

PRIMAVERA-ESTIU 2009

01

PREU EXEMPLAR 8 €



alberes

www.alberes.cat

DOSSIER OFICIS

CONVERSA

Pere Ignasi Fages
EL FILL PETIT DE CARLES
FAGES DE CLIMENT,
POETA DE L'EMPORDÀ,
ENS PARLA DEL SEU PARE

RETRAT DE FAMÍLIA

Els Espelt de Pau
PROPIETARIS D'UN
CELLER A VILAJUÏGA
ON ES COMBINA TRADICIÓ
I MODERNITAT

PERFILS

Joaquim Armengol
APASSIONAT PER LA
LLENGUA I PRESIDENT
DEL CENTRE D'ESTUDIS
DEL BAIX FLUVIÀ

René Borrat
L'ÚLTIM BOTER DE CERET,
AVUI A LA 'RETRETA'

Montserrat Serra
LA MONTSE, DEL
RESTAURANT
MIRAMAR DE LLANÇÀ,
CONTINUADORA D'UNA
TRADICIÓ DE 70 ANYS

INDRET

Portbou

UNA MIRADA EN
EL PAISATGE

El puig Neulós

A PEU

**Seguint el curs
de la Muga**

**Trescant per la
serra de Rodes**



40 planes que ens
recorden les feines
tradicionals d'una
geografia marcada per
la unió de la plana, la
muntanya i el mar: des
de ferrers a sanadors,
passant per minaires,
moliners, carboners,
llevadors de suro fins a
'remendadores'
de xarxa o
corallers



**al servei
de les
persones
i del
territori**



Consell Comarcal de l'Alt Empordà

c/ Nou, 48 - 17600 FIGUERES - Telèfon 972 50 30 88

www.altemporda.org

EDITA >

Editorial Gavarres, SL
Germà Agustí, 1
17244 Cassà de la Selva

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
revista@alberes.cat
www.alberes.cat

SUBSCRIPCIONS I PUBLICITAT >

Telèfon 972 46 29 29
comercial@alberes.cat

DIRECTOR EDITORIAL >

Àngel Madrià
angel@alberes.cat

DIRECTOR >

David Pujol i Fabrelles
david@alberes.cat

COORDINACIÓ >

Mercè Illa > Actualitat

COL·LABORADORS >

Anna Albó
Ignasi Aragay
Montserrat Batllósera
Lluís Benejam
Lurdes Boix
Montserrat Cailà
Mònica Canal
Jaume Canyet
Pere Castanyer
Xavier Cortadellas
Ernest Costa
Josep M. Dacosta
Joan Ferrerós
Pere Gifre
Joan Juanola
Roger Lleixà
Toni Llobet
Eduard Marquès
Cristina Masanés
Montserrat Mataró
Francesc Montero
Rosa M. Moret
Xavier Moret
Imma Ollich
Sílvia Planas
Arnald Plujà
Joan Antoni Poch
Anna M. Puig
Jordi Puig
Santi Puig
Josep Puigbert
Eduard Puig Vayreda
Enric Pujol
Maria Mercè Roca
Marisa Roig
Pere Roura
Josep M. Salvatella
Jaume Santaló
Sandra Saura-Mas
Erika Serna
Joaquim Tremoleda
Núria Trobajo
Anna M. Velaz
Cristina Vilà

EDICIÓ DE TEXTOS >

Pitu Basart
Xavier Cortadellas
Carme Xifra

DISSENY I MAQUETACIÓ >

AMDG (Jon Giera)

IMPRESSIÓ >

Agpograf

DISTRIBUCIÓ >

GLV

DIPÒSIT LEGAL >

GI-460-2009

ISSN >

2013-6846

ALTRES PUBLICACIONS DEL GRUP

www.gavarres.com

www.cadipetraforca.cat

www.garrotxes.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



FOTO PORTADA
JOAN JUANOLA

alberes

4-5

PRESENTACIÓ DE FRONTERA A BRESSOL

6-7

PRIMERS RELLEUS TERRES DE LLEENDA

XAVIER MORET (TEXT) // JOAN ANTONI POCH (IL·LUSTRACIÓ)

9-15

ACTUALITAT

16-22

CONVERSA PERE IGNASI FAGES

XAVIER CORTADELLAS (TEXT) // ROGER LLEIXÀ (FOTOGRAFIA)

24-29

RETRAT DE FAMÍLIA ELS ESPELT DE PAU

JOSEP PUIGBERT (TEXT) // JOAN JUANOLA (FOTOGRAFIA)

30-35

PERFILS

JOAQUIM ARMENGOL / RENÉ BORRAT / MONTSERRAT SERRA

ANNA M. VELAZ, DAVID PUJOL, JOSEP M. SALVATELLA (TEXT)
JOAN JUANOLA, ROGER LLEIXÀ (FOTOGRAFIA)

37-79

DOSSIER OFICIS

DAVID PUJOL (COORDINACIÓ)

81-99

PATRIMONI

ETNOLOGIA // ARQUITECTURA // ARQUEOLOGIA // HISTÒRIA // NISSAGUES // FAUNA

100-103

INDRET PORTBOU

MARIA MERCÈ ROCA (TEXT) // JOAN JUANOLA (FOTOGRAFIA)

104-107

UNA MIRADA EN EL PAISATGE EL PUIG NEULÓS

CRISTINA MASANÉS (TEXT) // JORDI PUIG (FOTOGRAFIA)

108-111

A PEU

SEGUINT EL CURS DE LA MUGA / TRESCANT PER LA SERRA DE RODES

SANTI PUIG (TEXT I FOTOGRAFIA) // NÚRIA TROBAJO (TEXT I FOTOGRAFIA)

112-113

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA FONS JOAN CORNEY

JOAN FERRERÓS (TEXT) // ERIKA SERNA (RECERCA FOTOGRÀFICA)

PRESENTACIÓ

De frontera a bressol

Ara fa aproximadament un any que fèiem les primeres reunions al Centre Cívic de Pau per parlar i començar a tirar endavant la revista que hem batejat amb el nom d'*Alberes*. Alberes, en plural, perquè la revista també és plural i parlarà de la serra de l'Albera però també de les Salines, del cap de Creus, de les Garrotxes d'Empordà, de les planes empordanesa i rossellonesa, de la conca del Tec...

Després d'aquests dotze mesos de feina, avui recollim el primer fruit. Si no es torça res, s'anirà repetint cada mig any: *Alberes* sortirà a l'estiu (durant el mes de juliol) i a l'hivern (durant el mes de gener). Aquesta nova publicació és germana de tres revistes que ja fa temps que fan el seu camí: *Gavarres*, que té set anys, *Cadí-Pedraforca*, que en té tres, i *Les Garrotxes*, que va pel seu segon any. L'experiència acumulada en aquests tres projectes ha fet que la sortida al carrer del primer número d'*Alberes* sigui un camí més planer.

A *Alberes* volem donar la veu a tothom que tingui alguna cosa interessant per explicar. Ens dedicarem a parlar l'orella —«la frase que et diu un pagès és un món», indica Josep M. Espinàs— i després escriurem allò que ens han dit, tal com ja hem fet en aquest primer número. Serem l'amplificador de moltes de les veus interessants que hi ha en el nostre territori. També ens dedicarem a mirar i fotografiar el país: tal com va deixar escrit Jordi Verrié, en un llibre dels anys seixanta on descriu les comarques que envolten Barcelona, «un país no es pot retratar ni en vint ni en cent imatges, però la seva ànima, sencera, pot estar en una branca d'ametller o en el davantal net de la masovera.»

Alberes provarà de deixar testimoni escrit i gràfic d'un espai, d'una gent i d'un temps. Serà una

eina de coneixement, de difusió i de conservació de l'àmbit geogràfic delimitat per les comarques de l'Alt Empordà, el Rosselló i el Vallespir, però si un dia creiem que, per interès del lector, hem de traspasar algun límit, trencarem sense cap recança aquesta cotilla.

Joan Triadú diu que «no és el mateix *viure* una terra que *viure-hi*. Això darrer no és cap garantia, perquè la major part de la gent passa per la superfície d'un país, del seu, de la naixença fins a la mort, sense comprendre'l, sense comunicar-s'hi». Un dels grans objectius d'aquesta revista és ser un bon instrument de comunicació per ajudar a comprendre aquest país, per donar a conèixer la seva gent, per fer viure tot allò que tenim d'interessant en aquest racó nord-oriental dels Països Catalans.

