



CONVERSA

Xavier Subias

L'ARQUITECTE FIGUERENC
QUE VA PROJECTAR EL
CAMPUS DE BELLATERRA

RETRAT DE FAMÍLIA

Els Marcè de Siurana

ELABOREN FORMATGES
DE QUALITAT AMB LLET
D'OVELLA RIPOLLESA

PERFILS

Miquel Pujol

PAGÈS DE VILA-SACRA,
MOLTS ANYS DEDICATS
AL CONREU DE LA Ceba

Jordi Riera

COMPROMÈS AMB LA
DIFUSIÓ DE LA BARBÀRIE
NAZI I FRANQUISTA

Roser Giralt

DE SANT LLORENÇ A
ALBANYÀ, VA DEDICAR-SE
MOLTS ANYS A COSIR
BOSSES DE CARBÓ

Francesc Soler

UN BADALONÍ QUE S'HA
FET VINATER A AGULLANA

Otília Quer

UNA ARMENTERENCA
AFINCADA A FIGUERES
QUE VA EXILIAR-SE MOLTS
ANYS A VENEÇUELA

INDRET

L'Armentera

UNA MIRADA

Capmany,
després del foc

A PEU

De Cantallops
a Requesens
De Vilamaniscle
a Sant Quirze

alberes

www.alberes.cat

DOSSIER

LA PESCA

40 planes que retraten la vida a la nostra
costa i en alguns rius: els arts de pesca,
els costums dels pescadors, les maneres
de parlar, els àpats, les
subhastes del peix...





Foto: Sandra Genís

XVIII CONCURS DE FOTOGRAFIA DE PATRIMONI DE L'ALT EMPORDÀ

Tema: «Escultures a les places públiques
dels pobles de la comarca»

ORGANITZA



Termini > Es poden presentar les fotografies fins al
30 de setembre de 2013

Format > Les fotografies seran de mida 20 x 30 cm i hauran
d'anar muntades en un *passepapier* de 40 x 50 cm,
de color blanc o negre i sense vidre

Tècnica > Podrà ser en color o en blanc i negre

Més informació > www.altemporda.org

DIRECTOR >

David Puig i Tardes
dpuig@alberes.cat

REDACCIÓ >

Tel·lèf. 972 46 29 29
redac@alberes.cat

SUSCRIPCIONS I PUBLICITAT >

Tel·lèf. 972 46 29 29
comercio@alberes.cat

COL·LABORADORS >

Fernando Alba
Juan Sada-Riera
Javier Rodas
Joel Lluís Bartolomé
Pitu Basart
Montserrat Batllósera
Lluís Bat
Montserrat Colla
Albert Campistol
Joel Canet
Josep Colls
Enric Costa i Savina
Josep M. Dacosta
Joan Ferrerós
Isabel Sureda
Marta Lla
Joan Juanola
Josefina Juàrola
Roger Llaix
Cristina Masanes
Francesc Monteró
Rosa M. Mont
Joaquim Nadal i Farreras
Anna M. Olib
Agust Palomeras
Marta Palomeras
Josep Plaça Munt
Ariadna Puig
Joan Antoni Puig
Joel Puig
Santi Puig
Aniol Resclosa i Planes
Marta Riera
Marta Riera
Marta Riera
Deli Sureda
Josep M. Sureda
Enric Serra
Elisabet Serra
Lluís Serrano
Miquel Serrano
Joaquim Tardes
Marta Tardes
Marta Tardes
Cristina Vila
Pep Vila
Toni Vilches
Lluís Vilches

EDICIÓ DE TEXTOS >

Pitu Basart
Montserrat Colla

IMPRESSIÓ >

Agencia

DISTRIBUCIÓ >

GTV

DIFUSIÓ LEGAL >

972-460-2009

ISSN >

2013-6948

EDITORIAL BARCELONA

Carretera de l'Estació, 1
17041 Casa de la Selva
Tel·lèf. 972 46 29 29
www.editorialbarcelona.cat

DIRECTOR EDITORIAL >

Josep M. Dacosta
jmdacosta@barcelona.cat

DIRECTOR D'ART >

Joan Güell

ALTRES PUBLICACIONS >

www.alberes.cat
www.alberes.cat
www.alberes.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA >



FOTO DE PORTADA: COMPOSICIÓ
REALITZADA AMB ESTRIS
VINCULATS AMB EL MÓN DE LA
PESCA PROCEDENTS DEL FONS DEL
MUSEU DE LA PESCA DE PALAMÓS.
AUTOR: JOAN JUANOLA

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS ELS QUERS AFUMATS

JOAQUIM NADAL I FARRERAS (TEXT) // JOAN ANTONI PUIG (IL·LUSTRACIÓ)

7-13

ACTUALITAT

14-19

CONVERSA XAVIER SUBIAS

JOSEP FLAYÀ MASET (IL·LUSTRACIÓ) // ELISABET SERRA (FOTOGRAFIA)

20-25

RETRAT DE FAMÍLIA ELS MARCÈ DE SIURANA

CRISTINA VILÀ (TEXT) // ROGER LLEIXÀ (FOTOGRAFIA)

26-35

PERFILS

MIQUEL PUJOL / JORDI RIERA / ROSER GIRALT FRANCESC SOLER / OTÍLIA QUER

DAVID PUJOL, JOAN FERRERÓS, MONTSERRAT BATLLOSERÀ, PITU BASART I FRANCESC MONTERÓ (TEXT)
ROGER LLEIXÀ, ANIOL RESCLOSA I PLANES, DAVID PUJOL I TONI VILCHES (FOTOGRAFIA)

37-77

DOSSIER LA PESCA

DAVID PUJOL (COORDINACIÓ)

78-95

PATRIMONI

ETNOLOGIA // ARQUITECTURA // ARQUEOLOGIA // HISTÒRIA // MISSAGUES // LITERATURA // FAUNA // FLORA

96-99

INDRET L'ARMENTERA

JOSEP M. DACOSTA (IL·LUSTRACIÓ) // ROGER LLEIXÀ (FOTOGRAFIA)

100-103

UNA MIRADA EN EL PAISATGE CAPMANY, DESPRÉS DEL FOC

CRISTINA MASANES (IL·LUSTRACIÓ) // JORDI PUIG (FOTOGRAFIA)

104-107

A PEU

DE CANTALLOPS A REQUESENS

ERNEST COSTA I SAVDIA (IL·LUSTRACIÓ) // DAVID PUJOL (FOTOGRAFIA)

DE VILAMANISCLE A SANT QUIRZE

SANTI PUIG (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA L'EXCURSIONISME

JOSEFA JUANOLA (RECERCA FOTOGRÀFICA)

conversa amb l'arquitecte figuerenc Xavier Subias. LA HISTÒRIA S'ESCRIU NO TAN SOLS A PARTIR DELS DOCUMENTS, SINÓ DEL RELAT DELS SEUS PROTAGONISTES. LA MEMÒRIA ENS AJUDA A PERFILAR EL PASSAT, I LA D'AQUELLS QUE HAN VISCUT EN PRIMERA FILA ELS GRANS ESDEVENIMENTS ES CONVERTEIX EN UN TESTIMONI IMPRESCINDIBLE. XAVIER SUBIAS, FILL DEL PROFESSOR JOAN SUBIAS GALTER I DE CONXITA FAGES I NEYRA DE GORGOT, ÉS UN D'AQUESTS TESTIMONIS NECESSARIS PER ENTENDRE L'EMPORDÀ I LA CATALUNYA DEL SEGLE XX. EL QUE SEGUEIX ÉS LA SÍNTESE DE DUES ENTREVISTES AL SEU DOMICILI DE BARCELONA, LA DARRERA AMB LA PRESENCIA D'ISABEL BONCOMPTE, ARQUITECTA I PRESIDENTA DE L'ASSOCIACIÓ ENTRAMUNTANATS.

JOSEP PLAYÀ MASET TEXT
ELISABET SERRA FOTOGRAFIA

Xavier Subias

—Tot i que fa molts anys que viu a Barcelona, encara es considera empordanès?

