



CONVERSA

Bernard RieuFILÒLEG, PERIODISTA,
ESCRITOR I UN GRAN
CONEIXEDOR DE L'ALBERA

RETRAT DE FAMÍLIA

Ca la Maria de MolletLA FAMÍLIA BARRIS,
CINQUANTA ANYS AL PEU
DELS FOGONS

PERFILS

Miquel SabiolFILL DE LA JONQUERA I
COMBATENT VOLUNTARI DE
L'EXÈRCIT REPUBLICÀ**Oleguer Pineda**EXALUMNE DE
L'INSTITUT-ESCOLA DE LA
GENERALITAT, ACTUALMENT
RETIRAT A VILAFANT**Àngel Vicens**L'ANGELET DE CAN
CANYES, PESCADOR DE
ROSES, TESTIMONI D'UNA
VIDA DEDICADA AL MAR**Jaume Sala**EN JAUME DE CAL BANDER,
BOSQUETÀ, CARBONER,
PAGÈS I PALETA DE VILAÜR

INDRET

BorrassàUNA MIRADA EN
EL PAISATGE**El castell de Cabrera**

A PEU

**De Boadella al
castell de les
Escaules****Atalaiant Roses
des dels cims**

alberes

www.alberes.cat

DOSSIER ESTRAPERLO I CONTRABAN

45 planes que retraten els anys de després de la guerra, una època difícil marcada tant per l'intercanvi d'aliments racionats com pel tràfic il·legal de productes d'una banda a l'altra de l'Albera





La Diputació de Girona i l'Obra Social "la Caixa" protegeixen el nostre entorn natural

La Diputació de Girona i Obra Social "la Caixa" col·laboren en la **preservació i la recuperació de boscos, rieres i altres espais naturals** de les comarques gironines, difonen els seus valors a través de l'**educació ambiental** i fomenten l'**ocupació de persones socialment desfavorides**.



Trèbassadors de la Fundació Obra Social "la Caixa" treballant al riu Ter al seu pas per Cotxeres / Diputació de Girona - Oficina d'Comunicació 2010



Obra Social "la Caixa"



Diputació de Girona
www.ddgi.cat

221
municipis



EDITA >

Editorial Gavarres, SL
Germà Agustí, 1
17244 Cassà de la Selva
www.editorialgavarres.cat

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

COL·LABORADORS >

Anna Albó
Quim Alvarado
Laura de Andrés
Ignasi Aragay
Montserrat Batllósera
Lurdes Boix
Jordi Canet
Montserrat Cailà
Jaume Canyet
Josep Clara
Xavier Cortadellas
Josep M. Dacosta
Xavier Febrés
Joan Ferrerós
Marc Ferret
Mercè Illa
Joan Juanola
Josefa Juanola
Roger Lleixà
Cristina Masanés
Josep Maymí
Francesc Montero
Rosa M. Moret
Anna M. Oliva
Marta Palomerias
Sílvia Planas
Josep Playà Maset
Arnald Plujà
Joan Antoni Poch
Enriqueta Pons
Eduard Punset
Anna M. Puig
Jordi Puig
Santi Puig
Aniol Resclosa i Planes
Marisa Roig
Pere Roura
Josep M. Salvatella
Erika Serna
Lluís Serrano
Miquel Serrano
Rosa Subirós
Enric Tubert
Núria Trobajo
Anna M. Velaz
Cristina Vilà
Toni Vilches

EDICIÓ DE TEXTOS >

Pitu Basart
Anna Boschdemont

DISSENY I MAQUETACIÓ >

AMDG (Jon Gieré)

IMPRESSIÓ >

Agpograf

DISTRIBUCIÓ >

GLV

DIPÒSIT LEGAL >

GI-460-2009

ISSN >

2013-6846

ALTRES PUBLICACIONS DEL GRUP >

www.gavarres.com

www.cadipendraforca.cat

www.garrotxes.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



FOTO DE PORTADA: ALGUNS
DELS PRODUCTES AMB
ELS QUALS ES TRAFICAVA
DESPRÉS DE LA GUERRA.
AUTOR: JOAN JUANOLA

alberes

4-5

PRIMERS RELLEUS HABITACIÓ AMB VISTES

IGNASI ARAGAY (TEXT) // JOAN ANTONI POCH (IL·LUSTRACIÓ)

7-13

ACTUALITAT

14-19

CONVERSA BERNARD RIEU

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

20-25

RETRAT DE FAMÍLIA CA LA MARIA DE MOLLET

MONTSERRAT BATLLOSERÀ (TEXT) // JOAN JUANOLA (FOTOGRAFIA)

26-33

PERFILS

MIQUEL SABIOL / OLEGUER PINEDA / ÀNGEL VICENS / JAUME SALA

JAUME CANYET, MARTA PALOMERAS, CRISTINA MASANÉS, DAVID PUJOL, (TEXT)
ANIOL RESCLOSA, ROGER LLEIXÀ (FOTOGRAFIA)

35-80

DOSSIER ESTRAPERLO I CONTRABAN

DAVID PUJOL (COORDINACIÓ)

83-103

PATRIMONI

ETNOLOGIA // ARQUITECTURA // ARQUEOLOGIA // HISTÒRIA // GASTRONOMIA // SURO // FAUNA // FLORA

104-107

INDRET BORRASSÀ

XAVIER CORTADELLAS (TEXT) // EDUARD PUNSET (FOTOGRAFIA)

108-111

UNA MIRADA EN EL PAISATGE

EL CASTELL DE CABRERA: GEGANTS I AEROGENERADORS

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

112-115

A PEU

SEGUINT EL CAMÍ DE LA MUGA

JOSEP M. DACOSTA (TEXT I FOTOGRAFIA)

ATALAIANT ROSES DES DELS CIMS

NÚRIA TROBAJO (TEXT I FOTOGRAFIA)

116-117

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA ANAR A ESPERAR ELS REIS

JOAN FERRERÓS (TEXT) // JOSEFA JUANOLA (RECERCA FOTOGRÀFICA)

CONVERSA AMB UN GRAN CONEIXEDOR DE L'ALBERA. *Fill del vessant nord de l'Albera, filòleg, periodista a L'Indépendant i autor de diversos llibres sobre aquest territori, Bernard Rieu el coneix pam a pam i ha viscut de prop els esforços de les últimes dècades per mantenir una identitat canviant, amb reculades i progressos. Ha convertit la seva terra natal en objecte d'estudi i en desig de continuïtat, alhora que segueix recurrent-ne tots els racons, tant al nord com al sud d'una frontera sobreafegida. La seva visió evoca un panorama de l'Albera viva, viscuda i supervivent.*

Xavier Febrés > TEXT // **Roger Lleixà** > FOTOGRAFIA

Bernard Rieu

—Com definiria l'Albera un fill d'Argelers, després de dècades de recórrer-la pam a pam, estudiar-la i escriure-la? Un espai natural, l'extrem orient del país, un desig encavallat i atropellat per la frontera?

—«Primer és una muntanya, una carena. Des que vaig néixer el 1947 he vist la torre de la Maçana i el ras de Sallfort per la finestra de la meva cambra, des de casa nostra a Argelers. De petit la meva àvia va demanar a un dels mossos que treballava la vinya per a la nostra família que em portés sovint a la muntanya d'Argelers, perquè veia que m'agradava. M'hi va portar de bon grat i anàvem a veure un altre amic seu que vivia en un mas amb cabres, abelles i una mula sobre el castell

de Valmy, prop de l'església romànica de Sant Llorenç del Munt. També tenia feixes on feia venir les tomates, les trumfes i els pebrots més bons que me recordi haver menjat. Posava un pilot de xerri —els fems de les cabres— al cim de les feixes, i l'aigua de regar i de pluja es carregava de substàncies nutritives que portava a les plantes. Amb aquests dos homes, l'Esteve Casademont i en Pere Vidal, vaig perfeccionar el meu català i vaig aprendre el nom de cada cosa, vaig iniciar-me a la caça, a cercar bolets i fruita salvatge, a guardar les cabres, a participar a l'esquellada de les Colomates, a sentir històries de la Guerra Civil espanyola (eren originaris de l'altra banda i l'havien feta amb els repu-

blicans). Em van ensenyar a conèixer pam a pam la muntanya de la Maçana i la seva extraordinària fajosa, que seria a partir de l'any 1973 la primera reserva natural de l'Albera. El dia de l'esquellada, quan aplegaven les vaques i vedelles al jaçal de les Colomates per vacunar-les i posar-los l'esquella, venia la gent dels masos d'Espolla a ajudar, així com també de Banyuls, Cotlliure o Surreda. Aleshores tothom parlava català. La més gran descoberta va ser el dia que em van fer pujar al pic Sallfort i vaig veure bocabadat l'eclipse perfecta del golf de Roses, una imatge que va quedar impresa dins la meva memòria. Per a mi l'Albera és, d'entrada, el territori de les meves primeres descobertes, les pri-

XAVIER FEBRÉS [Barcelona, 1949. Periodista i escriptor]. **ROGER LLEIXÀ** [Girona, 1982. Fotògraf]



RETRAT DE FAMÍLIA CA LA MARIA DE MOLLET. *Fa cinquanta anys que a Ca la Maria van obtenir llicència per obrir una casa de menjars. L'afició a la cuina, però, venia d'abans i obeïa, sobretot, a la voluntat de servei que ha mantingut la família al llarg de diverses generacions. Escoltant les seves paraules se'ns fa present com l'esforç, la cordialitat i l'afany de millora s'han unit per dibuixar un petit món casolà que ha aconseguit de convertir-se en un referent del món de la gastronomia.*

