitat cultural més important de l'any va ser l'homenatge al professor Arcadi Garcia, del que ja hem parlat a la pàgina 15.

L'any fester i marxós es va obrir amb la magnífica Gala de benvinguda a l'alcaid Ricardo Vicente. Vam continuar amb una setmana magdalenera ben entonada, amb participació a tots els actes tradicionals (a remarcar l'actuació estel·lar de Toni Vidal a la Carrossa) i també amb molta marxa al Casal. Per cert que l'any '96 hem millorat l'equipament del Casal en parament de taula i cuina, així com amb la instal·lació de megafonia. I com tot això costa diners, hem reforçat els ingressos normals a base de vendre loteria de Nadal (que no ha tocat). Una altra novetat és el canvi de Tresorer: Agustín Garcia ha substituït a J.J. Brea.

Un acte molt bonic de festa i confraternitat va ser el 10 de Juny, amb motiu del magnífic sopar que l'alcaid Ricardo va oferir a tots els socis de la Host a Casa Jordi, d'Orpesa.

El darrer acte fester de l'any va ser l'elecció de nou Alcaid: Ignacio Subias i Ruiz de Villa és ja el Xè Alcaid del Castell Vell.

I passem a parlar de l'any gastronòmic, sense dubte el més important de la història de la Host. Com ja hem vist a les pàgines precedents, hem parti-

cipat a onze capítols gastronòmics: Fitero, Burgos, Vilafranca del Penedès, Lisboa, Valladolid, Bilbao, Alsasua, Donostia (en dues ocasions), Eibar i Peralada, han estat escenari de la nostra participació.

Vam anar també a l'Alubiada organitzada a Pamplona pel nostre amic Iñaxio i igualment vam participar al sopar-aniversari de la Confraria Panela ao Lume, a Guimarães, en devolució de la visita que els confreres portuguesos van fer en el mes de març a Castelló. El nostre II Capítol General de l'Arròs i la Taronja va superar els resultats de la primera edició, tal com ja hem explicat a la pag. 24.

No acaba de cuallar el nostre projecte de federació de confraries gastronòmiques de la Mediterrània però, en canvi, hem ingressat ja com a membres associats a FECOGA. Això ens ha impulsat a tramitar una reforma dels nostres Estatuts, per tal que la realitat gastronòmica de la Host estiga degudament reconeguda.

I tanquem l'any esbossant projectes per a celebrar com cal el Xè aniversari de la Host, que es complirà el proper 19 de setembre. Però això serà tema per a explicar al llibre de l'any que ve.

J. Vicente Francisco





Gala dels Alcaïds 1997

La Gala d'enguany tenia un ingredient especial, per ser la que feia 10 i l'Alcaïd que nomenavem era també el 10è, i això no és cosa que passe tots els dies.

Ja a l'arribada dels participants, l'ambient era el dels grans esdeveniments de la Host, amb tots els socis al complet (amb l'excepció del matrimoni Agustí, per malaltia), alcaïds entrant i sortint, ex-alcaïds i fins i tot alguns convidats insignes, com el matrimoni Vazquez, vinguts de Madrid expressament per aquesta festa.

Es va anar complint fidelment el ritual: fotografia col·lectiva a l'escala del Casino (enguany sí, amb la catifa de les grans ocasions), homenatge floral a les dames, vermut il·lustrat acompanyat d'animada tertúlia, seguit del gran sopar amb 33 comensals (enguany, la cuina d'Ortega francament bé) Finalitzat el copiós àpat, l'hora del protocol i dels parlaments per a tots els gustos: introducció i resum de l'any 96 a càrrec del Canceller; temptativa de parlament de l'Alcaïd sortint, Ricardo Vicente, ofegat per l'emoció i llargament ovacionat. Va rebre de mans del Gran Mestre el tradicional escut de la Host, tallat en fusta.

L'Alcaïd entrant, el Sereníssim Senyor Juan Ignacio Subias i Ruiz de Villa, va fer un gran discurs d'adhesió a Castelló, a la Host i als valor i tradicions que representem. També va ser llargament ovacionat.

Tant el Gran Mestre com el Canceller van incidir en el fet de que la Host compleix 10 anys i la marxa continua. Com ja es va fer l'any passat, es van lliurar els premis sorpresa de la Gala, resultant afavorits en-



enguany M^a Carmen Causanilles, Vicent Gimeno i Jaume Alcón.