—«Sí. En primer lloc perquè vaig néixer a Figueres: la mare em va infantar el 13 de juny de 1926. El segon motiu és *tremendo*. Vaig sobreviure a les bombes del gener de 1937, el primer bombardeig de Figueres fet per les tropes de Franco. Va ser un miracle. A davant de casa, al passeig de l'Estació, hi solien formar Brigades Internacionals. Aquell dia no hi eren però van bombardejar, i ens vam endur un ensurt monstruós. Hi havia l'àvia, el pare... jo em vaig despertar als braços de la meva mare, tenia 10 anys. Va quedar tot el passeig de l'Estació destrossat. Si hi hagués hagut les Brigades s'hauria produït una matança. Vam marxar, i encara sort, perquè en un altre atac van tocar la nostra casa. La bomba

va travessar el teulat, el segon pis i va topar contra una biga del primer i va destrossar tot l'habitatge. I la tercera raó per considerar-me 'entramuntanat' és perquè vaig rebre la Fulla de Figueres l'any 2009 per la bona voluntat del consistori figuerenc i dels meus col·legues de Figueres, sobretot per part dels arquitectes Carles Teixidor i Joan Falgueras.»

—Em sembla que hi havia raons prou suficients!

—«Hi ha encara dos detalls més anecdòtics. Tinc el record de quan anàvem a l'Institut, pujant pel carrer de Sant Llàtzer, i havíem de caminar d'esquenes, contra la tramuntana, per poder avançar. I l'altra és que l'arquitecte figuerenc Josep Azemar, que havia fet la casa dels avis al passeig de l'estació, va fer uns balcons de quasi dos metres i havíem

JOSEP PLAYÀ MASET. Castellgalí, 1957. Periodista. **ELISABET SERRA.** Caldes de Malavella, 1976. Periodista i fotògrafa



retrat de família Mas Marcè de Siurana d'Empordà.

DAVANT MEU S'ASSEUEN, EN UNA MATEIXA TAULA, TRES GENERACIONS DE LA FAMÍLIA MARCÈ. L'ÀVIA MARIA, LA QUE FA LA QUARTA, ÉS A DALT. TÉ 93 ANYS I DIFICULTATS PER MOURE'S PERÒ, FINS FA POC, ENCARA ERA UNA DONA BEN ACTIVA. SEMBLA QUE AIXÒ HO PORTIN ALS GENS, ELS MARCÈ. SÓN HOMES I DONES DE PERSONALITAT MARCADA QUE COMPARTeixEN LA VOLUNTAT DE REFERMAR UN PROJECTE AMBICIÓS, SITUAR MAS MARCÈ COM A NOM DE REFERÈNCIA ENTRE ELS FORMATGERS DE CATALUNYA.

CRISTINA VILÀ TEXT

ROGER LLEIXÀ FOTOGRAFIA

Del ramat d'ovella al formatge

L'Isidre Marcè feia de pastor a la vall de Camprodon. Com les generacions que el precediren estava acostumat a viure, a l'estiu, la duresa de la transhumància i els hiverns els passava a l'Empordà. Aquest paisatge i la voluntat d'abandonar una vida nòmada el decidí a instal·lar-s'hi definitivament. Aquí va establir noves arrels: s'hi va tornar a casar –era vidu– i va tenir fills, un d'ells en Jaume Marcè. Corria l'any 1908. No va ser de cop que abandonés l'hàbit de recórrer els camps amb les ovelles. Durant anys la família no va tenir propietats. «Apro-

fitaven on els deixaven tancar el ramat i buscaven les herbes d'un cantó a l'altre», explica el besnét de l'Isidre Marcè, en Manel Marcè. Un d'aquests racons va ser, curiosament, l'interior del monestir de Sant Pere de Rodes, al Port de la Selva. S'esqueien els anys vint o trenta. Els pastors hi anaven a la primavera o a la tardor, aprofitant les pluges i la bonança de l'herba. Dormien al ras, amb el bestiar. D'aquells temps, en Sidro Marcè, nét de l'Isidre, i ara el pastor oficial de mas Marcè, conserva una bona anècdota que li repetia sempre

la padrina i que encara provoca molts somriures: «de matinada, al padrí se li apareixia una llum. La dona li va recomanar que s'endugués l'escopeta per fotre-li un tiro i així ho va fer. Resulta que era una òliba i la va pelar.»

L'actual mas Marcè, situat a Siurana d'Empordà, el van adquirir en Jaume Marcè, conegut com en Met de can Sidro, i la seva dona, la Maria Pujol –que encara viu als seus 93 anys–, pels volts del 1940, però la família no hi va anar a viure fins al cap de cinc anys. El seu primer fill, en Sidro, encara va néixer a

CRISTINA VILÀ. Figueres, 1972. Periodista
ROGER LLEIXÀ. Girona, 1982. Fotògraf

A dalt, les ovelles ripolleses de mas Marcè, al corral.
A baix, a darrera, en Sidro Marcè, la Maria Riera, en
Manel Marcè i la Natàlia Rich; a davant, en Bernat
Marcè, la Maria Pujol i l'Arnau Marcè.



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > L'EXCURSIONISME



M3

Un grup de veïns de Vila-sacra en una excursió, davant l'autocar que feia el trajecte de Vila-sacra a Figueres.

ANY: 1948

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ACAE, COL·LECCIÓ D'IMATGES DE L'AJUNTAMENT DE VILA-SACRA

M4

Excursió d'una colla de figuerencs als estanys de Meranges, a Cerdanya.

ANY: 1947

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA:

COL·LECCIÓ D'IMATGES
DE L'ACAE



DOSSIER LA PESCA

DAVID PUJOL > COORDINACIÓ

Ànecs i esquenapelats [PÀG. 38]

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

A l'art, tothom hi té part [PÀG. 40]

JAUME BADIAS [Tàrraga, 1972. Historiador i arqueòleg]

Dels sardinals a les teranyines [PÀG. 44]

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

Quatre nissagues de Llançà [PÀG. 50]

ARNALD PLUJÀ [Garriguella, 1947. Historiador]

Cala Prona, cala Tavallera... [PÀG. 54]

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

Pescar a la 'plaja' i a la 'costa' [PÀG. 58]

DAVID PUJOL

A Cadaqués, peix de 'sultra' [PÀG. 62]

LLUÍS SERRANO [Figueres, 1975. Historiador]

La pesca de riu a l'Albera [PÀG. 68]

LLUÍS SERRANO

Truites a 'palpamà' [PÀG. 70]

MONTSERRAT CAILÀ [Barcelona, 1960. Historiadora]

Suquet amb rufí, pagre i 'mustela' [PÀG. 72]

MARIA MERCÈ ROCA [Portbou, 1958. Escriptora]

Un dia a la mar de fora [PÀG. 74]

DAVID PUJOL / JOAN JUANOLA [Olot, 1962. Fotògraf]

**Altres reportatges: Un recurs bàsic a l'antiguitat / La salaó d'anxova i sardina
'Anar a fer tenda' / L'art de port de Reig, al Port de la Selva
El ball dels Confits de Castelló / Les Ordinacions de la pesquera de Cadaqués
[PÀGINES 43 / 46 / 48 / 57 / 61 / 64]**

JOAQUIM TREMOLEDA / LURDES BOIX / ROSA M. MORET / JORDI CANET / ERIKA SERNA

**Perfils: Josep Galceran / Jordi Fulcarà / Carmeta Barberà / Jesús Guzmán / Joan Abras
[PÀGINES 49 / 53 / 60 / 65 / 67]**

NÚRIA TROBAJO / JOSEP M. SALVATELLA / ISABEL GUZMÁN / DÚNIA RIERA / MARTA PALOMERAS



**Interior de l'estació de la
Societat de Salvament de
Nàufrags del Port de la Selva.**

Any 1888 // FOTO: Josep M.
Cañellas. Àlbum Rubaudonadeu.
PROCEDÈNCIA: Biblioteca Carles
Fages de Climent de Figueres.

Ànecs i esquenapelats

David Pujol > TEXT

Entre nosaltres i el peix hi sol haver un pescador. Diuen que fer de pescador no és només un ofici, sinó també una manera de veure el món, probablement perquè aquesta vida està tradicionalment lligada a l'escassetat i la incertesa. Potser és per això que no gaire temps enrere la majoria de pobles vivien d'esques al mar. Els pescadors eren els únics que no s'hi podien girar i, de mica en mica, van anar desenvolupant diferents tècniques de pesca –en funció del medi i de la tecnologia del moment– per assegurar millors captures. Nosaltres tampoc podíem donar l'esquena en aquest món paral·lel i per això hi dediquem el dossier: a la pesca en mar, sobretot, però sense oblidar la de riu.

