

PRIMAVERA-ESTIU 2011

05

PREU EXEMPLAR 8 €



alberes

NOU WEB www.alberes.cat

ANAR A DOSSIER PLAÇA

45 planes que ens parlen
del tragí de la gent els
dies de mercat i de la
vida que s'amaga
rere les parades,
ara i abans: des
de gallinaires,
tractants de
bestiar i tripaïres
fins a hortolans
i revenedors



CONVERSA

Joan Guillaumet
PROFESSOR DE LLENGUA,
PERIODISTA, ESCRIPTOR
I FILL PREDILECTE
DE FIGUERES

RETRAT DE FAMÍLIA

**Can Pagès
de Calabuig**
UNA CASA PAGESA I
RAMADERA ON CONVIUEN
QUATRE GENERACIONS

PERFILS

Josep Clotas
PESCADOR JUBILAT
DE SANT PERE, TOTA
UNA VIDA EN MAR

Josep Trilla
A PUNT DE RETIRAR-SE,
ENCARA PASTURA UN
RAMAT D'OVELLES

Pilar Pellicer
QUARANTA ANYS
FENT DE MESTRA,
A L'EMPORDÀ

Patllari Moret
FILL DE SETCASES, FA
MOLTS ANYS QUE ÉS
PASTOR A L'ALBERA

INDRET

La Selva de Mar

UNA MIRADA EN
EL PAISATGE

**Cap de Creus: la
terra, des del mar**

A PEU

**Caminant per
Pont de Molins**

**De Costoja
a Albanyà**



La Diputació de Girona vetlla pel nostre medi ambient

La Diputació treballa per la **prevenció d'incendis** i la **gestió sostenible dels boscos**,
preserva els **espais naturals** i el vessant gironí del **Parc Natural del Montseny**,
organitza activitats d'**educació ambiental** i ajuda a redactar i executar
agendes 21 per a un **creixement sostenible** dels municipis.
La Diputació presta serveis directes als municipis perquè el teu
ajuntament pugui oferir-te el que necessites.

Helena, 25 anys
Sant Pere Pescador



www.ddgi.cat

iD info
DIPUTACIÓ
Butlletí electrònic
de la Diputació de Girona



Diputació de Girona
www.ddgi.cat

221
municipis



DIRECTOR >

David Pujol i Fabrelles
david@alberes.cat

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
revista@alberes.cat

SUBSCRIPCIONS I PUBLICITAT >

Telèfon 972 46 29 29
comercial@alberes.cat

COL·LABORADORS >

Fernando Aísa
Anna Albó
Pitu Basart
Montserrat Batllósera
José Luis Bartolomé
Lurdes Boix
Jordi Canet
Jaume Canyet
Enric Carreras
Xavier Cortadellas
Anna Costal
Josep M. Dacosta
Jeroni Faixeda
Xavier Febrés
Ponç Feliu
Carla Ferrerós
Joan Ferrerós
M. Àngels Gardella
Mercè Illa
Joan Juanola
Josefa Juanola
Roger Lleixà
Alfons Martínez
Cristina Masanés
Francesc Montero
Rosa M. Moret
Anna M. Oliva
Cristina Oliver
Moisés de Pablo
Marta Palomerias
Montse Parada
Sílvia Planas
Joan Antoni Poch
Enric Pujol
Eduard Punset
Jordi Puig
Santi Puig
Josep Puigbert
Aniol Resclosa i Planes
Dúnia Riera
Mairena Rivas
Maria Mercè Roca
Marisa Roig
Josep M. Salvatella
Erika Sema
Lluís Serrano
Miquel Serrano
Josep Tarrús
Enric Tubert
Núria Trobajo
Jordi Vives
Joan Vallès
Cristina Vilà
Toni Vilches

EDICIÓ DE TEXTOS >

Pitu Basart
Carme Xifre

IMPRESSIÓ >

Agpograf

DISTRIBUCIÓ >

GLV

DIPÒSIT LEGAL >

Gi-460-2009

ISSN >

2013-6848

EDITORIAL GAVARRES

Germà Agustí, 1
17244 Cassà de la Selva
Telèfon 972 46 29 29
www.editorialgavarres.cat

DIRECTOR EDITORIAL >

Àngel Madrià
angel@editorialgavarres.cat

DIRECTOR D'ART >

Jon Giere

ALTRES PUBLICACIONS

www.gavarres.com
www.cadipedraforca.cat
www.garrotxes.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



> Millor Editorial en Català 2008
(premis APPEC)



FOTO DE PORTADA:
JOAN JUANOLA

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS LA MARE DE DÉU DEL MONT

M. ÀNGELS GARDELLA (TEXT) // JOAN ANTONI POCH (IL·LUSTRACIÓ)

7-13

ACTUALITAT

14-19

CONVERSA JOAN GUILLAMET

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

20-25

RETRAT DE FAMÍLIA CAN PAGÈS DELS MASOS DE CALABUIG

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

26-33

PERFELS

JOSEP CLOTAS / JOSEP TRILLA / PILAR PELLICER / PATLLARI MORET

PITU BASART, JOAN FERRERÓS, DÚNIA RIERA, DAVID PUJOL (TEXT)
CRISTINA OLIVER, TONI VILCHES, ANIOL RESCLOSA I PLANES, ROGER LLEIXÀ (FOTOGRAFIA)

35-79

DOSSIER ANAR A PLAÇA

DAVID PUJOL (COORDINACIÓ)

81-101

PATRIMONI

ARQUITECTURA // ARQUEOLOGIA // NISSAGUES // LLENGUA // GASTRONOMIA

ART // MÚSICA // FAUNA // FLORA // REMEIS CASOLANS

102-105

INDRET LA SELVA DE MAR

JAUME CANYET (TEXT) // CRISTINA OLIVER (FOTOGRAFIA)

106-109

UNA MIRADA EN EL PAISATGE CAP DE CREUS: LA TERRA, DES DEL MAR

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

110-113

A PEU

CAMINANT PER PONT DE MOLINS

SANTI PUIG (TEXT I FOTOGRAFIA)

DE COSTOJA A ALBANYÀ

JOSEP PUIGBERT (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA ELS PRIMERS BANYS DE MAR

JOSEFA JUANOLA (RECERCA FOTOGRÀFICA)

CONVERSA AMB UN FILL PREDILECTE DE FIGUERES. *La figura i la trajectòria de Joan Guillamet l'han fet just mereixedor d'aquest títol, que el consistori figuerenc li va atorgar el 2008: Guillamet és un referent imprescindible per comprendre la ciutat de Figueres i la comarca de l'Alt Empordà dels darrers cinquanta anys. Conversem al passeig de la Zona Franca de Barcelona, on viu ara, una tarda de febrer de pluja i de trànsit espès.*

Maria Mercè Roca > TEXT // **Joan Juanola** > FOTOGRAFIA

Joan Guillamet

Truco a l'interfon a les sis en punt i m'obre la porta en Jaume, el fill gran de Joan Guillamet, que s'estarà amb nosaltres durant la conversa, en un discret segon pla, però amantent a auxiliar-nos si hi ha alguna dada o algun nom que se'ns escapa. El despatxet on som és realment un lloc per al recolliment i favorable a la memòria: quadres a la paret, títols emmarcats, fotos precioses de Joan Guillamet amb els seus néts i un besnét a la falda... A sobre la taula m'hi espera l'obsequi de tres llibres seus, que agraeixo moltíssim i que al final de l'entrevista em dedicarà: *Creadors Barcelona enllà; Tots hem fet l'estraperlo i La plana, el vent, la gent*. Llibres que, com la major part de la seva obra, parlen de l'Empordà,

perquè ell és l'autor viu que més ha escrit sobre aquesta terra, i l'ha donat a conèixer sense tòpics i amb un esperit crític. Però llibres a part, hi ha una altra cosa que m'alegra: una safata amb gots, aigua i un plat amb galetes de Figueres, del Forn de la Barceloneta, al carrer de la Muralla, unes galetes inconfusibles que feia temps que no tastava i que els fills de Joan Guillamet li porten de Figueres i que m'imagino que mantenen viu el seu vincle amb la ciutat natal. De tota manera, ni l'entrevistat ni el seu fill, ni en Joan Juanola, el fotògraf, que ha arribat tot moll, ni jo mateixa... cap de nosaltres quatre, dic, bevem ni mengem fins que hem acabat, perquè primer és el primer.

Doncs bé, comencem. Tinc, bé ho he de confessar, un cert neguit, perquè no solo fer entrevistes i vull estar a l'alçada. Em sento a mi mateixa dient:

—Comencem pel començament... Per sort Joan Guillamet, home culte, catedràtic de llengua espanyola, periodista, escriptor, crític d'art, conferenciant, fa veure que no s'adona del meu pleonasme i enfila les dades biogràfiques que li demano.