No podem deixar d'escriure que *Alberes* ha d'ajudar-nos a superar el concepte de frontera. El gran historiador Pierre Vilar deia que «no hi ha una frontera 'natural' de Catalunya. Els Pirineus li són un bressol». En aquests moments en què s'està impulsant l'anomenat Espai Català Transfronterer i en què es treballa, també, per aconseguir que el vessant mediterrani dels Pirineus sigui declarat Patrimoni Mundial per la Unesco, l'aparició d'aquesta revista és encara més oportuna. Amb aquest número 1 d'*Alberes* hem fet el primer pas. Ara, entre tots, hem de saber donar-li continuïtat i hem d'aconseguir que la revista esdevingui un referent en el seu espai d'actuació. Necessitem la complicitat de les entitats de la zona, de les institucions que ens representen, dels lectors —que, a banda de llegir-nos, s'animin a escriure'ns les seves observacions, les seves reflexions i les seves crítiques—, en definitiva, ens hem de saber fondre amb el territori que volem abraçar 🍷.

Les Escaules, amb les restes del castell en primer terme. Finals del s. XIX.

FOTO: Àlbum Rubaudonadeu. PROCEDÈNCIA: Biblioteca Fages de Climent.

Vista general del Port de la Selva // FOTO: Arxiu Joan Juanola.



CONVERSA AMB EL FILL PETIT DE CARLES FAGES DE CLIMENT. *Pere Ignasi Fages és el fill petit de Carles Fages de Climent i de Ramona Mir. La primera vegada que el vaig veure, vaig escoltar-lo amb molta altra gent. Venia de París, on estava exiliat, militava al PSUC i participava a la Universitat Catalana d'Estiu de Prada de Conflent. Era l'any 1973. Ha plogut molt. Han caigut règims i han passat exilis, eleccions i partits. Entre els Fages, d'exiliats ell deu ser el primer. Entre els Climent, no. I és dels Fages i dels Climent i del seu pare i de l'Empordà del que volem parlar-vos.*

Xavier Cortadellas > TEXT // Roger Lleixà > FOTOGRAFIA

Pere Ignasi Fages

—Ja heu llegit *Memòries d'un segle d'or*, el llibre de Memòries de Joan Triadú?

—«Vaig fullejar-lo a la biblioteca. De seguida, vaig mirar què deia del meu pare. El citava com a epigramatista: ni bé, ni malament, no el valorava.»

—El va valorar l'any 1951, quan el va excloure de la seva *Antologia de Poetes Catalans*.

—«Jo penso que es va equivocar. Abans del 2002, quan preparava el llibre de l'any del centenari del meu pare, en Rafel Pascuet, que va ser el comissari de la comissió, va voler parlar-hi. Se'l va treure de sobre. Naturalment, tothom té dret a tenir les seves opinions.»

—El seu pare, també. «Aquest pobre Triadú, / que per triar no té do, / si quan tria, tria dur, / és que és un mal triador», va escriure.

—«Triadú citava aquest epigrama a les seves *Memòries*, però el citava malament. Fins i tot, vaig telefonar a la Maria Lluïsa, la meva germana, per comprovar-ho. 'Escolta, tu has sentit o has vist mai aquest epigrama amb cinc versos?' Em va dir que no.»

—Quants germans són?

—«La Maria Lluïsa, que és la gran i que va néixer el 1932. En Marc Enric, del 1933. La Maria Antònia, del 1936, i jo, que sóc del 1942.»

—Tots noms compostos! La Maria Antònia, a més, va ben triar l'any!

—«Va néixer pocs dies després de les eleccions de febrer. Els meus pares vivien a Castelló, la meva mare va anar a votar embarassada, a punt de trencar aigües. Presidia la taula en Joan Casas, el majordom de casa, el masover...»

—Majordom o masover?

—«En dèiem el majordom, a casa. De fet, em penso que també en deien així a les altres cases de Castelló. La meva mare va dir: 'Ai, no porto la cèdul·la!' 'Doncs, no pot votar'. Va mirar el majordom. 'No em coneixes, Joan?' 'No, senyora Ramona' va contestar-li.»

—Devia votar les dretes.

—«Sí, és clar. Ella era de can Guineu



RETRAT DE FAMÍLIA ELS ESPELT DE PAU. *Al mas d'en Satlle, entre Vilajuïga i Pau, es va estrenar el darrer diumenge d'abril la sardana «De ca l'Espelt, ses vinyes», que Jaume Cristau va compondre inspirat en la trajectòria d'aquesta família que són els vinyaters més grans de l'Alt Empordà. La història dels Espelt va estretament lligada al territori, però els ha caracteritzat la capacitat d'innovar. Saben que mimant la terra se n'extreu el millor suc.* **Josep Puigbert** > TEXT // **Joan Juanola** > FOTOGRAFIA

Sempre un pas endavant

A la falda de la serra de la Verdera, en el terme de Vilajuïga, hi ha enclavat el Celler Espelt, una instal·lació de 4.000 m² moderna, lluminosa i àmplia que representa el cor de la trajectòria empresarial d'aquesta família originària de Pau. A la primera planta hi ha la sala de tast, on destaquen les vistes de la comarca que ofereix la vidriera frontal, però el que també és bo de contemplar és el dibuix que hi ha gravat a la paret contrària. S'hi veu un Empordà net, de pobles petits i amb el paisatge —el mar, la plana i la muntanya— com a element referencial. Els únics mitjans de locomoció que hi surten són una bicicleta i una barca de vela llatina. Aquesta composició representa la declaració de la filoso-

fia dels Espelt, una família lligada a un territori que admira i estima. I d'aquests valors, que han anat passant generació rere generació, n'han fet la base empresarial que els ha portat a tenir la plantació de vinyes més gran de l'Alt Empordà, més de 425 hectàrees.

Tot va començar quan en Lluís Espelt Soler (Pau, 1929-2001) i la Joaquina Garriga Casanovas (Pau, 1932) van compartir excursió a la fira de Sant Miquel a Olot. La Quimeta hi va anar acompanyada del seu pare i a l'autocar la van fer seure al costat d'en Lluís. «Fins aquell moment no em feia el pes perquè era un nen més aviat entremaliat i molt mogut. Quan el

sentia venir més aviat me n'apartava», recorda la Quimeta. Després del desplaçament a Olot va ser diferent. En Lluís s'acostava al carrer on vivia ella amb els pares, fins que un dia va arribar davant la porta de la casa. A partir d'aquell moment ja no hi havia trobades casuals, sinó que eren passejos volguts fins a la carretera. «Quan ens vam casar em va dir que havia començat en broma, però que després no hauria pogut viure sense mi». Tots dos eren fills de Pau, descendents de famílies més aviat humils que s'havien mogut sempre sota la serra de Rodes,

on el territori deixa la muntanya i aplanar el camí del mar. Les generacions pre-



JOSEP PUIGBERT [Figueres, 1964. Periodista]
JOAN JUANOLA [Olot, 1962. Fotògraf]



cedents havien estat masovers i súbdits del marquès de Castellbell i havien viscut al mas de Penardell i, altres, a la casa del marquès de Pau que hi ha a tocar de l'església. No hi havia grans nissagues de terratinents, tot i la presència de la noblesa. Pau és una zona de terraprims, la gent mirava d'anar fent la viu-viu i l'economia era d'autosuficiència. En Lluís Espelt i la Quimeta Gar-

riga es van casar molt joves, en un moment que es començava a veure una forma de fer diferent a l'hora de guanyar-se la vida en aquest racó de país. Tot i casar-se van continuar vivint a la casa dels pares d'ella, can Lluç, i poc després de néixer el fill gran, en Damià, l'any 1950, en Lluís va haver d'anar a fer la mili. De can Lluç es van traslladar a la casa dels altres sogres, can Bassols, que

és a l'entrada de Pau, a mà esquerra. Hi van viure nou anys i després van tornar a can Lluç, que és on encara ara viu la Quimeta.

Uns inicis difícils. Les famílies Espelt i Garriga sumaven vint vessanes de camps i vinyes que, diu, «ens portaven més feina que totes les propietats que tenim ara». Eren temps de podar i ensofrar a mà, d'escollir

D'esquerra a dreta, la Quimeta Garriga, la Maria Espelt, la Dolors Delclós, la Lola (filla gran de l'Anna), en Damià Espelt, l'Anna Espelt i la Martina (filla petita de l'Anna), a la sala de criança del celler.



M3

Grup de treballadors de les obres de manteniment de la carretera, segurament de Cantallops. En una de les màquines es pot llegir *Jefatura de Obras Públicas de Gerona*.

ANY: 1903

AUTOR: JOAN CORNEY MIR

PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL ALT EMPORDÀ

M4

Grup d'homes serrant troncs de pollancre prop d'un riu.

ANY: 1900 CA.