La Lurdes Boix, en un llibre sobre la pesca redactat a partir de nombroses entrevistes a pescadors dels principals ports catalans, fa parlar Joaquim Fontdecaba de Roses. En Joaquim explica que entre els pescadors de Roses i els de l'Escala hi havia molta rivalitat: «Nosaltres, als de l'Escala, els dèiem 'esquenapelats' perquè cada dia havien d'avarar les barques, fent força amb l'esquena, pel fet de no tenir moll. Ells ens deien 'ànecs', perquè nosaltres les teníem fondejades i només les trèiem una vegada l'any, per pintar-les». L'Enric Cortada i en Xavier Brusers ens van explicar que els de la Selva de Mar ano-

menaven 'portuguesos' els del Port de la Selva. Gràcies a en Lluís Feliu, que ha recollit en el llibre *Recull casolà expressions de Llançà*, sabem que els pescadors d'aquest poble anomenaven 'sèu de Portbou' la sorra que quedava enganxada a la quilla i a la roda de proa, ja que ells en el moment de treure la barca de mar situaven dins l'aigua el primer pal d'avarar per evitar que la proa de la barca toqués la sorra, cosa que no feien a Portbou. Són conegudes, també, les disputes històriques entre Cadaqués i la Selva per l'aprofitament pesquer de Taval·lera. Doncs bé, en aquest dossier parlem dels pescadors de Roses, de l'Escala, de Portbou, de Llançà, del Port de la Selva, de Cadaqués, de Sant Pere Pescador...

Comencem amb un article de Jaume Badias en el qual ens explica el pas de la pesca com a ofici tradicional a activitat cada vegada més professionalitzada. En Quim Tremoleda, amb un text sobre la pesca a l'antiguitat –centrat sobretot a Empúries i Roses– complementa aquesta introducció històrica.

La Lurdes Boix ens parla dels pescadors de l'Escala, tradicionalment dedicats a la pesca de peix blau, abans amb els llaguts de sardinals i ara amb les teranyines. També ens parla de la salaó de l'anxova i la sardina –que amb el temps s'ha convertit en una indústria impor-

tant— i d'una tradició ancestral dels pescadors escalencs: 'anar a fer tenda'. La Núria Trobajo ha anat a parlar amb un antic subhastador de peix de la vila, en Josep Galzeran, que li explica que per fer aquesta feina s'havia de conèixer bé el peix, calia ser àgil, precís, atent i, sobretot, tenir caràcter.

L'Arnald Plujà ens parla de la pesca a Llançà a través del record de quatre famílies de pescadors —els Fulcarà, els Garriga, els Negre i els Pujol— i en Josep M. Salvatella ens fa el perfil d'en Jordi Fulcarà, membre d'una d'aquestes nissagues.

A través del testimoni d'en Miquel Puignau, del Port de la Selva, la Rosa M. Moret ens retrata el passat mariner del poble. En Miquel havia vist agafar més de cent tones de peix blau a cala Prona, un lloc extraordinari per a la pesquera. També ha pogut parlar amb en Manuel Barranco, l'últim 'remendedor' de xarxes que queda al Port.

Un servidor ha tingut una conversa amb tres pescadors jubilats de Roses: en Pere Serra, en Josep Marès i en Jaume Noguera, que han recordat quan anaven a tirar l'art, a pescar al tresmall, a la teranyina... I, amb el fotògraf Joan Juanola, ens hem embarcat en el bou Toni-Li-II i en detalllem l'experiència. A Roses mateix, la Isabel Guzmán i en Josep M. Dacosta han anat a veure la Carmeta Barberà per parlar de com 'remenda' les xarxes.

Que en un dossier sobre la pesca hi hagi un article sobre balls a Castelló d'Empúries deixa de sobtar-nos en llegir l'article d'en Jordi Canet, que explica que són una reminiscència d'antigues cerimònies pesqueres.

En Lluís Serrano, en conversa amb Firmo Ferrer i Benvingut Descamps, rememora l'activitat pesquera a Cadaqués, un poble que —com sabem a través de l'article



de l'Erika Serna— havia tingut unes normes que durant segles van reglamentar la pesca a l'encesa.

Gràcies a en Lluís Serrano i a la Montserrat Cailà descobrim alguns aspectes de la pesca de riu. Tots dos ens parlen de la pesca a 'palpamà', és a dir, d'agafar les truites amb les mans.

Retratem, per últim, tres homes de mar: la Dúnia Riera ha parlat amb en Jesús Guzmán, de Portbou; la Marta Palomeras, amb en Joan Abras, de Sant Pere Pescador; la Maria Mercè Roca, en canvi, ha compartit un suquet de peix amb en Joaquim Paltré, del Port de la Selva, convençut que «per ser pescador se n'ha de tenir els collons salats.»

Començàvem dient que temps enrere molts pobles vivien d'esqueses al mar, una situació que ha canviat radicalment a conseqüència del turisme. Aquells antics pescadors que vivien de cares al mar, pràcticament sols amb les seves famílies, avui s'amaguen entre el tràfec que acompanya l'activitat comercial. Hi són, però. I fan que aquest món paral·lel que dèiem en començar continuï tenint sentit. Perquè siguin 'ànecs', 'esquenapelats', 'portuguesos' o qualsevol altre apel·latiu que es donin entre ells, per sobre de les petites rivalitats que els distingeixen, hi ha allò que sempre els ha mantingut units: la identificació incondicional amb el món del mar 🐟

Unes dones 'remendant' xarxes i uns homes fabricant fil, a Roses, a finals del segle XIX // FOTO: Josep M. Cañellas. Fons Rubaudonadeu. PROCEDÈNCIA: Biblioteca Carles Fages de Climent de Figueres.



Dels sardinals a les teranyines

L'ESCALA VA SER UN DELS PORTS MÉS IMPORTANTS DE CATALUNYA EN LA PESCA DE PEIX BLAU, PRIMER AMB ELS LLAGUTS DE SARDINALS I DESPRÉS AMB LES TERANYINES

Lurdes Boix > TEXT

Si una modalitat de pesca defineix el poble de l'Escala, aquesta és sens dubte la pesca de peix blau, antigament utilitzant els llaguts de sardinals i en l'actualitat amb les teranyines. De fet, l'Escala deu la seva creació com a poble a l'establiment a la platja de l'antic port d'un grup de pescadors. Tot va començar a mitjan del segle XVI, quan pescadors de sardinals de la Provença i el Llençguadoc emigraren vers la costa del nord de Catalunya a causa de la prohibició de pescar amb aquest art a França. Sempre que apareixia un nou art de pesca, que permetia de capturar més quantitat de peix, sortien veus d'alarma expressant la por de que s'acabarien les reserves.

Un dels primers pescadors que es va establir al port de l'Escala fou Joan Andreu, pescador procedent de França, qui l'any 1591 demanà permís al comte d'Empúries per construir una barraca o botiga en «lo Port de la Scala d'Empúries». Fins llavors la població del municipi vivia a Sant Martí d'Empúries i als masos de les Corts, Cinclaus i Vilanera, dedicada bàsicament a l'agricultura i el comerç marítim. El treball de la mar es reduïa a pesca amb canya, nanses i traire, i alguna barca que pescava amb xàvegues o arts d'arrossegament de terra. La pesca amb els sardinals va revolucionar la vida quotidiana del poble, ja que molts pagesos, veient el rendiment del nou art

de pesca, vengueren els camps per tal de comprar una barca i xarxes de sardinals i fer-se pescadors o armadors.

L'Escala va arribar a ser un dels ports més importants de Catalunya i el primer de les comarques gironines en pesca de peix blau. Les barques, anomenades llaguts de sardinals, anaven a la vela i al rem, amb quatre o cinc mariners, que calaven les xarxes a la deriva, com un llençol estès dins de l'aigua, suspeses pels suros i les boies de vidre. Les xarxes, anomenades sardinals o anxoveres, depenent de la mida de la malla, interceptaven el pas dels grans bancs de sardina o anxova que, a la primavera i l'estiu, s'acostaven cap a la costa a desovar.

Subhasta del peix a la platja de l'antic port de l'Escala després de l'arribada de les teranyines.

Meitat del segle XX // FOTO: Joan Lassús.

PROCEDÈNCIA: Arxiu Històric de l'Escala.

En els dos moments del dia que els pescadors havien batejat com alba de matinada –just abans de sortir el sol– i alba de prima –just abans de la posta del sol–, aquest peix nedava en la direcció de la llum, quedant emmallat a la xarxa, com milers de petites espurnes de plata. Anar a pescar en aquests dos moments del dia, en l'argot dels pescadors era anar a fer la prima o la matinada. Quan arribaven a la platja tothom ajudava a desmallar el peix, procurant treure'l de la malla sense fer-lo malbé, el col·locaven en paneres de canya i jonc i el traginaven als salins o fàbriques de salaó, on les dones continuaven l'activitat conservant el peix en sal.