I finalitzada la part protocolària, els marcial acords de la Marxa de la Pantera Rosa (genial iniciativa d'Agustín) van iniciar la música i el ball, depurant un animadíssim fi de festa en que les habilitats vocals i coreogràfiques dels membres de la Host van posar-se, una vegada més, ben de manifest.

I no seria just finalitzar sense donar l'enhorabona a la comissió organitzadora de la Gala d'enguany (Vicentico i Alcón), per la seua impecable gestió i la seua atenció durant tota la nit per a que no fallara ni el més mínim detall. I quan les coses es fan bé, l'èxit està assegurat.

Els Alcaldes del



Castell Vell

Alcaldes Històrics

1258 Romeu Martí
1266 Simó de Bonya
1268 Jaume Fivaller



ALCALDID 1988
En Francesc Solsona i Garbí



ALCALDID 1989
En Vicent Gómez i Nebot



ALCALDID 1990
N'Enric Ferrero i Maria



ALCALDID 1992
En Josep Pascual i Torres



ALCALDID 1993
En Porfirio Laguna i Asensi



ALCALDID 1994
En Jaume Alcón i Simón



ALCALDID 1995
En Baltasar Macià i Oliver



ALCALDID 1996
En Ricardo Vicente i Calvo



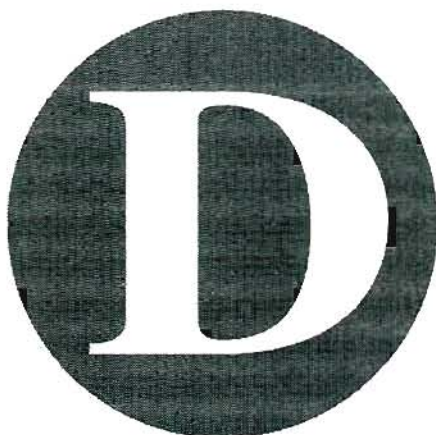
ALCALDID 1997
N'Ignacio Subías i Ruiz de Villa





DECORACIONES

JOSE VICENTE FRANCISCO BALAGUER



LENCERIA DE HOGAR
AJUARES SELECTOS

C/. O'Donnell, 5 - Tel. 20 99 12 - CASTELLON





La Nostra Patrona



*La flor esclata al bes primer del sol
obrint-se en calze quan despunta el dia
per a guardar com el millor tresor
del cel quan plora la primera llàgrima.*

*La llàgrima del cel és Castelló
esclat de llum en calze perfumat
un raig de sol, bromera de la mar...
perfum de taronger, sospir d'amor.*

*És Castelló la llàgrima del cel
perla en mans de la seua Quedonera...
Primera llàgrima que du la primavera
aquestes Festes tan dolces com la mèl.*

J. Amorós

TALLER  **MECANICO**
JUVISA DIESEL SL.

RICARDO VICENTE CALVO

Ctra. Nal. Valencia-Barcelona, km. 63,9
Tel. (964) 21 60 56 - 12006 Castellón



Un brindis que arriba ben lluny

Tenim en la Host una forma de brindar ben característica, que practiquem en qualsevol ocasió en que ens trobem a l'entorn d'una taula parada convenientment. No cal cap predisposició especial per a que la cosa funcione. Brindem de forma espontània, i prou. El que si que hem constatat és que la freqüència dels brindis augmenta en proporció directa al grau d'animació de l'ambient.

El "guió" del brindis és el següent: primerament hi ha un soci que va comptant UN, DOS I TRES, responnent tots els assistents a una veu, amb un sonor HOOOOOOOOOOOOST !. Immediatament entonem uns compasos de la marxa de la Ciutat. Acabat el càntic, el Gran Mestre pronuncia l'arenga del rei En Jaume: CAVALLERS, VERGONYA !, i tots els altres responem amb un ressonant COLLONS !!. Finalitza la cosa amb el Gran Mestre demanant MÉS VERGONYA i obtenint la lògica resposta de ! MÉS COLLONS !.