AUTOR: JOAN CORNEY MIR

PROCEDÈNCIA: ARXIU

COMARCAL ALT EMPORDÀ



DOSSIER OFICIS

DAVID PUJOL > COORDINACIÓ

Si la trobeu feta, no la feu [PÀG. 38]

DAVID PUJOL [La Bisbal d'Empordà, 1965. Mestre i pedagog]

Oficis rurals i oficis urbans [PÀG. 40]

PERE GIFRE [Creixell, 1962. Historiador]

La ferreria de Siurana [PÀG. 42]

SÍLVIA PLANAS [Girona, 1983. Periodista]

El minaire de la Vajol [PÀG. 46]

JOSEP M. DACOSTA [Figueres, 1962. Biòleg i naturalista]

Poetes de la mar [PÀG. 50]

CRISTINA VILÀ [Figueres, 1972. Periodista]

La pesca del corall vermell [PÀG. 52]

ARNALD PLUJÀ [Garriguella, 1947. Historiador]

El barriler de l'Escala [PÀG. 56]

LURDES BOIX [L'Escala, 1957. Historiadora i arxivera]

El millor pa del món [PÀG. 60]

IGNASI ARAGAY [Barcelona, 1966. Periodista]

L'últim moliner del Vallespir [PÀG. 64]

MONTSERRAT CAILÀ [Barcelona, 1960. Historiadora]

Una nissaga de carboners [PÀG. 66]

ERNEST COSTA [Bescanó, 1940. Fotògraf]

Peladors de suro [PÀG. 68]

ROSA M. MORET [Rabós d'Empordà, 1970. Mestra i pedagoga]

Les pipes de Maçanet [PÀG. 70]

PERE ROURA [Maçanet de Cabrenys, 1954. Historiador]

Fer bruc a Vilabertran [PÀG. 72]

FRANCESC MONTERO [Figueres, 1981. Filòleg]

'Remendar xerxes' [PÀG. 74]

MONTSERRAT BATLLOSERÀ [Palafrugell, 1966. Filòloga]

El sanador de Garrigàs [PÀG. 76]

JOAN FERRERÓS [Figueres, 1952. Filòleg i historiador]

L'arreglaespatllats de Vilamalla [PÀG. 78]

JAUME CANYET [Figueres, 1961. Filòleg]



El de ferrer és un bon exemple
dels oficis que es van perdent.

FOTO: Joan Juanola.



DOSSIER OFICIS

Si la trobeu feta, no la feu

David Pujol > TEXT

A treballar, deixa'ls-hi anar, deia sovint la meua àvia Maria. Tot i això, en aquest país hi ha hagut molta gent que se n'ha fet un tip, de suar la cansalada. La meua àvia també deia que *els manaments de la llei de Déu són deu, si a bosc trobeu llenya feta, no la feu*. La realitat, però, és que tant ella com la gent de la seva generació van haver de treballar de valent per tirar endavant.

Els protagonistes d'aquest dossier són persones que, a banda de treballar i lluitar molt, s'han estimat el seu ofici. Seguint Joan Maragall a *Elogi del viure*, són persones que s'han esforçat en la seva tasca com si en depengués la salvació de la humanitat. Persones que saben que el món s'arreglaria només que tothom fes el seu deure, amb amor, a casa seva.

En aquest dossier fem un repàs d'alguns oficis, d'abans i d'ara, explicats pels seus protagonistes. No hi són pas tots, per això hi haurem de tornar en altres ocasions. De fet, cada ofici –o si més no, cada família d'oficis– per separat, donaria per omplir tot un dossier. En aquesta ocasió, us n'ofereixo un primer tast.

Després de la introducció de l'historiador Pere Gifre, que ens emmarca el món dels oficis rurals i urbans i ens explica quins eren els principals sectors

en què s'agrupaven, la Sílvia Planas ha anat fins a Siurana a parlar amb en Pitu Ferrer i el seu fill Jaume. L'hem acompanyat amb en Joan Juanola, que ha fet les fotografies del reportatge. Tots tres hem vist com es tornava a encendre la fornall, hem remenat les velles llibretes on antigament tot quedava ben apuntat i, sobretot, hi hem pogut mantenir una llarga conversa, que ens ha fet una mica més savis.

En Josep Maria Dacosta ha pujat fins a la Vajol a entrevistar en Miquel Giralt, exalcalde d'aquesta població, propietari de la mina Canta –on s'havia guardat el tresor de la República– i, gràcies a ell, ens parla de la mineria i del talc que s'extreia d'aquest petit racó de món.

La pesca del corall ha estat una activitat molt important en aquesta zona nord del nostre país. Ens ho expliquen, a través de la periodista Cristina Vilà, dos experimentats corallers: en Ramon Freixa i en Jordi Bosch. L'Arnald Plujà, en el seu doble vessant de coraller i historiador, ens resumeix la història d'aquesta indústria i ens en dona tota mena de detalls. Potser algun dia n'haurà de fer un llibre, de tot això que sap...

La Lurdes Boix ha anat a veure en Sebastià Callol, en Tianet, i ens parla de l'antic ofici de fer



barrils i cascos per conservar anxoves i sardines. En un moment determinat de la conversa, li diu que el darrer barril que ha fet ha estat per a la Festa de la Sal, que cada any se celebra a l'Escala. Gràcies a aquest tipus de festa els més joves poden viure, encara que sigui durant unes hores, una manera de treballar que ja ha passat avall.

L'Ignasi Aragay ens fa viure l'experiència de passar una nit fent pa amb en Pere Donat, flequer de Palau-saverdera, que està jubilat i que només encén el forn molt de tant en tant. Amb en Joan Juanola, hem pogut compartir aquesta experiència i hem conegut el seu secret: fer les coses ben fetes i no voler guanyar massa diners.

La Montserrat Cailà, per la seva banda, ha escrit els records i les experiències de Marcel Arnaudès, l'últim moliner del Vallespir. El dia que hi vam anar ens va obrir les portes del seu molí, ple d'eines antigues i amb totes les peces a punt per si calgués tornar a fer farina.

La ploma precisa i esmolada de l'Ernest Costa ens porta a una època on a bosc fumejaven

moltes carboneres i on els grans propietaris donaven *estassadures franques* als que volien carbonar. N'ha parlat amb en Josep Rovira de Lladó, en Ganxet o Gaiget, i ens ho explica i retrata.

La Rosa Maria Moret ens introdueix en el món dels llevadors de suro gràcies a la conversa que ha tingut amb en Jaume Boix, que coneix pam a pam els boscos de l'Albera, i amb el seu fill Lluís, que segueix l'ofici.

En Pere Roura ha anat fins a Maçanet de Cabrenys per explicar-nos la tradició més que centenària d'aquest poble a l'hora de fer pipes que s'han exportat a mig món. Encara ha pogut parlar amb en Segimon Baulenas –en *Segi*–, artesà pipaire en actiu.

Francesc Montero explica les vivències de l'Esteve Sala de Vilabertran, que va idear un sistema per teixir bruc que encara avui s'usa. La Montserrat Batlloera, en canvi, ha conegut un matrimoni del Port de la Selva que ha viscut del mar: en Miquel, pescant; la Paquita, *remendant* les *xerxes* que arribaven *estitlades*. Mentre en Miquel maleïa els dofins que malmenaven les xarxes en arrencar-ne les sardines, la Paquita pregava a Déu que els conservés el morro.

El dossier s'acaba amb l'experiència d'un sanador o capador, ofici avui pràcticament desaparegut, narrada per en Joan Ferrerós, i amb l'entrevista que Jaume Canyet ha fet a en Joan Turrà, conegut per molta gent com el curandero de Vilamallà, que ha compaginat la seva feina de pagès amb el do d'arreglar espatllats.

Ja ho veieu, doncs. Per més dites populars que ens recordin que la feina val més que la facin els altres, la veritat és que la vida de cada dia de la gent d'aquest país s'ha forjat esmolant les eines i sortint a treballar 🪓.

Destrals clavades en un suro abans de pelar // FOTO: Roger Lleixà.

DOSSIER OFICIS

La ferreria de Siurana

EN JOSEP CONDOM HA DEDICAT TOTA LA SEVA VIDA A TREBALLAR EL FERRO; EL SEU FILL JAUME HA SABUT ADAPTAR L'OFICI ALS NOUS TEMPS

Silvia Planas > TEXT // Joan Juanola > FOTOGRAFIA

«Sant Josep era fuster i ferrer. Les arades de l'època eren de fusta i de ferro i així varen continuar sent fins a finals del XIX». Amb aquesta primera afirmació, comença la trobada amb en Josep Condom, en Pitu, conegut des de fa més de seixanta anys com el ferrer de Siurana. Un 'títol' que ha anat passant de generació en generació, ja que la seva és la història d'una nissaga de treballadors del ferro que va iniciar el seu rebesavi, ferrer veterinari de Vallfogona del Ripollès, i que avui el seu fill, enginyer, ha sabut continuar adaptant l'ofici als nous temps. En Pitu recorda com va decidir continuar el llegat de l'ofici familiar: «Fins als setze anys vaig anar a l'escola dels Fossos, a Figueres, però allà hi menjàvem pa negre i aquí casa menjàvem pa blanc. Tots els companys de classe van anar als bancs i jo, com que aquí menjava pa blanc i no l'havia d'estalviar, em vaig quedar a casa a fer de ferrer. Si haguéssim menjat pa negre, potser no hauria fet mai de ferrer.»