Però, a més de la pesca de peix blau, també hi havia altres modalitats. A principi del segle XX, el port de l'Escala disposava d'una important flota pesquera formada per més de cent sardinals que ocupaven més de tres-cents pescadors, set parelles de barques de bou –dites així perquè entre dues arrossegaven la xarxa– que donaven feina a uns vuitanta homes, quinze embarcacions de batudes i armallades amb trenta-sis homes. Per últim quedava la pesca amb nanses, palangres i *sepières* amb una vintena de pescadors. Les soltes i l'artó ja havien desaparegut, així com els bussos corallers, però el corall encara es pescava de tant en tant, més per afició que com a indústria, tot i que també es guanyaven algun jornal amb el traire, les *jombines*, l'enfila, el *bolitx* i la canya.

Per tant, aproximadament podem xifrar en unes cent-cinquanta embarcacions la flota pesquera de l'Escala i més de quatre-centes famílies que en vivien. El centre de la vida econòmica i social era la platja de l'antic port que, voltada de tavernes i salins, bullia d'activitat nit i dia. La pesca donava feina a la majoria de la població i generava un seguit d'indústries vinculades, especialment les fàbriques de salaó d'anxova i

sardina per a l'exportació, que absorbien molta mà d'obra, principalment femenina. A principi del segle XX hi havia deu salins a l'Escala.

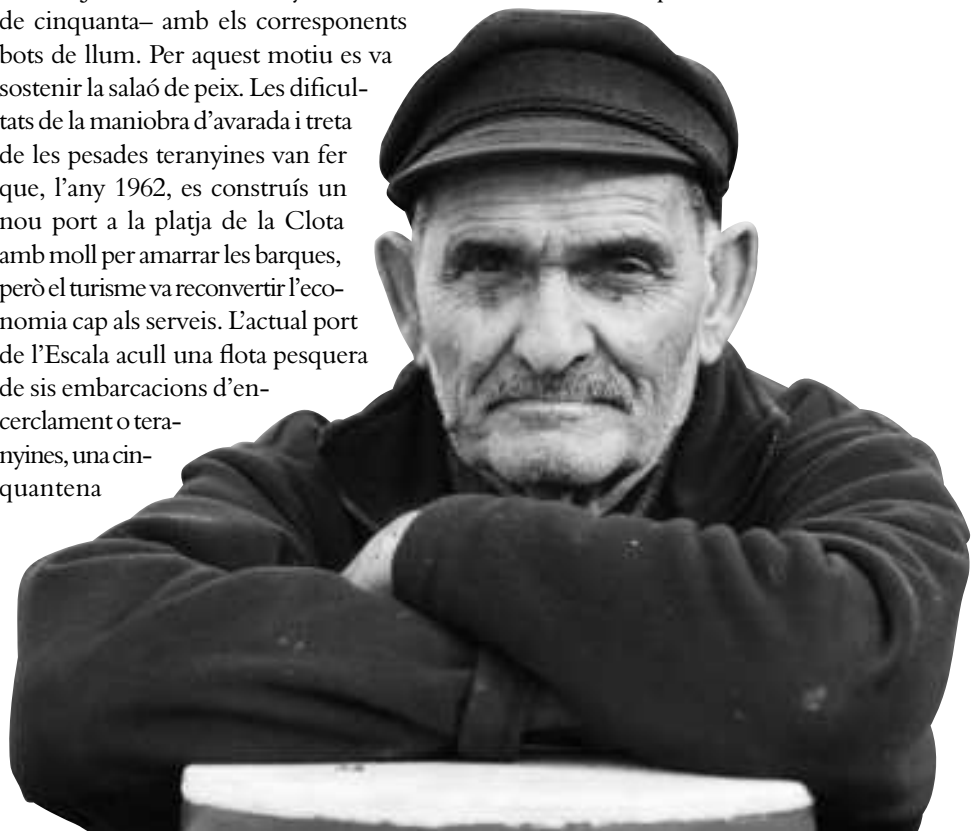
Les teranyines. Tot això va canviar el primer quart del segle XX quan s'introduïren les teranyines per a la pesca de peix blau. Una pesca nocturna que atreïa el peix amb el llum i el capturava per encerclament. El sistema requeria dues barques, la grossa o teranyina i la petita o bot de llums. Sortien a la nit i quan detectaven una mola de peix, la barca petita l'encerclava amb la xarxa formant una gran bossa en tancar de baix amb un cap o corda. Després amb els *xalabrets* ja carregaven el peix directament a les caixes i no s'havia de desmallar com amb el vell sistema dels sardinals.

A partir de 1920 es varen introduir motors a les embarcacions i es va acabar amb el sistema del rem i la vela. De mica en mica la mecanització també va entrar a les barques i aparegueren les sondes i els radars per a la localització del peix i la situació de la barca, abandonant l'ancestral sistema de l'observació per senyes. A mitjan segle XX l'Escala continuava sent el poble de les comarques gironines amb major nombre de teranyines –més de cinquanta– amb els corresponents bots de llum. Per aquest motiu es va sostenir la salaó de peix. Les dificultats de la maniobra d'avarada i treta de les pesades teranyines van fer que, l'any 1962, es construís un nou port a la platja de la Clota amb moll per amarrar les barques, però el turisme va reconvertir l'economia cap als serveis. L'actual port de l'Escala acull una flota pesquera de sis embarcacions d'encerclament o teranyines, una cinquantena

de tresmall i tres palangreres. Les captures més representatives són la sardina, l'anxova, el lluç, la tonyina, la sèpia i el roger.

Pere Sureda Barratina, en Pere *Curru* o en Pere *de la Pipa* com li diuen –tot i que fa tres anys que no fuma– és fill de pescadors sardinalers, ell mateix va ser sardinaler i teranyinaire, a més de practicar altres pesqueres com el palangre, l'armallada, les nanses... Té dos fills, dos néts i un gendre que continuen la tradició i van a la pesca de la teranyina i una néta que treballa a la fàbrica d'anxoves. A casa seva es respira mar pels quatre costats.

Nascut l'agost de 1933, en Pere *Curru* és un bon exemple de l'evolució de la pesca a l'Escala. Dotat d'una memòria prodigiosa, fruit d'una intel·ligència innata que li hagués permès estudiar el que hauria volgut, transmet una saviesa hereva de la llarga experiència en mar i sobretot de la gran estima que té a tot el que es relacioni amb la pesca i el seu medi. Cada dia s'aixeca amb les albes per anar al port a esperar l'arribada de les teranyines i veure la subhasta de peix blau, que és a les 8 del matí –a les 3 de la tarda hi ha la subhasta d'arts menors o pesca artesanal–.



En Pere Sureda va ser sardinaler i teranyinaire // FOTO: Toni Vilches.

Quatre nissagues de Llançà

ELS FULCARÀ, ELS GARRIGA, ELS NEGRE I ELS PUJOL SÓN, ENTRE D'ALTRES, ALGUNES DE LES FAMÍLIES DE PESCADORS LLANÇANENQUES AMB MÉS TRADICIÓ A LA VILA

Arnald Plujà > TEXT I FOTOGRAFIA

Dels quatre nuclis de població que conformen Llançà –la Vila, Setcases, Sant Silvestre i el Port– només el darrer està ubicat al front marítim, i per això la pesca n'ha estat la principal font d'ingressos. La pesca amb bolig és tan antiga com l'origen del Port, però hem d'esperar al segle XVI per tenir documentades les primeres barraques de pescadors al Port de Mar. Un capbreu del segle XVII ens permet refer la feina dels llançanencs; s'hi destacava el 62,8% del sector primari, amb un total de 314 persones inventariades, 75 d'elles pescadors i titulars d'un hort o una vinya. Els arts utilitzats eren xarxes, nanses, armallades, palanques, tonaires, encesa i sobretot l'alma-drava, la de major rendiment econòmic. També tenim referències de l'extracció de corall vermell amb un estri de fusta i plom anomenat corallera.

