



CONVERSA

Santi Musquera

PROFESSOR

I INVESTIGADOR DE

BIOLOGIA, HA REPARTIT
ALEGRIA AMB LA MÚSICA

RETRAT DE FAMÍLIA

**Can Llimonench de
Palau-saverdera**

FAMÍLIA ARRELADA A LA
SERRA VERDERA DES DEL
SEGLE XVII, L'OLI I ELS
MOSCATS SÓN ELS SEUS
ESTENDARDS

PERFILS

Quimet Serra

L'ÚLTIM RESCLOSER DE
VILANOVA DE LA MUGA
QUE HA VISCUT AMB EL
RIU I DEL RIU

Maria Rosa

Gratacós

PROFESSORA DE PIANO
PERFECCIONISTA,
CONSIDERA QUE
LA MÚSICA ÉS EL
LLENGUATGE MÉS BONIC

Albert Tomàs

EMPRESARI FIGUERENC
IMPULSOR D'UNA
FUNDACIÓ DEDICADA A LA
CULTURA I EL PATRIMONI

INDRET

Garrigàs

UNA MIRADA EN
EL PAISATGE

El coll de Manrella

A PEU

**Del Port de la Selva
a cala Fornells**

**Per la muntanya
de Cantallops**

alberes

www.alberes.cat

DOSSIER

SIFONS, GASOSES, LICORS...

41 pàgines que ens
acosten als negocis
familiars que embotellaven
'graciosos', sifons i altres
refrescos o que
destil·laven tota
mena de licors; a les
empreses de distribució,
i també a les begudes
elaborades a casa,
com la ratafia



Les idees són el generador d'energia més potent que existeix.

Una idea, transformada en obra d'art, és capaç de canviar el món. D'aquí el nostre interès per la cultura i el nostre suport al **Teatro Real**, al **Gran Teatre del Liceu**, al **Museu Thyssen** i el seu **25è aniversari** i a iniciatives com **entradasymas.com**. Perquè volem apropar la cultura a tota la societat a través de la innovació i obrir la nostra energia a tothom.



DIRECTOR >

David Pujol i Fabrelles
david@alberes.cat

SUBDIRECTORA >

Roser Bech Padrosa
roser@alberes.cat

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
revista@alberes.cat

COL·LABORADORS D'AQUEST NÚMERO >

Josep M. Barris
Pitu Basart
Ignasi Batet
Toni Batet
Lurdes Boix
Quim Bou
Josep M. Dacosta
Antoni Egea
Carla Ferrerós
Joan Ferrerós
Teresa Garnatje
Narcís Garolera
Airy Gras
Joan Juanola
Josefa Juanola
Xavier Llaona Olivet
Cristina Masanés
Jordi Mir
Francesc Montero
Rosa M. Moret
Anna M. Oliva
Montse Parada
Josep Playà Maset
Arnald Plujà
Jordi Puig
Santi Puig
Anna Pujol
Enric Pujol
Sebastià Roig
Pere Roura
Ester Seguí
Montserrat Segura
Erika Serna
Lluís Serrano
Miquel Serrano
Núria Trobajo
Enric Tubert
Joan Vallès
Anna M. Velaz
José Ventura
Rosana Vidal
Pep Vila
Cristina Vilà
Albert Vilar

EDICIÓ DE TEXTOS >

Roser Bech Padrosa

IMPRESSIÓ > Agpograf

DISTRIBUCIÓ > GLV

DIPÒSIT LEGAL > GI-460-2009

ISSN > 2013-5270

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

COORDINACIÓ DE PROJECTES >

Dolors Roset
dolors@editorialgavarres.cat

DIRECCIÓ D'ART >

Jon Giere
disseny@editorialgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ >

Jaume Carbó
jaume@editorialgavarres.cat

SUBSCRIPCIONS >

Montse Casas
subscripcions@editorialgavarres.cat

ALTRES PUBLICACIONS >

www.cadipedaforca.cat
www.garrotxes.cat
www.gavarres.com

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >

appec
editors de revistes i digitals

> Premis APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'



FOTO DE PORTADA: ELS
OBJECTES RELACIONATS
AMB EL MÓN DELS LICORS
SÓN DE LA COL·LECCIÓ
D'ENRIC SALIP I DE JAUME
QUER. AUTOR: JOAN JUANOLA.

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS CARTOGRAFIES DE MONS DESCONEGUTS

SEBASTIÀ ROIG (TEXT) // QUIM BOU (IL·LUSTRACIÓ)

6-11

ACTUALITAT

12-17

CONVERSA SANTI MUSQUERA

JOSEP M. DACOSTA (TEXT I FOTOGRAFIA)

18-22

RETRAT DE FAMÍLIA CAN LLIMONENCH DE PALAU-SAVERDERA

ROSER BECH PADROSA (TEXT) // ROSANA VIDAL (FOTOGRAFIA)

24-29

PERFILS

QUIMET SERRA / M. ROSA GRATACÓS / ALBERT TOMÀS

FRANCESC MONTERO, MONTSERRAT SEGURA I PITU BASART (TEXT)
FRANCESC MONTERO, ROSANA VIDAL I DAVID PUJOL (FOTOGRAFIA)

31-71

DOSSIER

SIFONS, GASOSES, LICORS...