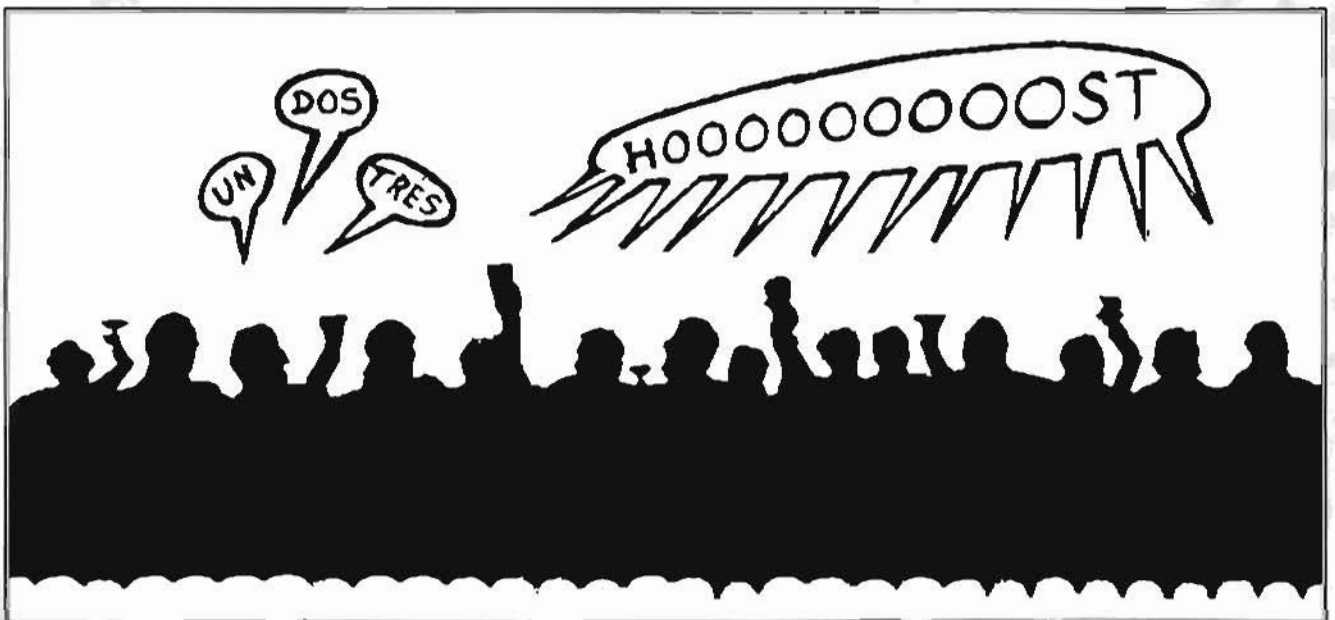
És difícil precisar el moment exacte en que neix aquest brindis, però podem dir que és pràcticament tan antic com la pròpia Host, ja que als primers so-

pars socials de l'any 88 era utilitzat amb profusió. L'arenga reial i les conseqüents respostes són incorporades l'any 1995, recuperant un crit de guerra ideat pel poeta Miquel Peris a inicis dels anys 70 i que ja van utilitzar durant algun temps els Cavallers de la Conquesta. Amb els viatges de la Host per aqueixos mons gastronòmics de Déu, el nostre brindis ha fet fortuna i és conegut i utilitzat als llocs més insospitats del mapa-mundi. Primerament el vam donar a conèixer a Burgo de Osma i Astúries. Després es va expandir per diverses ciutats d'Euskadi, Navarra i Catalunya. Actualment ens consta que és utilitzat a Portugal, Itàlia i fins i tot a la llunyana Xina, on el va dur un amic xinès que vam convidar a dinar al Casal de la Host i va prendre bona nota de l'invent per a la seua posterior utilització.

Imagineu-vos l'estupefacció d'un castellanenc desplaçat a Xina en viatge comercial, quan es va sentir a taula fer el brindis de la Host.

Mundial !, que diria l'amic l'iaxio (i ara ben justificadament).

Manuel Gómez





EXCLUSIVAS CASTELLS® S.L.

ALIMENTACION Y HOSTELERIA

Paseo Morella, 80 - Tels. (964) 21 61 19 - 20 01 87 - CASTELLON



Cune

Compañía Vinícola del Norte de España, s.a.

