



CONVERSA

Narcís Oliveres

EMPRESARI I POLÍTIC
FIGUERENC, DOCTOR EN
LLEIS I JUBILAT ACTIU

RETRAT DE FAMÍLIA

**Can Martinot
de Vilamacolum**

LA FAMÍLIA TORRACABOTA,
TRES GENERACIONS DE
PAGESOS I RAMADERS

PERFILS

Albert Compte

HISTORIADOR I GEÒGRAF,
EXPROFESSOR DE
L'INSTITUT DE FIGUERES

Joaquim Esparoner

PESCADOR DEL PORT
DE LA SELVA DURANT
CINQUANTA ANYS

Isabel Pineda

MASOVERA DE LA CASA
QUE EL MARQUÈS DE
CAMPS TENIA A ESPOLLA

Benet Vigo

PAGÈS I EMPRENEDOR,
FUNDADOR DE QUATRE
COOPERATIVES ROSINQUES

Marcel Ragolta

GUÀRDIA, MAJORISTA
DE PEIX I MAJORDOM
DELS FAGES DE CLIMENT

INDRET

Biure

UNA MIRADA

**La Jonquera,
quilòmetre zero**

A PEU

**El '8' de
Colomates
De Figueres
a Bàscara**



9 772013 684003

alberes

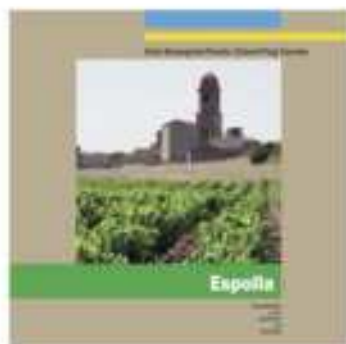
www.alberes.cat

DOSSIER CASES DE MENJAR

45 planes que ens retraten una època en què la vida passava més a poc a poc que ara i hi havia temps per fer tertúlia a les tavernes i bons àpats i estades tranquil·les en els hostals



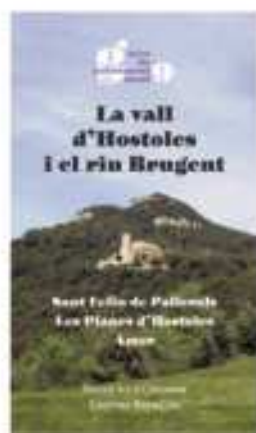
Novetats editorials de la **Diputació de Girona**



Espolla

Enric Bassegoda Pineda
Eduard Puig Vayreda

"Quaderns
de la Revista de Girona"



La vall d'Hostoles i el riu Brugent

Xavier Solà Colomer
Cristina Bota Cos

"Guies de patrimoni local"



El llibre verd del bisbe de Girona 1362-1371

Elvis Mallorquí Garcia

"Col·lecció
Francesc Eiximenis"



Història de la Selva

Narcís Figueras Capdevila
Joan Linàs Pol
(coordinadors)

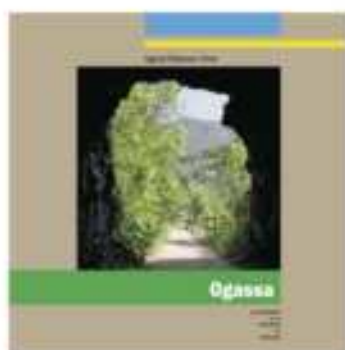
"Història de les
comarques gironines"



El gat, unes llavors i quinze llibres

Patricia Langdon-Davies

"Col·lecció Josep Pla"



Ogassa

Agustí Dalmau Font

"Quaderns
de la Revista de Girona"

Podeu consultar totes
les novetats editorials al web
www.ddgi.cat/quiosc



Diputació de Girona
www.ddgi.cat

**Ajudem
el teu ajuntament**



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
Josep M. Barris
José Luis Bartolomé
Pitu Basart
Montserrat Batllósera
Roser Bech
Dani Boix
Lurdes Boix
Jordi Canet
Jaume Canyet
Jordi Compte
Jordi Cruells
Josep M. Dacosta
Xavier Febrés
Joan Ferrerós
Stéphanie Gascón
Antoni Gavalda
Jaume Guillaumet
Isabel Guzmán
Mercè Illa
Joan Juanola
Josefa Juanola
Roger Lleixà
Cristina Masanés
Francesc Montero
Rosa M. Moret
Anna M. Oliva
Marta Palomeras
Silvia Planas
Josep Playà Maset
Arnald Plujà
Joan Antoni Poch
Eduard Puig Vayreda
Jordi Puig
Santi Puig
Enric Pujol
Xavier Quintana
Aniol Resclosa i Planes
Mairena Rivas
Maria Mercè Roca
Alfons Romero
Albert Ruhí
Jordi Sala
Josep M. Salvatella
Erika Serna
Lluís Serrano
Miquel Serrano
Núria Trobajo
Josep Valls
Cristina Vilà
Toni Vilches

EDICIÓ DE TEXTOS >

Pitu Basart
Anna Boschdemont

IMPRESSIÓ >

Agpograf

DISTRIBUCIÓ >

GLV

DIPÒSIT LEGAL >

Gi-460-2009

ISSN >

2013-6846

eg

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

IO ASSOCIADA A >



> Millor Editorial en Català 2008
(premis APPEC)



FOTO DE PORTADA:
JOAN JUANOLA

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS EL CASTELL DE FIGUERES

JAUME GUILLAMET (TEXT) // JOAN ANTONI POCH (IL·LUSTRACIÓ)

7-13

ACTUALITAT

14-19

CONVERSA NARCÍS OLIVERES

DAVID PUJOL (TEXT) // TONI VILCHES (FOTOGRAFIA)

20-25

RETRAT DE FAMÍLIA CAN MARTINOT DE VILAMACOLUM

MARIA MERCÈ ROCA (TEXT) // ROGER LLEIXÀ (FOTOGRAFIA)

26-35

PERFILS

ALBERT COMPTE / JOAQUIM ESPARONER / ISABEL PINEDA BENET VIGO / MARCEL RAGOLTA

JOAN FERRERÓS, PITU BASART, MONTSERRAT BATLLOSERÀ, ANTONI GALVALDÀ, JOSEP VALLS / (TEXT)
ANIOL RESCLOSA I PLANES, TONI VILCHES, ROGER LLEIXÀ (FOTOGRAFIA)

37-81

DOSSIER CASES DE MENJAR

DAVID PUJOL (COORDINACIÓ)

83-99

PATRIMONI

ETNOLOGIA // ARQUITECTURA // HISTÒRIA // LLENGUA // AGRICULTURA
GASTRONOMIA // FAUNA // FLORA

100-103

INDRET BIURE

SANTI PUIG (TEXT I FOTOGRAFIA)

104-107

UNA MIRADA EN EL PAISATGE LA JONQUERA, QUILÒMETRE ZERO

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

108-111

A PEU

EL '8' DE COLOMATES

JORDI CRUELLS (TEXT I FOTOGRAFIA)

PASSEJANT PEL CAMÍ DE SANT JAUME

JOSEP M. DACOSTA (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA COBLES I ORQUESTRES

JOSEFA JUANOLA (RECERCA FOTOGRÀFICA)

conversa amb l'empresari i polític figuerenc. EN NARCÍS OLIVERES I TERRADES ÉS FILL DE CARME TERRADAS, BARCELONINA AMB ARRELS FIGUERENQUES, I DE CEBRIÀ OLIVERAS –EN CIPRI–, CARNISSER DE FIGUERES. ES VA LLICENCIAR EN DRET, VA FER D'EMPRESARI, VA SER SENADOR DURANT TRES LEGISLATURES I, DURANT UNS MESOS, CONSELLER DE COMERÇ, CONSUM I TURISME DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA. DES DE L'ANY 1998 ÉS PATRÓ DE LA FUNDACIÓ RAMON TRIAS FARGAS, AVUI CATDEM. L'ANY 2004, JA JUBILAT, ES VA DOCTORAR. ESTÀ CASAT AMB AURÈLIA GUILLAMET, AMB QUI HA TINGUT DOS FILLS: LA FRANCINA I EN MIQUEL. TAMBÉ TÉ DOS NÉTS BESSONS: L'ADRIANA I L'AGUSTÍ.

DAVID PUJOL TEXT

TONI VILCHES FOTOGRAFIA

Narcís Oliveres

–Vau néixer a Figueres.

–«Sí, ara fa vuitanta-dos anys, el 29 de març de 1930. El meu pare es deia Cebrià –Cipriano– Oliveras Capdevila però tot-hom li deia Cipri. Portava la carnisseria del seu pare, al carrer Besalú cantonada Sant Pere, on actualment hi ha la Carnisseria Martí. Allà vaig néixer jo. La meva mare es deia Carme Terradas Bosch i era nascuda a Barcelona, de família figuerenca. El meu avi per part de mare, en Rafel Terradas, va marxar de Figueres i va anar a Barcelona a fer de dependent en un comerç majorista de merceria, a agafar experiència, ja que el seu pare, Jeroni Terradas Frigola, tenia una botiga al carrer de Peralada, on venia les espadenyas que fabricava. Aquesta botiga encara existeix, amb el nom de Calçats Cristau. L'avi Rafel i la seva dona, originària de Llançà, van mo-

rir joves, en aquest període d'estada a Barcelona, i per això la meva mare va tornar a Figueres a viure a casa d'una germana del seu pare, la tia Pilar, que va fer de mare d'ella i dels seus germans, la meva tia Quimeta i el meu oncle Rafel.»

–Sou entrefamília amb l'Abdon Terradas?

–«A casa sempre s'havia dit, però documentalment no es pot demostrar. En una ocasió vaig comentar a l'Ernest Lluch que ens havíem retrobat amb una branca dels Terradas d'Argentina, descendents de Bartomeu Terradas –germà del meu besavi Jeroni, que al darrer terç del segle XIX havia emigrat a Córdoba. Bartomeu Terradas se'n va anar a l'Argentina, va comprar uns terrenys per instal·lar-hi una blanqueria –un *curtiembre* en diuen allà– i, com que el negoci li va anar bé, va

DAVID PUJOL. La Bisbal d'Empordà, 1965. Mestre i pedagog. **TONI VILCHES.** Londres, 1976. Fotògraf



retrat de família Can Martinot de Vilamacolum.