Montserrat Batllósera > TEXT // Joan Juanola > FOTOGRAFIA

Més de mig segle davant dels fogons

«No hem volgut tractar mai la gent com uns clients sinó com uns amics que venien convidats a casa». Albert Barris Nadal resumeix amb aquestes paraules el que ha significat per ell, ara jubilat, una vida dedicada a la restauració. La conversa que mantenim amb la família en una de les sales del menjador –avui ens acompanya també la seva dona, Maria Dolors, amb el fill i la jove, Albert i Rosa, que porten el restaurant actualment– s'allarga fins al vespre d'un dia del mes d'agost. A Ca la Maria, a Mollet de Peralada, estan a punt de celebrar cinquanta anys de feina davant dels fogons. I això no és una casualitat. És l'esforç de diver-

ses generacions d'homes i dones de la casa a qui la vida ha dibuixat amb unes mateixes pinzellades: la perseverança en el treball, la humilitat d'aquells que conserven els vincles directes amb la terra que els ha vist créixer i la satisfacció que produeixen els oficis quan es fan amb il·lusió. Al darrere de Ca la Maria hi ha la vida d'una família unida, al llarg dels anys, per la dedicació a la feina de cada dia. Ho podem comprovar quan, entrada la vesprada i cridats per les responsabilitats, primer la Rosa i després l'Albert abandonen discretament la tertúlia que ens aplega.

El restaurant actual és un local emplaçat al centre del

poble, en un antic mas que havia acollit els masovers de can Cortada, una de les cases amb més *solera* de Mollet. La remodelació de l'antic edifici, que partia d'un celler datat l'any 1736, ha intentat de preservar alguns dels elements més tradicionals de l'arquitectura catalana. És el cas de les voltes de pedra dels segles XV-XVI i de la volta catalana de rajol vermell del segle XVIII que encara es poden veure des de les antigues quadres –ara convertides en estances de la planta baixa–, així com de les voltes que, situades en el menjador principal, conserven la memòria del que havia estat l'antic celler. La



MONTSERRAT BATLLÓSERA [Palafugell, 1966. Filòloga]
JOAN JUANOLA [Olot, 1962. Fotògraf]



voluntat de mantenir les estructures tradicionals, però, no sempre ha estat possible ja que les exigències d'una societat moderna han fet que l'espai que havia albergat el trull del mas s'hagi convertit avui en una cuina professional. El local del restaurant actual es va inaugurar l'any 1986 i, des d'aleshores, ha sofert algunes ampliacions amb l'objectiu d'augmentar-ne la comoditat. En aquests moments Ca la Maria té una cabuda de 150 places, tot i que el rècord de coberts servits a la carta el tenen, un primer de gener, en 220.

«Nosaltres som el que els francesos en diuen una *maison de famille*», comenta l'Albert Barris Barris.

I és que, per no perdre el fil de la història, hauríem de recular fins a principis del segle XX, quan Benet Barris Coderch –barber, pagès i vinyater– es va casar amb Maria Barris Pey. A la dècada dels quaranta, el matrimoni va demanar llicència per obrir una botiga de queviures al costat de la barberia: '*Venda de vinos de Mollet. Comestibles*'. I, aviat, a la botiga es van començar a servir menjars. El fill gran de la parella, Miquel Barris Barris, es va casar amb Maria Nadal Planas i, junts, van fer la seva contribució al negoci familiar que, a principis dels seixanta, obtindria llicència per convertir-se en casa de menjars: '*Comidas familiares. Casa*

María'. D'aquest matrimoni en va néixer, l'any 1934, Albert Barris Nadal que, juntament amb la seva dona Maria Dolors Barris Barris, ha dedicat tota la vida a la casa. L'Albert i la Maria Dolors han estat els impulsors de traslladar el negoci des de l'antic local fins a l'emplaçament actual. El seu fill, Albert Barris Barris, amb la seva dona Rosa Ventura Armengol, de la Jonquera, és qui en aquests moments porta el restaurant. La cinquena generació de la família la representa Maria Barris Ventura, que treballa a la casa els caps de setmana i, si no s'estronca la tradició, seguirà els passos dels seus predecessors.

Al davant i d'esquerra a dreta, l'Albert Barris Nadal, la M. Dolors Barris Barris, la Rosa Ventura Armengol i l'Albert Barris Barris. Al darrere, la Maria Barris Ventura i en Javi Viñas.

M3

**Els Reis Mags donant
regals als nens i nenes
del poble a la basílica
de Santa Maria de
Castelló d'Empúries**

ANY: 1956
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: FAMÍLIA
NADAL ARNAU, DE
CASTELLÓ D'EMPÚRIES



M4

**Tamboriners anunciant l'arribada dels Reis Mags d'Orient al
poble de Vila-sacra**

ANY: MEITAT DE LA DÈCADA DELS ANYS 60 DEL SEGLE XX
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ D'IMATGES DE L'AJUNTAMENT DE VILA-SACRA (ACAE)

DOSSIER

ESTRAPERLO I CONTRABAN

DAVID PUJOL > COORDINACIÓ

Fer la guilla [PÀG. 36]

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

L'ombra del germà Caïm [PÀG. 38]

XAVIER FEBRÉS [Barcelona, 1949. Periodista i escriptor]

Contraban a l'Albera marítima [PÀG. 40]

ARNALD PLUJÀ [Garriguella, 1947. Historiador]

Els caus de l'Escala [PÀG. 44]

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

Els secrets de cap de Creus [PÀG. 48]

ARNALD PLUJÀ

Contrabandistes de fama [PÀG. 52]

SANTI PUIG [Tordera, 1962. Filòleg]

Portbou en els anys difícils [PÀG. 56]

JOSEP PLAYÀ MASET [Castellgalí, 1957. Periodista]

Calidoscopi d'una vida [PÀG. 60]

JOSEP M. SALVATELLA [Figueres, 1937. Escriptor]

En Paco de cal Confit [PÀG. 62]

LLUÍS SERRANO [Figueres, 1975. Historiador]

El negoci de sobreviure [PÀG. 64]

CRISTINA VILÀ [Figueres, 1972. Periodista]

A Maçanet, tots a muntanya [PÀG. 66]

PERE ROURA [Maçanet de Cabrenys, 1954. Historiador]

Pel roc de Frausa i les Salines [PÀG. 68]

MONTSERRAT CAILÀ [Barcelona, 1960. Historiadora]

Els Mallol i l'estraperlo [PÀG. 70]

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

Una dona coratjosa [PÀG. 74]

JORDI CANET [Castelló d'Empúries, 1976. Filòleg]

L'estraperlo en temps de guerra [PÀG. 76]

JOSEP MAYMÍ [Cassà de la Selva, 1970. Antropòleg]

Perfils: L'Anna Perich, de Portbou / En Francesc Ventura, de la Jonquera En Joan de cal Moliner, de Boadella [PÀGS. 78 / 79 / 80]

SÍLVIA PLANAS / FRANCESC MONTERO / ANNA M. VELAZ



Els ous eren un dels productes amb què es feia barata // FOTO: Josep M. Fusté.

DOSSIER ESTRAPERLO I CONTRABAN

Fer la guilla

David Pujol >TEXT // Ernest Costa > FOTOGRAFIA

Els anys de després de la Guerra Civil van ser temps de misèria, de fam i de por. Van ser uns temps on viure volia dir sobreviure. Fou en aquest context on va néixer el petit estraperlo –de productes bàsics, que d’una manera o altra havia fet pràcticament tothom– i el gran estraperlo –que es feia sota la protecció de les autoritats i que va permetre que alguns s’enriquessin. També, en els pobles de més a tocar la frontera, les pràctiques de contraban –a l’engròs o a la menuda– es van fer molt habituals. ‘Passar el paquet’ o ‘fer la guilla’, com en Pere Roura ens explica que en deien a Maçanet de Cabrenys, es va convertir en una ‘feina’ molt ben pagada. La història de l’estraperlo i del contraban que volem descriure en aquestes pàgines és, de fet, la història de la vida quotidiana.

Obre el dossier un article de Xavier Febrés que ens serveix per fer-nos veure que el contraban, que per la gent no era percebut com a delictes, és consubstancial a qualsevol frontera. L’Arnald Plujà, gran coneixedor de la part marítima de l’Albera –per haver-la estudiat i investigat, però també per haver-la trepitjat a fons– complementa aquesta introducció i ens fa un repàs històric del contraban des del Tractat dels Pirineus fins a la postguerra franquista. La Laura

De Andrés, en canvi, ens introdueix en el món de l’estraperlo, que va durar fins el 1952, quan s’acabaren les cartilles de racionament.

La Lurdes Boix ha parlat amb en Ramon Guillot, pescador i nansaire, fill de Batista Guillot, un dels contrabadistes de més anomenada de la nostra costa. També ens explica els records de l’avi Papat i del Xillu, tots dos traspassats, i gràcies a aquests testimonis podem fer-nos una idea de com es vivia i patia en aquests anys del mercat negre. L’Arnald Plujà ens conta dos dels secrets cadaquesencs on amagaven la càrrega els contrabandistes: el Secret d’en Raban i el de l’illa de s’Arenella.