HARO

LA RIOJA



Els sopars dels dimecres a la Host

Una de les activitats més gratificants de la Host del Castell Vell al llarg de l'any (llevat dels mesos d'estiu) és el sopar que tots els dimecres celebren els membres masculins de l'associació al local social.

Aquests sopars són una magnífica ocasió per a fer una bona xerradeta i tertúlia, on es parla de moltes coses i es proposen qüestions que després seran objecte de debat als Consells mensuals de l'associació.

Però com que no tot es redueix a parlar, cada dimecres un dels socis s'encarrega d'organitzar i cuinar el sopar, seguint un detallat calendari que hi ha a la taula d'anuncis. El responsable de cada dimecres és l'encarregat de confeccionar el menú i es procura que siguin variats i gastronòmicament solvents. Naturalment que no falta la col·laboració del Sr. Enrique, que amb la seua experiència soluciona més d'un i més de dos problemes.

El sopar no és exclusiu dels socis de la Host, i cada membre pot dur un o més convidats, amb la única obligació d'avisar abans de les 12 del mig dia del dilluns.

A les 21 h. es serveix l'aperitiu, mentre a la cuina es donen els últims "tocs" als perols, i la tertúlia puja de to entre copes de bon vi i les delícies servides com aperitiu. Acaben d'arribar els últims comensals (que es queden sense aperitiu) i cap a les 22 h. tothom seua a taula i comença el sopar, durant el qual el bon humor i els brindis de la Host són sempre presents. Al final, el cafè el fum dels cigars, les copes de conyac Mascaró i Nocino, o els gots de J.B. i patxa-



ran amb gel, posen el punt final a l'agradable àpat. El Sr. Enrique passa amb la caixeta i cadascú paga l'import del seu sopar.

Tot seguit es fa la corresponent votació secreta, en la que tots els assistents (llevat del responsable del sopar) qualifiquen entre 0 i 5 punts la presentació, degustació i relació qualitat/preu del que acabem de sopar i de pagar. Es fa l'escrutini i es pren bona nota del menú i de les puntuacions obtingudes, per poder determinar a final de temporada qui és el "mestre cuiner" de l'any.

Acaba apaciblement la reunió amb alguns prolongant la xerrada de sobretaula, i altres fent una bona partida de guinyot. Així són els dimecres de la Host, i esperem que continuen per molts anys exactament igual.

La Festa

PREGÓ DE LA HOST

*L'alcalde d'aquesta Colla,
Gran Mestre de la Host,
té hui la satisfacció
de fer-nos saber a tots
que ja el dia és arribat
de la nostra Magdalena.
Si, com ja sabem d'antic,
la festa és cosa de tots,
ací estem els de la Host
sempre a punt, al primer crit,
tant a la taula i al llit
com al Pregó o a Lledó.*

*Anar de marxa amb la Host
no és tan sols anar de festa
és recordar la Conquesta
i orígens de Castelló.
Recordar-ho i celebrar-ho
sempre a la nostra manera:
pólvora, música, bous,
beure i menjar de bandera,
cercaviles, cavalcades,
les paelles a Fadrell,
Romeria, mascletades,
l'Alcaid del Castell Vell.*

*Tots treballem a plaer
Vicentico, Enrique Pardo,
Joan Agustí, Tigre Alè,
Vicent Gimeno, Ricardo,
Alcón, Breva, Pallarés,
Vicent i Manolo Gómez,
Agustin, Toca i Albert
i també totes les dones.*

*Molta marxa i tradició,
aquesta és la nostra festa.
El nostre estendart -com no-
el Penó de la Conquesta.
El bon humor per blasó
i per a que no se diga
la nostra alegria siga
el nostre millor Pregó.*

Albert



La Nostra Festa

Les festes locals constitueixen una part molt valuosa del patrimoni cultural de Castelló, i no solament per la festa en ella mateixa sinó pel que representa d'esforç, afany i treball de les colles i entitats festeres castellonenques i, entre elles, la Host del Castell Vell brilla amb llum pròpia pel seu arrelament a la cultura i costums del nostre estimat Castelló.

Participem activament a les manifestacions tradicionals de les nostres festes de la Magdalena: Cavalcada del Pregò, Romeria de les Canyes, Ofrena de flors a la nostra Patrona, etc.etc. i amb entusiasme i il·lusió estarem on ha d'estar tot bon castellonenc per a que la nostra festa s'enlaire a un lloc preeminent, com demanava el poeta Bernat Artola al seu immortal Pregò.