Aquesta relació es mantingué amb poques variants fins al primer terç del segle XX, quan els primers motors substituïren la vela i els remes. Després de la Guerra Civil la pesca encara ocupava un lloc destacat. Les dades extretes del padró d'habitants de l'any 1950, juntament amb altres fonts, evidencien que els 93 pescadors censats residien al Port, que es va anar consolidant com un veïnat diferenciats. Aquesta evolució i pervivència pesquera ha tingut un testimoni d'excepció, l'altívola illa del Castellar, artífex del naixement del veïnat, un

baluard de roca esquistosa que ha protegit les embarcacions dels embats directes de la tramuntana, i ha fornit la matèria primera per construir els habitatges. Sense el Castellar, el Port que coneixem no hauria existit, ni l'actual infraestructura pesquera, i en conseqüència tampoc la flota que avui s'hi refugia, una realitat que no seria possible sense reconèixer la tenacitat i gosadia extrema d'uns homes de mar, que ja en Josep Pla havia qualificat de braus i excel·lents, només comparables als de l'Escala.

La fiscalitat de la pesca. A les penalitats de l'ofici, els pescadors llançanencs havien d'afegir una fiscalitat elevada, sobretot de l'estament eclesiàstic, des del modest rector que arrendava la pesca a l'estany d'en Poch fins a la mitra, i sobretot l'abat de Sant Pere de Rodes, nom que durant més de vuit segles apareix associat a la paraula peix. Les formes aplicades eren censos amb serrans o verats: un jonc de serrans i un jonc de verats, consistent en paneres fetes amb tiges de joncs marins que, una vegada embolicats, n'allargaven la conservació. Més endavant apareix el delme del peix fresc, que arribaria a superar percentatges del 20%. Al primer terç del segle XIX, amb el convent arruïnats i la comunitat instal·lada a Vila-sacra, els monjos encara pledejaven contra els pescadors. Poques obres públiques trobaríem a Llançà no finançades

amb els fruits de mar: la construcció i reparació de la torre i la capella del Port, les dues parroquials, les muralles que circumval·laven la vila, l'adquisició de pólvora per a la seva defensa, el sosteniment de la Universitat –l'Ajuntament–, el rescat dels infortunats que havien estat capturats pels pirates o per remeiar la pobresa extrema. El capellà de Cadaqués i el bisbe de Girona també recarregaven impostos sobre els mateixos, un demanant el delme del mar d'Amunt i l'altre autoritzant la pesca dominical per cobrir qualsevol necessitat, com si l'esforç fos balder. Així doncs, i després d'un triplicat repartiment fiscal, l'hort i la vinya que solien treballar, no era caprici ni complement alimentari, sinó una qüestió de simple subsistència. Avui els associats segueixen cotitzant a la confraria el mateix 3% d'anys enrere.

Família Fulcarà. Seria interessant esbrinar si els actuals Fulcarà provenen d'un cirurgià nascut i resident a Llançà al segle XVII. Si podem afirmar que la darrera generació de pescadors portencs ha estat protagonitzada per Vicenç Fulcarà Castelló (1901) i dels seus fills Eugeni (1932) i Vicenç Fulcarà Cervera (1939), popularment coneguts per Queño i Ros. L'any 1975 descobriren dos nous caladors de llagostes a tres milles enfora de Cadaqués, que batejaren com Culata i Mar Nova. La troballa garantí una dècada de pesqueres excepcionals, amb la mit-



L'Antoni Negre és el patró major de la Confraria de Pescadors de Llançà.



jana d'un quintar de llagostes per jornada i la majoria d'exemplars superant els dos quilos. La collita era tan gran, que ni el consum local ni les vendes exteriors podien absorbir. La bonança econòmica i l'exemple seguit per altres coetanis provocà la renovació de la flota. Els clàssics llaguts artesans foren substituïts per embarcacions de cabina, amb més mànega i eslora i amb incorporació de tecnologia, capaces de fer trajectes més llargs, afrontar mal temps, localitzar fonsals amb precisió i llevar més xarxes.

Avui, la continuïtat dels germans està garantida pels fills Jordi, Joan i Salvador, que mercès a la transmissió oral de les senyes encara repeteixen, amb menys freqüència i quantitat, semblants captures a l'extrem oriental del cap de Creus.

Família Garriga. En Jaume Garriga Pi (1924), en Samuel, és el darrer germà en vida d'una família de pescadors portencs. L'havien precedit el pare, Josep Garriga Calsina (1894), avis, besavis, rebesavis i avantpassats no memoritzats. Proper als 90 anys, només en fa un i mig que ha deixat la barca definitivament amarrada al port, però encara continua menant la vinya de puig de Gallina. Garanteixen la professió el seu fill Josep i el nét Jaume, armador i patró d'una barca de ròsec. Citar les modalitats pesqueres d'en Samuel seria com refer la cronologia de totes les arts emprades al Port de Llançà al segle passat: «Als dotze anys, en plena Guerra Civil, vaig anar a mar amb el meu pare, ja que tot el jovent era al front, llavors pescàvem a l'encesa. La mateixa barca petita del foc servia per calar xarxa i filats per llagosta. Arribàvem fins al cap de Creus vogant. Després vaig comprar la Marina, un llagut de 27 pams, essent dels primers de Llançà en pescar el lluç de fondo amb palangre, i darrerament tenia la Marina

De dalt a baix, els germans Eugeni i Vicenç Fulcarà; en Jaume Garriga i el seu fill Josep; i l'Odon Pujol i el seu fill Felip.
PROCEDÈNCIA: Arnald Plujà.

Un dia a la mar de fora

ENS EMBARQUEM DURANT TOT UN DIA, DES DE LES 7 DEL MATÍ FINS A LES 6 DE LA TARDA, EN EL VAIXELL D'ARROSSEGAMENT TONI-LI-II DE ROSES

David Pujol > TEXT // Joan Juanola > FOTOGRAFIA

Són les 6 del matí. Roses encara dorm. Al moll no hi ha ni una ànima. Només uns lladrucs que vénen del puig Rom trenquen el silenci imperant. Amb en Joan Juanola busquem la barca Toni-Li-II, que pesca al bou –a ròssec–, on ens hem d'embarcar. L'Antoni Abad, president del Pòsit, ens ho ha posat fàcil: amb les indicacions que ens ha donat, la trobem de seguida. Al vaixell ens espera en Batista Marrasé, un dels pescadors amb qui compartirem l'experiència, que també és el mecànic de bord. De seguida arriben en José Miguel Romera, àlies Semi, –que és el patró–, els seus dos fills –en Miguel i en Francisco– i l'Issa Fall, que és fill del Senegal. Els Rome- ra tenen els orígens familiars a Adra, un poble d'Almeria.

S'engeguen els motors, per anar-los escalfant, i tots cinc es posen a la feina: el patró, al pont de comandament, i els mariners, a la coberta, on preparen el cóp o la corona, que és la part final de la xarxa, on més endavant restarà concentrada la captura de peix. Uns minuts abans de les 7 llevem amarres i salpem proa a l'est. Arriben algunes teranyines que han estat pescant tota la nit. En

Batista ens explica que segurament avui anirem per peix blanc. «Aquests dies la gamba va massa barata, o sigui que crec que no n'anirem pas a pescar», ens diu. Ve

de família marinera. Va començar a pescar a 23 anys. És un home de mar bregat i ferreny. Amb ell i en Semi, des del pont de comandament, repassem els aparells electrònics que porta el vaixell i que, sense discussió, fan la navegació molt més fàcil que abans. «Temps enrere –fa en Batista– havíem de saber les *senyes*, que ens ajudaven a trobar els caladors i ens permetien orientar-nos. Ara tenim els radars, les sondes, els ordinadors, les ràdios, els telèfons... tota mena d'*aparatos* que fan la feina molt més fàcil i segura.»

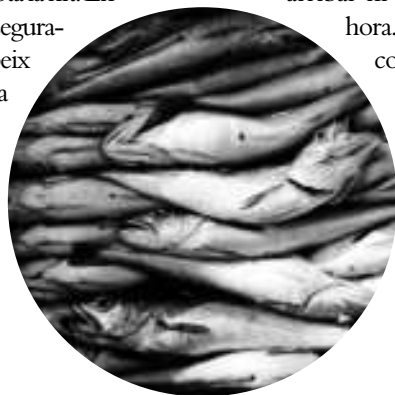
En Miguel mira com anem calçats: en Joan ve preparat de casa i porta unes bones botes, jo sempre he estat menys previsor i vinc amb sabates de carrer. No em fa cap retret però de seguida va a buscar unes botes seves i me les ofereix: «Posa-te-les, que aniràs molt més bé». I sí, de seguida comprovo que sort de les botes, que sinó hauria anat moll de peus tot el dia.