En Santi Puig ha anat a un altre poble mariner, Cadaqués, i ha parlat amb l’Heribert Gispert, que coneix a fons el passat del municipi –fins i tot n’ha escrit algun llibre de records. Amb ell entendrem d’on ve aquesta fama de contrabandistes que tenen els cadaquesencs.

El periodista Josep Playà ha reunit quatre persones de Portbou en una tertúlia per parlar del contraban en aquest poble fronterer. D’aquesta manera ha aconseguit fer un retrat precís –malgrat que encara hi ha coses que no s’expliquen del tot o s’hi passa de puntetes– d’un temps en què tothom



s'espavilava com podia per anar tirant. I d'un temps en què, uns pocs, els de la 'mata grossa', es van fer molt rics.

En Josep M. Salvatella ha anat a veure en Pròper Pumareda de Llançà, músic i 'contrabandista d'ocasió'. L'historiador Lluís Serrano, per boca d'en Paco de cal Confit de Cantallops, ens dóna alguns detalls del contraban en aquest poble. La Cristina Vilà ha pujat fins a la Vajol, a parlar amb en Xico Nou i en Joaquim Rubio: tots dos havien practicat el contraban des de ben joves i, segons diuen, en una sola nit, feien el jornal de dos mesos.

Gràcies al treball que ha fet en Pere Roura resseguim la història de tres segles de contraban a Maçanet de Cabrenys. I gràcies a la Montserrat Cailà, de Reiners, coneixem algunes històries de contrabandistes, que, segons ens diu, «encara es poden sentir a cada casa de molts dels nostres pobles.»

La Marisa Roig s'ha entrevistat amb Tomàs Mallol, que ens relata algunes anècdotes de l'estraperlo que feia el seu pare, amb la seva ajuda. L'Erika Serna ens explica el contraban de llibres en diferents

moments històrics. En Jordi Canet ha parlat de la Marina Casas, una dona coratjosa, a partir de la conversa amb la seva filla Enriqueta Gratacós. Amb en Josep Maymí tornem a parlar de l'estraperlo però, en aquesta ocasió, durant el temps de la guerra: a partir del testimoni de Maria Coroleu i de Maria Esteve fa un retrat de les dones que venien del Baix Empordà a buscar oli, que aquí era més abundant. Llegint en Josep he recordat la meua àvia Encarnació, quan em contava que anava de la Bisbal a les Escaules a intercanviar aquest preuat líquid d'or.

Per últim, la Sílvia Planas ha parlat amb l'Anna Perich, de Portbou; en Francesc Montero ho ha fet amb en Francesc Ventura, de la Jonquera, i l'Anna M. Velaz amb en Joan de cal Moliner, de Boadella.

L'any 1986 —ara fa, doncs, vint-i-cinc anys— es començaren a publicar treballs sobre el mercat negre. La Cristina Masanés n'exposa alguns en la seva peça sobre els escrits del contraban. Nosaltres, amb aquest dossier, hem volgut fer una nova contribució al coneixement directe d'aquests temps difícils, uns temps d'anar apedaçat i de menjar farinetes 🍪.

El Secret d'en Raban, entre els termes de Roses i Cadaqués, a sobre la cala Jóncols.

DOSSIER ESTRAPERLO I CONTRABAN

Els caus de l'Escala

A TRAVÉS DEL TESTIMONI DE RAMON GUILLLOT, PESCADOR I NANS Aire, CONEIXEM
ALGUNS DELS SECRETS DEL CONTRABAN MARÍTIM ESCALENC

Lurdes Boix > TEXT

La memòria del contraban a l'Escala està lligada indefectiblement a la mar i al profund coneixement dels pescadors d'aquest element i dels racons i coves més amagats de la costa del Montgrí entre l'Escala i l'Estartit. L'orografia particularment escarpada d'aquest massís calcari, l'erosió que provoca tant l'aigua de pluja com la dels temporals de mar, han anat configurant una costa retallada amb coves, balmes, avencs, cales solitàries i altres accidents geogràfics que varen ser utilitzats, des de temps immemorials, per a activitats clandestines. La torre de Montgó, per posar un exemple, es va edificar l'any 1598 al cim de la muntanya del mateix nom com a defensa contra la pirateria, especialment cruenta en aquest litoral entre els segles XVI i XVIII. També era una geografia idònia, per tant, per a activitats relacionades amb el contraban i l'entrada de mercaderies il·legals, especialment en els períodes de guerres i postguerres de la I Guerra Mundial (1914-1918) i la Guerra Civil Espanyola (1936-1939). El mateix escriptor Josep Pla, durant els dos anys que va viure a l'Escala, es va fer construir, pel mestre d'aixa Vadoret de les drassa-

nes Sala, el vaixell Mestral, que més tard seria utilitzat per a activitats de contraban, tal com ell explica en la narració del mateix nom.

Noms tan suggeridors com la cova del Contraban (a l'interior de la gran cova de les Cambres), la cova del Sabó (anomenada així perquè s'hi va amagar una partida de detergent en pols que es va descobrir per culpa d'un temporal que va originar una descomunal escuma que es vessava a mar), l'argot específic com els *bul·tos* o *fardos* (sacs o paquets en què es transportaven les mercaderies), el secret de la cova de les Cambres (un amagatall on s'amagaven les mercaderies), els senyals que es feien amb llums d'oli o llumeneres d'espelma per alertar del perill, accidents geogràfics com els balcons de Miladones i de la cova del Sabó (relleixos del penya-segat per on podien passar els contrabandistes i descarregar a l'interior de la cova sense ser vistos des del mar), evocuen aquesta història que els pescadors varen immortalitzar en la toponímia.

Les mercaderies arribaven en vaixells (prèviament un contacte avisava els pescadors). Les barques petites

transportaven els fardells a l'interior de les coves. Quan l'ambient era tranquil es descarregava en terra i, posteriorment, en carros o camions als masos més propers que col·laboraven. Llavors ja es distribuïa al seu destí final, que els pescadors, que ho practicaven per la més estricta necessitat de supervivència, desconeixien.

Josep Cortal Boada. El fotògraf gironí Miquel Bataller va ser a temps d'entrevistar Josep Cortal Boada (1899-1985), conegut com l'avi Papat, i va enregistrar l'entrevista que ha dipositat a l'Arxiu Històric de l'Escala juntament amb les seves fotografies. Papat li explicava: «Vaig començar a fer contraban l'any 1918, amb tres més de l'Escala. Acabada la Guerra europea vàrem anar a Portvendres a portar fesols, pastes d'olla, taronges... Era per al governador de Perpinyà. Hi vàrem anar bogant amb la barca. Ja sabíem que anàvem a guanyar cent pessetes cada un, però que potser hauríem d'anar a la presó. El més important que vàrem fer va ser l'any 1952. Tragínàvem tabac ros, pastilles de sabó, sacs de cafè, caixes de bugies i motos. Quan encenien un llum



des de la finestra d'un mas, és que hi havia perill i, carai!, tots corríem a amagar-nos. Quan s'apagava el llum, havia passat el perill. Noí, si no feies contraban anaves ben blau!»

Un dels últims contrabandistes, el pescador i anxover Francesc Moner i Cortal (1933-2009), més conegut com el Xillu, va morir l'any passat i a l'última entrevista deia que si tornés a néixer tornaria a ser contrabandista perquè li agradava el risc i l'aventura, malgrat que aquest fet li va comportar estar a la presó. El Xillu recordava: «El pare havia fet contraban anant a la vela cap a França durant la I Guerra Mundial. Hi portava arròs, fideus i llegums. L'any 1952 es va reunir amb vuit senyors en un hotel a Figueres per tancar un tracte i em va dir que avisés vint-i-tres homes més de l'Escala perquè era un carregament molt gros a cala Montjoi, a Roses. De l'Escala varen sortir tres barques amb tres homes cada una i els altres ens vàrem trobar en una pineda de la Closa del Llop a l'entrada del poble i en taxis ens varen portar cap a Roses. A cala Montjoi ens esperaven tres camions i un tractor per carregar. El pare i els altres patrons de barca descarregaven els fardos de la llanxa, fondejada a la badia. Els altres homes ajudaven a carregar-ho als camions que ho portarien als masos dels voltants. Entre les mercaderies, hi havia tabac Pall Mall, que feia una olor especial, tabac en pastilles, motos italianes, tela de niló i unes caixes grosses molt ben tancades, on ens varen dir que hi havia bugies, però tenien la llargada d'un fusell i eren tan pesades que les havíem de dur entre sis homes cada una! Hi havia nou homes fent guàrdia. Es

En Ramon Guillot amb unes nanses.

FOTOS: Toni Vilches.



Els secrets de cap de Creus

EL SECRET D'EN RABAN I EL DE L'ILLA DE S'ARENELLA, A CADAQUÉS, SÓN DOS EXEMPLES DELS DIVERSOS CAUS QUE SERVIENT PER AMAGAR LA CÀRREGA DE CONTRABAN

Arnald Plujà > TEXT I FOTOGRAFIA

Malgrat que va néixer a Figueres, Joan Raban Llonch esdevingué un llop de mar, un dels darrers mariners de cabotatge de Cadaqués, d'aquells assidus navegants a l'illa de Cuba. L'any 1884 es casà amb la cadaquesenca Leonor Bagué Albert, amb qui procreà tres filles: Teresa, casada amb Martí Vergés Moré; Adelaida, amb Enric Bertran Castañer de Barcelona, on fixaren la residència, i Lucrècia, que morí de grip el 1918.