—«Vaig néixer a Figueres, en una casa del carrer de la Jonquera, el 22 d'octubre de l'any 1922. Allà a Figueres hi vaig estar només nou mesos, perquè al meu pare se li va presentar l'ocasió d'anar a fer d'administra-



RETRAT DE FAMÍLIA CAN PAGÈS DELS MASOS DE CALABUIG.

Bàscara ha estat sempre una creu de camins, però Calabuig queda decantat cap a una banda de la cruïlla. Venint de Bàscara, el primer que es troba és el poble amb l'antic castell. Avui és l'església de Sant Feliu: però, durant dos o tres segles, només va ser una capella. Dos quilòmetres més enllà, girant a l'esquerra, s'arriba a la urbanització de les Roques, a l'antic molí i al Fluvià. A la dreta, es va els masos de Calabuig. Ens hi acostem seguint una carretera que no té sortida.

Xavier Cortadellas > TEXT // Eduard Punset > FOTOGRAFIA

Pagès de nom i de fets

El mas Pagès queda damunt d'un turó. La carretera continua endavant en direcció a Llampiaies, no sé si s'enfila cap a altres masos. Si no fos que hem llegit que s'hi troben restes de ceràmica romana a la vora i que ens han dit que hi deu haver viscut gent des de fa molts segles, a primer cop d'ull, diríem que és un mas de, com a molt, cent anys. Antigament, n'havien dit mas Margall i, més antigament encara, va ser el priorat de Sant Nicolau que, com l'antic castell, era del monestir de Banyoles. Encara hi ha un tros de paret encastada a la casa. No fa gaire uns tècnics de cultura van estar estudiant-la. La feina, com sembla que passa sempre en aquests

casos, ha anat a càrrec dels amos de la casa. Les conclusions sembla que van per llarg. A can Pagès no tenen ni idea de quan ho sabran.

Fa 900 anys, Bàscara era l'extrem sud del comtat de Besalú. Calabuig, en canvi, a l'extrem sud-oest del comtat d'Empúries. El castell, que és avui l'església, defensava aquest enclavament. Cap a finals del segle XII, però, els Rocabertí ho van comprar. Els comtes d'Empúries, com és sabut, van anar arruinant-se a pessics. Deu venir d'aquells dies que Bàscara i Calabuig han anat fent camí en companyia.

Arribem al pati d'entrada de can Pagès. Potser en un altre temps va

ser una era. Al fons, hi ha un estable amb les primeres vaques. Un gos ens ve a rebre ràpidament. Es veu d'una hora lluny que és manyac, però, com que no sap que ho sabem, fa la seva feina i ens borda. Amb prou feines si hem sortit del cotxe que ja parlem amb en Pere Pagès Noguer, l'avi de la casa. «Jo sóc pagès de nom i de fets», ens diu.

Igual com deu passar a Bàscara i a tota aquesta part d'Empordà, quasi tot el que arriba al mas Pagès ha passat primer per Banyoles i pel Pla de l'Estany. D'allà va venir l'Enriqueta Marquès, que era la dona d'en Pere. També en va venir el seu pare. Es deia Josep Pagès Serra i va néixer a Orfes

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

A dalt, la casa vista des de la banda de l'hort.
FOTO: Joan Juanola. A baix, la família Pagès: en Pere Pagès, en Josep Pagès, en Jordi Pagès, el petit Roger Domínguez Pagès i la M. Àngels Camó.



PERFIL 17

Joan Ferrerós > TEXT // Toni Vilches > FOTOGRAFIA

La passió pels ramats

Fill d'Ordis, de molt petit ja frisava quan sentia les esquelles dels ramats que, en època de transhumància i baixant o pujant de muntanya, passaven pel camí ramader que encara es pot veure a tocar del veïnat de Pols. Tenia onze anys quan, morts els avis paterns, els pares es van vendre el ramat d'un centenar d'ovelles que tenien per no poder atendre'l i ell es va sentir com una mena d'orfe, poderosament enyorat del que ja era i havia de ser la seva diguem-ne passió laboral. Va proposar llavors a casa d'anar a fer de pastor, deixar l'escola on anava ben bé per força i buscar on el volguessin de rabadà; la mare s'hi va oposar, però el pare va dir que el millor era deixar-lo fer, que l'endemà o al cap de dos dies, tip de fam i de feina, ja hauria tornat. Dit i fet, el pare mateix li va trobar feina de vaquer a can Dabau de Vilanova de la Muga: una trentena de vaques, que havia de munyir matí i vespre cada dia, no era pas un ramat d'ovelles però ja era en el *métier*, que diuen més amunt, i no va pas tornar a casa; cobrava 175 pessetes (1,80 euros) cada mes.

Un dia es va trobar un pastor de Tregurà que vivia a Castelló d'Empúries, Josep Morera, que pasturava pels volts de Vilanova i, tot enraonant, en Josep 'Petit', que així l'anomenaven, li va parlar d'aquella *primala* i d'aquella altra *borrega* i d'aquella *xaia* de més avall que es començava a botir... tot assenyalant-les amb el dit; a l'home li va estranyar que un nen d'onze anys fos tan expert en ovelles i li va proposar d'anar-hi a treballar. Excitat per la possibilitat de veure realitzat el seu somni, se li va presentar un problema moral: com ho plantejaria a l'amo que tenia? I un jornalero de la casa el va ajudar: «No pateixis que ja ho arreglaré jo...». I, en efecte, al cap de poc i amb un sou de 1.000 pessetes al mes ja treballava amb les 400 ovelles

JOSEP TRILLA



Josep Trilla i Bellmàs va néixer a Ordis el 1946, té una germana més gran i un germà més petit. El pare, Martí, era d'Ordis mateix i la mare, Maria, era de can Quelet de Garrigàs, la casa on, morts els avis, la família es va traslladar. A onze anys va plegar d'anar a estudi i, fent de pastor, va portar una vida nòmada fins que va tornar de la mili. Ja casat, ha viscut a Figueres; al poble hi ha tingut successivament dos corrals, un a dins i el segon a fora, un gran edifici que va erigir fa uns deu anys; també en té un altre a Fortià. A punt de jubilar-se pastura un ramat, avui considerat petit, d'unes tres-centes ovelles. Té dos fills, una noia i un noi que fan altres oficis.

d'en Morera. I és que, com diu Trilla, «ho entenien» de seguida, tot allò que feia referència al bestiar oví, tant, que l'amo va decidir partir el ramat i deixar-li'n la meitat a la seva cura. Llavors a Castelló hi havia més de 40 pastors; ara n'hi ha un.

Va consolidar l'ofici al peu de la Muga durant dos anys i el nou afany va ser conèixer la muntanya, les pastures d'estiu o *agostejadors*, el lloc on els ramats passaven el bon temps. La transhumància anyal de Castelló a Toses –recita les etapes del recorregut– li va fer conèixer en Climent, pastor de Sant Cristòfol de Toses, s'hi va llogar i al llarg de tres temporades més va treballar amb els ramats a muntanya, pasturant les ovelles de tothom ja que en aquells espais lliures es barrejaven totes. A l'estiu a Toses i a l'hivern a l'Empordà. Trigaven onze o dotze dies a pujar o a baixar pels camins ramaders que a muntanya sovint carenaven i a la plana evitaven els camps de conreu passant, quan era possible, pel costat de rius i rierols; eren –molts ja s'han perdut– camins trencats que a vegades calia embastar passant pel camí ral o per camins de rodera; a vegades de mal trobar o embardissats, els senyalava un roc dret posat de fita. S'aturaven en desviades per reposar i dormir ramat i pastors; tot i que en algun poble els deixaven parar a la plaça, miraven d'evitar llocs baixos o tancats perquè les ovelles estan més quietes si s'estan a veure venir, per això calia bus-

car el parador en un lloc elevat, i llavors elles mateixes es protegeixen amagant el cap sota el cos de l'ovella del costat; correntment estan quietes: Trilla, que havia arribat a baixar el ramat tot sol, alguna vegada havia anat a sopar i fer-la petar en un restaurant i el ramat no s'havia mogut. Ara tot això ja s'ha pràcticament perdut, fins i tot el dret de pas, o pel poc ús o perquè s'hi han fet carreteres; a la vegada que



no hi ha pastors, els sous són molt alts... El turisme verd i l'Associació d'Amics dels Camins Ramaders tracten de recuperar-los.