NO SÉ EXACTAMENT EN QUINA DE LES INFINITES ROTONDES QUE HI HAA L'EMPORDÀ EM DEC HAVER DESPISTAT, PERÒ QUAN ME N'ADONO JA M'HE BEN PERDUT; ARRIBO A VILAMACOLUM AMB RETARD. M'ESPERA LA FAMÍLIA TORRACABOTA, DE CAN MARTINOT, TRES GENERACIONS DE PAGESOS-RAMADERS: ELS AVIS, EN PITU TORRACABOTA I LA MAGDALENA FÀBREGA; EL SEU FILL ESTEVE I LA SEVA JOVE, LA GEMMA; I ELS SEUS DOS NÉTS, EN PAU I EN CARLES.

MARIA MERCÈ ROCA TEXT
ROGER LLEIXÀ FOTOGRAFIA

La bona convivència de tres generacions

És l'11 de febrer, les temperatures són gèlides, fa molt de vent i l'anunci d'una reforma laboral inclement acaba de gelar l'ànim. Però la rebuda que em dispensen és càlida i amable, i als sis membres de la família –i al gos també– se'ls veu il·lusionats amb l'entrevista. Primer fem les fotos, al menjador: és simpàtic veure les tres generacions –els avis, els pares, els fills– somrient a la càmera. Després de les fotos sortim al jardí i anem a un annex de la casa, al davant de la piscina, on hi ha una gran sala molt agradable, amb una taula llar-

ga i una cuina, que és on fan els àpats quan es reuneix molta gent. A sobre la taula, *brunyols* de l'Empordà. La Gemma fa cafè. Comencem.

«Nosaltres ja ens coneixíem –diu en Pitu, l'avi– perquè la Magdalena i jo vivíem a un quilòmetre i mig de distància l'un de l'altre, jo a Vilamacolum, ella a Vilacolum. En aquell temps hi havia sempre un anar i venir de jovent que anàvem a ballar a un poble o un altre...» A més, ella venia a escola a Vilamacolum, o sigui que es coneixen de tota la vida. «Fèiem quatre

viatges al dia, perquè anàvem a casa a dinar –diu la Magdalena–; a vegades ens penjàvem d'un carro per no haver de caminar tant. Fèiem broma... Així era més passador. Ara els joves no saben què és, això, perquè tenen el cotxe a la porta...». En Pitu m'assegura, amb vehemència, que si tornés a venir, tornaria a ser pagès. «Quan em mori –diu–, si tinc una altra vida, tornaré a ser pagès: m'ha agradat molt i molt, i més ara amb la maquinària que portem. Pensa que jo –m'explica– he conegut de *lo* més poc, a ara, que ha fet

MARIA MERCÈ ROCA. Portbou, 1958. Escriptora.
ROGER LLEIXÀ. Girona, 1982. Fotògraf

La família Torracabota, de can Martinot, al complet: en Carles, l'Esteve, la Gemma, en Pau, la Magdalena i en Pitu.



L'Esparoner, al llagut de foc



Joaquim Esparoner

En Joaquim Esparoner Pagès (1925) va néixer al carrer Major del Port de la Selva, a ca la mare, la Rosita. El seu pare, l'Antònio, portava els comptes de la confraria de pescadors i va morir jove, a 50 anys. En Quim va fer una escolarització diversificada: fins als 9 anys va anar a escola a tocar l'iglesi, a ca les *Hermanes*. Abans de la guerra, al molí de l'Abres. Durant el conflicte, va tenir un mestre que portava pistola i, a la postguerra, l'escola va ser al pis de dalt del pòsit de pescadors. Finalment, va traslladar-se a l'edifici damunt del qual avui s'han construït les escoles noves. Quan va fer 14 anys, va entrar a la pesquera i mai més no va deixar aquesta feina. Entre pesca i pesca en Quimet també va diversificar els mitjans de transport –sobretot la bicicleta i el tren– per arribar a Sant Pere Pescador i veure la Mercè Serrat Saló (1927) amb qui es va casar l'any 1953 i amb qui viu avui a ca l'Esparoner. Han tingut un fill, l'Antoni, que viu a Bèlgica, i que els ha donat dos néts, l'Eva i en Joan.

Quan en Joaquim Esparoner va néixer ja feia un any que el poeta JV Foix havia descobert el Port de la Selva i la fonda del Comerç, al moll d'en Balleu, que era el lloc on s'allotjava quan hi venia. Som al menjador de ca l'Esparoner, al carrer de Sant Baldiri, per parlar amb en Quimet una tarda d'abril. Sí, noi, he anat 50 anys en barca i sóc Pagès, ens diu rient en Joaquim. És home de mar malgrat que el cognom matern no ho ratifiqui. Sempre he pescat a la teranyina, de nit, a la fosca, sense lluna. Començàvem a la posta i la feina durava fins que es feia alba. Quan eren al lloc convenient, en Quim s'embarcava al llagut de foc que duïen lligat a la barca. Era un llagut petit, de trenta pams, no més, anava a rem i servia per enganyar el peix fent-li veure la il·lusió de la lluna en cinc llums i 20.000 bugies a cada un, alimentades per botelles de propà. Quan el peix es recollia a sota el foc, en Quim el portava al lloc on podien calar la teranyina, normalment un alguer. Llavors la barca feia la volta i tancava l'art. Era el moment de tibar la sàgola, que era la corda emplomada que tancava la teranyina per la banda de baix. L'embut ja era fet. Llavors el llagut de foc sortia pel suro de l'art i només faltava pujar la teranyina a la barca. Amb un còp omplien les caixes de fusta de trenta quilos, no com les d'ara, que hi va poc peix. Quan les caixes de la barca eren plenes, carregaven fins i tot el llagut de foc. A vegades pescaven a prop, a tocar la costa, al Golfet, entre el puig Gros i el Forallons del cap de Creus: s'hi posava molt de peix, en aquest lloc. A voltes, sortien a 6 o 7 milles; llavors portaven un art de 330 metres. Altres cops anaven cap a Portbou.

En Quimet va començar aviat l'ofici de pescador. Sortia d'una guerra que va portar la família Esparoner a la Selva de Mar, a casa d'uns coneguts, els Coromines, comerciants de *rim*s i vi. Els havien dit que al Port de la Selva arribaria un *barco* carregat de dinamita i que si explotava no quedaria res del poble.

Tota la família fa *fúgere* comes ajudeu-me i es van resignar a dormir sobre *xerxes* a can Coromines perquè no tenien matalassos. Abans de la guerra i en temps de tardor ja havia ajudat a estirar l'art gros, que, lligat al de port de Reig, s'estirava des de la platja per encerclar els bancs de tonyina i acostar-los en terra. Els pescadors, a pes de braços o amb ganxos, deixaven els peixos a la sorra: n'hi havia tants que la platja en quedava plena. Acabada la guerra, als 14 anys, va entrar de mariner a l' 'Armi Rodes', d'en Valentí Mallol. Eren 5 a bord. Era aquell temps en què al Port de la Selva hi havia 20 teranyines petites i a en Quimet li tocava de fer la feina dura: pujar la *xerxa* a bord i quan s'arribava a port traginar caixes. Dos anys després, quan en tenia 16, ja era patró de vaixell i feia societat amb en Vicenç Rubiés i en Fernandet Morell. Entre tots tres van encarregar als de can Casadet de Roses el 'Joaquim', de 40 pams –8 metres–, una barca alta, valenta. El poeta Foix, en aquell temps, encara no tenia en propietat la casa de pescadors del carrer de la Unió –la va comprar l'any 1947– però ja era un visitant assidu del poble.

En Quimet va tenir dues barques més: primer la 'Llevantina' i després el 'Joan' –comprada a l'Escala, a en Joan Macau– que feia 50 pams, 10 metres. Un dia de primavera de l'any 1970, amb el 'Joan', van anar a l'anxova. Van començar de fosc i a les 4 de la tarda encara hi eren. Vam fer 4 vols, 10 *tonelades*, i no en vam portar més perquè no sabien on posar-la. A cada vol, teníem feina a pujar la teranyina a la barca. Aquell cop anàvem amb dos llaguts de foc i els vam tornar tots dos plens, diu en Joaquim. Vam portar el peix a l'Escala, a can Callol, amb dos camions; en vam fer 200.000 pessetes. Un dia de novembre, també amb la teranyina, van anar a Portbou, al calamar. Quan eren les mancades de llevant i el vent calmava i les pluges afluiaven, se n'agafaven molts. En van portar 660 quilos i els els van pagar a 325 pessetes. Feu números, rebla en



Quimet. Ens conta que en aquest país del cap de Creus, a la primavera es pesca sardina, sorrell, verat, i, més en terra, saupa i oblada. A l'estiu, sardina i anxova, a 6 o 7 milles. I a la tardor, el calamar. També ens explica com es repartien els guanys de la pesquera: dels diners fets cada setmana, un 40% anava per a l'amo, que havia de pagar totes les despeses de la barca; el 60% es repartia entre el patró i els mariners.

Quan es va retirar, l'any 1991, al Port només quedava la seva teranyina. Ja feia temps que havien arribat els turistes i la vida havia anat canviant. Ja feia 4 anys que el senyor Foix havia enfonsat la barca. L'havia comprada a en Quimet Cervera i la solia tenir tirada al port de Reig. Ja feia temps que en Quimet Cervera no duia el senyor Foix i els seus amics en mar a prendre el sol, cap al Golfet. El Port de la Selva iniciava un camí sense somnis que ja fa 25 anys que dura. S'havien conegut amb el poeta. S'havien saludat. *Xerxes* i mots o a cascú el seu. Però en Quimet Esparoner encara és viu. S'aixeca de la taula on en David Pujol i un servidor l'escoltem i ens convida a fer un

volt. Baixa al celler, canvia espadenyes per sabates i sortim de casa. Baixem unes escales que ens menen al carrer Major i al passeig de l'Illa. S'atura davant la platja deserta, prop de la sorra fosca. Aquest capvespre assolellat de primavera difumina els últims raigs de sol en una aigua encalmada, melosa. Passos retuts, en Quimet s'encamina, i el seguim, cap al pòsit de pescadors. Casa seva. Quan som a la porta, saluda l'empleada i el president de la confraria. Hi ha hagut bona pesca? Què han portat? Les xarxes apilades prop del moll reposen d'aventures submarines, lasses, desfetes de tant d'arrossegament. Passa un conegut que saluda, discret, en Quimet. Un xic enllà, un pescador salta en terra. Totes les barques són amarrades, ara sense ningú a coberta. En Quimet, mans als malucs, se'ns acomiada. S'ha fet tard. El llostre avança. La serra de Rodes fosqueja davant nostre. El castell de Verdera s'hi encimbella buscant les clarors dels topants més alts. I en Quimet, aquest vespre, s'adormirà entre pensaments de barques grasses d'anxova, llunes de mentida i llaguts de foc. El món del senyor Foix tenia fonament 🍷

SEMPRE HE PESCAT
A LA TERANYINA,
DE NIT, A LA FOSCA,
SENSE LLUNA.
COMENÇÀVEM A LA
POSTA I LA FEINA
DURAVA FINS QUE
ES FEIA ALBA

”



M3

Ballada de sardanes a l'ermita de Maçanet de Cabrenys després de la benedicció de les campanes.