Els Raban tenien una casa davant de la platja de Portdoguer i un olivar sobre la badia de Jóncols, on perdura el topònim d'una raconada marítima, un patrimoni segurament adquirit amb els guanys de l'època colonial. Enviduat a una avançada edat, les penúries de la Guerra Civil, amb exilis, desaparicions, afusellaments i dispersió de tots els parents propers, deixaren el pobre home en precari estat de salut, fins que fou

acollit pels masovers del mas de sa Perafita de Roses que, tant per proximitat com titularitat dels Xirau, tenia més relació amb Cadaqués que la vila d'adscripció.

Joan Raban morí octogenari en aquesta heretat el 1944, abans i com a agraïment, havia revelat el seu 'secre't i havia fet donació de l'olivar de Jóncols als seus curadors, la família Suñer Costa. Possiblement va morir desconexent que dues branques de

L'Antonio Giró Pérez i el seu fill Antonio Giró Caminada, els dos darrers majordoms a la casa de l'illa.

les seves filles havien sobreviscut als estralls bèl·lics i a la postguerra, i havien iniciat descendència a l'Argentina i a França, on viuen la néta Helios Vergés Raban, que als noranta anys continua fent cantarelles d'havaneres i sardanes, i la besnéta Andrée, que poc temps enrere tampoc coneixien l'evolució ni els enllaços de les seves arrels cadaquesenques.

La família Suñer. Pere Suñer Comromines era originari del veïnat de Molinàs (Colera) i amb els successors alternaren la vida als masos de la Torre del Sastre (Roses), el mas Vell de Sant Baldiri (el Port de la Selva), la Pallera de la Vall de Santa Creu (el Port de la Selva) i sa Perafita (Roses), el de màxima longevitat, on romangueren durant tres dècades (1929-1959). L'olivar de Jóncols rebut d'en Joan Raban era un bon complement per a la nombrosa prole i la precària economia ramadera del mas. La nova activitat terrassana la compartien els quatre germans petits, en Jaumet, en Perico, en Carmelito i la Lola Suñer Rubiés, que només s'hi afegia els dies de collita.

Els joves pagesos tenien cura d'*amorar* el pedregós terror, una feina feixuga que comportava un llarg desplaçament a peu per corriols de muntanya, com bé recorda el nét Josep Suñer Faixó: «Amb el matxo i l'arada només podien llaurar mig olivar, la part restant, de fort pendent, s'havia de fer amb càvec, així que per estalviar les quatre hores entre anada i tornada, el meu pare, oncles i alguna vegada jo, ens que-

dàvem a l'olivar durant els dies que durava la feina. Als vespres solíem fer una *freginada* de peix que havíem comprat als pescadors que desmallaven la xarxa dessota mateix del nostre olivar, i ens il·luminàvem amb una improvisada llàntia feta amb una llau-na de sardines buida. Els conreus i les anyades perduraren fins a l'any 1956, quan la glaçada malmenà la majoria d'olivars de muntanya.»

Tots els esforços per refer les velles socades de Jóncols foren inútils i finalment l'avi Joan Suñer Costa, la muller Concepció Rubiés, el seu fill Jaumet, la nora Genoveva Faixó, en Paquito i el seu germà —el citat Josep— es traslladaren al mas del Marquès de Camps de les Torroelles de Palau, a qui acabaren venent l'olivar d'en Raban.

El secret d'en Raban. A mesura que la vigilància i els decomisos duaners s'incrementaven, també ho feia l'*ingeni* dels contrabandistes. Les coves i les finques productives arran de mar eren els llocs preferits per desembarcar i entaforar els farcells de tabac, que després i de mica en mica traslladaven barrejats amb els sacs d'olives, el cistell o entremig de la roba. Una

vegada a Cadaqués, la picadura es comercialitzava de manera discreta a les mateixes botigues locals.

Com a amagatall, l'olivar de Jóncols tenia molts valors afegits, quedava lluny de qualsevol nucli urbà, enlairat respecte al nivell del mar i sota mateix d'un eixugador, una minúscula i redossada platgeta on antany es desmallava el peix de l'encesa, cosa que facilitava pujar la mercaderia directament des de l'embarcació al cim de l'espadat, per dipositar-la ràpidament al cau, a pocs metres de distància, en realitat una simple barraca subterrània en un marge de les múltiples feixes, al costat d'un corriol i un tallat de roques. L'interior mesura tres metres de llargada per gairebé dos d'amplada i s'alça metre i mig en forma de clova d'ametlla, més gran que la majoria de construccions de pedra de la rodalia i suficient per moure-s'hi amb certa facilitat.

Les lloses que tapaven la minúscula obertura eren mitjanes i superposades unes a les altres, cadascuna més petita, fins a concloure amb una sola pedra, tècnica semblant a la cúpula de les barraques de vinya, cosa que en dificultava la localització, un



La família Suñer, a sa Perafita, als anys 40 // FOTO: Arxiu Arnald Plujà.

DOSSIER ESTRAPERLO I CONTRABAN

Contrabandistes de fama

L'HERIBERT GISPERT HA CONSERVAT VIUS ELS RECORDS COL·LECTIUS DE CADAQUÉS, UN DELS INDRETS CLAU DEL CONTRABAN

Santi Puig > TEXT // Aniol Resclosa i Planes > FOTOGRAFIA

Nombroses referències fan de Cadaqués un punt clau del contraban a l'Alt Empordà, com reflecteix la dita 'Cadaqués, tabaquers, contrabandistes i lladres', que en versió més suau és 'Cadaqués, tabaquers, contrabandistes de fama'. Per a Heribert Gispert (1926) això és aplicable amb el mateix fonament a molts pobles de costa, on el contraban es feia arreu, «sense xarxes organitzades: un *barco*, un carro, i vinç»; quan parlem amb ell, abandonem el tòpic i el mite i integrem la figura del contrabandista en la cosa quotidiana.

L'accidentat relleu i el fet de ser un lloc tancat que ha de ser vigilat per algú de fora converteixen Cadaqués en un indret idoni per desenvolupar aquesta activitat contrària als interessos del fisc; per això «hi havia les dues *casilles*, la de cap de Creus i la que hi ha passat es pont d'en Giraculs, a la carretera de Roses; per a mi que la primera, del 1915, es va construir per vigilar el contraban d'armes, quan rebrotà el fenomen durant la Gran Guerra». Els terrenys de la *casilla* de cap de Creus foren

cedits a l'Estat «per uns descendents del general Escofet, amb la condició que tornessin als seus propietaris quan ja no fes funció de vigilància», com acabà succeint, de manera que l'edi-

fici —on ara hi ha el restaurant Cap de Creus— i els terrenys circumdants revertiren en la família que n'havia estat propietària.

En el joc del contraban, uns dels protagonistes són les forces encarregades de reprimir-lo, una funció que originàriament correspongué a l'exèrcit, però al segle XVIII es creà el cos dels parrots, substituïts al XIX pels carrabiners i, més endavant, per la Guàrdia Civil. Gispert recorda que els carrabiners eren «uns personatges molt simpàtics, que feien control de frontera i duana; la Guàrdia Civil feia de força pública. Sortien cada tarda amb la manta, armats amb una arma que en deien *tercerola*, amb el canó escapçat; passaven per parelles davant del casino, i feien la ronda per la costa de Jóncols i per la de cap de Creus. La caserna de carrabiners era on ara hi ha l'hotel Playa Sol, arran de mar, i hi havia cinc o sis famílies; al costat hi havia la de la Guàrdia Civil, normalment tres i el caporal: aquests patrullaven, anaven als masos...». Els carrabiners sovint eren al cafè a fer la

Records d'en Firmo

Explica Firmo Ferrer a *Coses de Cadaqués* que una vegada, en desembarcar contraban, els contrabandistes foren sorpresos pels carrabiners; els primers eren majoria, els prengueren les armes i els obligaren a tragar el tabac a un amagatall tan dissimulat que, quan els carrabiners hi tornaren l'endemà per treure'l i fer la denúncia, no saberen trobar el lloc on ells mateixos havien ajudat a amagar-lo. I cap al final de la Guerra Civil, per alleujar la situació de fam es preparà una operació de contraban, amb l'ajuda de l'Ajuntament: l'embarcació més gran del port, la barca dels bussos de la família Kontos, es carregà d'oli i navegà a Portvendres, on es trobaren amb les persones amb qui s'havien fet els tractes previs; al cap de dos dies tornà a Cadaqués amb la farina i altres coses que havien portat de França. Gràcies a aquest carregament, la població pogué menjar pa durant força dies.



L'Heribert Gispert, a la seva llibreria de Cadaqués.

partida; no sap de cap topada entre ells i contrabandistes, i alguns es casaren amb noies del poble.

Pel camí del mar. En la vigilància podia col·laborar el «barco de la Tabacalera»; no era gaire gros, estava pintat de gris com els de l'armada i venia només a l'estiu, abans de la guerra; devia ser per controlar el contraban, però només venia a estiuajar: no vaig veure mai que fes cap acció!». Per mar també podia entrar alguna cosa d'amagat amb «es pailebots que portaven *tronjos*, com el *Cala Llamp*, el *Cala Sal...*, que havien d'esperar que la tramuntana manqués per passar cap de Creus; en època de mal temps he sentit explicar que feien ball i tot.»