Inquiet de mena pel que fa a afers relacionats amb les ovelles, es proposà conèixer d'altres contrades per aprendre més de l'ofici; és així que passà un hivern servint a Vilanova de la Roca i a Santa Agnès de Malanyanes, al Vallès Oriental; un altre hivern a Manlleu, a Osona; dos anys més al Penedès, a sobre Vilafranca; a sant Pere de Ribes i a Vilanova i la Geltrú, al Garraf; a Begues, al Baix Llobregat... i els estius a muntanya.

Va venir el moment de fer el servei militar obligatori, la desapareguda mili; llavors ja tenia 107.000 pessetes estalviades i una *tinguda* —animals propis en el mateix ramat de l'amo— de 47 ovelles. Decideix de dedicar els diners a comprar-ne més i adquireix, a 1.150 pessetes el cap, 75 ovelles que es venien a Maçanet de Cabrenys. A Garrigàs, uns veïns de la família que tenen coberts buits li aixopluguen el nou ramat acabat de formar i un amic, pastor a la terra alta, les traurà a pasturar, però poc temps: acostumat a la muntanya, el dia que tres ovelles tipus d'usar de fresca se li boteixen i moren, ho deixarà córrer, i serà finalment el seu pare qui s'ocuparà del ramat fins que torni del servei a Saragossa i Osa; com que hi havia una trentena de *xaiets*, que naturalment pariran, es trobarà un total de 160 caps.

Els anys que vindran seran sedentaris. Construeix un corral nou dins del poble; la inversió és de 375.000 pessetes que es convertiran en... 50 milions quan se'l vengui uns anys més tard; segurament el millor negoci que l'atzar li ha posat a l'abast. Fa un segon corral a Garrigàs, a fora el poble, i un tercer a Fortià, de manera que en espai propi pot arribar a hostatjar 5.000 caps de bestiar. Amb tot, entre els seixanta-cinc anys que ja té i la crisi que passem, ha llogat el corral de Fortià, i a Garrigàs conserva un ramat de només 300 ovelles que, segons diu, l'entretenen perquè tampoc sabia fer altra cosa. En el gran local ara mateix també hi té dos vedells que, sense la mare, morta per la «llengua blava», ja serien morts, però que ha fet viure, un àpat amb biberó i l'altre acostumant-los a mamar de les cabres. També hi ha mitja dotzena de gallines i un gall que viuen del gra que troben en la palla del ramat, fan ous i redueixen la quantitat de puces que hi hauria pel corral.

«Res, que ja ho tenim tot batut: l'ofici de pastor va de baixa...». Un cop l'any es troben els que hi queden per tots aquests rodals, una vegada a la font Moixina d'Olot i l'altra al coll de Bracons, per veure's, dinar i parlar d'experiències irrepetibles. D'haver fet de pastor tota la vida, Josep Trilla, ara, n'expressa un afany que pot quedar en recança: poder ensenyar a algun aprenent tot el coneixement que ha anat acumulant al llarg de més de mig segle d'ofici... i vocació 🐏

M3

Una família jugant prop de les aigües del mar que banyen el Port de la Selva, amb algunes casetes on canviar-se. És un costum molt nostrat ajuntar-nos amb la família i passar els calorosos diumenges d'estiu vora el mar. Les galledes, les pales, els para-sols i els entrepans eren i són els companys de diada.

ANY: ENTRE 1920-1925
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: FONDS
GIRONELLA-ROIG, ACAE



M4

La platja del Portitxol d'Empúries va ser una de les primeres platges de banys de l'Escala, ja que la del poble era port de pesca i hi havia barques. Al fons, podem veure l'hotel Empúries, inaugurat el 1919 i ampliat al principi del turisme, entre 1960 i 1970. L'hotel es va construir com a conseqüència de les visites que feien els membres del Centre Excursionista de Catalunya i els de l'Ateneu Enciclopèdic i Popular de Barcelona, entre d'altres, a les excavacions d'Empúries, impulsades per Josep Puig i Cadafalch, l'any 1908.

ANY: ENTRE 1960 I 1970
AUTOR: JOAN LASSÚS
PROCEDÈNCIA: ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA

DOSSIER ANAR A PLAÇA

DAVID PUJOL > COORDINACIÓ

Fa més de dos mil anys [PÀG. 36]

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

La pervivència dels mercats [PÀG. 38]

ENRIC PUJOL [Figueres, 1960. Historiador i periodista]

Tracte fet! [PÀG. 40]

CRISTINA MASANÉS [Manresa, 1965. Escriptora]

L'horta de Vilabertran [PÀG. 44]

DAVID PUJOL

El mas Ricardo de Cabanes [PÀG. 48]

FRANCESC MONTERO [Figueres, 1981. Filòleg]

Ben arrelats a l'hort [PÀG. 50]

CRISTINA VILÀ [Figueres, 1972. Periodista]

Les gallinaires de Figueres [PÀG. 52]

SÍLVIA PLANAS [Girona, 1983. Periodista]

Del bosc a plaça [PÀG. 56]

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

Pota i tripa de Can Jeroni [PÀG. 58]

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

Verdura de l'Ovellaria a l'Escala [PÀG. 62]

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

El mercat municipal de Roses [PÀG. 66]

CARLA FERRERÓS [Figueres, 1987. Filòloga]

De Sant Carles a tot Europa [PÀG. 70]

JERONI FAIXEDA [Perpinyà, 1975. Periodista]

Can Francès, de Castelló [PÀG. 74]

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

Altres reportatges: El mercat del peix de Figueres / El carrer Vilafant / Els Fiol, nissaga de tripareis / Llança, vila i port / Una passejada per Ceret [PÀGS. 43 / 54-55 / 60 / 68 / 72]

ERIKA SERNA / ROSA M. MORET / MOISÈS DE PABLO / JOSEP M. SALVATELLA / XAVIER FEBRÉS

**Perfils: Sebastià Cruz / Rosa Custey / Joan Gironella / Enriqueta Prats
Josep Dabau / Maria Guillot / Elvira Tauler [PÀGS. 61 / 69 / 73 / 76 / 77 / 78 / 79]**

FERNANDO AÍSA / LLUÍS SERRANO / MARTA PALOMERAS / ALFONS MARTÍNEZ / MAIRENA RIVAS / JOSÉ LUIS BARTOLOMÉ / MARISA ROIG



Mercat de Figueres, l'any 1927 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Comarcal de l'Alt Empordà.



PROPER DOSSIER: L'OLI

LA PRODUCCIÓ D'OLI VERGE DE QUALITAT A L'EMPORDÀ, ELABORAT AMB LES VARIETATS TRADICIONALS D'OLIVA ARGUDELL, CORIVELL I VERDAL O LLEI DE CADAQUÉS –PERÒ TAMBÉ AMB D'ALTRES DE FORANES, COM L'ARBEQUINA–, HA TINGUT, EN ELS DARRERS TEMPS, UNA REVIFALLA IMPORTANT.

A PARTIR DEL 13 DE GENER DE 2012, A LA VENDA EL NÚMERO 6

DOSSIER ANAR A PLAÇA

Fa més de dos mil anys

David Pujol >TEXT

Empordà deriva d'Empúries –‘mercat’ o ‘centre comercial’– tal com el filòleg Joan Coromines documenta amb tota mena de detalls. A la nostra comarca, doncs, les relacions comercials tenen una tradició de com a mínim dos mil cinc-cents anys. Sembla que, primer a Roses i després a Empúries, s’hi encunyaren les primeres monedes del país: les dracmes. I els arqueòlegs han confirmat que, a partir del segle III abans de Crist, els empordanesos d’aquell moment comerciaven fins i tot amb Roma.

Amb aquests precedents no és estrany que dediquem el tema monogràfic d’aquest número d’Alberes als mercats, alguns dels quals –tal com explica Enric Pujol a la introducció del dossier– es remunten a l’època medieval. El de Figueres, per exemple, fou una prerrogativa del rei Jaume I. Aquests mercats han fet una funció econòmica però també cohesionadora i d’agrupament territorial. Quan l’any 1931 s’inicià l’estudi de la nova distribució del Principat en comarques, que amb alguna variació és la que regeix avui, les enquestes preguntaven a quina població s’anava a mercat.

El dossier vol retratar aquesta realitat a partir de diversos testimonis. Comença amb un article

de la Cristina Masanés sobre els tractants de bestiar, gràcies al qual descobrim la importància de la paraula donada. Si algú no complia «era cavat a la fossa i ningú més hi volia negociar». L’Erika Serna ens parla del mercat del peix de Figueres des de les primeres notícies, que es remunten al segle XVI, fins a l’any 2005, quan es van tancar les peixateries de l’antic escorxador. Amb en Francesc Montero hem passejat per Vilabertran i Cabanes escoltant alguns dels hortolans que encara feinegen de valent i hem vist funcionar una de les poques *poranques* que queden a la comarca.