ANY: 1966

AUTOR: FOTÒGRAF PABLITO

PROCEDÈNCIA: INSPAI, FONS PABLITO

M4

Ballada de sardanes a la carretera de Besalú a Roses per la festa major de Vila-sacra.

ANY: 1930

APROXIMADAMENT

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ACAE,

COL·LECCIÓ D'IMATGES

DE L'AJUNTAMENT DE

VILA-SACRA



DOSSIER CASES DE MENJAR

DAVID PUJOL > COORDINACIÓ

Dinar, cafè, copa i ... [PÀG. 38]

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

De la fonda al restaurant [PÀG. 40]

ENRIC PUJOL [Figueres, 1960. Historiador i periodista]

El Motel, introntollable [PÀG. 42]

XAVIER FEBRÉS [Barcelona, 1949. Periodista i escriptor]

Ca la Teta, nissaga d'hostalers [PÀG. 46]

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

Tavernes i hostals de Roses [PÀG. 49]

JOSEP M. BARRIS [Salt, 1966. Historiador i arxiver]

Les fondes de la Jonquera [PÀG. 50]

MIQUEL SERRANO [Figueres, 1980. Historiador de l'art]

Ca la Nieves de l'Escala [PÀG. 54]

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

Hostals, cafès i fondes del Port [PÀG. 58]

JAUME CANYET [Figueres, 1961. Filòleg]

Llançà? Ah, sí, can Narra... [PÀG. 62]

JOSEP M. SALVATELLA [Figueres, 1937. Escriptor]

A Castelló, parada i fonda [PÀG. 64]

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

Fondes i tavernes de Cadaqués [PÀG. 68]

ARNALD PLUJÀ [Garriguella, 1947. Historiador]

Hostals de muntanya [PÀG. 72]

NÚRIA TROBAJO [Girona, 1964. Mestra i historiadora]

L'arròs de can Mach de Tapis [PÀG. 76]

ISABEL GUZMÁN [Figueres, 1964. Historiadora]

Menjar per a tota la tropa [PÀG. 78]

MAIRENA RIVAS [Torroella de Montgrí, 1971. Periodista]

Ca la Manela d'Espolla [PÀG. 80]

CRISTINA VILÀ [Figueres, 1972. Periodista]

**Altres reportatges: Josep Mercader, l'ofici en cos i ànima
De 'Mariana Pineda' a 'La caduta degli dei' / La fonda de cal Teixidor / El cafè de la Marina
Can Canelis de Palau-saverdera / Al camí ral, traginers i viatjants / Ca la Maria de Mollet**
[PÀGINES 44 / 48 / 52 / 61 / 70 / 74 / 81]

JOSEP VALLS / JOSEP PLAYÀ MASET / LLUÍS SERRANO / ERIKA SERNA / JOSÉ LUIS BARTOLOMÉ / JOAN FERRERÓS / MONTSERRAT BATLLOSERÀ

Perfils: Francesc Marcé / Narcís Corominas / Anita Caixàs / Catalina Fabra

[PÀGINES 53 / 60 / 67 / 75]

SÍLVIA PLANAS / JAUME CANYET / MARTA PALOMERAS / FERNANDO AÍSA



Pollastre en una cassola,
a punt de fer el rostit;
aquest és un dels plats
més tradicionals de la
nostra cuina.
FOTO: Josep Curto.

Dinar, cafè, copa i ...

David Pujol > TEXT

Cinquanta anys enrere. Un pagès va, com de costum, al mercat de Figueres. Quan acaba la feina de vendre i comprar, fa un tomb pels carrers principals i aprofita per portar diners al banc, on s'ha d'esperar una bona estona: a l'entitat bancària hi ha gent i activitat, cosa que ell veu com a símptoma de vitalitat i riquesa. Quan arriba l'hora de dinar el pagès decideix anar a la fonda. El menjador és ple de gent, com sempre que hi ha mercat. S'asseu a taula i devora els tres plats que li serveixen. Després de les postres demana cafè i copa.

En el dossier que teniu a les mans parlem de fondes, hostals i antigues tavernes, moltes reconvertides avui en restaurants. L'Enric Pujol ens fa notar que l'existència d'aquests establiments dedicats a donar menjar i allotjament a canvi d'una retribució –situats en nuclis de població importants o en camins públics i llocs de mercat– daten de l'època medieval.

Xavier Febrés i Josep Valls ens parlen del Motel –una de les cases de menjar amb més solera de la comarca– i d'en Josep Mercader, que en va ser l'ànima fins que va morir, prematurament, l'any 1979. La Rosa M. Moret i en Josep Playà ens parlen de ca la Teta, fundada a principis del segle XX, convertida avui en l'hotel Duran de Figueres.

Josep M. Barris ens ofereix una panoràmica històrica de les tavernes i hostals de Roses, la més antiga de les quals té una tradició de cent cinquanta anys. Amb en Miquel i en Lluís Serrano coneixem el passat de les fondes de la Jonquera –lloc de pas fronterer on era freqüent fer-hi parada i fonda– i Cantallops –lloc de pas dels carreters de Requesens que baixaven a Figueres carregats de sarrions de carbó o fusta per a la construcció.

Cal Ferreny, cal Tranquil, can Têtes, can Fajula i can Bofill són algunes de les antigues tavernes de l'Escala. Solien tenir un menjadoret on se servien porcions, plats de peix i de carn, tot plegat acompanyat d'un porró de vi i de *minguets*, barreja d'aiguardent i moscatell. Segons ens explica la Lurdes Boix, també hi havia ca l'Isidro, que més tard es va convertir en l'actual restaurant ca la Neus, de tanta anomenada.

En Jaume Canyet i l'Erika Serna ens parlen d'algunes de les cases de menjar del Port de la Selva: el cafè de la Marina –referent literari de Josep M. de Segarra–, la fonda Comerç, can Rafel de l'Avi, el Marnostre... i més tard el Sol i Sombra, la Cova, la Tina i ca l'Herminda. I, a Llançà, en Josep M. Salvatella ens diu que, durant anys, menjar un bon plat de peix a can Narra ha donat nom al poble.



De Castelló parlem de tres fondes: can Canet, ca l'Anton i can Serratosà. Les dues primeres encara serveixen menjars, la darrera ja ha tancat. En Jordi Canet ens n'explica la història. L'Arnald Plujà, bon coneixedor del passat de Cadaqués, ens fa saber que la tradició fondista del poble recula al segle XIII, quan els comtes d'Empúries li concediren el privilegi de tenir hostal i taverna. En José Luis Bartolomé ens descriu algunes de les cases de menjar i dormir de Palau-saverdera com, per exemple, can Canelis.

Quan, anys enrere, s'havien de recórrer a peu o amb carro distàncies llargues, calia fer nit pel camí. D'aquí que hi hagués arreu hostals de muntanya i de camí ral: la Núria Trobajo i en Joan Ferrerós ens els documenten. Un era can Mach de Tapis, que va néixer després de la guerra i va tenir com a primers clients la mestra i el capellà, els guàrdies de la frontera, els que hi anaven per la festa major de Sant Briç... La Isabel Guzmán ha parlat amb la Rosita –ara jubilada– i amb la Cati i en Francesc –que porten el rem avui–, i li han explicat com fan l'arròs seguint la recepta de sempre.

La Sílvia Planas ha biografat en Kiku de Lladó; en Jaume Canyet, en Ciset de can Camanci del Port de la Selva; la Marta Palomeràs, l'Anita de Portbou, i en

Fernando Aísa, la Catalina Fabra de Bàscara. Per tancar el dossier la Mairena Rivas ens parla de Sant Climent Sescebes, la Cristina Vilà, d'Espolla i la Montserrat Batllósera, de Mollet de Peralada, és a dir, de tres establiments que encara funcionen: la Parra, ca la Manela i ca la Maria.

Són establiments com aquell que, en presentar el dossier, ha acollit el pagès que ha anat a mercat a Figueres. Encara és assegut a taula, amb el cafè i la copa. Quan crida el cambrer, li pica l'ullet, li dóna discretament una petita propina i li demana que li torni a omplir la copa de conyac. L'amo de la fonda, que es passeja pel menjador amb el tovalló a l'espatlla, ho ha vist tot. En acabat el pagès va al taulell a passar comptes: 'Quant val?' 'Què hi teniu?' 'Un dinar, cafè i copa' 'No hi teniu res més?' 'No senyor, res més'. L'amo, és clar, no li ho discuteix, però li cobra la copa de més. El pagès es grata el clatell, però paga religiosament. Josep Pla acaba aquesta història dient que *«als pagesos els agrada fotre la gent, però quan queden fotuts dissimulen, no saben què dir, fan els possibles per reaccionar, però no els surt res concret. No ho tenen previst»*. Cinquanta anys, però, no deuen haver passat debades: les fondes s'han adaptat a una nova manera de viure i els pagesos, evidentment, també .

Josep Pla explica, a *El quadern gris*, que el primer restaurant on havia menjat va ser can Roig, a la Rambla de Figueres; ell recorda haver-hi tastat uns magnífics rogers a la brasa, amb un picat d'all i julivert.

PROCEDÈNCIA: Col·lecció Josep Fajol Soler.