El Volt de les Cent Braces. Anirem, primer, al calador del Volt de les Cent Braces i passarem per les Lloses. Per arribar-hi navegarem més d'una hora. En Miguel, en Francisco i l'Issa aprofiten aquest trajecte per descansar. En Batista avui no podrà fer cap capcinada perquè no deixarem d'interrogar-

lo durant tota la jornada. Per nosaltres tot el que veiem és nou i per això les preguntes vénen una darrere l'altra. En Semi tampoc descansa: el patró, des del pont, ha d'estar pendent de tot. «*Fa guergalillo* –gregal petit–, un vent fred que ve del nord-est. Els vents tots tenen diminutiu: mestral, mestraló; ponent, ponentol; tramuntana, *tramuntaneta* o *nortillo*», m'explica en Batista.

Són dos quarts de nou i el bou comença a baixar. És una acció ben coordinada dels quatre mariners: en Miguel i en Francisco són a la *maquini-lla*, des d'on controlen la baixada de les cordes, la xarxa i el cable corresponent, en funció dels metres de fondària que hi ha; en Batista i l'Issa són al costat de les portes –dues peces de ferro que serveixen perquè la xarxa quedi oberta ran del fons–, vigilant que tot es desenvolupi adequadament i executant les operacions que fan al cas, de manera rutinària però precisa. Quan s'acaba aquesta operació pugem al pont. En Semi ens explica que hi ha 1.033 metres des del vaixell fins a la corona. De porta a porta, que ara ja toquen fons, hi ha 91 metres. L'art va baixant. És un fons, en aquest punt, de 221 metres. Anem a prop de quatre milles de velocitat. Tot això ho sap gràcies als ginys moderns de què disposa el vaixell. Abans tot era més intuïtiu i, per tant, menys precís.

Són les deu. Hi ha mar calma. Cel encaliçat, però no hem deixat de veure





A dalt, la sortida conjunta de les barques, de Roses, a les 7 del matí. A baix, un moment de la preparació del bou.



la costa en tota l'estona. El temps passa a poc a poc. Mirem de no marejar-nos, tot i que hi ha hagut un moment que hem estat a punt de fer-ho. A les onze xorrem, que és l'operació de cobrar les xarxes per treure el peix que s'hi ha agafat. La pesquera, en aquest volt –cada vegada que es tira el bou a l'aigua és un volt–, no ha anat gaire bé. «No us embarcarem pas més», ens diu en Batista en to irònic. I la deixa anar: «Mariner nou, mal temps i mala pesca». A veure si en els dos volts següents els portem més sort... ens diem amb en Joan, que no ha parat de fer fotos en cap moment.

S'obre la corona i els peixos s'escampen per la coberta. El bou torna a l'aigua, per fer el segon volt. Els pesca-

dors comencen a triar el peix, mecànicament, com fan cada dia: alguns peixos tornen a l'aigua –gats, estrelles de mar, congres petits, malarmats, garneus... fins i tot una tintorera–, d'altres van cap a les caixes, que han estat escampades prèviament per la coberta, per fer més fàcil la tria. Els gavians argentats ens segueixen i aprofiten els peixos que són llençats a l'aigua. Avui també ens segueixen els dofins. No vénen arran de barca, com m'expliquen que a vegades fan, però els veiem saltar quasi a tocar. N'hi ha una bona colla i fan el seu efecte. Aprofitem que ja hem tirat el bou del segon volt per dinar. Fem, amb la tripulació, un àpat de peix, és clar: rapets i lluços arrebossats, gambetes fregides... boníssim. Amb en

Joan comentem que mai havíem menjat el peix tan fresc.

Segona 'xorrada'. A tres quarts de dues xorrem per segona vegada. En Semi ens explica que el radar li indicava que hi havia una mica més de peix, però fins que el cóp no sigui a dalt, no ho sabrem del cert. Les *maquinilles* es posen en marxa a tot drap. L'art comença a pujar. Aquesta vegada hem fet més 'pesades' –cada caixa de peix que s'omple és una pesada– i tothom està més content. Ja hi ha unes quantes caixes plenes, amb el gel corresponent perquè el peix no es faci malbé: lluços, raps, pops, maires, congres, gambes blanques, escamarlanets, capellans, molles, penegals, escórpores,

Quan el cóp s'obre, el peix queda a la coberta a punt de ser triat.



sorells, palaies, cananes, calamars... Som a davant del cap de Begur. Amb en Joan anem repassant la costa: Sant Sebastià, la cova d'en Gispert, Aiguablava, la platja de Pals, les Medes... Jo aprofito per conversar amb en Semi, el patró, des del pont: «Fa més de trenta anys que vaig en mar. Com a patró he de pensar i he de manar. Per bé i per mal. Si les coses surten bé, millor, si no surten com he previst, no puc donar la culpa a ningú». Li pregunto com es viu això de portar els dos fills a la barca: «A casa sóc el pare i les coses es poden discutir. Al vaixell sóc el patró i mano jo». Els dos fills, en Francisco i en Miguel, se'm queixen que cada vegada es pesca menys: «Quan vam començar ens guanyàvem més bé

la vida, hi havia més pesca. Pot ser pel clima —que ha canviat—, pels corrents, pels terratrèmols que darrerament han afectat Roses... el cas és que cada vegada sembla que pesquem menys. Potser les vedes s'haurien de fer a l'estiu, i no pas a l'hivern com es fan ara...»

A les 4 fan la tercera i darrera xorrada i tornen a triar peix a coberta. És la mateixa rutina de sempre: «Vosaltres tot això ho veieu com una novetat, però per nosaltres és la feina de cada dia». El patró ha augmentat la velocitat i ha posat rumb a Roses. La mar està totalment calma i encarem el perfil de la serra de Rodes. El sol ja va de baixa. Abans de les 6 s'ha de ser a port, sens falta. Els mariners preparen les caixes per tenir-

les a punt de descàrrega quan arribin al moll. Portem unes vuitanta pesades. També aprofiten per netejar la coberta i preparar la xarxa per l'endemà.

A les 6 arribem a port. Carreguen les caixes de peix en una plataforma i les porten cap a la llotja. Ens diem adéu i els agraïm l'hospitalitat. Ha estat per a nosaltres una bona experiència: onze hores, un temps ben aprofitat. Amb en Joan encara ens n'anem a la subhasta i esperem que surtin les caixes de peix del Toni-Li-II. Les veiem subhastar. En Joan aprofita per fer les darreres fotos del peix passant per la cinta transportadora. Ara sí, ens diem, ja s'ha acabat. I marxem cap a casa amb la bossa plena. Per sopar, peix .

A dalt, els pescadors triant el peix. Els gavians aprofiten per menjar el que torna a l'aigua. A baix, a l'esquerra, en Batista jugant amb un escamarlà. A la dreta, en Joan Juanola, el fotògraf, amb la tripulació: en Batista, en Miguel, l'Isa, en Francisco i en Semi // FOTO: David Pujol.

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > L'EXCURSIONISME



M5

Retrat de grup dels nens i nenes de l'escola de Boadella, pres a la plaça de Cadaqués, on havien anat d'excursió acompanyats pel mestre Ignasi Bassedas.

ANY: 1932 APROXIMADAMENT

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ACAE, COL·LECCIÓ D'IMATGES DE DAVID SERRA, DE BOADELLA

M6

Una colla amics de Pedret i Marçà d'excursió al capdamunt de la Salut de Terrades.

ANY: 1954

APROXIMADAMENT

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: FOTOGRAFIA PARTICULAR DE PERE NADAL BARNEDA, DE PEDRET I MARÇÀ



PATRIMONI

PATRIMONI ETNOLOGIA

Les pardaleres [pàg. 80-81]

ALBERT CAMPSOLINAS [Cantallops, 1973. Tècnic administratiu]

PATRIMONI ARQUITECTURA

El portal Avinyó [pàg. 82-83]

JOSEP COLLS [Figueres, 1978. Historiador]

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

El mas dels Felius [pàg. 84-85]

JOAN BADIA-HOMS [Palafrugell, 1941. Historiador]

PATRIMONI HISTÒRIA

La Torre d'en Mornau [pàg. 86-87]

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

PATRIMONI NISSAGUES

Els Ametlla de Castelló d'Empúries [pàg. 88-89]

FERRAN YMBERT [Figueres, 1952. Mestre i historiador]

PATRIMONI LITERATURA

Carles Riba, a Cadaqués [pàg. 90-91]

PEP VILA [Celrà, 1952. Historiador de la cultura]



La llúdriga necessita que les
aigües on viu siguin netes.

FOTO: Deli Saavedra.