El mar era la via d'entrada habitual del contraban, amb un sistema ben simple: «Un estava d'acord amb els guàrdies civils o els carrabiners; els 'untava' i aquell dia no sortien i s'ha acabat; un encarregat buscava la gent que necessitava, i ja està». Aquest fou el mètode d'un acte important de contraban de tabac a Jóncols, explicat per Gispert al seu llibre *Cadaqués autèntic?* Diu Gispert que «ho sabia tot el poble. Jo tenia un amic, en Jaumet; un dia em convidà a fumar Chesterfield o Lucky Strike, i em diu que n'hi han regalat un cartró. Sempre baixava amb un paquet de tabac, i al final em va dir que havia fet un *contrabando*. A Jóncols, ell va nedar fins a la barca on portaven el contraban, per avisar-los, suposo, perquè tot això són misteris. Es va dir que també hi havia complicat un tinent de la Guàrdia Civil. I va ser un d'aquí qui ho va organitzar, que tothom coneixia, d'acord amb algun altre personatge



Portbou en els anys difícils

ANTÒNIA SOLSONA, MARIAN ROMAN, JOSEP MARIA MORÉ I JOAN GUBERT ENS
EXPLIQUEN ELS SEUS RECORDS DEL CONTRABAN EN AQUEST POBLE FRONTERER

Josep Playà Maset > TEXT // David Pujol > FOTOGRAFIA

Som a Portbou, poble de frontera que va créixer pel fet de ser l'última i la primera estació de l'Estat espanyol, abans o després de França, segons la direcció en què es vagi, i que ara viu una prolongada crisi per la desaparició de les barreres administratives duaneres. L'evolució d'aquest nucli, arran de mar però amagat sota l'Albera, és la d'un poble de pas on la geografia ha marcat la seva història.

«El meu pare era pastor de cabres, vivia al mas de can Bodallés, que abans se n'havia dit mas Castellar i mas Ullastre, que és al final de la ribera. Jo de petita ja havia vist gent que passava per les muntanyes: en un sentit i en l'altre, txecs que fugien de països de l'Est d'Europa cap aquí o desertors de

l'exèrcit espanyol». Ho explica Antònia Solsona i Gasch (Portbou, 1949), mestra durant 41 anys i ara retirada. Encara recorda frases del seu pare: «Espera't aquí i després marxa» i «ara no passis», dirigides a gent desconeguda a qui orientava per les muntanyes perquè ell sabia el recorregut de les patrulles. I quan li venien a preguntar si havia vist algú, responia: «Què collons he de veure! Jo estava treballant!». L'Antònia diu que amb ell va aprendre que hi ha mentides bones. «No tenia gaire bon concepte de la Guàrdia Civil. Quan li preguntava què pensava d'algun d'ells deia: 'Sí, però és guàrdia civil'». I li agradava explicar l'anècdota de quan el van perseguir perquè es pensaven que

duia contraban i portava un sac de cols de l'hort. «Ell es va posar a córrer i els guàrdies al darrere, fins que l'atraparen, i quan li van fer vessar la càrrega no s'ho creien.»

La conversa la mantenim a la casa Herrero de Portbou. També ens acompanyen Marian Roman i Hernández (Portbou, 1936), exempleat de banca, col·leccionista i fotògraf; Josep Maria Moré i Canals (Portbou, 1929), exempleat en una agència de duanes i alcalde del primer Ajuntament democràtic entre 1979 i 1982 i posteriorment tinent d'alcalde entre 1989 i 1992; i Joan Gubert i Macias (Portbou, 1961), empleat de banca i actual regidor de Cultura.

Duana de Portbou, a les primeres
dècades del segle XX // FOTO: L. Roisin.



En Joan Gubert ens situa el tema: «Portbou neix gràcies al contraban. L'abat Francesc Melcior de Rocabruna i de Taberner, de Sant Pere de Besalú, que tenia drets de delmes del peix i productes de la terra de la vall de Portbou, Freixenet i Colera, va enviar l'any 1802 una carta al corregidor de Girona on li diu que la vall de Portbou està abandonada, plena de malfactors i contrabandistes, i demana permís al rei per poder repartir les terres en emfiteusi als pagesos que hi vinguin a viure i així aconseguir que ells lluitin contra aquests contrabandistes i augmentin les rendes de la diòcesi. Una reial cèdula ho certifica.»

Intercanvis nocturns. Durant la I Guerra Mundial, la del 14, es generalitza el contraban. Llavors les transaccions es produïen al revés del que succeirà en altres èpoques. França estava en guerra i la seva població passava dificultats. Es duïen queviures cap al Rosselló i es tornava amb altres

productes. El trajecte es feia a peu, de nit, era un intercanvi nocturn, que se saltava les duanes.

D'aquelles pràctiques i d'altres, n'ha quedat un testimoni al paisatge. La muntanya de Portbou està plena de coves i llocs on s'amagaven els *far-dos*. Solien ser construccions circulars de 2x1 metres i uns 60-70 centímetres d'alçària, cobertes per una llosa. També s'utilitzaven les barraques de pedra. En Roman ens mostra fotos d'amagatalls de tota mena. I és que es podria fer també una geografia del contraban a través dels diversos passos: el coll de Belitres, el camí des de Molinàs, la muntanya de Querroig, pla Ras... En general la frontera amb el terme de Banyuls, més cap a l'interior, estava menys vigilada que la de Cervera. I més endins, els de Rabós anaven al mas Patiràs i d'aquí cap a Molinàs, camí de can Tarragona, pla Ras o agafaven el camí que puja des d'Espolla cap al mas Pils i el coll de Banyuls.

D'esquerra a dreta: en Marian Roman, en Joan Gubert, en Josep M. Moré i l'Antònia Solsona amb l'autor del reportatge.

Després de la Guerra Civil comença un altre període d'esplendor de l'estraperlo. A Josep M. Moré, li agrada parlar clar: «Hi havia moments a la postguerra que el diner no valia res. Fèiem intercanvis de cafè, tabac i sucre, de França, per pa i ous que tenien els pagesos d'aquí. En temps del racionament els pagesos eren els únics que tenien menjar. El contraban és el pas de gèneres ocults, però n'hi ha a petita escala, com aquest que explico, i a gran escala, i llavors ja és corrupció. Durant el franquisme hi va haver molta corrupció entre els funcionaris de duanes, i això s'ha de diferenciar de la resta. Es feia un frau a l'Estat en el pagament dels drets, en el pas de divises sota mà, en el canvi de gènere, fent-ne constar un de diferent del que entrava. Es canviava el calibre dels taps de suro i... en fi, la duana era un niu de corrupció. Els funcionaris venien i en quatre dies es feien rics.»

DOSSIER ESTRAPERLO I CONTRABAN

Una dona coratjosa

MARINA CASAS ES VA POSAR, VÍDUA I AMB TRES FILLES, AL DAVANT DEL NEGOCI FAMILIAR DURANT ELS DURS ANYS DE LA POSTGUERRA I DE L'ESTRAPERLO

Jordi Canet > TEXT // Roger Lleixà > FOTOGRAFIA

Marina Casas Roca va néixer a Castelló d'Empúries el 8 de febrer de 1913. Era filla de Rossend Casas Pujol i d'Engràcia Roca Capella, un matrimoni que regentà durant la primera meitat del segle passat un conegut negoci familiar: la fleca Casas. La fleca es trobava al mig de la vila castellonina, a la cantonada de la plaça dels Homes amb l'aleshores carrer de les Peixateries, una concentració d'establiments i botigues de queviures que enllaçava la plaça amb el mercat municipal de peix i el carrer de la Muralla. Anteriorment, el matrimoni havia tingut un altre forn al carrer de la Verge, mentre que la botiga de pa era també sota les voltes, al capdamunt de la plaça dels Homes, fins que va obrir la nova fleca.

Rossend Casas, el pare, havia nascut a la vila el 1880 i era un home amb profundes conviccions catalanistes. Al cap dels anys deixà el negoci a la seva filla Marina, que havia après des de ben jove l'ofici familiar; el seu caràcter treballador i responsable va fer que el pare decidís ben aviat que la Marina fos la continuadora

de la fleca. L'any 1932, amb només dinou anys, la Marina va contraure matrimoni amb Enric Gratacós Guanter, natural de Perpinyà, que era del mateix ofici ja que regentava una fleca a la vila de Portbou i una altra a Perpinyà, motiu pel qual sovint anava d'un costat a l'altre de la frontera i romania d'aquesta manera absent de la llar i del negoci familiar durant llargues estades. Aquesta situació va fer que la Marina quedés com la veritable encarregada de la fleca de Castelló, i més quan l'any 1937, en plena Guerra Civil, el seu marit va morir a causa de les complicacions d'una operació d'estómac a l'hospital de Perpinyà. La Marina, en ple conflicte bèl·lic, es quedà sola –amb tres filles petites per mantenir– al capdavant de la fleca. I ho va fer: va tirar endavant el negoci i la família.

Els clients del forn Casas eren els veïns i veïnes de la vila, però també i molt sovint rebien dones de les poblacions dels voltants, com Peralada, Roses i Vilanova de la Muga, que venien a peu cada tarda a buscar pa i tornaven cap a casa ben carregades amb els farcells. En aquells temps, la

majoria de famílies no tenia gaires diners i, a mesura que avançava el conflicte bèl·lic, la manca de diners en efectiu era també una realitat quotidiana que perjudicava les economies familiars. Per aquest motiu, la gent bescanviava a la fleca tota mena d'objectes per pa: roba, quadres, arracades, rellotges de butxaca, màquines de cosir... i fins i tot llibres.