El Motel, introntollable

FUNDAT EL 1961 A L'ANTIGA CARRETERA DE FRANÇA, VA TENIR COM A PRIMER IMPULSOR EL CUINER JOSEP MERCADER, EL QUAL VA FER DESPUNTAR AVIAT EL NOU ESTABLIMENT

Xavier Febrés > TEXT // Roger Lleixà > FOTOGRAFIA

No va ser mai un motel, perquè no complia el requisit legal de gasolinera i supermercat associats. Tot i així no s'ha pogut desprendre d'aquest nom en l'alta consideració de la seva clientela, en la reputació que l'envolta des fa cinc dècades com a autèntic precursor d'un estil de la millor cuina gràcies a la creativitat, el domini de l'ofici, la meticulositat i l'ambició d'excel·lència del seu fundador, Josep Mercader. El cuiner d'origen cadaquesenc es convertiria en un creador pioner, un mestre destinat a obrir el camí en la posada al dia, sense abandonar necessàriament

la tradició. De la vella escola va saber fer-ne una altra de nova, fins a situar en pocs anys aquell motel al capdavant de la cotització.

Josep Mercader i Brugués va néixer a Cadaqués el 14 d'abril del 1926. Tres anys després la seva família es va traslladar a Portbou, on ell va entrar a treballar als tretze anys, tot just acabada la Guerra Civil, com a aprenent de cuina al restaurant de l'estació que regentava Pere Granollers, cuiner d'alta escola francesa. Més endavant va treballar a l'hotel de França de la mateixa localitat fronterera, dirigit per Joan

Suñer i Planas, i a continuació a l'hotel Miramar portbouenc del cuiner Alfons Roger. Després de passar per les millors cuines de Figueres i de Palamós, a la següent ocupació de màitre a l'hotel Alàbriga de Sant Feliu de Guíxols, dels germans suïssos Tognola, hi va conèixer els que serien els socis capitalistes de la creació del Motel Empordà a Figueres l'any 1961, amb un nom americanitzat que designava un hotel de carretera, en aquest cas de la concorreguda carretera general de França.

Hi van posar de director el soci i cuiner Josep Mercader, el qual va fer

A l'esquerra, en Jaume Subirós amb part del seu equip de cuina, preparant un plat a base de peus de porc.



despuntar molt aviat el nou establiment. Vuit anys més tard, el 1969, Mercader inaugurava també l'hotel Almadrava Park a Roses. La seva amistat amb l'escriptor Josep Pla facilitaria freqüents estades de l'homenot a l'establiment figuerenc, sobretot al final de la seva vida, així com l'elaboració del treball planià *Tres cuiners empordanesos*, destinat a relatar la trajectòria de Pere Granollers, Alfons Roger i Josep Mercader en el camí de la millor cuina de rang internacional.

Josep Mercader va morir prematurament el 2 de novembre del 1979, als 53 anys, d'un atac de cor sobrevingut a l'autopista, a l'altura de Granollers, quan tornava de visitar-se al metge de Barcelona en companyia del seu germà Jaume. Les regnes de l'hotel Empordà van ser assumides i mantingudes al més alt nivell d'exigència per Jaume Subirós, casat amb una de les dues filles de Mer-

cader. Havia entrat a treballar al Motel com a noi dels encàrrecs als onze anys, al moment mateix de la seva inauguració el 1961. Jaume Subirós va heretar igualment l'equip assentat de la casa: els inoblidables Florenci Vergés i Francesc Lloret a la cuina, l'elegància natural del *maître* Llucià Carro o la col·laboració en l'administració de Josep Valls, entre d'altres pilars de l'establiment.

La Fulla de Figuera. El Motel, com tothom el continua designant fins avui mateix, ha estat objecte d'incomptables reconeixements. Quan el desembre del 2011 va rebre la Fulla de Figuera de plata de l'Ajuntament figuerenc pels cinquanta anys de brillant trajectòria, Jaume Subirós va manifestar amb una aparent senzillesa, també heretada, que el secret era: «Disfrutem amb el que fem».

Moltes coses del panorama culinari general han canviat durant aquests cinquanta anys, excepte el prestigi del Motel, capaç de sostenir la nota sense necessitat de les benediccions de les guies de moda. A l'últim llibre de recopilació d'articles d'Eduard Puig Vayreda, *El banc del General: 33 anys mirant l'Empordà*, l'autor qualifica amb encert el Motel «d'introntollable». Descriu igualment com l'ha vist evolucionar: «*Quan el gener del 1978 vaig començar aquesta columna, des del banc del General veia perfectament l'edifici del Motel, que ja feia alguns anys que rutllava fort. L'observació era ben fàcil perquè l'entorn estava menys urbanitzat que avui (no hi havia l'innoble baluerna de la nova presó) i les edificacions eren tan esponjades que fins i tot eren gracioses. Això va permetre al caminant veure créixer els arbres del pàrquing, que floren alegrement cada primavera: veure com el nom de Motel Ampurdán se substituïa pel*

El cuiner basc Juan Mari Arzak va ser el convidat estelar per celebrar els 25 anys del Motel Empordà, l'any 1986. En la foto el veiem envoltat de l'equip de cuiners de l'establiment // PROCEDÈNCIA: Arxiu Motel Empordà.

Ca la Teta, nissaga d'hostalers

ENTRAR AL CELLER DE CA LA TETA ÉS REGULAR EN EL TEMPS PERQUÈ LES ARRELS DE L'ACTUAL HOTEL DURAN S'ENDINSEN FINS A QUATRE GENERACIONS D'UNA MATEIXA FAMÍLIA

Rosa M. Moret > TEXT // Aniol Resclosa i Planes > FOTOGRAFIA

El llibre d'actes de l'Ajuntament de Figueres deixa constància que, el 14 de maig de 1827, hi ha un comerciant anomenat Marià Vilallonga que té una casa al carrer Vilafant com a *mesón de posada*. «Sempre he sentit explicar a casa que el meu besavi, en Joan Duran Hugas, va venir de Cabanelles i es va instal·lar aquí a principis del segle XX, buscant un futur millor amb la seva dona, la Teresa Camps, de Sant Jordi Desvalls», explica en Ramon Duran.

En Joan Duran tenia una tartana que recollia diàriament la gent que arribava a Figueres amb tren i la transportava des de l'estació cap a Besalú i Olot. Abans d'iniciar un trajecte llarg, els passants solien menjar alguna cosa per reprendre forces i fer el canvi d'equipatge i de cavalleries. La seva dona, la Teresa, regentava ca la Teta i els oferia la possibilitat de fer un bon esmorzar de forquilla. D'aquesta manera, la mateixa casa els proporcionava tots els serveis que necessitaven des que arribaven a la ciutat fins que en tornaven a marxar. Ca la Teta estava en un lloc idoni, al capdamunt de la Rambla, fent xamfrà amb els carrers Vilafant i Lasauca. Molt a prop hi havia el Firal dels Burros, que els dijous era un veritable punt de trobada per als pagesos i comerciants de la comarca.

El celler de ca La Teta. D'aquella primera època, ens ha arribat el que avui és conegut com el celler de ca la Teta,

lloc per on ha passat molta gent coneguda, tant del món de la cultura com del panorama polític. El menjador, d'una sola nau, allargat i amb un pou al mig de l'estança, conserva encara aires de temps passats. La família ha volgut conservar-lo com una part essencial de l'actual hotel Duran. Penjats a les parets del celler, entre nombroses bótes de vi, diferents fotografies desgranen la intensa vida social que temps enrere havia viscut el local; el notari Salvador Dalí amb el seu fill petit, en Salvador, clients habituals; el president Josep Tarradellas i artistes i cares famoses del món de l'espectacle.

D'aquesta munió d'imatges en destaca una de més gran, la d'una minyona vestida pulcrament amb davantal blanc davant de la porta de l'establiment, que data dels anys 20. «Si t'hi fixes, les cambreres d'aquells anys ja anaven ben uniformades, un signe de distinció si el comparem amb altres establiments», puntualitza en Ramon. I és que en Joan Duran va tenir dos fills, en Joan i en Lluís. Tots dos varen seguir el negoci que havien iniciat amb èxit els seus pares i en Lluís, per ser el més petit, va quedar-se a casa. Mentre en Joan s'establí al Portús i començava a tenir un cert renom en la cuina francesa,

en Lluís Duran seria el vertader fundador i ampliaria i milloraria el negoci de Figueres amb escreix.

En Lluís va ser un precursor del seu temps. «Tenia un caràcter afable i molt sociable, amb do de gent. Era tot un personatge amb visió de futur. Negociant de cap a peus, ja en època dels seus pares, va comprar l'hotel Comerç a tocar de casa per tal d'ampliar el restaurant i muntar l'hotel amb habitacions. Ca la Teta deixa de ser un restaurant per passants per tal de millorar i adaptar-se als temps com una de les cases hostaleres de més renom a la comarca», afegeix en Ramon.

Que fou un precursor ho demostra una anècdota: «Fa uns anys, un client de casa em va portar unes quantes etiquetes que l'hotel Duran feia per les maletes de la gent que s'hostatjava a la casa i que són d'una època que només n'hi havia en el Ritz de París o el Martínez de Cannes», diu orgullós en Ramon.

Quan esclatà la Guerra Civil, en Lluís marxà a Font-romeu per tal de perfeccionar-se com a cuiner i seguir aprenent els ets i uts de la cuina francesa. A la seva tornada ampliaria el negoci, comprant l'hotel President, engegant l'hotel Rallye, obrint la cafeteria Astoria de la Rambla i, fins i tot, agafant les àrees de l'autopista de Bàscara i la Porta Catalana, a la Jonquera. En època de la postguerra el fet que el germà fos a França li permetia accedir a productes culina-





ris exclusius, com el *foie*, la vedella, vins de certa categoria o el xampany francès, productes, tots ells, molt difícils de trobar a casa nostra.

En Lluís era un estrateg nat i ja des d'un bon començament va diversificar la feina a l'hotel. Aquest fet li va permetre no només centrar-se en l'hostaleria sinó en altres tipus de negocis relacionats sempre amb el món de la cuina. «De totes maneres, ell ho supervisava tot. I tant se'l podia trobar a la cuina organitzant els plats com passant revista al servei. Tant els besavis com els avis i els meus pares han viscut sempre al mateix hotel Duran. Aquest fet ha permès que els amos hagin estat sempre al peu del canó i això es nota en el funcionament del negoci», afirma en Ramon.

