

La Font de l'Orpina

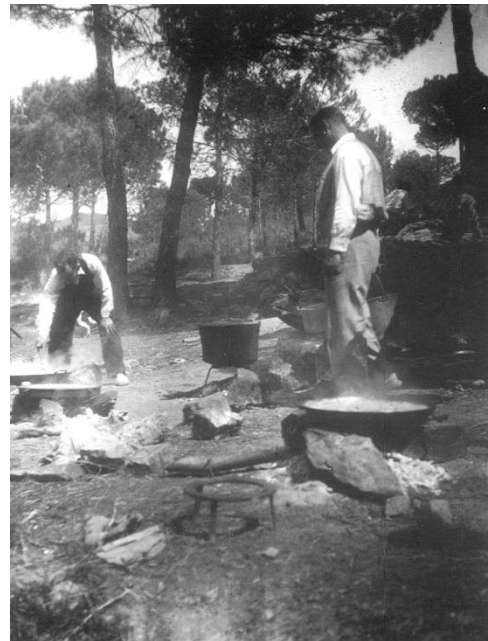
Al peu d'un marge hi ha emplaçada aquesta font, que és de les més populars a Vacarisses.

La font va ser també un referent pels pobles propers. Veïns de Terrassa, Olesa i Viladecavalls ja que la seva aigua era molt ben considerada pel ronyó.

També era l'emplaçament dels dinars populars que tenien lloc quan els romeus tornaven de l'aplec a Sant Salvador de les Espases.

La font és senzilla, amb un tub de sortida lliure fixat a una petita construcció de pedres i ciment.

Actualment hi ha un petit altar porxat, que sobresurt del conjunt arranjat de la font, que van construir per fer aplecs els veïns de Can Serra. Té a la vora una gran esplanada amb taules per a pícnic, que el fa molt adequat per passar una jornada de camp.



ANY 1956

La bateria de cuina en ple rendiment. Petita mostra dels grans dinars que se celebraven als voltants de la Font de l'Orpina, a l'entorn de l'Aplec de Sant Salvador de les Espases. Els cuiners de torn són el Ramon de cal Forner i el Felip Neri de cal Cabasset.

Una mica més avall el camí passa per un túnel sota la via del tren. La construcció de la via ha creat un salt d'aigua que configura un espai natural interessant, en el qual s'hi poden trobar algunes plantes aquàtiques, orquídiades de primavera, falgueres, molses i líquens.

Anys enrere, en aquest torrent hi vivia el cranc de riu autòcton, fet que denota la bona qualitat de l'aigua. I, si tenim sort, ens podem trobar alguna granota i gripau.

Curiositat: Orpina vs Urpina:

Encara, en alguns documents i/o cartografies, trobem la font escrita com a Urpina. És un trist record del Franquisme que va prohibir l'ús del català a l'administració pública, escola, mitjans de comunicació, etc., Generalment, es van canviar els noms de les localitats per castellanitzar-lo. D'ací aquesta "o" neutre que es va passar a escriure's amb "u".

Els formatges artesans de La Frasera:

Al costat d'un Hotel rural de 7 habitacions hi trobem la Frasera, una formatgeria d'elaboració pròpia situada en una finca de 50 hectàrees amb un ramat de 400 cabres, que pastura als n camps de la zona. És visitable i hi ha venda directa al consumidor.

El Càdec o Ginebre

El càdec o ginebre, que en castellà es coneix com a Enebro, Boja, Busto o Cada, també s'anomena com a ginebró (nom que fa referència als seus fruits o ginebrons).

Hi ha 2 varietats, el *Juniperus communis* i el *Juniperus oxycedrus*. El primer es diferencia del segon per les fulles ja que presenta 1 ratlla blanca mentre que l'altre en té dues. Els fruits del primer son de color negre-blavós quan son madurs mentre que els del segon son de color marró-rogenc. El que poca gent sap és que aquests fruits tarden dos anys en madurar.

En els dos casos les fulles són amples i curtes i solen estar disposades de 3 en 3. Floreixen de març a maig fent unes baies rodones, anomenats gàlbuls, que es poden fer servir com a espècia per a cuinar plats de carn.

Les baies de càdec són diürètiques, antisèptiques i estimulen la gana i el procés de digestió. Es tracta d'una planta medicinal molt utilitzada popularment en cas de retenció de líquids (diürètic), inapetència i dispèpsia (malestar digestiu).

No és aconsellat en cas d'insuficiència renal greu, ni durant l'embaràs i la lactància i tampoc a nens menors de 12 anys.

Podeu preparar la tisana amb 1 cullerada de postres de baies per 1 got d'aigua. S'ha d'infundir tapat durant 10 minuts i després colar-ho. És recomanable de prendre fins a 2 gots al dia, preferentment abans dels àpats.

També es fa oli de ginebre, que s'obté destil·lant la resina de soques de ginebre o càdec. Antigament era d'ús quotidià per ramaders i pagesos ja que era un magnífic desinfectant i cicatriç, amb l'afegit que servia de repel·lent contra polls i paparres. És **antisèptic** ja que destrueix els microbis infecciosos i n'impedeix la seva proliferació. I té moltes més aplicacions ja que fins i tot pot servir per apimar-se o per eliminar les estries de la pell per citar-ne només dues més.

El Gintònic i el Càdec:

Darrerament s'ha posat de moda posar un grapat de baies a l'hora de preparar un gintònic i és que en l'origen de la ginebra el fruit del Càdec, el ginebró hi participa com podreu veure en l'explicació següent:

La ginebra (el nom prové del ginebró - *genever* a Holanda) és un aiguardent que s'obté de la redestil·lació d'alcohol que pot procedir de la fermentació i la destil·lació de maceracions de diferents productes: malt, blat de moro, vi, etc., que han estat macerats amb ginebrons i petites quantitats d'herbes aromàtiques (coriandre, angèlica, etc.). És originari d'Holanda i d'allí va passar a Anglaterra i finalment a Menorca, on s'anomena gin.