PATRIMONI FAUNA

La llúdriga [pàg. 92-93]

DELI SAAVEDRA [Figueres, 1968. Biòleg]

PATRIMONI FLORA

La canya [pàg. 94-95]

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

La canya

Aquesta planta, d'origen asiàtic i introduïda des de molt antic per l'home, s'ha establert arreu del sud d'Europa i el nord d'Àfrica fins a esdevenir una potent planta invasora

Parlar de la canya és parlar d'una vella coneguda, tothom la coneix, n'hi ha per tot arreu. Pertany a una extensa família botànica, la de les gramínies –poàcies–, que també inclou els cereals. De fet, la paraula canya fa referència al tipus de tija, rodona, balmada i amb nusos, que caracteritza les plantes d'aquesta família, que en el cas dels cereals és herbàcia i en el de les canyes és llenyosa. De canyes, en tenim, bàsicament, de

tres tipus: els bambús o canyes americanes, el canyís, senill o senís –*Phragmites australis*– i la canya –*Arundo donax*–, de la qual parlarem en aquest article. Les dues darreres són les que s'assemblen més i poden portar a confusió, però la canya té la tija més gruixuda i consistent que el canyís. I, tot i que ambdues

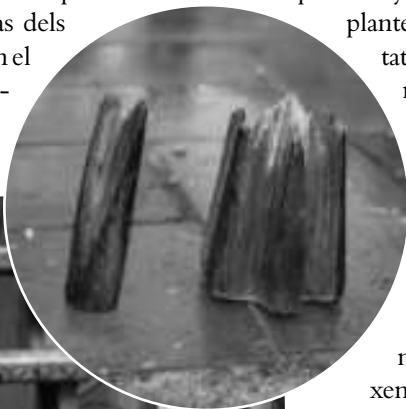
plantes són pròpies d'hàbitats humits, el canyís és més característic de zones permanentment inundades.

El tronc de les canyes és subterrani, s'anomena rizoma, i realment és una tija modificada que acumula reserves pel creixement de la planta. Del rizoma surten les arrels i les branques, les canyes que afloren a la superfície són la part que veiem. El plomall característic de la canya és en realitat un conjunt de flors disposades en branques o inflorescència i apareix entre finals d'estiu i la tardor.

La canya en si no dura més de tres anys encara que el canyer en pot viure molts. La reproducció en el seu lloc d'origen es fa a través de llavors, com la majoria de plantes, però als llocs on és forana, com passa a casa nostra, ho fa per via asexual: a través dels seus llargs rizomes, que

poden colonitzar un altre espai i assolir grans distàncies des de la planta mare. El rizoma és molt resistent i si se'n trenca una part perquè, per exemple, és arrossegat per una riuada, pot estar mesos sec i tornar a fer arrels tan bon punt té les condicions òptimes.

Origen i usos. Es tracta d'una espècie al·lòctona provinent d'Àsia, però d'introducció molt antiga a Europa, se'n tenen referències ja al segle XVI a Itàlia. En un inici fou introduïda com a espècie conreada amb diverses finalitats: el canyer podia fer de paravent dels cultius, de tanca de separació de camps, de suport de talussos per evitar l'erosió per riuades o, els brots tendres, ser utilitzats com a farratge per als animals. Les tiges tallades es feien servir per construir cabanes, sostres, cels rasos o voltes de canó, fetes amb *collerats* –feixos– de canyes i fang. Per als pagesos tenia infinitat d'usos: com a tutors per enfilar tomateres o mongeteres, lligades de quatre en quatre per la part de dalt, com a perxes per guardar les tomates de penjar a l'hivern, assecar embotits o blat de moro, com a perxó per batre les oliveres o com a collidors de figues anomenats també perxes o bades, obrint la punta en quatre i posant una pedra o suro al mig. També es feien servir per fer mànecs d'escombra. Es posava una canya petita tallada al càntir per beure a galet, se'n feien bufadors o *botidors* per inflar el cabrit per separar la pell i poder-la'n treure millor, i es fabricaven arnes per a les abelles amb canya i fang. Tot això sense oblidar les llengües-



Cistells de mides diferents, fets per en Xicu Barroso, al costat de dos escardadors que serveixen per partir les canyes.

En Xicu Barroso, cisteller i cadiraire de Castelló d'Empúries

Quan parlem de la canya hem de parlar de cistells, i d'aquest tema en Xicu Barroso –Cádiz, 1958–, n'és un expert. En Xicu és un cisteller i cadiraire de Castelló d'Empúries. Des que va arribar a l'Empordà, amb només tres mesos, ha viscut a diferents masos de l'Albera amb els seus pares, que feien de masovers, ajudant-los amb les cabres i en tot el que calia. Tot primer va viure al mas Pòlit –Vilamaniscle–, fins al catorze anys va estar a can Roig, després al mas Nou de Mollet de Peralada, més endavant a cal Músic de Peralada i al monestir de Sant Quirze de Colera i, finalment, es va instal·lar a Castelló, on actualment té el seu taller. En arribar-hi coincidim amb un veí que li porta una cadira de boga per arreglar, i és que ara es guanya més la vida amb les cadires que amb els cistells, ens comenta. De fer cistells, en va aprendre d'aquí i d'allà, primer els feia a mesura que en necessitava al mas on s'estava, on també feia estores d'espart. I fou més endavant quan s'hi va dedicar professionalment.

El procés d'elaboració del cistell comença amb la recollida de la canya, que es tria segons el gruix. Abans sempre es tallaven per lluna vella, la temporada començava per Tots Sants i durava fins a principis de març. Ara ja no s'hi miren tant i es talla a tot temps, tot i que, per en Xicu, es nota molt la diferència a l'hora de treballar-la i el cistell es corca abans. Calcula que en necessita unes 400 a l'any. Segons ell tallar canyes és la pitjor feina que hi ha i diu: «Pa a terra, gats al carrer i canya enlaire és que no hi ha crisi». Una vegada collides les deixa assecar durant dues o tres setmanes. De cada canya, en fa sis o set trossos amb el partidor o esquerdador i en el moment de fer-les servir les humiteja per augmentar-ne la flexibilitat. Entre els diferents tipus de cistells potser el més conegut és el de collir bolets. Ens explica que l'empordanès o de vora empordanesa és el



de vímet i canya, i es diferencia perquè els vímets del cul, que és rodó, són paral·lels a la nansa i donen més estabilitat al cistell. Però ell, de cistells i coves, en fa de totes menes i els porta a vendre als mercats de Banyoles, els dimecres, i al de Figueres, els dimarts, els dijous i els dissabtes. En el temps que va viure als masos també va aprendre remeis: amb l'arrel –rizoma– de la canya, que és diürètica, preparaven una infusió per al ronyó, i les fulles tendres les feien servir per guarir ferides 🍷.

tes per a instruments musicals. A Vilasacra mateix, per exemple, trobem una empresa que es dedica a la preparació i venda de plaquetes que s'exporten a França per fabricar les llengüetes.

La introducció de l'espècie va ser lenta, al llarg de segles, però darrerament

dos factors han accelerat aquest procés: la degradació de rieres i torrents i la disminució del seu ús per part de la pagesia, que ha reduït molt l'explotació dels canyers. En general ha desplaçat la vegetació autòctona dels boscos de ribera, com és el cas de la comunitat d'alocar, i

ha esdevingut una espècie invasora, fins al punt de formar part de la llista de les 100 pitjors espècies invasores mundials, segons el Grup Especialista sobre Espècies Invasores de la Unió Internacional per la Conservació de la Natura (UICN) 🍷.

En Xicu Barroso, al seu taller, pelant una canya.

L'Armentera

UNA PLANA FÈRTIL, FILLA DEL FLUVIÀ

L'Armentera és filla del Fluvià. El riu li ha portat les terres que formen els camps, l'ha proveït de còdols per construir les seves cases i li forneix els pous per al reg i per a l'aigua de boca. A la part nord del terme, aquest curs fluvial, gairebé sempre d'aigües plàcides, discorre amb tanta parsimònia que és una temptació avarar un bot i baixar fins a la gola. De tant en tant, les riuades trenquen aquesta beatitud i fan destrosses; però també dipositen llims i tota mena de rodolons que, temps al temps, han format la plana fèrtil. En aquest equilibri de trencadisses i acumulacions, dues avingudes són memorables: la de 1790, que enderrocà l'ermita de Santa Cristina, situada en un bosc entre el poble i Sant Pere Pescador, i la de 1870 que se n'emportà les runes en una nova crescuda, com recorda l'Enric Riera en el llibre *L'Armentera: Mil anys d'història* (1922-1935).