La nissaga continua. Els fills d'en Lluís, en Joan i en Lluís, també varen agafar les regnes del negoci familiar i en Lluís, el petit, fou el que es quedà altra vegada a casa. La història es tornava a repetir. En Joan cursaria els seus estudis d'hostaleria a Tolosa i en Lluís a Lausana. Una vegada acabada la seva formació, en Joan s'establiria a l'hotel President, seguiria amb els Banys de la Mercè i obriria el Pa Volador, mentre que el petit seguiria a l'hotel Duran. Cada generació tenia cura de no perdre les arrels i fer de ca la Teta un lloc hospitalari. És per aquest motiu que el menjador en si no ha canviat gaire des dels seus inicis. «Hem intentat sempre mantenir un ambient acollidor i familiar. Alguns dels nostres clients ho són des de fa tres generacions i això deu voler dir alguna cosa.»

Ara l'hotel Duran està regentat per en Ramon i la Lluïsa Duran. Quan preguntat a en Ramon si la tradició continuarà em contesta: «Això no se sap mai. El que és important és que el que es fa es faci a gust. Personalment m'agrada molt la meva feina. Només amb esforç i cons-



A dalt, dues generacions dels Duran que han regentat l'establiment. A baix, Salvador Dalí amb altres clients de ca la Teta // PROCEDÈNCIA: Fons Lluís Duran.



Les fondes de la Jonquera

LA FONDA DE CAN SOLER I LA DE CA LA PALMIRA, AL CARRER MAJOR D'AQUESTA POBLACIÓ DE FRONTERA, EREN LLOCS DE MOLTA ANOMENADA A MITJAN SEGLE XX

Miquel Serrano > TEXT // Roger Lleixà > FOTOGRAFIA

La Jonquera ha estat històricament un lloc de pas fronterer i ha estat freqüent, fins a l'actualitat, fer-hi parada i fonda. D'hostals o posades, a la Jonquera, segons ens explica l'erudit i escriptor local Joan Budó Bagués, n'hi ha referències documentals des del segle XVII, quan el senyor jurisdiccional –vescomte de Rocabertí– va concedir a la Universi-

tat de la Jonquera, l'Ajuntament de l'època, *«el dret, facultat i poder a tenir i arrendar la posada i hospedar la gent forastera»*. Aquesta primera referència de l'hostal –l'hostal de la Plaça– és a l'edifici de l'actual Ajuntament.

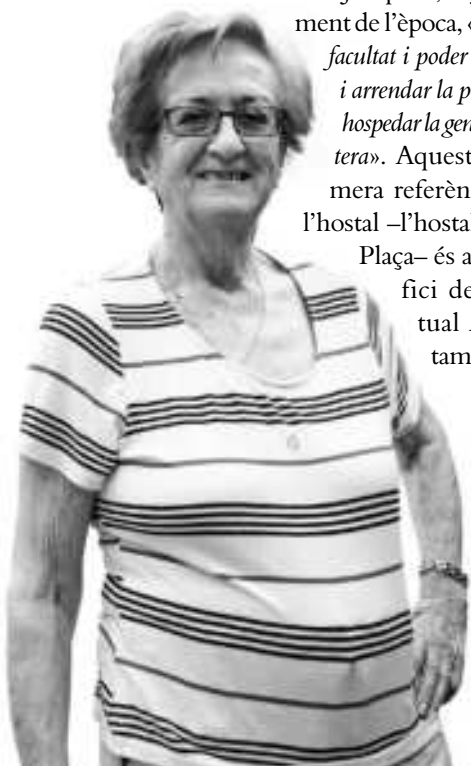
Al llarg del segle XIX consten entre tres i cinc *«posadas, paradores y mesones»*, tot i que van decreixent en nombre fins a final de segle XIX. El 1871 apareix el nom de 'restaurant' per primer cop, precisament al cafè de Narcís Comas, al carrer Major, 44. Sembla que la disminució de posades al llarg del segle es pot relacionar amb la situació de la línia de tren a Portbou el 1875, que va concentrar la major part de l'activitat duanera.

Al llarg del segle XX, a la Jonquera van existir diverses fondes, com ara la d'Elena Domènech, la de Jaume Cusí, la de Pere Rigall, la de Lluïsa Noguer, cal Batistet, can Soler, ca la Palmira, ca la Marieta o, més recentment, can Duran, La Pèrgola –el primer hotel–, El Vista Alegre, El Raconet, El Molí de Vent, El Marfil, La Puerta de España... Gairebé totes estaven situades al carrer de davant –carrer Major–, però també n'hi havia alguna al carrer de les Alzines, al Portús o, més endavant, a la duana nova o a l'entrada del poble. D'entre aquestes

fondes, algunes de les quals es van convertir en petits hotels, ens centrarem en dues: can Soler i ca la Palmira.

Can Soler. L'hotel restaurant Soler estava situat al carrer Major número 60, entre can Budó i can Cuberta, on actualment hi ha una papereria. Hi havia un restaurant a la planta baixa i les habitacions a la part de dalt. La fonda de can Soler va obrir el 1918 i va estar en funcionament fins als anys 80. Maria Salina Soler Subirós (la Jonquera, 1927), filla de Pere Soler i Maria Subirós, tots dos fills de Calabuig, ens ha explicat alguns detalls de la vida, els clients, la cuina i dels plats de la fonda.

Pere Soler (1890-1975), fill d'un mas de Calabuig, va treballar a la Farga de Darnius com a tècnic i, posteriorment, va fer de representant de la companyia elèctrica durant la instal·lació de l'enllumenat públic entre 1910 i 1920. Es va casar amb Maria Subirós, també de Calabuig i des de 1918 va portar, amb



A dalt, la Francina Verdaguer davant de la façana de ca la Palmira. Anys 60 // FOTO: Fons particular de Francina Verdaguer. A l'esquerra, Maria Salina Soler, filla del fundador de l'hotel restaurant Soler.



l'ajut del seu marit, la cuina i la gestió de la fonda. Primer el menjador era a la primera planta i més endavant va ser a la planta baixa. Pere Soler era un aficionat i un amant dels motors i dels invents tècnics i va ser dels primers jonquerencs a tenir una moto, una ràdio, un telèfon i un televisor.

Les especialitats culinàries que més recorda en Joan Budó, veí de la fonda, són els canelons, el pollastre rostit, la sarsuela i les gambes a la planxa. A can Soler s'abastien de productes de la zona, com ara la llet dels masos propers i el vi de Capmany i Sant Climent. Hi havia menú diari: els dijous, arròs a la cassola, i el diumenge, canelons. Depenent de la temporada, els *platillos* es farien de diferents ingredients, des dels bolets als naps, sempre amb productes de proximitat, com ara els naps de Capmany. Els clients de la fonda eren des de soldats i militars de tot tipus –ja que hi havia una caserna molt a prop, entre 1939 i finals dels cinquanta– fins a treballadors de la duana i policies, a banda que també molts jonquerencs hi celebraven les festes familiars, com ara els batejos i casaments. La Maria Salina ens explica que hi va fer estada el cantant argentí Carlos Gardel i el banquer Juan March, entre d'altres personalitats.

A la fonda, la mare de la Maria Salina hi feia de cuinera, ofici que li havia ensenyat una cuinera de l'Estrada, i també hi treballaven tres o quatre dones més com a cambreres i ajudants de cuina.

Ca la Palmira. El restaurant Palmira estava situat al carrer Major 85, on ara hi ha una botiga de roba, i el regentava la Palmira Verdú (1909-1986) i l'Albert Verdaguer (1903-1972), propietaris del mas Guillem, a la muntanya de Sant Julià dels Torts. Ca la Palmira va restar obert des de 1940 fins al 1975 i disposava d'una gran sala de menjador.

Els germans Francina i Albert Verdaguer Verdú, de la Jonquera, fills de l'Albert i la Palmira, ens han explicat també el dia a dia i el que recorden de ca la Palmira. La Palmira i l'Albert van obrir el 1936 una primera fonda al mateix carrer, però més amunt. Les circumstàncies de la guerra van fer que el negoci s'acabés aviat, ja que l'Albert va anar al front, on va caure presoner, i el local va ser confiscat i s'hi establí una cooperativa. Acabada la guerra i després de patir la repressió i la presó franquista, la família va obrir un nou negoci en una casa llogada un xic més avall.

La Francina destaca que el seu pare ajudava al restaurant, però també es

dedicava a la vinya, l'hort i les oliveres del mas Guillem, i que la seva mare era molt treballadora i bona cuinera. Entre els plats que recorda hi ha els fideus i l'arròs a la cassola. A ca la Palmira hi treballaven pocs empleats, ja que, com que la feina no era constant, hi participava tota la família i poques vegades havien empleat altres persones. Quan calia, però, tenien empleats. Fins i tot, si calia, quan el client demanava productes poc usuals, la Palmira se les arreglava per trobar als comerços, com a can Bretxa i a can Ramonet, tot el necessari per cuinar.

L'Albert ens recorda que els menús eren d'entre 8 i 10 pessetes, tot i que els clients habituals tenien un menú de 7. Els plats que més li agradaven eren els canelons, els carbassons farcits i l'arròs a la cassola que hi feien els diumenges. Com que a casa tenien vinya i olivera, el vi i l'oli eren de casa, de can Guillem. A més de servir menjar, a ca la Palmira hi havia una secció amb *souvenirs*, cànirs i ceràmiques i també amb comestibles. Ca la Palmira no funcionava exactament com a fonda, ja que no disposava d'habitacions, però existia un sistema de distribució d'inquilins en diverses cases del poble que llogaven habitacions a qui ho necessités i ho demanés a la Palmira.

A dalt i a l'esquerra, interior de ca la Palmira (1956), amb l'àvia, els pares i la Francina i l'Albert Verdaguer amb un viatjant que anomenaven el senyor dels Fideus. A la paret hi ha un cartell de la festa major // FOTO: Fons particular de Francina Verdaguer. A la dreta, l'Albert Verdaguer, fill dels iniciadors del restaurant ca la Palmira.