La Cristina Vilà ha anat a Llers a parlar amb la família Jué que, des de fa quatre generacions, venen a mercat a Figueres i, darrerament, també a Roses. La Sílvia Planas i la Rosa M. Moret ens fan recular a uns temps on les parades d’aviram eren habituals i ens ofereixen el testimoni d’antigues gallinaires: la Pepita Batlle, la Cèlia Oliveras i la Lolita Puig.

A través de l’article de l’Enric Tubert coneixem el que passava a Agullana on, puntualment, algunes persones anaven al mercat de Figueres a vendre aviram, conills, mel o productes de temporada: bolets, castanyes, cargols, espàrrecs i herbes diverses. És un exemple del que solia passar en



pobles on dominava el bosc i on no hi havia hagut mai un tipus de producció concreta destinada a ser venuda a plaça.

Abans, i per alguns encara avui, anar a mercat era festa grossa i això volia dir també fer-la petar al voltant d'una taula. En Josep M. Dacosta ha anat a parlar amb la Cati i la Roser de Can Jeroni, que continuen servint la pota i tripa a la manera tradicional. En Moisès de Pablo, d'altra banda, ha anat a veure en Pere i la Neus Fiol, els únics triparees que queden al mercat de Figueres.

La Lurdes Boix ens retrata el mercat de l'Escaleta a través del testimoni de la torroellenca Maria Teresa Guàrdia, que un dia va fiar una compra a un home que no duia diners i, quan aquest li va dir que estava sorprès de tanta amabilitat, ella li va contestar: «Si m'haguéssiu estafat, encara seríeu més desgraciat que no pas jo.»

El dossier també es passeja pels mercats de Roses, Llançà, Perpinyà, Ceret i Castelló d'Empúries, de la mà de la Carla Ferrerós, en Josep M. Salvatella, en Jeroni Faixeda, en Xavier Febrés i en Jordi Canet. Són realitats ben diferents però que, en conjunt, ens acaben de fer entendre la realitat dels mercats d'avui.

També hem retratat alguns protagonistes que ens ajuden a acabar de perfilar la imatge d'aquesta activitat tradicional. En Fernando Aísa ha parlat amb en Sebastià Cruz, de Figueres, conegut com el *placero*; la Marta Palomeras amb en Joan Gironella, de Lladó; l'Alfons Martínez amb l'Enriqueta Prats, de Vilafant; la Mairena Rivas amb en Josep Dabau, de Vila-sacra; en José Luis Bartolomé amb la Maria Guillot, de Palau-saverdera; i, per últim, la Marisa Roig amb l'Elvira Tauler, de Sant Pere Pescador.

En Joan Guillaumet, al qual hem dedicat la conversa d'aquest número, fa referència al mercat en el llibre *Coses i gent de l'Empordà*. El text que m'ha fet conèixer l'Enric Pujol parla del mercat «com un *carrousel* màgic i dinàmic, en el qual l'economia i el pintoresquisme prevalen de tant en tant. Hi desfilen carrers i places en plena efervescència de mercantilisme, gent i personatges d'un encuny tradicional, autèntic i net, bestiar, aviram, cereals, hortalisses, fruites i altres coses i lilaines de la condició més insospitada i vària. Aquest és el tapís multicolor i vivíssim d'una petita ciutat catalana qualsevol en dia de mercat. Aquest és també, sobretot, el mercat de Figueres» 🍷

Imatge del mercat de Figueres quan es feia a l'actual plaça de l'Ajuntament.
PROCEDÈNCIA: Arxiu can Casademont.



Tracte fet!

ELS TRACTANTS DE BESTIAR ES TROBAVEN A L'ASTÒRIA, DALT DE TOT DE LA RAMBLA; EN AQUEST CAFÈ, TRAFICANTS I RAMADERS TANCAVEN TRACTES NOMÉS AMB LA PARAULA

Cristina Masanés > TEXT // Aniol Resclosa i Planes > FOTOGRAFIA

«Si algú fallava, era cavat a la fossa. Ningú més hi volia negociar». Hi hagué un temps en què els negocis de bestiar es feien sense papers ni compromisos escrits. Es tancaven amb la paraula. I el valor, és clar, que aquesta tenia. N'hi havia prou amb comprometre's verbalment: 'Et compro 30 caps per 2.000 pessetes'. 'Tracte fet'.

Tot això passava no fa més de trenta anys. Els tractes es feien com manava el ritual: els matins de di-

jous a la cafeteria Astòria, al capdamunt de la Rambla de Figueres. A l'Astòria s'hi trobaven ramaders i negociants de bestiar. Els ramaders venien de tot l'Alt Empordà: Espolla, Siurana, Cabanes... Eren propietaris de ramat que cada dijous anaven a ciutat a vendre la mercaderia. A vendre eren molts, a comprar no tants. Els compradors o traficants (així se'ls coneixia) es comptaven amb els dits. En Merlot de Lladó, en Met de Cantonigròs (d'Osona),

en Climent de Tosses (del Ripollès), en Noguer de Figueres, en Bagó de Garriguella, en Sánchez de Figueres i en Ginjaume, conegut com en Baraca, de Vilafant. Alguns eren carnisers. Altres, traficants de bestiar. «Aquests últims sí que van fer diners. Venien amb uns bons feixos de bitllets de 1.000. En dèiem papers. 'A quant vens el cabrit?'. 'A 3 papers'». En Jaume Geli ho recorda a la perfecció, ell hi anava des d'Espolla. A casa tenien ramat.

En Genís Costa, en Pascol de Siurana, assegut a la terrassa de l'Astòria, que era la cafeteria on es trobava amb els negociants de bestiar.

«S'hi comprava i venia aquí, boví i rossam, que són cavalls i mules. Abans, fins als anys 50, es trobaven al Firal dels Burros, entre la Rambla i l'actual seu de la Guàrdia Urbana. Però als anys 60 i 70, els tractes es feien a l'Astòria. En aquesta cafeteria no només hi havia els negociants de bestiar, sinó també els traficants de bosc, que feien tractes sobre l'explotació del bosc. El negociant fort era el del taxista del bestiar, el que movia bestiar d'aquí allà i *de mentre*, s'enriquia». Els ramaders sortien de casa de matinada i agafaven el cotxe de línia (els cotxes eren per a altres butxaques). A les 8 del matí ja eren a Figueres. Primer anaven a esmorzar, a menjar la pota i tripa. A can Jeroni, a ca la Filo, al León de Oro, a can Vi Ranci... «Can Vi Ranci era el millor de Figueres. Te la servia la mestressa posant un dit amb l'ungla ben negra dins del plat. Però era boníssim». A l'Astòria hi anaven després, a mig matí.

«Potser hi havia 8 o 9 negociants. I cadascun podia tenir 15 o 20 creditors. De manera que a l'Astòria podíem arribar a trobar-nos fins a 200 persones. Allà hi havia moltes llibretes, tothom portava la seva llibreteta per apuntar-hi els tractes. A vegades es compraven i es venien ramats sencers. Un 90% eren homes. O potser més. Hi havia una negociant de prop d'Olot, la Tura de la Canya, tot i que ella no venia directament, li portaven el bestiar. Les úniques dones que hi havia a l'Astòria eren les mestresses de casa que acompanyaven els homes per controlar-los, no fos cas que es quedessin al mercat de tarda». I és que no tots tornaven

al poble al migdia. Els que tenien més pressupost es quedaven a dinar i tornaven a la tarda. I ja posats a fer ciutat, aprofitaven per provar altres plaers prohibits.

El valor de la paraula. A l'Astòria no es signava res. Es donava ple valor a la paraula. Calia negociar la quantitat del bestiar, defensar-ne la qualitat, acordar com determinar-ne el pes i decidir quan i com calia lliurar-lo. Tot plegat, sense papers ni intermediaris. «I tot a plena llum de dia. El que no es feia era pagar per endavant. I és que la mercaderia es podia morir a mig tracte. Cobrar? Cobrades quan et venien a buscar el bestiar o a la setmana següent a l'Astòria. Te'l pagaven a granel o en un taló, llavors els talons tenien bons fons. Es podien arribar a pagar 300.000 pessetes en una sola operació. Respecte al pes, es determinava sobre el terreny. El bestiar normalment es venia en viu. En aquest cas, el més normal era treure la pell de l'animal i pesar-lo en canal. Però a vegades, quan una sola operació implicava molts caps de bestiar, es feia un escandall. S'agafaven un parell d'animals petits i un parell dels grossos, es pesaven i es feia un escandall. El pes del bestiar varia molt si l'animal és viu o mort. Un xai sol donar la meitat: si pesa 8 kg en brut, sol pesar-ne 4 en canal. I la vaca, quan és morta, perd 4 o 5 kg en forma de vapor d'aigua.»