Altra passió d'en Josep, a més de la feina a la ferreria,

és rememorar els moments viscuts i fer un viatge als seus orígens, dos elements que l'han portat a escriure unes petites memòries. «Sempre em deien: has de fer l'arbre genealògic, has de fer l'arbre genealògic... i vaig dir, saps què, faré la meua vida», explica. D'entre els seus records, n'hi ha un que guarda amb una vivesa especial i és la història d'un home de la comarca que es va convertir en llegenda: el Rellotger de Creixell. «El meu besavi i el seu fillastre van anar a veure el Rellotger quan el van ajusticiar a la plaça de toros de Girona, amb el Menut de Pins i un de Navata. El llibre que Josep Pla dedica, en part, al Rellotger –*Escrips empordanesos*– diu que el van matar a l'arenys de l'Onyar i en canvi el meu besavi, que el va anar a veure, diu que va ser a la plaça de toros. El Rellotger havia vingut a casa a arreglar un rellotge de paret. Tenia

dues vides: la de bona persona, en què es guanyava un respecte, i l'altra, la de lladre i assassí», relata en Pitu.

En la seva petita gran història hi ha un episodi que evoca amb recança: la Guerra Civil i la postguerra. «S'han passat èpoques molt difícils, la guerra ho va tirar tot per terra», afirma. Tot i això, recorda com, al començament, a casa seva van aguantar bastant bé: «Sort que el meu pare havia sigut una mica previsor. L'any 34 hi havia hagut la guerra d'Abissínia, i com que tot el carbó que gastàvem de la fornal venia d'Anglaterra, de Cardiff, el pare va dir 'aquests anglesos no vendran carbó i no podrem treballar', i va arrebregar tres o quatre *tonelades* de carbó. En teníem pertot arreu, aquí a casa. Llavors, quan ell encara estava carregat de carbó, es va aixecar la guerra d'aquí i tots els ferrers del voltant venien a casa a ferrar perquè el meu pare era l'únic que tenia carbó, però, és clar, es va acabar». La inflació durant el conflicte bèl·lic, i un cop va haver acabat, feia molt complicada la supervivència econòmica de les llars. «El meu pare comprava el ferro a dues pessetes, el treballava i el feia pagar a tres, però, quan el tornava a comprar, ja en valia quatre. Va durar uns anys que amb els diners del tre-





ball no en fèiem prou per al material. Això va durar fins més enllà dels anys seixanta, quan es va estabilitzar la cosa», lamenta en Pitu.

Com per a la resta d'infants a qui el conflicte va enganxar al mig de la innocència, res semblava tenir la magnitud que realment tenia. «Anàvem a buscar bales. Agafàvem les cintes de les metralladores, hi posàvem una bala a sota i llavors posàvem el *cartutxo* de bala al mig, tres papers i ho tiràvem enlaire. Quan aquests papers tocaven a terra, picava el pistó i sortia una bala disparada», recorda. No hi ha memòria que s'haguessin de lamentar desgràcies personals.

Ja en la postguerra, cap a l'any 40, per solucionar la falta de carbó mineral compraven carbó de rabassa de bruc, carbó vegetal, que tenia «moltes calories i que es gastava que era terrible». El seu fill, Jaume, afegeix un apunt tècnic a l'apreciació

d'en Josep i indica que de les 10.000 calories per quilo del carbó mineral es passa a les 2.000 calories per quilo del carbó vegetal. Per contrarestar aquesta pèrdua energètica, la solució era manxar més a la fornall. Aquesta acció la solien fer els avis o les dones asseguts en una cadira al costat del foc.

Relles i ferradures. Quan en Josep va començar a treballar al taller la feina que feien, bàsicament per a la gent del poble, era sobretot de reparació d'eines del camp, d'elaboració de relles i de ferrar els animals (cavalls, mules i matxos). «A l'hivern fèiem 700 ferradures i has de pensar que és diferent la del peu dret de davant amb la del peu dret de darrere i la del peu esquerre de davant amb la del peu esquerre de darrere. I això en diverses mides! Si els animals anaven en carro per carretera,

la ferradura durava un parell de mesos, però si anaven pel camp durava una mica més. A vegades també els ferràvem perquè els queien les ferradures i les perdien. El casc va creixent com l'ungla d'una persona i llavors s'havia de referrar. Es retallava aquell casc dolent i es posava la mateixa ferradura», detalla amb precisió i paciència en Pitu.

Solien anar a buscar el ferro per treballar a can Puig, al carrer Ciutadans de Girona, en una botigueta que en Pitu recorda «amb un rètol a la paret i quatre barres de ferro». En les èpoques més dolentes, però, l'havien de comprar a Barcelona, es facturava amb el tren i l'anaven a recollir a l'estació de Vilamalla. «Una vegada el pare va anar a Barcelona, al carrer Carrera, on hi havia un ferrer que arreglava els cavalls que venien del moll i portaven diligències. Li va comprar tres *tonelades* de

En Josep Condom i el seu fill Jaume fent anar la fornall.

DOSSIER OFICIS

Poetes de la mar

L'HOME SEMPRE HA SENTIT FASCINACIÓ PEL CORALL; FER DE CORALLER NO ÉS FÀCIL, PERÒ LA LLIBERTAT QUE EXPERIMENTA QUI EN FA L'ATRAPA PER SEMPRE

Cristina Vilà > TEXT // Roger Lleixà > FOTOGRAFIA

Ramon Freixa i Jordi Bosch encara recorden quan, fa uns anys, un fort temporal de mar els va deixar abandonats a la seva sort en el minúscul illot d'Alborán, a Almeria. Van ser vuit dies difícils al costat de mig centenar de pescadors més. Freixa i Bosch cercaven l'or vermell o el marbre del mar, és a dir, el preuat corall vermell amb el qual s'elaboren objectes de decoració i valuoses peces de joieria. Tots dos són reputats corallers catalans —actualment només hi ha deu persones que tenen llicència en aigües interiors, és a dir, al litoral de Catalunya— que s'han dedicat durant més de trenta anys a extreure aquest animal, tan enigmàtic com bell, dels fons marins del Mediterrani.

L'un, acabat de retirar, i l'altre, encara en actiu, coincideixen que el millor d'aquest ofici és la llibertat que els ha proporcionat i les imatges de gran bellesa que s'eternitzen en la memòria, però tampoc oblidem els moments desagradables i la pesca clandestina, que fa perillar la pervivència d'aquest preuat tresor de la natura. Tots dos estan convençuts que amb un

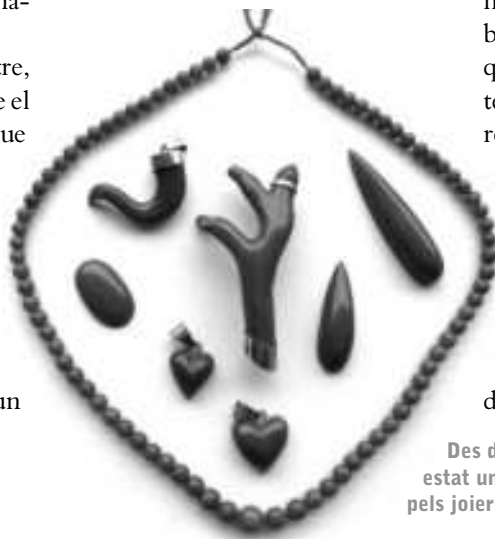
control rigorós i real «el corall —sobretot el de la zona de l'Empordà— no s'acabarà mai.»

Ni Freixa ni Bosch van fer-se corallers per vincles familiars. Durant un cert temps es van dedicar a la pesca del corall per divertir-se —«abans els corallers només tenien carnet esportiu, no professional», recorden—, però certs contratemps en els seus negocis —l'un tenia un taller mecànic a Figueres i l'altre vivia del conreu de la fruita— van portar-los a fer d'aquella afició un ofici de futur. Així, a finals dels anys setanta, primer Bosch i després Freixa, van aconseguir els primers permisos professionals que s'expediren a l'Estat espa-

nyol. «Nosaltres hem viscut l'època bona, quan hi havia molt de corall», expliquen.

Un treball quasi artesanal. Tant Freixa com Bosch representen una generació de corallers que han treballat de forma rigorosa. «Al mar, no li pots tenir por, però li has de tenir respecte», reconeix Freixa. El respecte, de fet, és una constant en la manera com treballen aquests homes, quasi amb un estil artesanal. Com diu Bosch, són «com poetes», uns homes que estimen la mar i les profunditats i que mai ho malmetrien. Quan fan una immersió saben què busquen: «Quan vam començar, vam aprendre a agafar les branques formades perquè era el que aleshores es pagava. Les puntes no les volia ningú, les havíem de regalar. Això va fer que quan miràvem un banc de corall, ens acostuméssim a seleccionar i deixar la resta. Ara que el corall és més petit seguim el mateix procés», expliquen.