Menjar per a tota la tropa

ELS VEÏNS DE SANT CLIMENT SESCEBES ENCARA RECORDEN AMB NOSTÀLGIA EL TEMPS EN QUÈ TENIEN LES CUINES AL SERVEI DELS SOLDATS QUE FEIEN LA MILI AL POBLE

Mairena Rivas > TEXT // Toni Vilches > FOTOGRAFIA

Milers d'homens de tots els racons de l'Estat espanyol que avui tenen més de quaranta anys saben on és un petit municipi de l'Alt Empordà, de poc més de 500 habitants, que es diu Sant Climent Sescebes. A mitjan segle passat, el poble, dedicat eminentment a la vinya i l'olivera, va iniciar una transformació que va revolucionar tota l'activitat econòmica, gràcies a la constitució del primer campament militar el 1946 i a la posterior creació de la base General Álvarez de Castro, on any rere any, fins al 2001, van fer la mili centenars i centenars de reclutes vinguts d'arreu. Els santclimentencs no van deixar de fer vi i oli, però compaginaven la feina al camp amb oferir beure i menjar a tots aquells soldats que cada tarda vespre envaïen literalment els carrers del poble. Es pot dir que als baixos de cada casa hi havia un bar, com recorda Joan Brugat, que regentava el restaurant la Parra, encara en actiu però llogat fa poc més de quatre anys a Paco Martínez.

Resulta que l'àvia de Joan Brugat, Concepció Planas, va ser una visonària del món de la restauració, i fins i tot

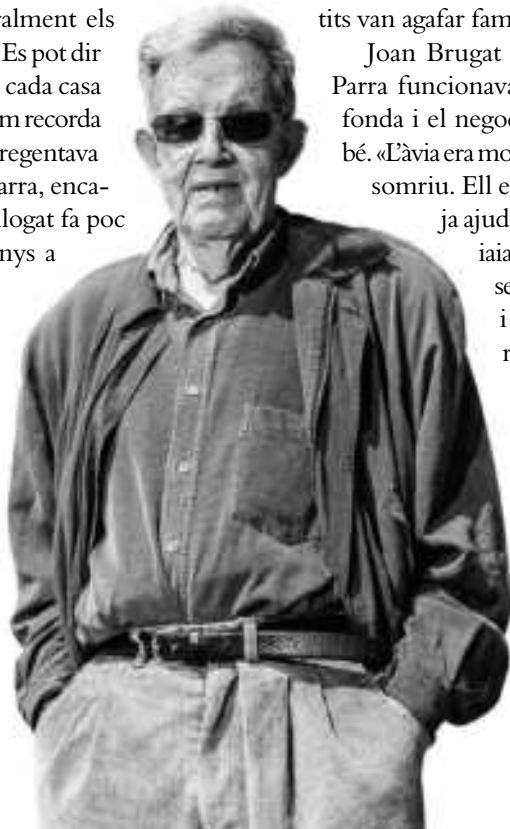
abans que Sant Climent fos un dels centres neuràlgics del servei militar obligatori no va perdre l'ocasió de fer negoci a través dels fogons. Ella ja servia menjars a la gent que venia de fora a buscar aigua a la font Pudosa, a la llera del riu Anyet. Es diu que d'aquí brolla una aigua amb propietats mineromedicinales. Concepció Planas va idear una manera d'atraure clients a degustar la seva cuina, oferint com a complement banys amb aquesta aigua curativa, que ella mateixa recollia amb unes semals i acumulava en recipients a casa seva. Els fogons eren de llenya, en aquella època. Concepció Planas, a qui la família anomenava la iaia petita, va ser el primer motor de la Parra, i els seus arrossos, la vedella amb bolets, el conill i els rostits van agafar fama aviat.

Joan Brugat recorda que la Parra funcionava també com a fonda i el negoci rutllava molt bé. «L'àvia era molt bona cuinera», somriu. Ell era un nen quan ja ajudava la família, la iaia Concepció i els seus pares, en Pere i la Quimeta, al restaurant, cada dia en sortir de l'escola. I des de sempre va veure les taules plenes de soldats. Va fer

bons amics entre la gent de la base i es dona el cas que va ser un dels molts sanclimentencs que hi va fer el servei militar voluntari.

Tota una vida a la Parra. Joan Brugat, juntament amb la seva dona Rosa, hi ha dedicat la vida, a la Parra. Diu que és difícil concretar en quin moment exacte devia posar en funcionament el negoci culinari l'àvia Concepció, però calcula que deu ser fa uns vuitanta anys. «De tenir tanta feina que no podíem parar vam passar a l'altre extrem, al no res; va desaparèixer la mili i el poble va tornar a ser un poble com qualsevol altre», comenta Joan Brugat, que està content que la Parra encara avui pugui seguir oberta perquè en el seu moment va saber donar un tomb al negoci: «Quan vam veure que es produïa aquell canvi, nosaltres vam continuar treballant, pensant en aquelles persones que tampoc mai no havien deixat de venir i que podien seguir fent-ho, els viatjants, la gent que et coneixia, els boletaires, els caçadors. I encara avui segueixen venint».

Aquesta família no és una excepció a Sant Climent Sescebes. Tothom va treure profit econòmic de la *marabunta* que es produïa cada tarda quan els soldats sortien del quarter militar i de les marees humanes que ocupaven el poble els caps de setmana, desenes de famílies que arribaven a visitar els fills reclutes. A més dels bars, hi havia les



L'Esteve Fabrega va ser el propietari del bar restaurant Pollos Last.



donecs que rentaven i cosien roba; els qui llogaven habitacions en cases particulars; els qui van muntar dutxes; els qui guardaven els cotxes dels reclutes en amplis locals; les botigues, el cinema, els qui tenien horta i venien els seus productes a les cases de menjar... «Qui més, qui menys, aquí tothom es guanyava la vida gràcies al campament; jo n'he viscut, i el qui digui que no ho ha fet menteix», afirma Joan Brugat, que assegura que la tranquil·litat amb la qual viu ara no li fa sentir nostàlgia d'aquell temps, si bé com a negoci té clar que va ser ideal.

Esteve Fàbrega. A pocs metres de la Parra, les portes i finestres del bar restaurant Pollos Last fa temps que estan tancades. Esteve Fàbrega Juanola, amb 86 anys i ja vidu, fa un cop d'ull al passat i es veu al costat de la Rosa, la seva dona, i de la seva mare, Maria Juanola, convertint una part de la seva casa de pagès, on tenien bótes i tines, carros i animals, en un establiment per donar menjar i beure als soldats i a les seves famílies. Tots tres, que des de sempre havien treballat a la granja, a les vinyes i al

trull, van convertir-se el 1964 en uns nous emprenedors i van buscar una fórmula de negoci que al poble no tenia competència, el menjar ràpid, els pollastres a l'ast. No hi havia ningú a Sant Climent que en fes quan ells van obrir el seu restaurant, i Esteve Fàbrega, que a més era fill del qui va ser secretari de l'Ajuntament, Jaume Fàbrega, es felicita d'haver sabut donar un toc de distinció i de qualitat al producte que servia a casa seva. «Les patates fregides també eren úniques —explica—, perquè mentre tothom les coïa en olis ordinaris, sobretot amb oli de soja, nosaltres ho fèiem amb el d'oliva, del nostre propi trull». La màquina per fer l'ast la van comprar a Girona i els pollastres els adquirien a Figueres, a can Ferrer.

Durant divuit anys van estar al peu del canó, contents de poder omplir les panxes d'aquells soldats que pels volts de les sis de la tarda sortien de la base militar i no havien de tornar fins a les nou o quarts de deu, depenent del coro-

nel que comandava el quarter. El Pollos Last va funcionar divuit anys més, després que Esteve i la seva família ho deixessin, ja que el van llogar a un senyor que es deia Antonio Aznar,

que el va tirar endavant amb el mateix bon rendiment.

Esteve comenta amb simpatia que els soldats, com a clients, eren «bons xicots». «Alguns marxaven sense pagar», diu. Al Pollos Last, també hi va habilitar unes dutxes i, per evitar els impagaments, els feia lliurar el carnet d'identitat o bé la gorra de soldat, que els retornava un cop nets i polits. Aquest restaurant va donar feina a un bon nombre de veïns del poble, que quan acabaven de treballar de les vinyes adoptaven el rol de cambrers. Arribaven a donar menjar i beure a uns seixanta comensals cada dia. Un gran rètol pintat a la paret, a peu de carretera, encara recorda el que havia estat el bar restaurant Pollos Last, ara un local en desús, totalment desmantellat per dins.

A dalt, a l'esquerra, en Joan Brugat del restaurant la Parra. A la dreta, amb una paella d'arròs, els anys seixanta. Al detall, cuineres als fogons del local // PROCEDÈNCIA: Joan Brugat.

Ca la Manela d'Espolla

EN AQUESTA ANTIGA FONDA, UN S'HI SENT COM A CASA, PERQUÈ DESPRÉS DE QUASI CENT ANYS D'HISTÒRIA S'HI HA PRESERVAT L'AMBIENT FAMILIAR I LA CUINA TRADICIONAL

Cristina Vilà > TEXT // Roger Lleixà > FOTOGRAFIA

Clara Casellas agafa una bossa i en treu totes les fotografies antigues que conserva de la família. Les aboca damunt una de les taules del menjador. Generosament desplega retalls de la seva vida però també de la viscuda pels éssers que ha estimat: el seu primer marit, l'Àngel, de qui parla amb tendresa; els seus dos fills, l'Àngel i el desaparegut Albert, però també la seva sogra, Manela Bassegoda, l'esperit de la fonda *hostal ca la Manela d'Espolla*, de la qual ara ella, la Clara, manté encara la flama encesa. Ja fa uns deu anys que l'*hostal* va deixar de ser fonda, és a dir, es van tancar les set habitacions que acollien, al pis de dalt, la gent gran, solterassos del poble que hi feien vida, i van passar a un ús familiar. El detonant va ser la mort prematura, el 2003, de l'Àngel, l'home de la Clara, i, al cap de cinc

mesos, de la mateixa Manela, amb 82 anys. «Es va morir de pena», assegura la Clara. Tot i això, s'ha preservat la cuina de l'*hostal*, ara conduïda per les mans destres de Llorenç Coma, un carnisser de Cadaqués, fill de la Garrotxa, que va deixar l'ofici per casar-se amb la Clara i posar-se rere els fogons.

Ca la Manela va obrir les portes pels volts dels anys vint gràcies a Margarida Forcada. La dona va comprar la finca de la plaça del Carme per engegar el negoci just després de quedar vídua de Pere Bassegoda, paleta d'ofici que va morir «d'un cop de calor», explica la Clara. L'*hostal*

era conegut, aleshores, com *ca la Vídua*, i el freqüentaven traguers, carboners, estraperlistes, gent de pas que feien vida al bosc durant la setmana i buscaven bon menjar i aixopluc, dissabtes i diumenges. La Margarida va tenir setze fills. Molts d'ells van morir—en van sobreviure deu—perquè, com explica en Joan, un dels nebots de la Manela, «eren altres temps i als nens no els podien atendre».