Avui, a l'Astòria, no hi ha res que indiqui si és dijous, divendres o dilluns. Ramaders i traficants mercadegen d'una

altra manera. Van ser-hi fins a començaments dels anys 80. «Fa uns 25 o 30 anys hi hagué un gran canvi. Ja se sap: el vell es mor i el fill ja es fa un despatx. I així es va anar desencantant tot». Però també perquè les noves normatives legals i sanitàries han acabat imposant unes altres dinàmiques. «Les reformes fiscals i les grans exigències de sanitat han rebotat la ramaderia extensiva. Avui ja no n'hi ha. I també, és clar, per la secada de butxaca». Si és cert que fins fa pocs anys, a cada poble hi havia ramats, avui ja no n'hi ha. «El ramat donava per viure, per viure relativament bé, molt millor que la vinya. A Espolla, per posar un cas, n'hi havia 7 o 8, de ramats d'unes 150 ovelles de mitjana; des de fa dos anys, ja no n'hi ha cap. Si abans un ramat de 150 o 200 caps ja donava per viure, ara en necessites 1.000. Un dia vaig comptar-ho: entre el que has de pagar al pastor i als veterinaris, només et queda per fer un cafè. Per entendre-ho, només cal tenir una dada: el preu del xai és el mateix de fa 15 anys. El bestiar és un negoci ruïnós.»

En Pascol, de Siurana. En Genís Costa –en Genís de can Pascol– també hi anava, a l'Astòria. Ell venia de Siurana. Comparteix memòria col·lectiva amb en Jaume Geli, tot i que en Genís és d'una generació anterior (ara té 78 anys) i la seva memòria va més enrere. «L'Astòria va venir més tard. Abans ens trobàvem a la pujada del Castell: allà hi havia els garrins i els xurmers,

A casa d'en Jaume Geli, d'Espolla, també tenien ramat i anaven a fer tractes al mercat de Figueres.



DOSSIER ANAR A PLAÇA

Les gallinaires de Figueres

LA PEPITA BATLLE VENIA GALLINES, POLLASTRES, OQUES, ÀNECS I CONILLS AL MERCAT DE LA PLAÇA DE L'AJUNTAMENT DE FIGUERES

Silvia Planas > TEXT // Aniol Resclosa i Planes > FOTOGRAFIA

Ara costa d'imaginar que, no fa pas gaires anys, quan els costums a l'hora d'anar a comprar eren ben diferents dels actuals, hi havia un grup de persones que es dedicaven a vendre peces de carn en paradetes a plaça cada dia. Les que venien pollastres, gallines, ànecs, oques i conills eren les gallinaires. La Pepita Batlle va fer de gallinaire durant tota la seva joventut a la plaça de l'Ajuntament de Figueres. En un costat, sota les voltes, s'hi posaven les tripires i en l'altre, sota unes altres voltes, les gallinaires. Al centre hi havia paradetes de tot tipus: d'embotits, de galetes, d'olives, de verdures, de fruita... La seva mare tenia la parada i ella, quan va acabar l'escola, hi va anar a treballar. «Hi anava als matins i, a la tarda, anava a aprendre de modista», explica la Pepita.

A la parada hi venien els animals que anaven a comprar al carrer Vilafant. «El dijous venien els pagesos dels pobles del voltant amb els animals vius. La meua mare anava allà, al carrer Vilafant, a comprar-los mentre jo em quedava a la parada. Posava les bèsties dins d'un cistell tancat amb una tela metàl·lica. Per portar-

ho tot, llogàvem carros i hi posàvem els cistells», comenta. Mentre que la seva mare s'encarregava de fer la compra, la Pepita es cuidava d'anar a la fàbrica de gel «del carrer de la fàbrica de gas» a guardar-hi el que sobrava cada dia: «Les peces de carn que no veníem, les dúiem a la cambra de gel i l'endemà al matí ho anàvem a buscar per tornar-ho a vendre.»

Les bèsties que compraven les guardaven en unes gàbies que tenien al pati de casa seva i les anaven matant durant la setmana segons el que els convenia. «Els conills, els escorxàvem de la següent manera: els agafàvem pels peus i els donàvem un cop de mà de morter a darrere de les orelles per estabornir-los. Després els degollàvem i els penjàvem en un ganxo que teníem al sostre, els treïem la pell i després els obríem les tripes. El primer cop que ho vaig fer tremolava», recorda la Pepita, que diu que ella només s'encarregava de matar els conills.

El mercat a plaça es feia de dilluns a dissabte. «Cada dia hi anàvem cap a les vuit del matí i cap a la una plegàvem.

A mig matí esmor-

zàvem. Els de ca la Brancas, que era una lleteria de la plaça, ens portaven un vas de llet i un croissant. Més tard, jo sempre anava a buscar una paperina d'olives en una de les paradetes. Al migdia sabíem que era hora de plegar quan vèiem que s'acostava el senyor Pepito, que era qui s'encarregava de treure les taules per guardar-les en un magatzem. Crec que quan ell va plegar ja no ho va fer ningú, això. Llavors, el meu home va posar unes rodes a la taula perquè la poguéssim moure amunt i avall».

Pagar per cada peça. Abans de començar a vendre, havien d'anar a l'Ajuntament a marcar el bestiar que volien vendre aquell dia i a pagar per cada peça. «Amb això de marcar les peces, tots feiem una petita trampa que consistia a acostar dos animals pell amb pell –un de marcat a l'Ajuntament i un altre que havíem amagat– perquè el segell, amb la tinta encara fresca, es marqués a tots dos. Així ens estalviàvem uns diners», confessa la Pepita.

De les gallines i dels pollastres, se'n venia la cresta, el cap i el coll, les ales, la carcanada de dalt, el gra-





La Pepita Batlle va fer de gallinaire durant molts anys. Aquí la veiem comprant tomates a la plaça del Gra de Figueres.

pó, el pit i els menuts (ouera, fetge i pedrer). «Dels pollastres i les gallines també en veníem la sang, que posàvem en un got quan matàvem l'animal perquè quallés. En canvi, la del conill no la podíem vendre perquè no quallava», especifica. Diu que l'època en què es venia més era per Nadal —sobretot pollastres— i que els moments més fluixos eren els dies en què no es podia menjar carn, com per Divendres Sant. «Abans la gent era més estricta pel que fa a les tradicions religioses. Nosaltres dèiem 'nou divendres sense ball'. Aquests dies la gent solia comprar bacallà en lloc de carn.»

«A mi el que m'agradava més era el tracte amb la gent i tallar i pesar», relata la Pepita, que afegeix: «Teníem balances de platets i els pesos eren de ferro, de 100 grams, de 200 grams, de mig quilo i d'un quilo, i a sota de cada pes hi havia un plom». La Pepita revela també una altra petita trampa que s'acostumava a fer al mercat amb les balances. «El que es feia era treure el plom de cadascun dels pesos. Així el pes que deia que la peça feia 100 grams realment pesava menys, uns 80 grams. Però, de fet, tot i això, no estafàvem pas, eh? Perquè sempre es buscava que la balança caigués del costat on hi havia el producte i, per tant, al cap i a la fi, ja s'acabava donant el pes que demanaven. Però no es regalava res.»

També tenien botiga. A més de vendre a plaça, també tenien una petita botiga a casa seva mateix, on venien el que els havia sobrat del mercat. Obrien els dissabtes a la tarda i algun diumenge. Pel que fa a les bès-



Pota i tripa de Can Jeroni

EN AQUESTA CASA DE MENJARS, DE DAVANT DE LA PLAÇA DEL GRA, ENCARA CONTINUEN SERVINT MENUTS DE POLLASTRE, BACALLÀ AMB PEBROT I TOMATA, FETGE I SANG...

Josep M. Dacosta > TEXT I FOTOGRAFIA

A finals dels anys seixanta, anar el dijous a mercat a Figueres era festa grossa. Fer-la petar amb altres pagesos, ramaders i tractants de bestiar, parlant de preus i regatejant a la baixa, sense pressa, i després anar a esmorzar de forquilla o a dinar de debò a Can Jeroni era un esquer irresistible. Hi havia qui ho completava amb una sessió doble de cinema a can Grida o a can Cusí.

Can Jeroni és un establiment de tota la vida i on hi esmorza gent de

vida. Per la seva situació, al davant de la plaça del Gra, és testimoni dels canvis que hi ha hagut en la manera d'anar a mercat i, de retruc, en la societat. Cati Planas fa 39 anys que es va casar amb el propietari de l'establiment i va venir a viure-hi, amb els seus sogres tal com es feia abans. La feina era abundant i els fogons marxaven tot *lo* dia i ja li ho van advertir: «Corda't bé les espadenyes al matí que al llarg del dia no tindràs temps per fer-ho.»