Al poble, s'hi pot arribar pel camí provinent de mar, galgat al Fluvià. El ferm té aspecte argilós, esquitxat de rierencs que en altres llocs subministren la matèria primera a les plantes d'àrids i també el pedram que recobririx els patis de les escoles bressol. El riu, al seu pas per l'Armentera, es troba en el curs baix i ben a prop de la seva desembocadura. El divagar de l'aigua ha traçat meandres que, al llarg

del temps, es desplacen i poden erosionar els marges de conreus i propietats. Tanmateix, aquest curs fluvial no té embassaments que regulin les riuades i per aquest motiu les avingudes poden ser importants i destructives. Per tot això s'han reforçat les ribes i fins i tot s'han redreçat alguns trams amb la finalitat d'esmoreir la força de l'aigua. Aquest adreçament de llera contrasta amb el riu Vell, que dibuixa el límit de terme per llevant, on fa un munt de giragonses i va a desguassar a la platja d'Empúries. El seu divagar sinuós esdevé un fet únic en aquesta marenda, on els rius principals s'han encotillat en motes més o menys llargues i perpendiculars al mar, com passa a la Muga, al Fluvià i al Ter.

La Ribera del riu Fluvià. En el terme armenterenc hi ha el bosc Ribera del riu Fluvià, una forest, propietat de la Generalitat de Catalunya, que va ser declarada de propietat pública el 1972 i que forma part del catàleg de boscos d'utilitat pública. S'hi han executat obres de consolidació de marges i, a més, s'han transformat els antics meandres en bas-

ses per a la llúdriga i altres espècies d'interès. El conjunt està inclòs al Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà. El visitant pot observar les estructures de còdols emmallats per tela metàl·lica que reforcen el terreny. Segons l'enginyer de forests Pere Frigola, les forests d'aquest tipus tenen com a finalitat l'ordenació dels rius i de les seves riberes. Als anys 70 una part fou repoblada amb pollancres per a l'obtenció de fusta. Avui dia, la plantació es preveu amb finalitat no fustera, amb arbres propis de les ribes del riu com àlbers i freixes de fulla petita. El conjunt permet l'aprofitament forestal amb la pastura de bestiar dins d'unes condicions determinades, per ser un bosc catalogat, i tot això és compatible amb la conservació de la natura, com són els antics meandres i la seva fauna i flora associada.

Un dels lemes del poble podria ser: 'l'Armentera, terra plana-ra'. Aquí els terrenys aparenten un horitzó sense pendent, però ben mirat hi ha prou desnivell per portar aigua al molí local que té l'honor d'haver estat el més important del comtat d'Empúries. L'edifici data del segle XVIII i és, seguint l'historiador Joan Badia-Homs, «una recons-

En Pere Ros és pagès, mestre de català i col·laborador de la revista *El Carbassó*.



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



A dalt, una imatge
de l'església de
l'Armentera entremig
de pomeres. A baix, el
molí del poble, datat
el segle XVIII.

una mirada en el paisatge

CRISTINA MASANÉS TEXT
JORDI PUIG FOTOGRAFIA

Capmany, després del foc

Podria ser el començament d'una llegenda, d'aquelles que alimenten l'imaginari infantil. Podria dur per títol *L'arbre d'or*. Però no ho és, és pura realitat, és el que va passar el primer cap de setmana d'octubre en un dels boscos cremats a l'entrada de Capmany. Ariane Patout va arribar des de la Floresta, a Barcelona, on viu, amb una furgoneta i una bossa plena de fulls de pa d'or. Un cop al bosc, un paisatge d'alzines calcinat pel foc de l'últim estiu, va buscar un arbre anònim i va obrir la bossa. Havia vingut per folrar amb or un dels arbres cremats. És una tècnica antiga, la del pa d'or. Una tècnica que els grecs van importar d'Orient: martellejar or en brut fins a convertir-lo en fulles molt fines que serveixen per daurar objectes.

L'Ariane va passar dos dies recobrint amb pa d'or el tronc d'una alzina. Una a una, va anar embolicant branques, les petites i les grosses, les que miren cap al cel i les que busquen la terra. Quan l'alzina va ser totalment coberta, li va posar un nom, *Golden Dark*, i se'n va anar.

La tramuntana del novembre s'ha endut part del daurat però només una part. L'efecte segueix sent el mateix: groc sobre negre. Aquesta nova pell d'or fa rebotar la llum del sol i l'amplifica: un arbre de llum en un paisatge de cendra.

En aquesta llegenda que no és, hauríem de parlar d'un drac, aquest animal mitològic associat al foc i a la destrucció. Un drac que, acompanyat d'un vent amb ràfegues de fins a 100 i 110 km per hora, va arribar un diumenge de juliol de 2012 i ho va cremar tot: alzines, pins, cases, eres, maquinària agrícola, conreus... i humans. El foc, que va durar sis dies, va deixar la terra fumejant i buida. El poble de Capmany va fer de límit: fins aquí va cremar tot. Ja fa anys, tants com 26, un altre incendi, en dies semblants i amb una tramuntana que actuava com un gran bufador de nitrogen, també s'ho va endur tot. Aquella vegada, les flames van creuar Capmany i van seguir enllà, fins al mar, fins a Colera i Cadaqués, i van calcinar l'Albera sencera. Si aquella vegada, al 1986, el foc havia co-

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

mençat entre el coll de Panissars i el Pertús, l'incendi del darrer estiu es va iniciar en un dels pàrquings internacionals de la Jonquera. Sembla que el triangle del Pertús-Darnius-Capmany marca una zona vulnerable en extrem, la mateixa que concentra infraestructures grans, com l'AP-7, el TAV, la MAT i les instal·lacions frontereres. Curiosament. L'incendi de Portbou que aquest estiu va declarar-se poc després del de la Jonquera, també va començar a tocar la carretera. En la mitologia medieval cristiana, el drac era una figura associada al pecat i a la cobdícia.

Però el foc va activar també una contundent i unànime resposta humana. Va ser la resposta activa de gent que estima el paisatge on viu en un moment en què les xarxes socials digitalitzades faciliten mobilitzacions massives. Va activar també la resposta de pàgins, agents forestals, ecòlegs i tècnics de territori que esgrimeixen un argumentari tan net com irrefutable: per matar el drac, només cal tornar a gestionar els boscos i fer-ne una activitat productiva. L'Associació de Propietaris Forestals de l'Alt Empordà –120 socis amb títols de propietat de 14.000 hectàrees de terra– treballa amb el Consorci Forestal de Catalunya en una empresa difícil. Com omplir els boscos de ramats? Com donar valor comercial a la fusta? Com fer sostenible l'extracció i venda de biomassa? Com foragitar al drac?

Els boscos d'alzines de Capmany, allà on hi ha l'arbre d'or, aquesta tardor han estat molt transitats.



«En un bosc cremat, l'escorça dels arbres s'enfonsa com una esponja. El soroll és opac, com de lloc buit. Els colors no responen als paràmetres habituals...»



s'hi respira la sospita que el mal conté també la seva bellesa. Caminar per un bosc calcinat genera una tristesa molt física.

Si aneu a Capmany, trobareu l'arbre d'or abans d'arribar al poble per la GI-602: a un quilòmetre i mig després la cruïlla de la Nacional II, a mà esquerra de la carretera i després d'un camí rural on podeu deixar el vehicle. No té pèrdua: és l'únic arbre que emet llum en un bosc molt fosc. Un bosc negre que, tanmateix, va virant a verd. Felicitat. Per cert, la figura destructora del drac era invocada quan es requeria un món diferent: aquest ésser còsmic preludiava un nou ordre dels fets. Llàstima que les llegendes siguin això, llegendes 🐉

S'han omplert de caminadors solitaris i en grup, d'escoles que han apilat branques calcinades, d'artistes que hi han fet intervencions però sobretot, s'han omplert d'una intensa activitat rebrotadora per part de les comunitats vegetals. Les alzines sureres rebroten fàcilment i la reforestació natural ja ha començat. La natura reacciona ràpid, potser espançada per aquesta estranya inversió de les lleis naturals que suposa el foc. En un bosc cremat, l'escorça dels arbres s'enfonsa com una esponja. El soroll és opac, com de lloc buit. Els colors no responen als paràmetres habituals: per efecte cromàtic de contrast, el verd resulta més verd que mai ja que el negre l'amplifica. Insectes, ocells, moviment i vida es fan presents justament perquè són absents. I el més terrible,







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 servint 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. Aconsegim 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