Als anys 40, els dos fills grans, els hereus, van intentar dur el negoci amb poc encert —«diuen que els donaven poc de menjar, a la gent», recorda la Clara— i van desistir. Així, la Margarida va fer cridar la seva filla petita, Manela, que, en aquells temps, servia en una casa a

Barcelona on tenia cura dels nens de Modesta Celrà, filla d'Espolla. En una de les fotografies que conserven es veu la Manela passejant amb els nens o amb alguna amiga de bracet per la capital: «Sempre em deia que, de passejar amb *bolso*, ella ja ho havia fet molts anys abans.»

Així, la Manela va abandonar Barcelona i es va posar al capdavant del negoci de la mare. «Era una dona molt treballadora i va lluitar tota la

A l'esquerra, en Llorenç Coma i la Clara Casellas, a la cuina de *ca la Manela*, amb una truita de patates de 42 ous. Al detall, la Clara amb altres familiars.



vida», remarca el seu nebot. Clara Casellas confirma aquest fet: «La Manela tenia el seu caràcter, com la gent d'Espolla, però era molt bona dona». De fet, ella va tirar endavant tot i les mancances d'aquells temps, quan no hi havia ni aigua potable a casa, només un pou per cobrir les necessitats de la família. Però no en feien prou i calia anar a buscar-ne més a la ribera on també es netejava la roba. Quan tornava, la Manela es posava a cuinar. Els dies de festa major «feia canelons per a mig poble», recorda la Clara.

Els soldats van donar vida. Era l'any 1946 quan la Manela es va casar amb l'Ernesto de can Garrell, un home de pagès «que es feia un fart de treballar a bosc, fent carbó o als camps amb les màquines de segar, però que quan hi havia feina a la fonda, sobretot a les èpoques de les jures de bandera, ajudava molt». La proximitat amb la base militar de Sant Climent Sescebes va donar vida als pobles dels voltants, entre els quals hi havia Espolla. En aquest sentit, restaurants com ara ca la Manela eren molt freqüentats pels soldats que hi feien el servei militar. Hi solien anar diàriament, ja fos a peu o amb bicicleta, a fer un berenar sopar. «Quan acabàvem els dinars, ja preparàvem un berenar amb patates fregides i cassolada de vedella amb bolets», recorda la Clara Casellas. Ella va visitar Espolla, per primer cop, quan tenia divuit anys. El seu pare era músic de la Principal de Cassà i va venir a tocar-hi per la festa major de Sant Jaume. Va ser aleshores quan va conèixer el fill de la Manela, l'Àngel, «el noi de l'hostal», com diu ella, que encara recorda com va sorprendre-la que, a la casa on s'hostatjaven, la d'un altre músic, no hi hagués vàter i l'enviessin al galliner. El diumenge següent, l'Àngel i ella ja van quedar al ball de Cassà de la Selva, d'on és natural la Clara: «Ja no me'l vaig treure de sobre, ni ell a mi»,

hi afegeix. Amb vint anys, l'any 1974, es van casar i els dos anys següents van tenir els seus dos fills.

Adaptar-se a la vida de l'hostal —on sí que hi havia vàter— no va costar-li gaire, a la Clara. «Tothom creia que duraria quatre dies perquè semblava una figafior», diu. El cert és que hi havia un gran contrast entre la vida que duia fins llavors, de treballar en un despatx va passar a fer les feines a l'hostal. «Vivíem tots junts i sempre hi havia alguna cosa per fer. A la tarda anava a la vinya, a l'olivar, ajudava l'àvia però ella era la que es cuidava de les coses més dures i només ella entrava a la cuina», explica Casellas, recordant la bona premsa que tenien els plats de la Manela. «Era una cuina casolana, acabada de fer, amb oli d'oliva; ho va aprendre de la seva mare i tot ho feia a ull, no va tenir mai balança», remarca tot afegint-hi que ara, encara que no conserva les receptes originals, cuinen igual, a l'estil tradicional. Ho fa en Llorenç, l'home de la Clara, a la mateixa cuina, de petites dimensions, que feia servir la Manela. El menjador també es manté igual que els darrers temps, una estança petita, on poden menjar «ben posades» unes cinquanta persones, decorada amb mobles vells plens de records familiars.

Els plats que se serveixen són un xic diferents dels que cuinava la mestressa, molt coneguda pels seus arrossos —s'ofereien els dijous—, així com per l'escudella i l'estofat. La clientela ha canviat. Els soldats fa anys que van deixar d'anar-hi i ara ho fan els francesos, a qui s'ofereix uns entrants molt complets, amb ronyons, cargols i truita de patates —en Llorenç en fa una de 42 ous— i, després, molt de bacallà. Els dilluns tanquen i, a més, només serveixen dinars. Tot i això, ca la Manela té data de caducitat. En Llorenç, de 67 anys, vol parir i el fill de la Clara no té previst continuar perquè treballa les terres deixades pel pare.

La Maria Dolors Barris i l'Albert Barris, davant la porta de l'antiga botiga i restaurant de ca la Maria // PROCEDÈNCIA: Família Barris.

Ca la Maria de Mollet



El dia de Sant Esteve de l'any que hem deixat enrere a ca la Maria estaven de festa grossa: celebraven 50 anys de feina. De la feina a davant dels fogons que ha marcat les tres últimes generacions de la família Barris. Per celebrar-ho, han editat un llibre, *50 anys cuinant a Mollet*, on —a més de convidar alguns clients de la casa a escriure els seus records personals— repassen la història de la família, expliquen anècdotes viscudes, mostren fotografies diverses i ofereixen un receptari divers. En paraules seves: «El receptari gastronòmic català ve marcat per plats representatius de cada diada o època de l'any. A casa nostra intentem seguir aquestes tradicions, i per això us portem un recull de receptes, de dolces i de salades, per cada mes de l'any». Unes receptes que van des del sopar de matar porc i la taronja nova amb sucre i garnatxa del mes de gener, passant pel bacallà de Quaresma i els brunyols de l'Empordà del mes d'abril, fins als canelons de Sant Esteve i el tortell de Nadal del mes de desembre // MONTSERRAT BATLLOSERÀ.

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > COBLES I ORQUESTRES



M5

Retrat de grup de la cobla els Rossinyolets amb el seu mestre i director, el senyor Baldomer Pastells.

ANY: 1925

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ D'IMATGES DE L'ARXIU MUNICIPAL DE CASTELLÓ D'EMPÚRIES

M6

Retrat promocional dels membres de la cobla-orquestra Empordanesa tocant els instruments, a Avinyonet de Puigventós.

ANY: ENTRE 1930 I 1935

AUTOR: FOTÒGRAF BOSCH, DE FIGUERES

PROCEDÈNCIA: ACAE,
COL·LECCIÓ D'IMATGES
DE L'AJUNTAMENT
D'AVINYONET DE
PUIGVENTÓS



PATRIMONI

PATRIMONI ETNOLOGIA

Els pous de neu de les Salines [pàg. 84-85]

PERE ROURA [Maçanet de Cabrenys, 1954. Historiador]

PATRIMONI ARQUITECTURA

El castell de Quermançó [pàg. 86-87]

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

PATRIMONI HISTÒRIA

Bona terra per a la República [pàg. 88-89]

ALFONS ROMERO [Figueres, 1952. Historiador]



En Joan Pujadas, de Vilajuïga, conserva a casa seva una col·lecció d'eines antigues.

FOTO: Aniol Resclosa i Planes.

PATRIMONI LLENGUA

A 'mitdia' posarem la 'piella' al foc [pàg. 90-91]

ROSER BECH [Cabanes, 1988. Filòloga]

PATRIMONI AGRICULTURA

La Granja Escola de Fortianell [pàg. 92-93]

EDUARD PUIG VAYREDA [Figueres, 1942. Enòleg]

PATRIMONI GASTRONOMIA

Pomes de 'relleno' a Vilabertran [pàg. 94-95]

FRANCESC MONTERO [Figueres, 1981. Filòleg]

PATRIMONI FAUNA

Crustacis dels estanys de l'Albera [pàg. 96-97]

JORDI SALA [Girona, 1972. Biòleg]. STÉPHANIE GASCÓN [Badalona, 1974. Biòloga]. DANI BOIX [Barcelona, 1969. Biòleg]
XAVIER QUINTANA [Barcelona, 1960. Biòleg]. JORDI COMPTE [Maçanet de la Selva, 1981. Biòleg]

PATRIMONI FLORA

El romaní [pàg. 98-99]

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



PATRIMONI ARQUITECTURA // Anna Albó > TEXT // Joan Juanola > FOTOGRAFIA

El castell de Quermançó

Va ser la seu de l'arxiu del Comtat d'Empúries, conservat actualment a Sevilla i que es pot consultar microfilm a l'arxiu de Castelló d'Empúries

El castell de Quermançó és un dels més coneguts de l'Alt Empordà per la seva situació prop de la carretera de Figueres a Llançà, a l'alçada de Vilajuïga. Construït sobre una roca escarpada, la seva silueta destaca sobre el teló de fons de la serra de Rodes. Se n'expliquen un parell de llegendes: la de la senyora de Quermançó, que no s'hauria arruïnat si hagués sabut que el pa amb nous era tan bo, i la de la cabra d'or enterrada a prop del castell, igual que a Rocabertí o Querroig.

L'actual carretera de Figueres a Llançà i Portbou no ens ha d'enganyar. Va ser construïda cap al 1970. Fins llavors, la carretera sortia de Figueres en direcció a Vilabertran, Peralada i Garriguella, des d'on es podia continuar cap a Vilajuïga i Roses o bé, al peu mateix del castell de Quermançó, agafar un trencant cap a Llançà. Eren carreteres hereves dels camins medievals i romans: l'antiga via Domicia, que anava de l'actual Figueres al coll de Banyuls passant per Peralada i

el monestir de Sant Quirze de Colera, i el trencant que a l'alçada de Garriguella anava cap a Roses, resseguint la muntanya i evitant les zones baixes amb estanys. El castell de Quermançó se situa precisament a la cruïlla entre aquest camí cap a Roses i el coll per on havia de passar el probable camí cap a la costa, seguint la riera de la Valleta.