La Cati Planas, al centre, és la que porta el negoci de Can Jeroni conjuntament amb la seva filla Roser, a la dreta.

Aquest restaurant, que el 1947 passa a la tercera generació, havia estat una botiga de vetes i fils on també venien arengades i vi a granel. Les remodelacions varen adequar el local per a 54 homes—ja que aquesta era la clientela habitual—i a l'entorn d'una de les taules, la rodona, s'hi asseien importants empresaris de la comarca. També n'havien estat clients destacades figures del món de la restauració com Santi Santamaria. La Cati explica entre rialles que «fins i tot el ministre

de Turisme del moment, Manuel Fraga, va venir a prendre un cafè, però abans ens inspeccionaren tot el local de dalt a baix.»

Una de les especialitats de la casa és, sens dubte, l'esmorzar de forquilla i en dóna fe una taula de clients de Fortià i Riumors que fan un desdejuni complet amb pota i tripa, xuixo i *carajillo*. Tal com recorden la Cati i la seva filla Roser, «havíem arribat a servir 28 quilos de pota i tripa a la setmana». Eren altres temps, quan els pagesos s'aixecaven a les quatre de la matinada per anar a mercat, havien de fermar l'animal al carro i venir a plaça. Abans el primer repàs del dia era fort perquè el treball era dur. «Ara esmorzem menys perquè només hem de prémer botons.»

Entre dues places cobertes. Els mateixos canvis socials queden reflectits de forma molt vistosa en la manera de fer les places cobertes. Al davant de Can Jeroni hi ha la plaça del Gra, un dels escenaris de la compravenda de productes agrícoles, que es va cobrir perquè els negocis amb cereals no s'estronquessin a causa del mal temps. A l'acta de l'Ajuntament de Figueres de la sessió de 20 de gener de 1886 consta que D. Francisco Puig Saguer, mestre d'obres, presentà els plànols «*para la construcción del tinglado cubierto con destino al mercado de granos...*» Quasi 125 anys més tard, el municipi ha cobert una altra plaça, la de Catalunya, propera també a Can Jeroni, i ho ha fet amb una estructura composta per 576 plaques fotovoltaiques per fer ombra i recer, a més d'aprofitar l'energia del sol.

De la mateixa manera que les places, els paladars també han variat. «Continuem fent els plats de sempre com pota i tripa, bacallà amb pebrot i tomata, galtes de vedella, estofat, costelló de porc, fetge i sang, vedella amb bolets i menuts de pollastre. Però sembla que ara la gent només sàpiga demanar filet i entrecots», sentència la Roser. El que ha passat avall és el porró, estri que ja no ens demana ningú. A Can Jeroni compraven el most a la Selva de Mar i es feien ells mateixos el vi, al carrer del Nord. La vinassa resultant tenia 14 graus o més i si hi posaves una cullera s'aguantava dreta. Com la resta de figuerencs, per posar les begudes en fresc anaven a la fàbrica del gel, on el venien en barres.

La feina dels fogons té alts i baixos. Hi havia èpoques en les quals el cava sempre era a taula, tant per esmorzar, dinar i berenar com per sopar. Temps en què pagesos i marxants de bestiar s'aplegaven a la part alta de la Rambla, les parades de roba a la plaça Triangular i la plaça de l'Ajuntament era un formigueig de gent al voltant de tripaire i venedores de pollastres. La venda d'hortalisses es feia al carrer Sant Pere i el mercat del peix, per descomptat, a les Peixateries Velles, ara ocupades per unes sales del Teatre-Museu Dalí. Es comenta que el pintor volia posar un vidre entre el seu futur museu —que no es va inaugurar fins al 1974— i el mercat de peix perquè els visitants gaudissin de la bellesa dels productes de la llotja.

La Cati puntualitza que la cuina de Can Jeroni és sempre

de primera qualitat i molt elaborada. Comentant un dels seus plats més típics, la pota i tripa, explica amb tota mena de detalls la seva llarga elaboració. «En primer lloc, s'ha de rentar molt bé. L'endemà es cou una hora i mitja; ara bé, per tenir-ho ben enllestit per servir, cal començar al matí i no acabes la feina fins ben entrada la tarda». Es tracta d'un plat que es va perdent perquè ara els escorxadors no volen tenir personal per especiejar aquests productes, porta molta feina netejar-los i per això costa trobar-ne. Actualment només queda un tripaire al mercat. La Cati puntualitza que és una menja sense greix, perquè és gelatina, i en pot menjar tothom, fins i tot els que tenen colesterol.

La Cati, amb el coneixement que només donen hores i hores davant els fogons, recorda la cuina econòmica que funcionava amb estelles i es declara entusiasta dels nous ginys culinàris: «Sapigueu que les dues coses que m'estimo més són el llit i la màquina d'envasar al buit perquè no hi ha *mermes*, és a dir, sobres. Ara bé, continuo cuinant amb les cassoles de la meva sogra.»

Can Jeroni continua oferint guisats tradicionals i de la intrèpida imaginació de la Roser es couen noves receptes com el pastís de verdures, del qual, perquè sortís perfecte, «varem fer proves durant un mes i cada dia sopàvem les provatures fins que trobàrem el secret». Acaba de participar en el Fòrum Gastronòmic de Girona, on ha anat a escoltar qui a vegades ha estat client seu: Ferran Adrià 🍴.





Verdura de l'Ovellaria a l'Escala

LA MARIA TERESA GUÀRDIA, D'AQUEST VEÏNAT DE TORROELLA DE MONTGRÍ, HA PARAT DURANT MOLTS ANYS A LA PLAÇA DEL MERCAT ESCALENC

Lurdes Boix > TEXT // Aniol Resclosa i Planes > FOTOGRAFIA

La plaça del Mercat de l'Escala, situada prop de la platja de l'antic port, ha tingut diferents noms al llarg de la història. Tot primer se l'anomenava plaça del Sòl d'en Saguer, nom de la persona que va cedir el sòl o terreny a l'Ajuntament, a principi del segle XIX. Tot i que durant la República l'Ajuntament li va posar el nom de plaça Víctor Català, en honor de la insigne escriptora de l'Escala, Caterina Albert i Paradís, molta gent gran seguia anomenant-la 'el sol d'en Saguer', pronunciant sol (l'astre) en comptes de sòl (el terreny),

com si fos dedicada a l'astre rei. Antigament s'hi feia la Fira del Bròquil cada 25 de març, però amb el temps es va perdre.

Ara la gent l'anomena majoritàriament la plaça del Mercat. La biblioteca Víctor Català presideix la plaça per la banda nord. Una fleca, una carnisseria, una llibreria, dos bars i dues botigues de roba i calçat acaben d'envoltar-la. Cada dijous (dia oficial de mercat) i també el diumenge (dia del mercat de la roba) és plena de parades de pagesos dels pobles del voltant (Torroella de Fluvià, Bellcaire, l'Armentera...) que

hi venen hortalisses de collita pròpia o compreses a majoristes. També hi ha una parada de pesca salada i fruita seca. El mercat de la roba es fa fora del barri vell, en un espai proper a la platja dels Riells.

Una de les pageses que van vendre més temps a la plaça del Mercat de l'Escala és la Maria Teresa Guàrdia i Arbusí, de 78 anys, que, ja de ben petita, ajudava la seva tia a la parada. Viu al mas de can Mercader, al veïnat de l'Ovellaria (terme de Torroella de Montgrí). La Maria Teresa encara treballa l'hort amb el

La Maria Teresa Guàrdia i Arbusí, a la parada del mercat de l'Escala, cap a l'any 1980 // FOTO: Arxiu Maria Teresa Guàrdia.



seu home, l'Eduard Torrent i Llorà, i els agrada de cultivar les varietats del país. L'hort, de prop de dues vessanes, és al terraprim, al peu del camí que va a Sobrestany (terme de Belcaire d'Empordà), i reguen amb aigua del rec del Molí. També tenen quatre vessanes d'oliveres i ametllers darrere la casa, a l'aspre de la falda del Montgrí. El mas queda al mig. El camí de Sobrestany fa de línia divisòria entre els termes de Belcaire i de Torroella de Montgrí, tot i que a efectes pràctics l'Ovellaria queda més a prop de Belcaire.