Tal com hi obliga la llei, els corallers baixen al fons de dos en dos, tot i que reconeixen que és mi-



Des d'antic, el corall ha estat un material apreciat pels joiers.



llor fer-ho tot sol i disposar d'algú a dalt a l'embarcació que et pugui socórrer. «Quan baixes al fons, t'immergeixes en un medi fosc, on cal treballar amb llum. A cap de cinc minuts s'ha generat molta pols i només et centres en el punt on treballes. De fet, podries tenir una persona a cinc metres que s'estigués morint i no te n'adonaries», explica Freixa. La seguretat, doncs, és molt important, perquè una sola errada pot ser mortal. «Per salvar un company fas el que calgui, però tu t'has de preocupar de la teva pròpia seguretat», reconeix Bosch, el qual ha viscut la mort d'un amic a l'aigua.

Les immersions es poden fer amb ampolles carregades amb aire pur (nitrogen i oxigen) com fa Freixa, o amb heli, com fa Bosch, opció que li ha permès baixar fins a 150 metres de profunditat. L'experiència, doncs, és vital. Cal tenir en compte les lleis de la física –la duplicitat o no dels gasos– tot i que els dos corallers coincideixen a dir que el cos s'hi acostuma. «Nosaltres desafiem aquestes lleis i això no es pot fer sempre», argumenta Freixa, que, tan sols en una ocasió, reconeix haver experimentat la narcosi, és a dir, una sensació d'eufòria i alteració de la percepció que viuen molts sub-

marinistes sotmesos a hiperpressió. Segons Freixa, els corallers l'arriben a dominar: «Tot i tenir el cap més o menys clar, sempre controles.»

Després d'extreure el corall, cal fer correctament la descompressió, preferentment en una cambra dins l'embarcació. Freixa assegura que les noves generacions confonen la seguretat amb mantenir-se més estona en el fons. «Els corallers actuals confien massa en l'equip de socors que tenen i no es guarden cap reserva d'aire», comenten.

Vuit anys de veda. La campanya de pesca del corall comença l'1 de maig

En Ramon Freixa i en Jordi Bosch han fet de corallers durant més de trenta anys.

DOSSIER OFICIS

El barriler de l'Escala

ABANS DE L'ARRIBADA DEL PLÀSTIC, EN SEBASTIÀ CALLOL, TIANET, FEIA 'CASCOS', BARRILS, 'BULLOLES', TINARS I ALGUNA SEMAL; ARA NOMÉS EN FA PER LA FESTA DE LA SAL

Lurdes Boix > TEXT I FOTOGRAFIA

En Sebastià Callol i Tolaguera, Tianet, va néixer a l'Escala el 23 de setembre de 1933, a la casa del carrer Canyet coneguda com can Tianet Xurinyac. De família de pescadors per la banda de pare, l'avi matern era sereno, un ofici molt corrent en els pobles de pescadors per la necessitat que tenien de ser despertats a diferents hores de la nit segons la pesquera. Al llindar de la porta deixaven pedres (còdols petits) i pals com a senyals de l'hora en què volien ésser cridats: un pal i una pedra a cada extrem eren les 12 de la nit; una pedra, la 1 de la matinada; dues, les 2; i així successivament fins a les 5 del matí en què ja els despertava el gall o la primera llum de l'alba. En Tianet en té un record especial: «Quan érem pillets, les nits del dissabte que les mares ens deixaven sortir, ens dedicàvem a canviar les pedres perquè el sereno s'equivoqués amb l'hora. Més d'un s'empipava, però ells també ho havien fet de petits.»

Va anar poc a l'escola perquè «a l'època de la misèria, del 39 al 43, tots havíem d'anar a espigolar. Els amos dels camps ja ho deixaven fer,

tot i que algun ens tirava *tiros* per espantar. Ho espigolàvem tot: pinyes, figues, raïm quan ja s'havia collit i també arròs perquè *aixís* portàvem un plat a taula. Separàvem el gra de la pellofa amb un rajol a terra o posàvem l'arròs dins d'un test i feiem pujar i baixar un pal amb un pot de llauna ple de forats a la punta, *aixís* en feiem més *avia*. Tres anys abans que el pare es morís, com que tenia molt de dolor, el vaig anar a ajudar en mar perquè el seu jornal pogués arribar a casa». En Tianet es va casar amb la *Francisca* Callol i Bonal tot i l'oposició del capellà perquè tenien el mateix cognom (a l'Escala, Callol és molt estès). Ella treballava a la fàbrica: *esganyava* i salava anxoves i també feia sardines passades pel brou i arengades. La *Francisca* recorda com era de pesat embarrilar, sobretot quan s'havien de posar les anxoves al fons del barril.

Escabusseres i tracanets. A l'Escala hi havia dos boters i barrilers: en Pere Paltré i en Ramon Burcet, el Noi Boter, que subministraven els recipients per a la conservació de les

anxoves i les sardines en sal (barrils i *cascos*) i per al vi (bótes i semals). Les grans captures de peix blau generaven una important indústria de salaó, documentada ja des del segle XVIII, que ha perdurat fins a l'actualitat amb vuit salins o fàbriques de salaó. Cada fàbrica tenia deu o quinze dones fixes. Quan venia el fort de l'anxova, hi anaven les *escabusseres* a fer hores. En Tianet fa memòria i compta quinze salins, i, d'aquests, n'hi havia deu que també salaven sardina. A més «hi havia famílies que salaven anxova en pasteres petites per als *tracanets*, que anaven a vendre als masos i pobles del voltant o a canviar peix per altres aliments. Una vegada la mare de la meva dona va anar fins a Cadaqués a peu carregada d'anxova i va tornar carregada d'oli.»

Fem petar la xerrada al garatge de la casa, on hi ha muntat una mica de taller per fer barrilets i *bulloles* en miniatura per als seus néts, que són la seva dèria. En Tianet va deixar de fer de barriler a la dècada dels seixanta, quan el turisme i la construcció varen anar substituint els oficis tradicionals, però, una vegada a l'any, per la Festa de la Sal, quan el poble





de l'Escala rememora els seus orígens mariners i saladors amb l'arribada dels vaixells carregats de sal a la platja, el vell barriler encara ensenya aquest antic ofici.

«Quan el pare es va morir, la mare va sentir a la fàbrica d'anxoves que buscaven un vailet per fer d'aprenent

de barriler i vaig començar a treballar a can Peret Paltré i Artigas l'any 1944, a l'edat d'11 anys. Els dos primers anys no guanyava ni cinc. Jo em cuidava de netejar el taller i penjar totes les eines. Treballava cada dia i només feia festa el diumenge a la tarda. Quan en Peret me dava un tall de pa, jo ja sabia

que m'havia de quedar més hores. Al cap de dos anys, me varen pagar 5 duros a la setmana, però com que he estat molt tossut tota la vida, al cap de poc ja feia la pila de *cascos* que feia un oficial i, llavors, ja em varen pagar 100 pessetes. Hi treballàvem cinc homes: en Peret, el seu gendre, en *Marcel·lo*, que era molt fi clavant els cescles, en Pere Mataporcs i jo. Era un treball molt dur perquè has d'estar deu o dotze hores amorrat a terra. Només feiem *cascos*, barrils i alguna semal, de bótes només n'arreglàvem alguna de tant en tant. També feiem *bulloles*, per deixar el peix en remull, i tinars de fusta, que era una bóta serrada pel mig. Però de barrils i *cascos*, a milers: podíem arribar a fer 300 *cascos* i 50 barrils en una setmana.»

Els cescles. I continua: «Tot primer anava a posar els cescles en remull al magatzem, que era en un altre carrer, on hi havia un pou i un tinar d'obra. L'aigua s'havia de canviar molt sovint durant tot el dia, perquè feia molta pudor, però *aixís* quedaven més manejables. Estenia els cescles al carrer i els havia d'entrar a la nit. Quan eren eixuts, els portava en un carretó fins al taller. A la tardor, apilonava la fusta dels barrils davant del taller, a sol i serena, amb pedres a sobre perquè la tramuntana no se l'emportés, perquè fos a punt per treballar a l'hivern.

»La fusta de *casco* era de pi ordinari; la compràvem a la serradora dels germans Ramonet, a Camallera. La dels cescles era de brots de castanyer bord i la dels barrils, de castanyer de llei. En Peret feia la comanda i el transportista ho portava de San-

En Tianet, col·laborant a la Festa de la Sal, que se celebra cada any a l'Escala.