Exhibició a la vergonya pública.

La Guàrdia Civil visitava amb regularitat els establiments i confiscava el pa a les clientes que pagaven amb productes i altres mercaderies, és a dir, amb l'estraperlo. Gràcies a aquest intercanvi de productes, a casa de la família arribaren a tenir obres importants, com *Resum de la història general de l'art* de Joaquim Folch i Torres i també un quadre de Ramon Casas... Eren temps durs, en què robar verdures i hortalisses dels horts de la vila comportava com a càstig ser tancat i exhibit durant tot un dia al balcó de l'ajuntament a la plaça dels Homes.

La Marina Casas, per tal de trobar el producte necessari per elaborar el pa, comprava d'amagat una part del





blat als pagesos que anaven al molí de la farinera, i aquests mateixos li portaven la farina a la fleca a canvi de pa. La Marina s'aixecava cada dia de matinada per començar la jornada de feina a la fleca, en ocasions amb l'ajuda de l'àvia Gracieta. Durant el dia, l'establiment s'anava omplint del pa que s'anava fent per vendre, sovint més del permès, gràcies a la farina extra que aconseguia de l'estraperlo amb els pagesos. Però de tant en tant rebia la visita dels inspectors de taxes, funcionaris d'hisenda que controlaven precisament que no hi hagués aquestes irregularitats, i la Marina i les seves filles amagaven tot de pressa el pa excedent per tots els racons de la fleca, i també al pis que hi havia sobre l'establiment on vivien; les tres filles també s'amagaven per evitar problemes. Si es detectava un excés de pa elaborat amb l'excedent de farina, també es

confiscava tota la producció del dia. No obstant això, gràcies a la coneixença i l'amistat de la Marina Casas amb les autoritats del moment, les inspeccions al seu establiment feien moltes vegades la vista grossa... Era una de les moltes maneres de sobreviure. A la fleca també hi anaven a comprar les germanes Carmelites, que portaven la massa del pa ja feta i pastada, a punt de coure. En aquells temps, les famílies que podien ajudaven econòmicament les monges, ajuda que era ben rebuda i socialment recompensada per les germanes Carmelites, al col·legi de les quals la majoria de les nenes castellonines assistien a classe.

Tots aquests records, me'ls explica detingudament l'Enriqueta Gratacós Casas (la segona de les tres filles de la Marina Casas), que va néixer a Castelló d'Empúries el 1934. L'Enriqueta veia que les clientes, aprofita-

tant moments de distracció o estant soles a la fleca, afegien un pes a la pesada de farina per obtenir més pa a canvi. Però sobretot posa èmfasi en el gran esforç i la tenacitat de la seva mare, una persona molt recordada a la vila, que va poder pujar les filles i fins i tot va comprar tres cases gràcies als anys de treball.

L'Enriqueta recorda també altres castellonins, com és el cas de Fernando Canet Ayter, que gràcies a la seva afició a la bicicleta de careres feia estraperlo de productes d'alimentació de primera necessitat durant la postguerra: amb la bicicleta marxava ben d'hora al matí carregat amb un farcell d'oli a l'esquena cap a Pals, on el canviava per un paquet d'arròs. D'aquí, enfilava cap a Cadaqués, on finalment canviava l'arròs per tabac, que després venia o canviava a Castelló per un altre producte 🍷.

A l'esquerra, l'Enriqueta Gratacós, la filla mitjana de la Marina Casas. A la dreta, la Marina Casas Roca amb les seves filles: Neus, Enriqueta i Núria.
FOTO: Arxiu Enriqueta Gratacós.

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > ANAR A ESPERAR ELS REIS



M5

Els Reis d'Orient a l'Escalade. A l'esquerra, la comitiva arribant a l'antic port, i a la dreta, el Rei Ros baixant de la barca per la passarel·la del port vell.

ANY: PRINCIPIS DELS ANYS 60 DEL SEGLE XX

AUTOR: JOAN LASSÚS

PROCEDÈNCIA: FONS FOTOGRÀFIC DE L'ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALADE-MASLE



M6

Els tres Reis Mags, a l'antic col·legi de nens i actual sala Walter Benjamin de Portbou, acompanyats dels seus patges abans de repartir els regals als nens del poble.

ANY: FINALS DELS ANYS 60 DEL SEGLE XX

AUTOR: MARIAN ROMAN

PROCEDÈNCIA: FONS FOTOGRÀFIC DE MARIAN ROMAN, DE PORTBOU

PATRIM NI

PATRIMONI ETNOLOGIA

Remeis tradicionals dels mariners [pàg. 84-85]

ROSA SUBIRÓS [Galliners, 1964. Antropòloga]

PATRIMONI ARQUITECTURA

Santa Maria d'Arles [pàg. 86-87]

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

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

El Mas Castellar de Pontós [pàg. 88-89]

ENRIQUETA PONS [Girona, 1947. Arqueòloga]

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

La Ciutadella de Roses [pàg. 90-91]

ANNA M. PUIG [Figueres, 1963. Arqueòloga]

PATRIMONI HISTÒRIA

Golobardes, homenot de Peralada [pàg. 92-93]

JOSEP CLARA [Girona, 1949. Historiador]

PATRIMONI HISTÒRIA

La Concòrdia d'Agullana [pàg. 94-95]

ENRIC TUBERT [Agullana, 1954. Llicenciat en Història de l'Art i professor]

PATRIMONI GASTRONOMIA

Ànec mut amb sípia [pàg. 96-97]

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

PATRIMONI SURO

De propietaris a tapers [pàg. 98-99]

QUIM ALVARADO [Figueres, 1971. Historiador]

PATRIMONI FAUNA

La vaca de l'Albera [pàg. 100-101]

MARC FERRET [Cornellà de Llobregat, 1971. Ramader]

PATRIMONI FLORA

El xiprer [pàg. 102-103]

ANNA M. OLIVA [Torroella de Montgrí, 1966. Biòloga]

Xiprer de la font del Vilar,
a Pau // FOTO: Joan Juanola.



Remeis tradicionals dels mariners

El remeis medicinals dels pobles pescadors de l'Alt Empordà, transmesos oralment, són un reflex d'una manera de viure i de pensar

Cada grup social desenvolupa unes pràctiques per afrontar els patiments individuals i col·lectius. Als pobles pescadors de l'Alt Empordà aquest saber popular s'ha transmès oralment de generació a generació; la Maria Oriol Casellas, filla i dona de pescador i que fa 90 anys que viu al Port de la Selva, n'és un bon testimoni. Ha viscut anys de guerra i postguerra, temps de penúries i escassetat, una època anterior al descobriment i comercialització de la penicil·lina –que es va començar a estendre a partir de 1948–, amb unes condicions econòmiques i geogràfiques que requereien l'enginy i l'ús de qualsevol mitjà, element o substància per poder guarir o alleujar un estat patològic.

La Maria posseeix un saber viscut i no explica els remeis com una supervivència del passat, que cal posar a la caixa dels records com una cosa exòtica que no ens pertany i ens fa certa vergonya recordar, sinó que de manera molt lúcida explica l'eficàcia del seu ús actual en moltes malalties que considera que es poden autotracar i per les quals no cal anar a cal metge.

Tractar les varius. Quan li pregunto quin remei coneix per tractar les varius, sense dilacions contesta: «Banyes d'aigua de mar i caminar per la sorra, però hi ha molt poca gent que ho faci, perquè és de franc. I no estar gaires hores assegut, caminar més. Ara fan gimnàs i ioga, abans

fregàvem a terra de genolls, anàvem a collir olives i a treure *ridoltes*.»

Reflexions de diversos pescadors corroboren l'opinió de la Maria. En Joan Sallés de Roses, de 78 anys, afirma que «hi ha coses que m'han anat millor que la medicina de la farmàcia, a vegades les pastilles m'han fet mal; penso que la medicina tradicional està poc valorada però que va a més». En Joan Brugués Callol de l'Escala, de 86 anys, afirma amb certa nostàlgia que «la medicina de pastilla i pomades ha suprimit aquests medicaments antics». També en Vicens Calsina de Llançà, que té 75 anys, afirma que «ara hi ha medicaments que t'arreglen una cosa i te n'espatllen una altra i abans aquests remeis naturals potser no et curaven, però no et feien cap mal.»

De la Maria, també n'hem après remeis per tractar malalties o patiments que avui es consideren gairebé desapareguts: «Durant la guerra havia agafat sarna, hi posàvem sofre en pols, el de posar a les vinyes. I el primer divendres de març era el dia principal que venien els cucs, agafàvem una cullera de sopa i hi posàvem sucre, oli i llimona. Si no teníem llimona hi posàvem unes gotes de vinagre. Els agrada molt el sucre i amb l'oli i el vinagre es rebenten i moren, la mare m'ho va dir així». La mare de la Maria havia estat pastora d'ovelles i coneixia molts remeis.

Actualment no només han canviat les patologi-

es, també es pot constatar un canvi de denominació. El nom popular, que testimonia Joan Amades al *Costumari Català* a la dècada dels cinquanta, ha estat aculturat biomèdicament i ha adoptat un argot que fa referència a causes biològiques, és el cas del fel sobreixit per hepatitis, llomadura per lumbàlgia, refredat o cop d'aire per virusi, desllorigats per luxació... La Maria els designa amb el nom popular i en coneix els seus remeis: contra el fel sobreixit aconsella prendre menta i no menjar coses fortes; contra la llomadura cal fer ventoses posant a l'esquena una moneda que aguanta un tall de candela encesa i amb un got cobrir-ho, d'aquesta manera la carn s'infla i fa ventosa; contra el refredat els pescadors bevien vi calent i aigua d'eucaliptus amb sucre cremat; els espatllats o desllorigats necessiten un ritual dotat d'eficàcia simbòlica, una persona que sigui bessona d'una altra ha de caminar per sobre la columna vertebral de l'espatllat estirat al terra.