Pero la Host del Castell Vell no es limita a fer bona festa (que la fem, i molta). No tenim prou amb saber que tenim unes festes magnifiques, una gastronomia excel·lent i una terra que es un paradís; volem que ho sàpiga tothom, i és per això que com a ambaixadors de Castelló hem corregut la península ibèrica (de moment, encara no hem passat els Pirineus) d'extrem a extrem. D'Alacant a Oviedo, de Lisboa a Figueres, el nom, la gastronomia i les tradi-

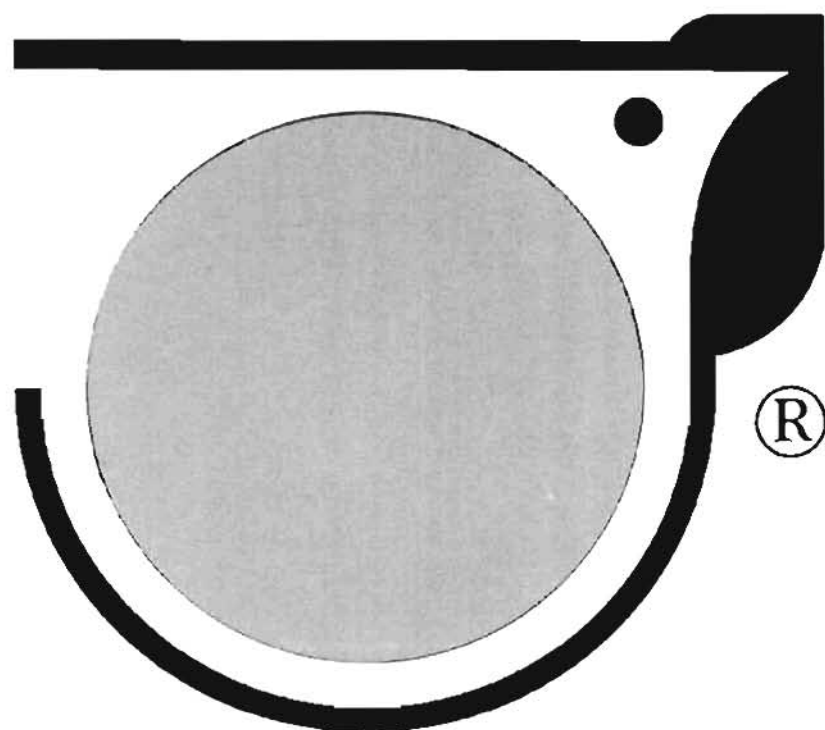


cions de Castelló es van propagant entre moltes gentes que ja són amics nostres i que van acudint a visitar Castelló i tenen ocasió de conèixer millor la nostra ciutat i d'aprendre a estimar-la. Estem plenament convençuts de que fent festa és possible fer també una labor seriosa i considerable en favor de la promoció de la nostra terra. El nostre propi Pregò ja diu que

*".. Anar de marxa amb la Host
no és tan sols anar de festa..."*

I això és el que practiquem, dia a dia.

para CASA, lo natural



Huevos

CASAVI

Lo mejor de CASA

SIMBOLO de CALIDAD

Tel. (964) 56 08 51

Fax (964) 56 09 01

ALMAZORA (Castellón)



Gastronomia Festera: La Carn Rostida

Un dels recursos gastronòmics més utilitzats als casals festers és rostir carn. Sembla cosa la mar de fàcil, que tots saben fer, però la veritat és que són pocs els que ho saben fer bé.

Es pot rostir al forn, a l'ast, en cassola o a la planxa, però ens centrarem en la graella, per ser el mitja més freqüentment utilitzat. I abans de dir el que cal fer, convindrà dir el que no devem fer.

En primer lloc hem d'acurar l'elecció de les graelles, perquè la graella ideal consisteix en un simple ganxo on es pugue mantenir sobre les brases la carn a rostir. Hi ha el costum d'emprar graelles en forma de gelosia, en que la part oberta no exposa més enllà

d'una quarta part de la matèria dipositada en elles a l'acció del calor. Això, més que graelles, hem de considerar-ho com una varietat de planxa o paella.