«Aguanta fort, nena!». La Maria Teresa va néixer a Albons el 20 de setembre de 1932. Era la petita de quatre germans, però, quan se li va morir la mare, als 10 anys, la varen portar a viure a ca la seva tia i padrina

Maria Guàrdia i Viñas, a can Mercader de Belcaire. Recorda d'una manera especial el mercat de l'Escala, on va vendre tants anys, i els seus orígens pagesos i escalencs: «La meva besàvia materna era descendent del mas de can Jepot de l'Escala i la besàvia paterna era del mas de la Torre Forçosa, en terme de Belcaire, però molt a prop de l'Escala. Quan venien les vacances, a partir de l'any 1942 o 1943 la tia *me* s'emportava a vendre a mercat a l'Escala. Hi anàvem de bon matí amb el carro i el deixàvem a can Barretines, al carrer de l'Ave Maria, on ara hi ha el bar Zodiàc i, més tard, en un pati de l'hostal Mediterrà, que era a prop del mercat. Les balances i les coses que sobraven, per no haver-ho de tornar a tragar, ho deixàvem a can Niceto, al costat de ca la Lola gallinaire, que venia gallines allà a la

plaça. Ens havíem d'aixecar a les cinc de la matinada per carregar el carro, collar l'euga i *trico-trico* cap a l'Escala. Trigàvem més d'una hora. Quan arribàvem a l'entrada de l'Escala, on ara hi ha l'avinguda de Girona, com que el carrer era com el llit d'un torrent, ple de rocs, la tia *me* feia posar dreta dalt del carro per aguantar els coves de préssecs, perquè amb el trontoll no es maquessin. Recordo que l'avi Ximinis, sempre que treballava la vinya que tenien allà, em deia: 'Aguanta fort, nena!' Quan ja érem a l'antiga era de l'Esparrelló, a l'entrada de l'Escala, i veies el mar amb el sol que sortia... era tan bonic! M'encantava de veure això. Ara és ple de cases i ja no es veu!»

Llavors la plaça era plena de forats i rocs (havia estat bombardejada el 1939) i els pagesos no es posa-

La Maria Teresa encara treballa l'hort amb el seu home, l'Eduard Torrent.

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > ELS PRIMERS BANYS DE MAR



M5

Grup de banyistes de Llança, a la platja del Port, que és la més gran del poble i que té una zona de bany soma i agradable.

ANY: 1900 APROXIMADAMENT

AUTOR: LUCIEN ROISIN

PROCEDÈNCIA: ARXIU JOSEP M. SALVATELLA, DE LLANÇA



M6

La foto més antiga que es conserva dels banys de mar a Roses.

ANY: 1900 APROXIMADAMENT

AUTOR: JOAN REIXACH I CORAL

PROCEDÈNCIA: ARXIU MUNICIPAL DE ROSES

PATRIMONI

PATRIMONI ARQUITECTURA

El castell de Rocabertí [pàg. 82-83]

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

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

La Portadella d'en Massot [pàg. 84-85]

ENRIC CARRERAS [Llafranc, 1940. Membre del Geseart]. JOSEP TARRÚS [Girona, 1949. Historiador]

PATRIMONI NISSAGUES

Els Dalí de Figueres [pàg. 86-87]

ENRIC PUJOL [Figueres, 1960. Historiador i periodista]

PATRIMONI LLENGUA

Oliveres que faldegen [pàg. 88-89]

MONTSE RATTALLOSA [Palafrugell, 1966. Filòloga]

PATRIMONI GASTRONOMIA

Pollastre farcit de Terrades [pàg. 90-91]

NÚRIA TROBAJO [Girona, 1964. Mestra i historiadora]

PATRIMONI ART

Maillo en el seu element [pàg. 92-93]

XAVIER FEBRÉS [Barcelona, 1949. Periodista i escriptor]

PATRIMONI MÚSICA

La sort de Pep Ventura [pàg. 94-95]

ANNA COSTAL [Girona, 1981. Llicenciada en Història i Ciències de la Música]

PATRIMONI FAUNA

Frarets, dofins i balenes [pàg. 96-97]

PONÇ FELIU [Girona, 1975. Biòleg]

PATRIMONI FLORA

El lledoner [pàg. 98-99]

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

PATRIMONI REMEIS CASOLANS

Plantes per menjar i curar [pàg. 100-101]

MONTSE PARADA [Vilanova, 1968. Doctora en Farmàcia i Etnobotànica]

JOAN VALLÈS [Figueres, 1959. Catedràtic de Botànica]

L'escultura 'Mediterrània', a la tomba de l'escultor Maillol.

FOTO: Joan Juanola.





PATRIMONI MÚSICA // Anna Costal > TEXT

La sort de Pep Ventura

L'il·lustre músic figuerenc, compositor de sardanes, intèrpret de tenora i mite popular del segle XIX, encara avui és recordat

Cantants, actors, músics, prestidigitadors, ballarins, malabaristes i una innombrable llista d'artistes anònims van ser els responsables d'emocionar, de fer ballar i d'embadalir els catalans del vuit-cents. Les funcions als teatres públics entretenien una societat encara sense llum elèctrica, les balles en carrers i places divertien el jovent i engrescaven les festes majors, i els concerts i les vetllades musicals als casinos particulars —organitzats pels socis i amb la intervenció d'intèrprets locals i estrangers— es convertien, sovint, en els espais de reunió i de sociabilitat més influents d'un segle tenyit de conflictes

polítics i ideològics. Tanmateix, el nom dels professionals que van protagonitzar l'entrada a la nova societat de l'oci i l'espectacle del món contemporani no figura a les enciclopèdies del nostre país, com si el segle romàntic només hagués engendrat polítics, metges, pintors, escriptors o arquitectes.

Des de fa uns anys, però, els estudis sobre la cultura popular del segle XIX s'estan revitalitzant. A partir de documentació espigolada i esparsa —manuscrits, cartes personals, notícies de periòdics— es comencen a identificar quines eren i d'on provenien les companyies d'òpera italianes que feien temporada

als teatres de província, surten a la llum documents sobre el funcionament de les primeres orquestres públiques i es redescobreix tot un repertori de diversions que avui ens sembla extraordinari, com ara projeccions de fantasmagories amb llanternes màgiques, números acrobàtics o exhibicions de cosmorames amb paisatges exòtics. I també, a poc a poc, es van coneixent tots els detalls de la vida personal i professional dels músics, de les *troupes* i dels artistes passavolants.

Pep Ventura va ser un d'aquells músics. Un entre molts altres, tot i que, encara avui, carrers i places, escoles i

Ballant sardanes a Vila-sacra, en una imatge de finals del segle XIX.

FOTO: Àlbum Rubaudonadeu.

PROCEDÈNCIA: Biblioteca Fages de Climent.

instituts rememoren el seu nom. Se l'identifica com a creador de la cobla moderna i com a pioner en la composició de sardanes llargues. De fet, però, no va fer una carrera excepcional ni va inventar res *ex novo*. Senzillament va viure de ple, com molts altres músics de l'època, el canvi cap a una nova concepció contemporània del temps d'oci que eixamplà els espais de diversió pública i deixà obsolets els models aristocràtics d'Antic Règim. I al llarg del segle XIX, aquesta transformació va implicar necessàriament la modificació dels repertoris, de les formacions instrumentals, de les contractacions, del comerç de partitures, de l'ensenyament i de molts altres aspectes de la vida musical de viles i ciutats.

En aquest ambient d'innovació, Ventura va ser el líder carismàtic de la seva orquestra, que interpretava balls de plaça (sardanes, farandoles) i balls de societat (valsos, polques, americanes, rigodons i un llarg etcètera). La tenora era el seu instrument estrella, els pobles es disputaven la seva presència en les festes majors i les seves sardanes eren anunciades als periòdics com a novetats destacades. Ara bé, a Figueres hi havia molts altres líders musicals, com en Dalmau, en Codina o en Ricart, cadascun amb la seva orquestra, i entre tots es repartien les actuacions de la vila i dels seus rodals.

A mitjan segle, Ventura va compaginar l'orquestra de ball amb la seva activitat com a músic de teatre. Al llarg de diverses temporades còmiques va conèixer i interpretar les òperes italianes del moment —de Rossini, Bellini, Donizetti i Verdi—, unes músiques que ràpidament transformava en sardanes

de títols tan evidents com *Sardana del barbero de Sevilla* o *Sardana sobre motivos de la Traviatta*. La pràctica de traslladar conegudes melodies líriques a balls de moda era molt habitual a l'època, i la trobem en altres compositors empordanesos com Abdó Mundi o Antoni Agramont, però també en músics de París, Londres i Viena. I com altres compositors d'arreu d'Europa, també va utilitzar les melodies populars de més a prop —les que avui anomenem tradicionals— com a reclam i recurs compositiu, justament perquè eren temes coneguts per tothom, i d'aquí en resultaren, per exemple, les sardanes *Lo cant dels ausells* i *Labirundon quina doncella*.