'Aixafar' les angines. La Maria, disposada a transmetre l'eficàcia d'alguns remeis tradicionals, m'explica com s'ha de fer per 'aixafar' les angines: «Quan tens mal de coll, agafes el braç, busques una bola que es forma al canell, t'antes el dit amb una mica de crema i vas fent massatge, anar pastant aquella bola un minut, més o menys, i ja notes que la bola no és tan grossa, i dic 'ensaliva' i ja diu 'no fa tant mal', això ho has de



Les figues de moro són fruits comestibles molt apreciats i serveixen per fer cataplasmes.



fer millor tres vegades al dia, amunt i avall, amunt i avall, això és segur». Per tractar les bronquitis cal «fregar el pit amb greix de gallina o bé fer cataplasmes de figues de moro, agafant les pales, traient les espines i pelant per un costat, s'escalfen a les graelles i es posen al pit i a l'esquena per ajudar a treure mucositat». Per alleugerir el mal d'orella, «cal fer una paperina acabada en punxa amb un full de paper de diari, posar la punta a l'orella i encendre-la, es va cremant i fa 'xus, xus...', i surt el vent de l'orella.»

El marc geogràfic costaner objecte d'estudi determina unes patologies derivades del treball del mar que no es donen en altres àrees geogràfiques. Quan s'és víctima d'una punxada de peix aranya o escòrpora es pateix un dolor irresistible; així, en Benvingut Descamps, de 74 anys i de Cadaqués, diu que calmava fer-se pipí a la punxada, espremer i fer sortir la sang; en Narcís Casadevall, de 82 anys i de l'Escala, utilitzava amoníac; en Josep Bruguera, de 75 anys i també de l'Escala, s'hi posava aigua de farigola ben calenta; la Paquita Feliu, de 68 anys, dona de pescador de Llançà, feia perfums d'oli, abocant-lo sobre un caliu roent; en Miquel Puignau, de 73 anys i del Port de la Selva, preferia posar-se la mixtura d'un llumí, i en Josep Guitart, de 73 anys i de Roses, aconsella posar el dit a l'àcid de les bateries.

Punxes de garoines, picades de medusa, punxades d'ham, marejos, al·lèrgies al marisc, cremades solars... Contra tots aquests patiments els pescadors i els seus familiars coneixen un munt de remeis eficaços i que cal preservar 🍷

La Maria Oriol, del Port de la Selva, explicant alguns dels remeis casolans que fa servir per curar.



Borrassà

‘Les meravelles de l’Empordà: can Batlle i el campanar’, diu la dita

Borrassà té el campanar tan alt que només es deixa de veure un cop s’hi arriba. «Admirat pel campanar/que es dreça amb altiva ufana,/ fill com és de l’Empordà/ s’obre com una sardana/ on tothom hi pot entrar», va escriure Montserrat Vayreda en un poema. «Tret inconfusible de la vila», en diu Josep Maria Marquès a la primera plana del seu llibre sobre aquesta parròquia. «L’any 1656, un exèrcit francès acampat a Borrassà destruï

l’església. L’enrunament degué ser gairebé total: els bisbes, que la visitaren poc després, diuen que és reduïda a un munt de pedres». La reedificació començà el 1660. La guerra de Successió va aturar les obres el 1705. No es van reprendre fins al 1746. Miquel Duran, Miquel Geli, Joan Puigbalí, Esteve Barris i Miquel Salavert, «tots fadrins d’aquesta vila», acabaren el campanar el 16 de març de 1777. En el document on

trobem aquests noms, hi ha, primer de tot, els del bisbe, del prevere i del domer. Després, el d’Anton Ballell, un dels cognoms importants de la vila. És gràcies al senyor Francesc Clotas (1931) que ho sé.

Hem entrat a Borrassà pel carrer del Mar i hem seguit pel de Baix. Sense saber-ho, hem passat a tocar la part posterior de l’horta de can Suro i davant del mas Biell o Ballell, que és on devia viure Anton Ballell

XAVIER CORTADELLAS [La Bisbal d’Empordà, 1956. Escriptor]
EDUARD PUNSET [Vilopriu, 1948. Fotògraf]



i que tota la vida se n'ha dit el mas Cases. Avui, hi ha un restaurant i es diu cal Governador perquè Paulino Coll Meseguer, que va ser governador de Girona en els pitjors anys del franquisme, de 1939 a 1942, hi va viure. El seu avi, que també es deia Paulino, va comprar la propietat als Guixeras. Ell o el seu fill feia contraban. Li van trobar armes i el van empresonar. Com que va veure que no li quedaria res, va enverinar-se. Més tard, Paulino Coll, el governador, va voler recuperar la propietat. Va ser en va: llavors, ja era dels Salleras. «És com si hi hagués una maledicció, família que comprava la casa, família que s'arruïnava», ens ha dit Joan Bagó (1924). I Francesc Clotas ens ha indicat:

«A Borrassà amb prou feines hi ha masos, però dubto que hi hagi gaires pobles més amb tantes cases pairals com aquesta i amb una plaça tan grossa». Les famílies importants van anar venint de diferents llocs. Els de can Suro, de Vilafreser. Els de can Bonal, de Palau de Terrades. Els de can Batlle, de Creixell. Els de can Fort, que és cap a can Batlle, de Sant Esteve de Guialbes. «Però eren rics rics. Cadascun d'ells potser tenia vint-i-cinc propietats.»

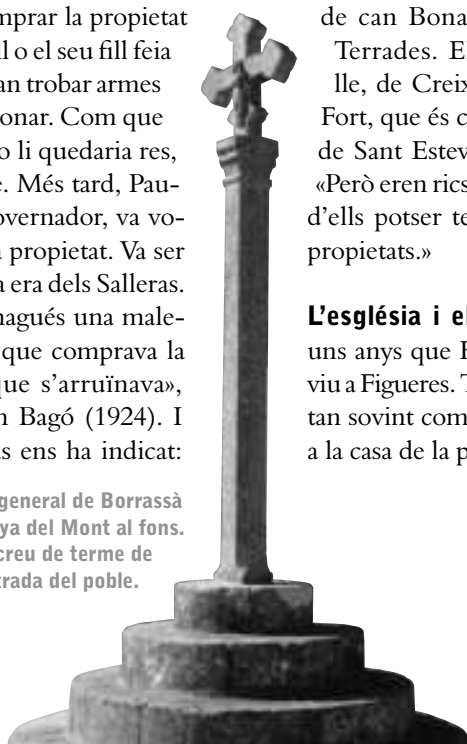
L'església i els Creixell. Fa uns anys que Francesc Clotas viu a Figueres. Torna a Borrassà tan sovint com pot i s'instal·la a la casa de la plaça Major que

va comprar als anys seixanta. És on hem anat a trobar-lo. També hi havia el senyor Joan Bagó, que és el primer amb qui vam parlar gràcies a la Mercè Illa i qui ens va dir que aniríem molt millor si parlàvem també amb Francesc Clotas. Després d'estar asseguts al despatx durant més d'una hora, hem sortit i hem travessat la plaça on fins no fa pas tant molts pagesos de Borrassà batien el fenc. Borrassà potser va ser el poble de Catalunya on es feia més gra de fenc. «Hi havia qui s'aixecava a les tres o a les quatre i anava fins a la plaça a deixar una escombra per marcar el tros de terra que necessitaria.»

El patró de Borrassà és Sant Andreu. Per Sant Sebastià fan la festa petita. Darrere l'església, hi ha l'únic tros de paret que queda de l'antiga. La primera referència és del 818. Hi ha qui diu que també hi va haver l'antic castell de Borrassà, tot i que potser no va ser gaire més que una casa senyorial perquè els Creixell, que eren els senyors, ja comptaven amb els castells de Pontós i de Creixell per defensar els feus de Borrassà, Creixell, Pontós, Romanyanà, Ermedàs, Palol, Vilamalla, Avinyonet i part del que avui són termes d'Ordís i de Navata.

En el segle XIII, aquestes terres eren el sud del comtat de Besalú, el punt on feia frontera amb el d'Empúries. La casa dels Creixell va durar relativament poc. Un d'ells, Arnau de Creixell, va ser bisbe de Girona de 1199 a 1214. El seu germà, Dalmau de Creixell, va ser qui va idear l'estratègia de la batalla de les Navas de Tolosa (1212) que, com saben, va obrir les portes d'Anda-

A dalt, una vista general de Borrassà amb la muntanya del Mont al fons. A la dreta, la creu de terme de l'entrada del poble.



A PEU DE BOADELLA AL CASTELL DE LES ESCAULES

Seguint el camí de la Muga

AQUEST PASSEIG PER UN ENTORN FLUVIAL ENS PERMET DESCOBRIR LES RELACIONS DE L'AIGUA, LA TERRA, L'AIRE I EL FOC AL COR DE L'ALT EMPORDÀ

Josep M. Dacosta > TEXT I FOTOGRAFIA

Des del poble de Boadella es pot anar fins al nucli de les Escaules seguint el camí de la Muga, que va galgat a aquest riu. Es tracta d'un passeig fresc, prou planer i curt –uns quatre quilòmetres– que hom pot fer en qualsevol època de l'any. Amb una mica més de recorregut –1,5 km– s'arriba per un camí costerut al cim del castell de les Escaules, interessant mirador de la contrada.