Els combustibles no deuran ser d'origen mineral (carbó, fuel, etc) ja que la carn adquiriria un gust metàl·lic desagradable. Tampoc no devem posar mai la carn sobre les graelles fredes; aquestes deuen estar ben calentes perquè es corre el risc de que la carn quede adherida al metall, amb els desastrosos resultats que és fàcil suposar.

Un altre punt controvertit és el que alguns "gourmets" opinen sobre com salar la carn, i aconsellen posar la sal al final, donant com a explicació que la



sal porta una certa quantitat d'aigua en la seua constitució i junt amb la pròpia de la carn i en contacte amb ella, transpira aquesta aigua i dóna punts de cocció diferents.

I vist el que no hem de fer, vegem ara qué podem fer.

La carn cal sotmetre-la de sobre a un calor superficial fort, per tal que des del primer moment el costat inferior es cobreixi amb una capa d'albúmina que evite tota transpiració possible.

La distància entre les brases i la graella només es controla bé amb la pràctica. Alçarem més o menys la graella, de manera que el rostit estiga a mig fer quan li donem la volta, o siga quan la part superior comence a fer gotes de plasma.

Al contrari del que opinen moltes cuineres i cuiners, quant més gros siga el tall de carn, s'haurà de posar més lluny del foc (d'aquesta manera no es cremarà pèr fora, mentre per dins estarà crua) i al contrari, quant més prim siga el tall de carn, s'haurà de posar més prop del focus de calor, és per aquest raonament que no es poden rostir a la graella els pollas-

tres, gallines o galls dindi, que s'hauran de fer a l'ast, donant-los voltes amb calor intens i regant-los molt sovint amb el seu propi suc.

Les principals característiques d'un bon rostit a la graella són la lleugera carbonització dels greixos i la caramelització dels sucres tan propis de les carns. Quan alguna gota de greix cau sobre les brases, s'inflamen i una llengua de foc acaricia la superfície inferior del rostit, donant-li aquest punt especial de coïssor i dolçor peculiar dels bons rostits, tan sollicitats pels "gourmets". També augmenten les sensacions agradables amb les aromes de les fustes o carbó vegetal utilitzats com a combustibles.

Els rostits a la graella són els més venerables i vells de totes les preparacions culinàries però, simples en teoria, molt pocs dominen les complexitats de la pràctica. No existeix en la cuina cap cosa tan senzilla ni -alhora- tan difícil, tan coneguda ni tan sorprenent.

Joan Agusti i Vicent



FLUICA S.L.

**INSTALACIONES Y REPARACIONES
FONTANERIA, CALEFACCION, GAS**

Pol. Ind. San Agustín (Av. Diputación) nave 11 • Tel. 25 24 81 • 12004 CASTELLON



Associacions Festeres Amigues: Moros d'Alqueria

L'associació Cultural Moros d'Alqueria es va fundar l'any 1976 per 14 amics amb ganes d'inculcar a les festes de Castelló aires nous i molta marxa, que bona falta feien en una època en que el programa fester era reitetiu i esclerotitzat. I el debut va ser impactant.

Aquelles "filaes" de moros, magníficament abillats, desfilant amb el seu pas solemne al ritme dels timbals, van causar sensació i van donar al Grup Històric del Pregó el contrapunt i el conringur que mai no havia tingut.

Una altra important aportació de Moros d'Alqueria a les Festes és la Organització del Festival Internacional de Música de Festa, que ha fet ja 8 edicions amb un èxit creixent, omplint de música els carrers de Castelló i omplint també un buit que patien les festes en aquest aspecte.

A més de participar en diversos congressos festers, Moros d'Alqueria va retolar durant molts anys, amb artística ceràmica i en valencià, alguns dels carrers o places de la ciutat (ara, com que això ja ho fa l'Ajuntament, ho hem deixat córrer): també s'editava un llibret monogràfic sobre aquest carrer, amb dades històriques i socials, fotografies, anècdotes, etc.

Però Moros d'Alqueria no solament ha fet festa a Castelló. Les nostres "filaes" van entrar a Europa quan el país encara estava fora. Stutgart, Nàpols, San Remo, Paris, La Rochelle, l'Albi, etc. han vist desfilat pels seus carrers als moros castellanencs.