DOSSIER OFICIS

El millor pa del món

EN PERE DONAT ÉS UN FORNER JUBILAT DE PALAU-SAVERDERA QUE ENS OBRE LES PORTES DE L'OBRADOR I VA PER FEINA: FARINA, AIGUA, SAL I LLEVAT: NO HI HA SECRETS

Ignasi Aragay > TEXT // Joan Juanola > FOTOGRAFIA

Són dos quarts de cinc del matí. El carrer Major de Palau-saverdera és desert, només els fanals projecten una pàl·lida llum ataronjada damunt l'empedrat. La piuladissa d'ocells sona esmortida. A mig trajecte, sento un automòbil que puja: deuen ser en David Pujol, de Pau, i el seu amic fotògraf, Joan Juanola. El cotxe s'atura al meu costat, la finestrata s'abaixa. «Bon dia i... bona hora!». El tràngol de matinar té aquestes coses, esmussa l'esperit, afina el bon humor. Cal vèncer la mandra. Quan entrem a l'antic forn del poble, tancat des de fa vuit anys, en Pere Donat Ymbert ja ha pastat la massa. Ens ho hem perdut. Es veu que s'ha llevat a les tres i que ha anat avançant feina. La pastera demana poc més d'una hora per anar fent i desfent espesses bombolles que donen aire a la massa, l'oxigenen. Abans, quan al poble no hi arribava l'electricitat, el seu avi, Pere Donat Cortada, pastava a mà. Ep, «el primer motor que hi va haver a Palau el va instal·lar ell.»

Encara que estigui jubilat –té 73 anys–, en Pere segueix fidel als horaris d'un negoci familiar que, quan ell va plegar el 2001, faltava un any perquè fos centenari. Tres generacions

treballant de matinada. Els dissabtes, dinou hores per fer quatre fornades: 400 quilos de croissants, ensaïmades, coques, llenguets i un gavadal de barres. No ens fa cap retret pel retard, ja s'ho devia imaginar. La seva hospitalitat és austera i càlida alhora, i m'imagino que d'aquí a unes hores el pa, acabat de sortir del forn, tindrà les mateixes qualitats: una crosta forta, cruixent, i una agraïda tendresa interior.

Del blat a les imatges. Farina, aigua, llevat i sal. No hi ha més secrets. O potser sí? Ja ho veurem. De moment, aquests són els quatre ingredients que han entrat en joc, en el joc mil·lenari de fer pa, l'aliment que durant segles ha estat font de vida a la Mediterrània. Som a l'extrem occidental d'aquest mar, en un insignificant racó de món, en un país que no existeix, en un poble impossible que ja no vol ser poble, assistint a un ritual antic i universal, més vell que la història dels llibres. I de sobte m'ado-no que avui dia podríem viure sense pa, que potser la història tal com ens l'han explicat ja ha tocat a la seva fi. Realment podríem? Ni tan sols gos preguntar-ho. A en Pere li sonaria a

heretgia o a barrabassada. El televisor de la rebotiga emet sorolls indesxifrables. Avui podríem viure sense televisor? Quin aliment necessitem més, el blat o les imatges?

En Pere duu cofat a la testa pelada el tradicional barret de forner, una peça de roba blanca tocada de groc pel pas del temps, com una barqueta humil ancorada a port. Molts dies l'he vist passejar pel poble amb aquesta indumentària que ja forma part indissociable del seu cos. Aquest any la primavera és freda i s'allarga, ha nevat a l'Albera, de manera que el barret no és sobrer, no hi perlegen gotetes de suor. Les mans no les té fredes, les té enfeinades. Eixutes i enfarinades, van convertint la pasta en peces rodones, cadascuna de 1.240 grams. Ho certifica el pes de plom que té a l'altre costat de la balança. Quan surtin del forn faran poc menys d'un quilo, la resta és l'aigua que s'haurà evaporat. A la pastera n'hi caben 140, de quilos, però avui només en fem 50 i escaig, incloses dues coques, una de dolça (que després ruixarà d'anís) i una de salada.

«Quan la pasta s'afluixi, faré les barres. Amb els pans rodons perdria



espai dins del forn». Col·locarà les barres a la imponent calaixera, un moble amb rodes que belluga en funció de les necessitats de cada moment. Ara l'ha situat entre la pastera i la taula on va donant la primera forma als pans, tot a tocar del forn, que, a mesura que passa l'estona, s'apropa al punt de calor necessari: 150 graus centígrads que certificarà el piròmetre. Fa uns quants dies que l'ha posat en marxa perquè cal que l'escalfor sigui homogènia, que arribi a tot arreu de la subtil i ampla volta de rajoles, bastida amb 6.000 totxos. Una petita joia d'arquitectura popular, de quatre per quatre metres. Ja us podeu imaginar la llargària de la pala de fusta que penja del sostre i amb la qual en Pere manipularà les barres un cop s'estiguin coent.

És un forn de gasoil que consumeix uns vint litres per fornada. El va fer construir el seu pare, en Rafael, mort als 95 anys. El de l'avi anava amb llenya. Però que ningú no es decebi

per això del gasoil. En aquest punt, en Pere és taxatiu: «La llenya no aporta res al pa, quan hi poses el pa, el foc ja és fora». La marca que figura a la tampa és Joan Ferré Matheu SA. El lema: «Perfecta». Molt bé. La perfecció, el rigor metòdic, regnen enmig d'un desordre que només és aparent. És la sensació de sempre quan entres en un taller, sigui d'un ferrer, d'un fuster o d'un mecànic de cotxes. Tot té una raó de ser, una funció. Si en Pere va escampant farina damunt les barres crues, damunt el sac que ha estès al fons dels calaixos, a la pala d'enfornar, si ho va fent maquinament, com qui dóna veces a les gallines, no és per cap caprici, no. És que la pasta «no te la trauries de les mans, dels dits, és enganxifosa». I així, de cop, com qui no diu res, ens amolla un altre secret: «No l'estrenyis, no l'estrenyis, la pasta. Jo, ben suau.»

Un món petit i infinit. Ara que la pasta ja ha aflluixat, converteix les pe-

ces rodones en barres i les diposita amorosament als calaixos, cadascuna separada de les veïnes per un replec de sac. No es poden tocar perquè s'enganxarien. Només en separa un bocí que guardarà al congelador perquè li surti el llevat per a la pròxima fornada. Però, atenció, «si hi poses massa llevat, fa venir agre». L'operació de posar les barres al calaix és lenta, metòdica. Cada barra és un fillet, totes són iguals i totes diferents. Aquest és un món tan petit com infinit.

En Pere és tan metòdic amb el pa com amb el seu cos. Quan el bon temps arriba, cada matí, a quarts de vuit, va cap a les platges de Roses i fa una horeta de natació al mar i camina per la sorra. Els olivars són la seva altra afició. Té divuit vessanes d'oliveres. En tenia una tercera, d'afició: treure a passejar el Ford Taurus amb el qual va tornar dels anys d'emigrant a Alemanya, on va viure vuit anys, del 1962 al 1970. Encara riu quan recorda el seu retorn triomfal amb l'auto. «Aquí només hi havia esclips i espartanyes!». També hi va fer de forner, allà dalt. I, és clar, hi va aprendre l'alemany. «El saber no ocupa lloc, oi? Quan veig tots aquests que vénen de fora i no aprenen ni català...»

Tot és a punt. Només cal esperar. Mentre el forn va pujant de temperatura, les barres, tancades a la calaixera, experimenten la fermentació. La calaixera guarda l'escalfor i ajuda que el procés avanci a bon ritme. «L'important és la forma de pastar i

En Pere Donat traient les barres del forn.

DOSSIER OFICIS

‘Remendar xerxes’

LA PAQUITA ESPARONER, DEL PORT DE LA SELVA, JA NO ‘REMENDA XERXES’. AQUESTA IMATGE DE POSTAL ANTIGA LA TENIM, PERÒ, ENCARA BEN VIVA

Montserrat Batllósera > TEXT // Joan Juanola > FOTOGRAFIA

El Port de la Selva, després de la guerra, era un poble petit que vivia del mar i de la terra. De la terra, en treia oli i vi. Del mar, peix. Els homes eren pescadors i treballaven la vinya i l'olivar. Les dones feien les feines de casa i, sovint, s'ocupaven d'aquells oficis mariners que la tradició els havia assignat, com ara salar peix o *remendar xerxes*.

Paquita Esparoner és una de les dones del poble que ha dedicat la seva vida a refer xerxes malmeses. La Paquita va néixer al Port de la Selva l'any 1937. Era filla d'un guàrdia d'assalt de la República que va haver de passar a França durant la guerra i que, tornat a Catalunya, es va instal·lar al Port, d'on provenia la família.

En aquells anys de la postguerra, les noies com la Paquita començaven a treballar d'aprenentes, sense sou; quan havien après a fer les feines més bàsiques passaven a cobrar mig jornal i, quan es convertien en *remendadores* de debò, cobraven el jornal sencer.

Les xerxes els arribaven a les mans o bé *estitlades*, és a dir, esqueixades, o bé foradades. Quan el forat era molt gros, l'apedaçaven. El pedaç es feia amb trossos de xarxa quadrats, que podien amidar fins a cinc o sis metres per banda. En aquest cas, l'enganxaven a l'*armadora*. Per fer aquests pedaços, les *remendadores* havien de tenir sempre xarxa de reserva.