El riu Muga és molt mediàtic. En èpoques de sequera, se'n parla molt, especialment del nivell de les aigües del seu embassament, anomenat de Boadella. També quan va ple –les 'mugades'– és motiu de conversa. En canvi el torrent de la Caula –a les Escaules– davalla més discret, amb gorgues secretes i qui

sap si amb goges amagades, on es banya la gent del poble, que l'anomena el Tahití.

La cascada de la Caula. El poble de les Escaules esdevé molt conegut per la cascada de la Caula. Es tracta d'un desnivell d'uns 30 metres en què l'aigua forma una cua de cavall més o menys gruixuda en funció del cabal del rierol. El divendres 17 de setembre de 2010 es varen desprendre 40 tones de roques d'aquest saltant i varen colgar la piscina natural que hi havia a la seva base. Fins poca estona abans, s'hi rabejaven algunes persones, que varen sortir-ne il·leses: «Anaven ben senyades», va exclamar una veïna. La causalitat va fer que coincidís amb el festival de

la Muga Caula, conjunt d'activitats artístiques i *performances* que prenen el nom del joc de paraules format pel mot 'cau', del verb caure, i Caula, topònim del lloc.

De fet, aquest esclavissament no és la primera vegada que passa a la Caula. En altres ocasions ja s'havien desplomat pedres. La natura tornarà a fer créixer la penya perquè l'aigua del torrent porta molta calç dissolta i aquesta –en forma de carbonat calci– sedimenta a la paret, tot engruixint-la. Probablement caurà més cops ja que tot plegat és un cicle força lent, tal com explicava Josep Pla: «Les convulsions geològiques són, en definitiva, una qüestió de paciència.»

La ruta parteix del parc fluvial de Boadella, a tocar el restaurant local, on hi ha l'aparcament. Ens trobem al costat d'una resclosa on l'aigua és plàcida i soma, sota l'ombra de verns i freixes. En aquest indret, hi xipolleja una volada d'oques, acompanyada d'ànecs collverds. Res a veure amb els aiguats com el de Sant Miquel de fa més d'un segle, segons expliquen, que va fer arribar l'aigua fins a l'església de Santa Cecília. Per tal d'evitar-los i per proveir d'aigua la plana es construí l'embassament.

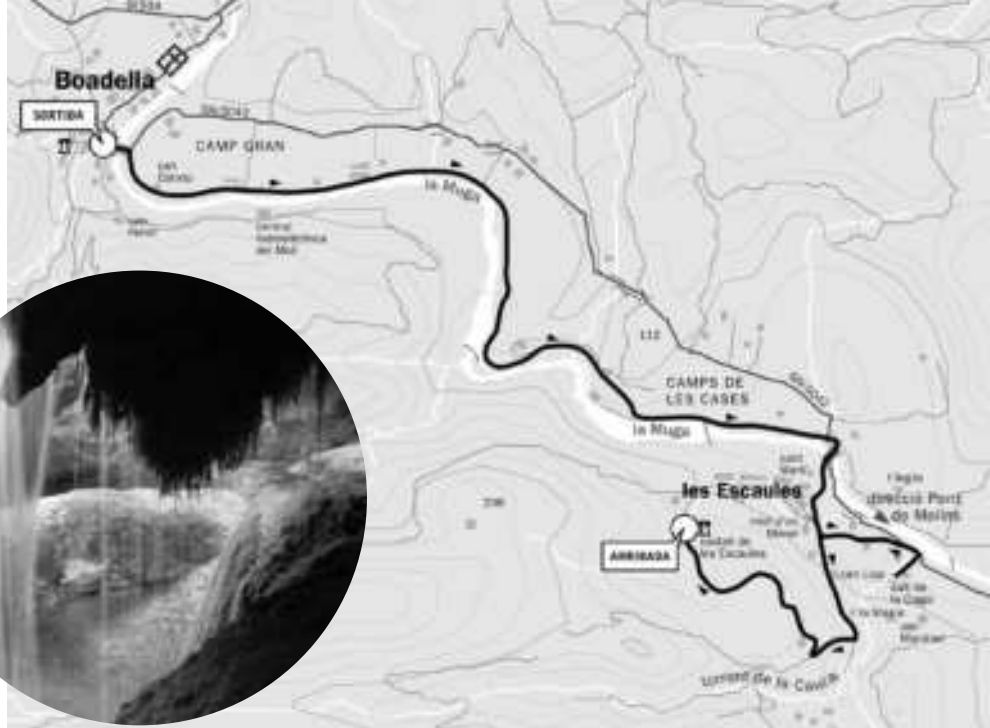
Des del castell de les Escaules, tenim una vista a vol d'ocell del poble.



Arribem al pont vell de la Muga i continuem per la pista de terra que discorre per davant d'uns contenidors de recollida selectiva. Tot el sender és a peu pla excepte dos punts amb roca viva i escalles. El trajecte fins al pont de les Escaules mesura 3,38 km i resulta molt plaent ja que passa per dins del bosc de ribera. Hi trobem diversos elements per aprofitar l'embranchida del riu, com canals i dues petites preses amb els mecanismes de les seves comportes, així com boniques panoràmiques i els seus reflexos damunt l'aigua.

Un cop arribem al pont de la Muga de les Escaules, cal travessar-lo i prosseguir pel carrer que puja pel costat del safareig, construcció que ha quedat arraconada per les rentadores elèctriques, però que conserva el seu valor estètic i fins i tot una vàlua didàctica perquè permet explicar a la mainada l'expressió 'fer safareig'.

Pou de glaç. La passejada es reprèn sota un arc i s'endinsa al poble. L'església de Sant Martí la trobem a la nostra dreta i a tres quilòmetres i mig del punt de partida. Es pren el carrer Figueres, que baixa fins a una bifurcació. Cap a l'esquerra, arribem al saltant d'aigua de la Caula (km 4) i, seguint en direcció a Pont de Molins, i a molt pocs metres, agafem el primer corriol a la dreta, que mena fins al pou de glaç, molt dissimulat al mig del bosc. Una altra lliçó: gaudir de gel a l'estiu no sempre ha estat tan fàcil com ara.



SORTIDA Poble de Boadella

ARRIBADA Castell de les Escaules

DISTÀNCIA DEL RECORREGUT 5,35 km. Si no es volen fer pujades, des de Boadella al saltant de la Caula hi ha 4 km de passeig suau

TEMPS DEL RECORREGUT 1 hora i mitja fins al castell. Des de Boadella a les Escaules, una hora, sense comptar les aturades

DESNIVELL ACUMULAT Boadella és a 85,6 metres d'alçada, les Escaules a 66 metres i el castell de les Escaules a 152 metres. La pujada de les Escaules al castell és molt costeruda, amb un desnivell de 86 metres

ELEMENTS D'INTERÈS Un entorn de bosc de ribera, fresc i agradable.

Diversos elements relacionats amb l'aigua: canals, rescloses, pou de glaç i cascada. El mirador del castell de les Escaules

UNA ÈPOCA PER FER-LO Tot l'any. A l'estiu és molt frescal i al setembre se celebra el festival la Muga Caula

Des de la Caula, desfem els 300 metres que ens separen del poble i tornem al carrer Figueres, per on enfilem la costa. Al capdamunt i a la dreta, hi ha una cadena per evitar el pas dels cotxes però no dels vianants i ciclistes. Una mica més endavant es troba un encreuament triple i optem pel de la dreta, cap al dipòsit d'aigües (edifici verd, km 4,97). El deixem enrere i veiem que el pendent continua, esquivem una segona cadena i la pista forestal, que resulta ben evident, ens mena fins al castell (km 5,35).

La fortalesa medieval de les Escaules presideix

la vall que acull el poble i un deves-sall de turons solells: Mont-roig, el Roure... que van des de Canigó fins a marina. Criden l'atenció els carreus que basteixen la torre, tallats en pedra tosca, nom local del travertí, és a dir la roca calcària que es forma en llocs amb aigües dolces saturades de calç, com la cascada de la Caula. Després de molts anys tancat, l'Ajuntament de Boadella-les Escaules ha acordat la seva obertura i ha proveït el seu

terrat amb un mirador, amb tan bona vista que hi ha qui diu que es veu la setmana entrant... ☺

A dalt, una vista des de la cavitat posterior de la cascada de la Caula, pocs dies abans del seu esclavissament. A la dreta, detall de la campana d'una casa.





Xarxa de Miradors

El Consell Comarcal de l'Alt Empordà ha endegat el projecte **Xarxa de miradors** per tal de fomentar el coneixement bàsic del paisatge, promoure accions que s'encaminin a protegir-lo i recuperar espais degradats per a la seva interpretació. Els miradors són espais destinats a comunicar amb la població. Distribuïts en les diferents unitats de paisatge de la comarca, volen promoure la seva contemplació, la reflexió i la motivació personal per a explorar-ne els valors. A través d'ells es pretén impulsar entre els ciutadans la sensibilitat i la conscienciació que permeti gaudir d'un dels patrimonis més preuats de la nostra comarca, tot assegurant-ne la protecció.

Visita'ns a www.paisatge-altemporda.org