L'Associació compra en l'actualitat amb 37 membres i es reuneix cada dues setmanes, en dimarts, a



parlar i a sopar (entre Nadal i Magdalena, la periodicitat de reunió és setmanal). Ací no fem com a la Host del Castell Vell, que és turnen a cuinar. Ací sempre guisa el mateix (concretament, el qui això signa), però sempre hi han uns quants marmitons que ajuden, perquè fer sopar per a 37 fartons és cosa de poca broma, com ja podeu imaginar.

Al nostre Casal del carrer Fola nº 37, ja "callem motors" per a la Magdalena que s'acosta, però encara mirem més lluny: hem constituït una comissió que en gran secret prepara coses molt grosses i sonades per commemorar el XXV aniversari de Moros d'Alqueria, l'any 2001.

Però de tot això ja en parlarem un altre dia.



**BOLSOS
PARAGUAS
GUANTES
ARTICULOS
DE PIEL
REGALOS**

Enmedio, 11 - Teléfono (964) 21 47 96
12001 CASTELLON



***Chapistería y Pintura del automóvil
en general - Rotulación***

Avda. Benicasim - Polígono Estadio, Nave N.º 29
Teléfono 25 50 10
12004 CASTELLON



L'Ofrena a la Patrona

Es l'acte fester preferit pels castellonencs, després de la Romeria de les Canyes. La seua celebració data de l'any 1951 i en aquella primera ocasió es va fer l'ofrena a la Concatedral de Santa Maria.

A partir de 1952 es va traslladar l'acte a l'ermitori (avui Basilica) de Lledó, on és la Patrona. Ha esdevingut un acte popular i multitudinari i sembla que als castellonencs els ve cada vegada més "de cara" això d'anar a fer l'ofrena floral a la Patrona.

Els participants es concentren a la plaça Major i, seguint l'ordre d'eixida establert per la Junta de Festes, recorren el carrer Major, plaça Maria Agustina i Avinguda de Lledó, marxant cap a la Basilica on realitzen l'ofrena.

Els primers anys es posaven les flors a l'altar major de la Basilica, però la massiva afluència de gent ha obligat a habilitar un panel a la façana porticada de la casa prioral i, encara així, cada any s'ha d'ampliar el panel per tal de donar cabuda a l'allau de flors que ve des de la ciutat.

A l'esplanada de l'ermitori es disposen uns milers de cadires, per tal que la gent pugua veure la comitiva amb comoditat. A primera fila seuen autoritats, prior i junta de govern de la Reial Confraria de la Mare de Déu del Lledó. Aquesta Confraria és l'encarregada d'amanir l'interior de la Basilica per a celebrar l'acte religiós a la terminació de l'ofrena.

La participació dels castellonencs en aquest acte



s'articula a través de col·legis, associacions culturals, cases regionals, associacions de barris, colles, comissions de sectors, Cavallers de la Conquesta, Bellea del Foc d'Alacant i Fallera major de València amb les seues corts d'honor, i tanquen la comitiva les Dames de la ciutat i les Reines i Junta de Festes de Castelló.

En arribar a la Basilica, la Reina té el privilegi d'ofrenar el seu ram de flors al peu de l'altar i, dipositada l'ofrena, el Cor de l'escolania i tot el món de la Festa entona els Precs, canta els Goigs i rematen amb la Salve Popular.

Salve, Verge del Lledó

.....

Mare, Regina i Aimia



Programa de Festes

M A G D A L E N A ' 9 7

Divendres 28. La "Re-vespra"

21:00 Inauguració del Casal Fester. Sopar informal.

Dissabte 1. De la Festa, la vespra

10:00 Trasllat de la carrossa. Esmorçar

14:00 Vermut dels Cavallers de la carrossa

15:30 Cavalcada del Pregó. Al final, dur la carrossa a l'amagatall

21:00 Sopar al Casal

Diumenge 2. Magdalena Festa Plena

08:00 Tots al Casal. Fignes amb xocolata

08:30 Romeria de les Canyes. (Homes amb brusa)

15:00 Paella al Casal

16:00 Gran guinyotada magdalenera

Sopar lliure

22:00 Tots al cadafalc. (Amb uniforme). Processó

Dilluns 3. Dia del vi

14:00 Vermut il·lustrat al Casal

14:30 Dinar al Casal

20:00 Visita al Mesó del Vi. (Amb uniforme)