Segons el tipus de peix que es vo-

lia capturar s'utilitzava una xarxa de malla més grossa o més petita. Fins fa uns anys, les xerxes eren fetes de cànem o de cotó. Per això es trenquen sovint i s'havien de *remendar*. Actualment són de *monofil* o niló i ja no s'arreglen. Quan es trenquen es llencen i se'n compren de noves.

En Miquel és el marit de la Paquita i ens explica que, abans, totes les cases del poble tenien sardinal, un sistema de pesca a la deriva. En el sardinal, la xarxa es col·locava verticalment dins el mar per tal que els peixos s'hi enganxessin en passar. No tocava a terra i hauria tingut pocs desperfectes si les costes del cap de Creus no haguessin estat poblades de dofins.

Els dofins malmenaven les xerxes en arrencar-ne la sardina que hi havia quedat atrapada. Quan els pescadors tornaven a port maleint aquests mamífers tan destralers, les *remendadores* els esperaven amb la resposta als llavis: «que Déu els *hi* conservi el morro»... Havien de mantenir la feina!

Arribats a la cala, després del sardinal, els pescadors estiraven el llagut fora de l'aigua i estenien un tendal on feien caure el peix.

En Miquel Puignau i la Paquita Esparoner repassant fotos antigues d'un àlbum.





Aleshores, les famílies s'acostaven a la platja a desmallar-lo. «Era bonic de veure tant de peix de la mateixa mida, i tant que brillava!», diu la Paquita. Aquell moment es convertia en una festa. Es feia una feixina amb *rodoltes*, les tòries de la vinya, se salaven les sardines i, sense netejar, es coïen. Acompanyades amb una mica de pa i un bon porró de vi, podien servir tant per esmorzar com per dinar, depenent de l'hora.

En Miquel i la Paquita recorden aquells anys en què, al poble, hi estiejaven els 'culs blancs', és a dir, la gent de ciutat, adinerada, que es distingia dels veïns perquè vestia pantalons clars i es divertia veient el tràfec de la gent. Aquells anys en què Josep Maria de Sagarra va immortalitzar la duresa de la vida marinera convertint Luard, un dels mariners amb qui en Miquel havia sortit a pescar sovint, en personatge de les seves obres: «Luard és una pell socarrimada / i és una llengua que no

tasta gras». Ser pescador, en aquells moments, volia dir ser pobre.

Tintar les xarxes. Quan les barques es feien a la mar, a l'època en què les xarxes eren de cotó o de canem, els pescadors havien de mantenir-les en bones condicions. Per això era bàsic tintar-les amb regularitat: el tint n'augmentava la consistència.

Al Port de la Selva, el local per tenyir les xarxes pertanyia al Pòsit de Pescadors. Allà, en unes peroles, es feia bullir aigua amb escorxa de pi durant set o vuit hores. Per fer bullir l'aigua s'utilitzava llenya de llaguts vells que, «com que era *encritanada*, feia un foc blau que aguantava molt», diu en Miquel.

Amb les casses es feia anar el suc des de les peroles fins a un pou on cabien mil litres d'aigua. Després s'hi posava la xarxa en remull, durant unes dues hores i es buidava. Acabat aquest procés, les xarxes s'havien d'assecar, si no s'haurien podrit.

Quan la lluna feia el ple, no se sortia a pescar i s'aprofitava la nit per tenyir les xarxes. Els pescadors cobraven cinc duros de jornal i passaven la nit al local. Es veu que hi havia cua. Tothom es tenyia les seves xarxes, una vegada al mes. Les més utilitzades s'havien de tintar més sovint: «la teranyina i l'art, més que les altres, perquè sortien cada dia, els sardinals menys, perquè sortien menys.»

El Port de la Selva és l'únic port del golf de Lleó que mira al nord i això fa que estigui sotmès a les inclemències del temps. Segons en Miquel, «fa uns anys els llevants eren més sovintejats que ara» i privaven que els pescadors, molts dies, poguessin fer-se a la mar. Per això havien de treballar la terra. La vida de la gent del Port ha estat sempre a mercè de la *gropada*, a qui la saviesa popular ha convertit en un alt càrrec militar al qual es deu obediència cega. Perquè, com és ben sabut, al Port de la Selva, «la veda la fa el general blanc» 🐡.

En Miquel i la Paquita dalt la barca, amarrada al moll del Port de la Selva.



M5

Vista d'un paillebot en construcció i de grans dimensions, dit *Montjoi*, a la riera de la Cuana de Roses, amb nombrosos visitants.

ANY: 1919 CA.

AUTOR: JOAN CORNEY MIR

PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL ALT EMPORDÀ



M6

Retrat de la banda de música del castell de Sant Ferran de Figueres.

ANY: 1927-1928 CA.

AUTOR: JOAN CORNEY MIR

PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL ALT EMPORDÀ

PATRIMONI

PATRIMONI ETNOLOGIA

Els antics cellers empordanesos [pàg. 82-83]

EDUARD PUIG VAYREDA [Figueres, 1942. Enòleg]

PATRIMONI ARQUITECTURA

L'adoberia Bassols [pàg. 84-85]

JAUME SANTALÓ [Figueres, 1970. Historiador i gestor cultural]

PATRIMONI ARQUITECTURA

Sant Quirze de Colera [pàg. 86-87]

ANNA ALBÓ [Figueres, 1967. Arquitecta especialitzada en patrimoni]

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

La vil·la de la Font del Vilar [pàg. 88-89]

JOAQUIM TREMOLEDA [Lladó, 1962. Historiador]. PERE CASTANYER [Sant Privat d'en Bas, 1961. Arqueòleg]

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

La descoberta de Santa Creu [pàg. 90-91]

MONTSERRAT MATARÓ [Vic, 1959. Arqueòloga]

IMMA OLLICH [Vic, 1951. Arqueòloga]

ANNA M. PUIG [Figueres, 1963. Arqueòloga]

PATRIMONI HISTÒRIA

Les Roques del Tit [pàg. 92-93]

MARISA ROIG [Sant Pere Pescador, 1963. Historiadora i arxivera]

PATRIMONI NISSAGUES

Els germans Xirau-Palau [pàg. 94-95]

ENRIC PUJOL [Figueres, 1960. Historiador i periodista]

PATRIMONI FAUNA

Els rantells d'estiu [pàg. 96-97]

EDUARD MARQUÈS [Tivissa, 1957. Entomòleg]

PATRIMONI FAUNA

El cranc de riu autòcton [pàg. 98-99]

LLUÍS BENEJAM [Figueres, 1980. Biòleg]



Detall de la façana del monestir de Sant Quirze de Colera // FOTO: David Pujol.

Els antics cellers empordanesos

Els pobles de Pont de Molins, Espolla i Vilajuïga, entre d'altres, conserven antics cellers que formen part del patrimoni industrial de la comarca altempordanesa

Tot i que tradicionalment l'arqueologia industrial —concepte encunyat pel britànic Michael Rix— tendeix a englobar construccions, mètodes i maquinària utilitzats en processos industrials clàssics, o sigui activitats classificades com de sector secundari, els cellers formen part del patrimoni industrial. Les indústries agràries —cellers, molins, trulls d'oli...— són d'adscripció no sabem si discutible, però en tot cas sí que discutida, per tractar-se de processos molt antics, anteriors a la revolució industrial. Encara més en el cas d'alguns d'aquests cellers en els quals l'utilitatge, la maquinària i les instal·lacions originals han desaparegut totalment o parcialment, en ocasions substituïts per tecnologia actual.

En qualsevol cas, un dels objectius de la conservació d'aquest patrimoni industrial és mostrar l'evolució de la tecnologia en processos de transformació

de productes agraris, en aquest cas del raïm de vinificació. A manca d'altres vestigis materials, l'estudi d'edificis pot ajudar a comprendre quin ha estat el desenvolupament tècnic i social del sector vitivinícola a l'Empordà.

Els cellers familiars. Des d'antic, l'elaboració del vi es feia de forma individual a les cases o masos dels mateixos viticultors, normalment en instal·lacions molt senzilles, com en deixen constància molts inventaris de béns en els quals figuren els elements bàsics per elaborar i conservar el vi.

Aquells cellers tradicionals estaven situats en semisoterranis o a la planta baixa de les cases, coberts amb volta de pedra, que es presenta en forma de sardinell a la romana, sobre encofrat de terra i canyís, com ho demostren les estries que es veuen en molts sostres d'aquestes dependències. En alguns cellers encara es conserven, en desús, les tines, peça central de la instal·lació, dipòsit d'obra generalment revestit de cairons o rajola de València. En aquestes tines era on el most *bullia*, com es deia, o sigui on tenia lloc la fermentació.