Si hom puja fins al castell, podrà descobrir com des d'aquest indret que sembla controlar el pas cap a Llançà, en

El castell de Quermançó, amb una de les torres albarranes en primer terme.

realitat es domina la plana empordanesa, el golf de Roses i les serralades pirinenques. És a dir, el castell de Quermançó controla visualment la major part dels antics comtats d'Empúries i de Peralada, i fins i tot una part del comtat de Besalú, qualsevol que hi arribi per mar o per terra i tothom que passi per la plana.

El lloc ja era ocupat en època ibèrica i romana, com indiquen diverses ceràmiques que s'hi han trobat. El topònim també denota orígens antics. Escrit al llarg del temps segons dues grafies, Quermançó o Carmansó; per a uns, el nom ve del pronomà *quer*, roca, i del llatí *mansionē*, amb el significat de 'casal de la roca'; per a d'altres, fa referència a la quarta *mansio* o parada d'una via romana.

Es desconeix l'evolució d'aquest poblament. Fent un salt en el temps, les excavacions confirmen l'existència del castell de Quermançó al segle X, al costat de Villa Judaica, el poblat de Canelles, del qual resten algunes ruïnes, i a prop del castell de Miralles. És una època de gran dinamisme cultural i activitat constructora, promoguda pels comtes d'Empúries-Peralada i del Rosselló Gausbert (915-931) i Gausfred (931-991), en què, per exemple, es reconstrueixen les esglésies de Sant Quirze de Colera i Sant Pere de Rodes.

Al segle X, Peralada ja era una vila puixant però Castelló encara no era la capital del comtat d'Empúries. El trasllat es produí possiblement durant el segle XI. Encara que alguns autors l'han situat en època de Gausfred, sembla més probable que tingués lloc en època de Ponç I (1040-1078) o d'Hug II (1078-1116). Gausfred fa donació a Sant Pere de Roda del castell de Miralles el 974, potser perquè ha construït Quermançó i l'altre castell no li cal, i també fa una do-

nació a Sant Martí, Santa Maria i Sant Pere d'Empúries el 980. El seu fill Hug I, comte d'Empúries i de Peralada (991-1040), crea l'arxiu del comtat d'Empúries al castell de Quermançó l'any 1029. El fet de no situar-lo a Empúries sembla indicar que la ciutat es considerava insegura o en decadència. Però el fet que tampoc no el situï a Castelló deu ser perquè la ciutat no és encara la capital del comtat. En canvi, el 1064, en època de Ponç I, té lloc la consagració de l'església romànica de Santa Maria de Castelló.

Val la pena dir alguna cosa més d'aquest arxiu. Va romandre a Quermançó fins al 1325, en què fou traslladat a la Cúria de l'Audiència de Castelló. Això dona una idea de la importància del castell, que malgrat estar situat en el territori del comtat de Peralada, pertanyia al comte d'Empúries. El trasllat coincideix amb el final de la dinastia autòctona de comtes d'Empúries i l'inici d'una nova dinastia emparentada amb els comtes de Barcelona. Després de passar per diversos llocs, actualment es troba a l'arxiu dels Medinaceli, actuals comtes d'Empúries, a Sevilla.

Dues torres albarranes. Tornant al castell, si ens hi enfilem, passarem primer per dues torres albarranes, és a dir, separades del cos principal. Aquest conté dos recintes. L'inferior està format per una gran sala rectangular, molt allargada. Al superior hi ha la sala central i la torre mestra, junt amb una muralla que delimita un pati superior en el qual es

troba una cisterna. Aquestes estructures són producte d'una gran remodelació que va tenir lloc al segle XV.

L'excavació arqueològica va descobrir una part important del recinte original del segle X, que corresponia aproximadament a l'actual recinte superior i hi va documentar la torre mestra i la muralla. Si es completés l'excavació a la zona del pati s'hi trobarien altres estructures. Recordem que en aquests moments el castell era la seu de l'arxiu d'Empúries i, a banda de patir alguns conflictes entre els comtes d'Empúries i els vescomtes de Peralada, aliats dels comtes de Barcelona, va patir la guerra contra França de 1285, així com la Guerra Civil catalana de finals del segle XV. Va continuar en ús fins al segle XVII i les tropes napoleòniques encara el van reutilitzar, hi van fer diverses d'obres de condicionament, entre les quals moltes cobertes de volta de maó de pla, avui perdudes.

Ara tenim un castell amb esvorancs als murs, sense cap coberta, però recuperable. Caldria consolidar les estructures, cobrir les estances principals i condicionar-lo per visites o altres usos compatibles amb seu valor històric –molt lligat a la història del comtat d'Empúries i al seu l'arxiu. L'actual propietari ha impulsat les excavacions arqueològiques i el condicionament imprescindible de manera que el castell és actualment visitable. L'Associació d'Amics del Castell de Quermançó treballa per fer-lo conèixer. Cal esperar que la seva recuperació sigui aviat una realitat ■

Darrerament, l'actual propietari del castell hi ha impulsat algunes intervencions de millora.



El '8' de Colomates

A LLEVANT DE L'ALBERA HI HA UNS BOSCOS DE FAIGS CENTENARIS, CORRIOLS QUE SEGUEIXEN ANTIGUES CANALITZACIONS D'AIGUA I UN CIM PELAT DE PANORAMES EXTENSOS

Jordi Cruells > TEXT I FOTOGRAFIA

La volta proposada té uns trets que la fan molt atractiva. Primer perquè transcorre per terres alberenques de la Catalunya del Nord, en vessants orientals i septentrionals del massís. En segon lloc, la diversitat de paratges que podem trobar entre els 400 metres i els 1.000 metres. En tercer lloc, la descoberta d'uns racons que ens permeten enllaçar amb altres itineraris del massís.

La caminada l'encetem al coll de Vallòria, a 438 metres, que domina al sud la vall de Vallòria, i al nord la vall del Ravaner, rierol que neix al vessant oriental del Sallfort. El coll queda entre dos contraforts muntanyencs: Madaloc i el Sallfort. Sortim en direcció cap al nord per una pista que davalla suaument, deixem a la dreta el PR que volta Madaloc i prenem el GR-10 a l'esquerra, amb suau pujada cap a l'oest, deixant la pista a sota nostre: som al camí de l'Aigua, anomenat així perquè recorre la canalització d'uns 10 km del segle XIX per poder portar aigua a Portvendres. També al

segle XIX i fruit del temor dels francesos a una invasió es varen construir les bateries fortificades que volten la muntanya de Madaloc: la de la Gallina, la de Tallaferro i la de 500. Dues d'aquestes són visibles durant la caminada.

Camí de l'Aigua. El camí segueix el vessant nord del serrat de Castell Seradillo, on anem trobant parets seques i registres de la canalització d'aigua. La vegetació d'alzines joves i bruc ens permet poder gaudir del paisatge. En mitja hora arribem a un trencant, el camí fet fins ara serà el tram comú que desfarem de tornada. El camí és ara un PR, deixem a l'esquerra el GR-10 que seguïem. Quan creuem el Ravaner trobem la primera captació d'aigua: la font de les Vernedes. Ara el camí agafa direcció cap al nord, sempre de pujada. Passem per la segona captació: la font d'en Vergés. Poc després arribem als dos túnels que tenen una petita obertura al mig que facilita l'entrada de la llum; tenen una

alçada per passar-hi dret i hi pot haver humitat al terra. Per sobre hi passa un camí alternatiu. Deixem un camí que s'enfila a l'esquerra i arribem a la tercera captació: la font d'en Cassanyes. Hem fet 1 hora i 10 minuts i tenim el caire nord del Sallfort gairebé a tocar. Una forta marrada per una fageda amb un monòlit de pedra de 30 metres ens en separa.

Fageda de la Massana. Ambdós indrets estan inclosos dins de la Reserva Natural de la Massana. Fou la sisena reserva creada a l'Estat francès i coincideix amb el bosc comunal d'Argelers de la Marenda. És una reserva d'alt interès ecològic, amb boscos de faigs de gran valor i una gran diversitat de fauna i flora.

En aquest punt del caire és on es creua la caminada a la tornada. Ens endinsarem a la fageda en direcció a l'oest. En dies clars sorprèn per la seva immensitat i en dies de boira té una aparença fantasmagòrica. Passem a prop de la font de l'Avellanosa. Trobem la riera i després de creuar-la hi ha la font de Colomates, d'aigua fresca i amb un raig decent. A la dreta surt un caminó entre matolls que ens portarà als prats on es troben el refugi i la barraca de Colomates. La barraca està tancada però el refugi està obert, disposa de lliteres, xemeneia, taula i bancs a l'interior; a l'exterior hi ha taula i bancs i una barbacoa. El roure

Vista panoràmica vers la costa del Rosselló.





Desbrossament, tala i poda



Transport a la planta



Trituració i garbellada



Emmagatzematge



Descàrrega de l'estella

Saps que del bosc en surt energia ecològica?

A l'empresa Alameda-Torrent estem especialitzats en gestió forestal integral: dels nostres boscos en traiem la fusta per fer **estella forestal**

Serradures

> Dins el procés de garbellada i control de qualitat de l'estella, se selecciona la part més fina –que conté terra i altres partícules– que no es destinarà a la combustió. S'utilitzarà només per a jaç en instal·lacions ramaderes.



Estella per a combustió

> Aquestes dues mides d'estella –G20 i G30– són les òptimes per a la combustió en calderes. Actualment estem servant el nostre producte a indústries, granges, pavellons esportius, escoles, piscines municipals, hotels, cases de turisme rural, masies... També disposem d'una estella més granulada –la G50– apta per a calderes de gran capacitat.

Amb la utilització de l'estella forestal...

1. Ajudem a mantenir els boscos nets
2. Donem valor a una fusta que fins ara tenia un valor comercial baix
3. No depenem del consum de combustibles fòssils
4. Reduïm l'emissió de CO² a l'atmosfera
5. Generem nous llocs de treball al territori
6. Aconsegüim un estalvi econòmic, en combustible, de més d'un 50%
7. Garantim un preu fix de l'estella



ALAMEDA-TORRENT GESTIÓ FORESTAL INTEGRAL

Veïnat de Mont-roig, 37. Carretera de Cassà a Caldes, km 1,2
Telèfon 972 46 18 24 | 17244 Cassà de la Selva

www.alamedatorrent.com | www.estellaforestal.cat

CERTIFICACIÓ DE QUALITAT