21:00 Sopar al Casal



Dimarts 4. Dia de les colles

- 14:00 Dinar a la taula de VIP's del Rei Barbut. Passeig Ribalta
- 20:00 Anar de marxa pel centre
- 21:00 Sopar de "sobaquillo" de les colles, a la Pèrgola

Dimecres 5. Dia de l'Alcaid

- 14:00 Vermut al Casal
- 14:30 Dinar en honor dels Alcaids, al Casal
- 20:30 Acte d'investidura de l'Alcaid del Castell Vell 1997
- 21:00 Gran sopar-bufet al Casal. Entrada per estricta invitació.
- 22:30 Festa de l'Alcaid, amb actuació d'organista

Dijous 6. Dia dels Bous

- 14:00 Vermut al Casal
- 14:30 Dinar al Casal
- 16:30 Eixida cap als bous, amb la xaranga (si n'hi ha).
- 19:15 Eixida del bous. Cercavila
- 21:00 Sopar al Casal
- 22:30 Visita a Caus Festers

Divendres 7. Dia del Carnaval

- 14:00 Vermut al Casal
- 14:30 Dinar al Casal
- 20:00 Anar de marxa pel centre (Amb uniforme)
- 21:00 Sopar al Casal
- 22:30 Ball de màscares amb actuació artística i organista



66

Dissabte 8. Dia de la Patrona

- 14:00 Vermut il·lustrat al Casal
- 14:30 Dinar al Casal
- 15:45 Ofrena de Flors a la Patrona. (Amb uniforme)
- 21:00 Sopar al Casal
- 23:00 Anar a la Pèrgola

Diumenge 9. Vítol, i fins l'any que vé

- 13:00 Visita a les paelles de Fadrell. Vermut
- 14:00 Paella al Restaurant Chiva
- 22:00 Desfile final de Festes
- 23:30 Al casal, gran xocolatada amb xurros. Traca final



JOSE LUIS ALE, S.L.

PLAZA CARDONA VIVES, 8-1º TEL. 22 68 80 - FAX 23 90 78 12001 CASTELLON

GRUPO
UAP
CON PLENAS GARANTIAS

PROMUEVE Y CONSTRUYE:



*"Trabajamos la
calidad a su gusto"*
E. Pardo Construcciones, S.L.

E. PARDO CONSTRUCCIONES

Edificio


CERDAN DE TALLADA "

Situación: C/ Cerdán de Tallada esquina C/ San Miguel.

Edificio

EL RAVAL "

Situación: C/ San Roque esquina C/ Cerdán de Tallada



INFORMACION Y VENTA: C/ ANTONIO MAURA Nº 18

TEL. 26 90 67 CASTELLON



Ven a comprobar que nada ha cambiado

Tenemos muchos cambios. Nuevos modelos, nuevos equipamientos, nuevos precios. Pero no te preocupes: el alma del GTI nunca va a cambiar.

Nuevo Golf GTI 16 V 150 CV, con ABS, EDS, dirección asistida, aire acondicionado, cierre centralizado, elevalunas eléctricos, espejos retrovisores térmicos y eléctricos, doble Airbag, computadora de a bordo, asientos Recaro, spoiler trasero, faros antiniebla, 3ª luz de frenado, llantas de aleación BBS, etc... **por 3.185.000 ptas***

Nuevo Golf GTI 2.0 115 CV, con el mismo equipamiento que la versión 16 V 150 CV excepto EDS (opcional) **por 2.895.000 ptas***

Golf GTI Special 115 CV, con ABS, dirección asistida, aire acondicionado, cierre centralizado, elevalunas eléctricos, espejos retrovisores térmicos y eléctricos, Airbag, computadora de a bordo, asientos delanteros deportivos, spoiler trasero, 3ª luz de frenado, llantas de aleación, etc... **por 2.750.000 ptas***



Nuevo Golf GTI

*PVP recomendados en Península y Baleares, IIVA, transporte, impuesto de matriculación y promoción incluidos.

TE ESPERAMOS EN:

MARZÁ

Herrero, 34 - Tel. 20 21 00 - CASTELLON
Y SU RED DE AGENTES PROVINCIALES

CONCESIONARIO OFICIAL