Acabat el procés, que sovint s'allargava setmanes, el vi de raig es trascolava a les bótes i la brisa —el residu sòlid— es premsava o bé amb premsa manual de propietat o bé s'esperava una de les premses mòbils que recorrien el país

fent aquest servei als vinyaters que no disposaven de premsa pròpia.

Avui, encara que en desús, queden a l'Empordà bons exemples de vells cellers particulars, com els que s'han descrit, i dels quals caldria fer un inventari rigorós.

Els cellers cooperatius. Entre d'altres circumstàncies socials i econòmiques, la complexitat del procés d'elaboració i les dificultats de conservació del vi foren els factors que impulsaren la creació de cellers cooperatius per a l'elaboració i venda en comú. La Llei de Sindicats Agrícoles de 1906, la creació de la Federació de Sindicats de l'Empordà i, a l'any 1917, del Servei de Construccions Agràries de la Mancomunitat de Catalunya, foren el marc idoni per materialitzar aquella aspiració de molts viticultors empordanesos.

El primer celler cooperatiu pròpiament dit —no un local per guardar-hi vi— fou el d'Espolla, impulsat per la secció de vinificació del sindicat constituïda el 1930. Inspiradors del projecte foren Francesc Mascort, Carles Jordà i el marquès de Camps, que cedí els terrenys per a l'edifici. El projecte fou encarregat a l'arquitecte figuerenc Pelai Martínez, el qual dissenyà un celler inspirat en els cellers tarragonins de Cèsar Martinell (1888-1973), d'un estil modernista de transició —pedra, obra vista, grans arcades de totxo massís—, amb l'assessorament enològic d'Isidre Campllonch i Claudi



Prensa mòbil en un carrer de Llançà // PROCEDÈNCIA: Arxiu Eduard Puig Vayreda.



Oliveres, dels serveis tècnics de la Mancomunitat. Les tines de ciment armat, encara avui existents, foren construïdes per la casa Catterini & Fils, de Besiers, mentre que la maquinària inicial s'adquirí a la casa Blanchère, d'Algèria, perquè fou la que millors condicions oferí.

El nou celler s'inaugurà el novembre de 1931 i avui en dia segueix en ple funcionament. Tot i que posteriorment s'hi van fer obres d'ampliació i reforma, l'estructura inicial i els dipòsits estan intactes i resta una petita part (barres i politges) de la maquinària inicial.

El novembre de 1934 es creava a Pont de Molins, igualment impulsat per Mascort i Jordà, el Sindicat Agrícola Ricardell, de caràcter interlocal. El projecte de celler fou també obra de Pelai Martínez, amb una construcció, ara de caràcter noucentista, de façana blanca i mediterrània, interior diàfan i grans encavallades de ciment, encofrades sobre el mateix terreny.

El celler entrà en funcionament l'any 1936, que no era el millor any

per engegar una indústria ja que la situació del país va provocar l'anul·lació d'alguns subministraments de maquinària. Aquest celler cooperatiu ha deixat de fer la seva funció com a tal, resta tancat i s'ha derruït el bloc de tines inicials i presumiblement han desaparegut la maquinària i les instal·lacions. No seria una mala ubicació per a un museu del vi empordanès, si es trobés material per omplir-lo.

A la mateixa època (1920), el gran arquitecte dels cellers catalans, el vallenc Cèsar Martinell, projectà un celler per al poble de Palau-saverdera, mai realitzat, i també un estudi previ –no arribà a projecte– d'un celler per al poble de Pau. Ni l'un ni l'altre no s'arribaren a construir malauradament per a la comarca, ja que del geni de Martinell calia esperar obres de gran categoria, com les denominades 'catedrals del vi'.

La fassina de Vilajuïga. El que sí que va fer Martinell fou

el projecte, encàrrec de la Mancomunitat de Catalunya, de la fàbrica cooperativa d'alcohol (fassina) de Vilajuïga per a la Federació de Sindicats de l'Empordà. Aquest edifici inacabat i molt reformat, que avui està encara dempeus tot i que inactiu, es pot considerar una obra menor d'aquell gran arquitecte. Segueix l'estètica exterior intermèdia entre el modernisme i el noucentisme sense les clares referències gaudinianes que Martinell presenta en la seva quasi totalitat de grans construccions agràries. Segons alguns professionals, el més destacable és la construcció amb volta catalana vertical en els dipòsits de brisa subterranis, distribuïts en retícula quadrangular amb la concavitat de la volta cap a l'interior.

Tèmem que el temps d'inactivitat d'aquesta instal·lació hagi malmès de forma irreversible algunes de les parts més significatives de la construcció, per a la qual caldria trobar un ús que la preservés d'una degradació més gran.

A dalt, celler tradicional del país.
FOTO: Jordi S. Carrera. A la dreta,
una premsa antiga // PROCEDÈNCIA:
Arxiu Eduard Puig Vayreda.



A PEU SEGUINT EL CURS DE LA MUGA

Un patrimoni sota l'aigua

A L'INTERIOR DEL PANTÀ DE BOADELLA-DARNIUS S'AMAGA UN ESPECTACULAR CONJUNT DE RUÏNES, ACCESSIBLE NOMÉS QUAN EL NIVELL DE L'AIGUA ÉS MOLT BAIX

Santi Puig > TEXT I FOTOGRAFIA



A mesura que la Muga i l'Arnera omplien l'embassament, desapareixia un món que emergeix quan l'aigua del pantà recula, un espai suggeridor i que ens transporta a un altre temps. Per mirar d'arribar-hi sortirem de Sant Llorenç de la Muga travessant el pont Vell, al final del carrer del mateix nom, a l'entrada del poble. Aquest pont és una construcció medieval, de tres arcades i dues pilastres fermes sobre la roca. Al costat hi ha la modesta capella de Sant Andreu, bastida al segle XVII per iniciativa d'un negociant de Sant Llorenç i que ara fa de magatzem del cementiri. L'anirem deixant a l'esquerra, fins

al final del camp de futbol, on girarem, també a l'esquerra, per creuar la carretera de Figueres.

Seguirem el camí de l'altra banda. Passat el mas Serradell hi ha una pista a la dreta, que ignorarem i que ens duria a la presa (si agaféssim aquest camí, al cap d'uns quatre quilòmetres, a prop del mas Perafita, podríem observar des d'una posició enlairada el conjunt de les ruïnes de la zona de Sant Sebastià). Després de Cua-roig veurem a l'altra banda de la Muga un búnquer de l'anomenada Línia P, construïda després de la Guerra Civil per impedir una hipotètica invasió des del nord.

El camí ressegueix un penya-segat, fins que penetra en l'àrea inundable de l'embassament. La construcció d'aquesta gran infraestructura hidràulica, a la dècada dels seixanta del segle passat, produí una radical transformació del territori i del paisatge, i generà beneficis indiscutibles per a la plana i el litoral, pagant el preu de destruir un petit món agrícola i ramader: s'inundaren masos, ponts, vinyes, olivars, horts, prats, fonts, explotacions mineres, molins fariners (un d'aquests funcionava com a central hidroelèctrica. Ara hi ha submergides les restes de les instal·lacions que permeteren l'arribada de l'electricitat a l'Alt Empordà al final del XIX), l'ermita de Sant Sebastià, corals, camins i la Reial Foneria, justament on ens dirigim.

El pont de Riambau. Ens mantindrem al marge dret de la Muga, pel camí traçat al costat del riu, fins que arribem al pont de Riambau, que fou parcialment destruït al final del segle XVIII, en els combats per la possessió de la foneria durant la Guerra Gran entre la monarquia hispànica i la França revolucionària (1793-1795), i que va ser reconstruït posteriorment. Creuem el pont, i de seguida, girem a la dreta. Aviat ens apareixeran les escasses restes de

La foneria reial i l'ermita de Sant Sebastià.

UNA ÈPOCA PER FER-LO Qualsevol moment en què hi hagi un nivell molt baix de l'aigua a l'embassament de Boadella-Darnius

Finalment, haurem de recórrer els carrers i les places de Sant Llorenç, amb muralles, torres i portals sota la vigilància d'una gran torre de guaita; una bona fi a la sortida. 🏰

A detailed topographic map of the Sant Llorenç de la Muga area. The map shows the Muga river flowing from the top left towards the bottom right. Key locations labeled include Solana de Riambau, Riambau, and Sant Llorenç de la Muga. A circular inset in the lower right corner provides a black and white photograph of a landscape, likely the area around Sant Llorenç de la Muga, showing a body of water and surrounding hills.

T'hi portem!

Guies de Patrimoni Local

La col·lecció «**Guies de Patrimoni Local**» presenta una visió panoràmica dels recursos naturals i culturals de les terres gironines i posa a l'abast del lector els trets identificadors i les peculiaritats de la vida local: el medi natural, la història, l'activitat econòmica, l'etnologia, l'art, l'arquitectura, la societat i la cultura popular.