Una autoritat musical. A Figueres, Pep Ventura era considerat una de les autoritats musicals de la vila, juntament amb Antoni Barrera, Gabriel Cotó i Victoriano Monereo, motiu pel qual se li oferien feines de responsabilitat, com la direcció musical de La Erato en els inicis d'aquesta societat coral als anys seixanta. La seva activitat professional es completava amb la composició de balls de societat, peces corals i música per al dia a dia de les festivitats locals, com goigs, misses i caramelles.

Així doncs, per què Pep Ventura és recordat especialment i per damunt de molts altres músics que han quedat en l'oblit? Pocs anys després de la seva mort i fins al tombant de segle XX, Catalunya va viure un procés de redefinició política en el qual el catalanisme conservador va prendre les regnes del país després d'anys de revolucions i guerres civils que enfrontaren ideologies i sistemes de govern. En aquest context, i amb l'objectiu de cohesi-

onar una societat catalana dividida, la classe dirigent potencià uns determinats símbols, escollits amb cura i que esdevindrien emblemàtics: Montserrat, els castells, el cant coral i la sardana (els quals encara avui reconeixem). En aquell moment, Pep Ventura va ser elegit mite fundacional de la sardana, la dansa que, per conveniències polítiques, es convertí a primers del noucentisme en nacional. Tot encaixava: era empordanès (l'Empordà mateix es convertí en l'arcàdia dels noucentistes), s'havien preservat quasi totes les seves partitures i la seva tenora, i una de les seves sardanes s'estava consolidant com a autèntic himne patriòtic sota el títol maragallà de *Per tu ploro*.

Avui, superat el mite i amb més de cent anys de perspectiva històrica, podem estrenar una nova mirada sobre el músic que va actuar entre malabaristes, cantants i prestidigitadors. Tenim sort de Pep Ventura, perquè l'estudi del seu fons documental, ampli i ben conservat, ens aporta molta informació sobre una època clau per comprendre la Catalunya contemporània. I per apropar-nos a un col·lectiu professional, el de l'espectacle, que en general no té rostre, ni noms ni cognoms.



Una de les poques imatges que es conserven de Pep Ventura.

PROCEDÈNCIA: Biblioteca
Fages de Climent.

UNA MIRADA EN EL PAISATGE

Cristina Masanés > TEXT // **Jordi Puig** > FOTOGRAFIA

Cap de Creus: la terra, des del mar

Qui l'hagi sobrevolat, en recordarà la imatge. A vista d'ocell, el cap de Creus té la forma d'una fulla de plàtan o una mà oberta. Des de terra, des de l'extrem d'aquesta península que entra 8 quilòmetres mar endins, tots en tenim la visió: un horitzó líquid i molt ample que s'estén als peus del far. També sabem que és aquí on es troben les aigües de la mar d'Amunt i les de la mar d'Avall i que aquest és un punt de mal navegar. En línia recta i no molt lluny de la costa, hi ha una illa rocosa amb perfil d'animal: una rata. Tot i que els autòctons la coneixen com la Massa d'Oros (amb el sol, les seves formacions rocoses brillen com si fossin d'or) quan parlen d'ella, diuen: 'ses orelles' (tot referint-se al seu extrem nord) i 'sa cua' (per a l'extrem sud). La Massa d'Oros o la Rata és el punt de terra més oriental de la costa catalana. Per dir-ho diferent, és aquí on pica el primer sol del matí. Però també és aquí on la tramuntana castiga més. El darrer faroner que va viure a cap de Creus recordava alguna nit de tempesta forta, quan l'òp-

tica del far havia fallat (sempre fallava en els pitjors moments) i, per fer-se perceptible als vaixells, havia d'activar els senyals acústics. Quan, al cap de poc, li arribava el so de la sirena d'un vaixell, sabia que no estava sol.

Els pescadors tenen una relació de productivitat amb el paisatge: del mar, se n'ha de viure. No entenen quin interès pot tenir agafar un enginy sense motor inventat pels inuit en temps no documentats i enfilat mar endins pel simple gust del paisatge. No entenen la pràctica del caiac. «Tot i que en teoria una barca o un vaixell té molta més força que el nostre caiac, la seva fortalesa es pot girar en contra i pot arribar a ser una resistència fatal. En canvi, nosaltres som un tap de suro i ens podem deixar portar. A vegades, quan hi ha mala mar, entrem a refugi en una de les cales i allò és una bassa. Un pescador no ho podria fer, ell ha d'intentar arribar a port. En altres mars, hi ha zones amb marees perilloses on els pescadors no poden passar i, en canvi, els caiacs passen. Un dia que vàrem

CRISTINA MASANÉS [Manresa, 1965. Escriptora]
JORDI PUIG [Barcelona, 1963. Fotògraf]

anar 10 quilòmetres endins, vam trobar una barqueta de motor amb dues persones. Per a mi, era molt més perillosa: depenien del fil d'un motor. Nosaltres anem 8, 10 o 15 persones i ens podem remuntar els uns als altres». Xavier Mutur és l'ànima del grup de caiac de Cadaqués. Del mar ha après a viure amb un concepte nou que abans no tenia: el temps atmosfèric. «A nosaltres ens demanen si no ens avorrim fent sempre la mateixa ruta. El que no saben és que no és mai la mateixa. El mar és

un món i canvia constantment. Cada dia és un altre mar, una altra ruta. Crec que el mar selecciona la gent. Hi ha que ve dos dies a fer caiac. En canvi, hi ha gent que s'hi enganxa. És curiós: s'hi enganxa gent singular.»

Surten dos cops per setmana de Portlligat. Palegen fins a la bocana d'aquesta cala i enfilen amunt. S'Alqueria, Jonquet, Guillola... En diuen 'palejar' però, per ser sincers, el seu és un gest molt proper a l'estat animal. Literalment arran de mar, es posen en la pell de l'aigua i es deixen portar. Hi ha molt silenci, vora l'aigua. Hi ha molta bellesa. Hi ha, també, un aprenentatge pendent: un nou alfabet visual o un nou codi de la mirada. Cal aprendre a distingir el llom d'una balena. «El darrer cop que en vàrem veure, fa unes setmanes, eren tres llocs de balena anant a cala Bona. Van marxar mar endins. Quan tornàvem, hi eren de nou. Érem cinc caiacs i vam aconseguir passar per damunt d'elles. Fan una onada molt alta». Cal saber percebre els diferents estats de l'aigua i la llum. «Diries que el mar és una



«Cal saber-se un element diminut per entendre la visió de conjunt. Cal tenir la visió des de l'aigua per entendre la terra»



Es tracta de no girar-se mai. Un cop som a unes 6 milles de la costa, llavors et pots girar. L'efecte és una imatge totalment insòlita, com si et portessin a la lluna.»

Posats a seleccionar un punt (i només un) d'aquest escarpat tram de costa des de l'aigua, Xavier Mutur no en té cap dubte: la visió del cap de Creus des de l'orella de la Rata. No és atzar. Aquella imatge que tenim tots (el mar des de dalt del far), ens torna com un mirall des de l'altre cantó de l'aigua. «La visió des del punt més alt de l'illa de la Rata és absolutament extraordinària. Cal haver-hi arribat palejant, atracar el caiac i pujar fins dalt per entendre algunes coses. Diuen que allà, tot i que et trobes envoltat d'aigua, s'hi escolta el soroll de la terra». Cal saber-se un element diminut per entendre la visió de conjunt. Cal tenir la visió des de l'aigua per entendre la terra. És aquesta la sensació que tens després de comprovar, de forma tangible, que allò que semblava una immensa extensió d'aigua, de fet, conté un món 🌊

extensió d'aigua. Doncs no. És una transformació constant. Les tornades a Portlligat al capvespre són impagables. Sempre penso que Dalí era molt llest per triar aquest punt concret de tot el planeta.» I també cal aprendre a descodificar la costa. I és que la terra, des de l'aigua, és tota una altra. «La vista de la terra des del mar és una experiència. Quan t'apartes de terra, la visió que en tens canvia totalment. Nosaltres fem un joc: sortim mar endins fins a 10 quilòmetres (amb condicions molt bones, és clar).







la febre d'or

escenes de la nova burgesia

EXPOSICIÓ FINS AL 15 D'AGOST

Visites guiades: dijous, a les 19 h

Cafè-tertúlia: últim dijous de cada mes, a les 16.30 h

Visita dinamitzada per a casals i esplais: de dilluns a divendres, a les 10 h

Carrer dels Ciutadans, 19 - www.laCaixa.es/ObraSocial

ENTRADA
I ACTIVITATS
GRATUÏTES

CaixaForum *Girona*



Obra Social "la Caixa"