DAVID PUJOL I ROSER BECH (COORDINACIÓ)

73-87

PATRIMONI

FOTOGRAFIA // NISSAGUES // LLENGUA // LITERATURA // FAUNA // PLANTES I REMEIS

88-91

INDRET GARRIGÀS

JOAN FERRERÓS (TEXT) // DAVID PUJOL (FOTOGRAFIA)

92-95

UNA MIRADA EN EL PAISATGE EL COLL DE MANRELLA, AL TERME D'AGULLANA

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

96-99

A PEU

DEL PORT DE LA SELVA A CALA FORNELLS

SANTI PUIG (TEXT I FOTOGRAFIA)

PER LA MUNTANYA DE CANTALLOPS

LLUÍS SERRANO (TEXT) // MIQUEL SERRANO (FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA CORS, CORALS I CARMELLES

JOSEFA JUANOLA (RECERCA FOTOGRÀFICA)

conversa amb el doctor en biologia Santi Musquera. VA NÉIXERA SUSQUEDA ARA FA 71 ANYS. EL SEU PARE, ERNEST MUSQUERA, FOU MESTRE I L'INFLUENCIÀ EN LA SEVA VOCACIÓ DOCENT, TASCA QUE EXERCÍ DURANT 30 ANYS A L'INSTITUT ALEXANDRE DEULOFEU DE FIGUERES, DEL QUAL TAMBÉ FOU DIRECTOR. EL PARE L'APUNTÀ A CLASSES DE MÚSICA, APRENENTATGE QUE LI HA PERMÈS TOCAR L'ACORDIÓ I AIXÍ ANIMAR LES SORTIDES AMB ALUMNES I AMB EL GRUP DE JOVES TABALLERA 86. FORMA PART DEL GRUP D'HAVANERES MAR D'AMUNT. HA ESTAT INVESTIGADOR A LA UNIVERSITAT, AUTOR DE MATERIALS DIDÀCTICS I OBSERVADOR PRIVILEGIAT DEL CAP DE CREUS.

JOSEP M. DACOSTA TEXT I FOTOGRAFIA

Santi Musquera

Per a un exalumne, entrevistar a qui fou el seu professor és un gran honor i a la vegada un repte especial; de fet, és com tornar-se a examinar. Ho posa fàcil la personalitat de Santi Musquera, a qui li agrada el contacte humà i repartir alegria. El seu mestratge és recordat amb molt d'afecte, per la passió que posava a l'hora d'impartir les classes, organitzar sortides de camp, promoure intercanvis europeus i fomentar el pensament científic. La passió per la música el porta a assistir a classes de perfeccionament de piano i, si pot, assaja cada dia. Mentre fem l'entrevista al Port de la Selva, s'acosta un excomponent del seu grup d'havaneres i el saluda efusivament i em diu a cau d'orella: «És un tio collonut.»

—Sou exalumne dels Fossos.

—«Vaig decidir ser professor per influència familiar. El meu pare va ser mestre, jo em sentia bé a l'escola i em veia amb cor

d'ensenyar. Així, em van portar intern als Fossos [nom amb què es coneix popularment la Salle de Figueres], sense que jo volgués, no m'ho varen preguntar. Em van adjudicar un matalàs, que el va tragar en Baldiri Ruiz, i amb el pare vam anar amb la Mobyette a buscar el tren a Llançà. Un cop als Fossos, quasi perdo un any perquè em sentia com engabiat, però al final o estudiaves o no sabies què fer i em vaig posar a estudiar i estudiar... i vaig sortir en el quadre d'honor del centre.»

—Descobriu la biologia...

—«A la Salle vaig tenir de professor en Josep Maria Álvarez i, potser pel seu carisma, les ciències naturals m'agradaven, me'n sortia bé, i a l'hora de triar la carrera vaig escollir Biologia. Me'n vaig anar als *hermanos* a Barcelona, a fer el PREU, i després a la Facultat de Biologia. Estic contentíssim dels professors que vaig tenir. Després, vaig impartir classes pràcti-

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



retrat de família Can Llimonench de Palau-saverdera.

LA FAMÍLIA YMBERT VIU EN AQUEST MAS ALS PEUS DE LA SERRA VERDERA I EN TREBALLA LES TERRES ALMENYS DES DEL SEGLE XVII. EN NARCÍS I LA LEO, ARA JUBILATS, CONTINUEN CULTIVANT AMB CONSTÀNCIA I DELICADESA EL PAISATGE ANCESTRAL D'OLIVERES I VINYES. EL TEMPS CANVIEN, PERÒ, I L'ENTORN TAMBÉ, I LA GENERACIÓ QUE ELS SEGUEIX HA HAGUT DE BUSCAR EL SEU CAMÍ EN ALTRES BANDES, TOT I QUE EL FILL GRAN MANTÉ ENCARA MIG PEU AL MÓN DE LA PAGESIA.

ROSER BECH PADROSA TEXT

ROSANA VIDAL FOTOGRAFIA

Entre oliveres, vinyes i xalets

El punt blanc de Sant Onofre a la serra Verdera, com una brúixola indiscutible, m'indica el meu nord. M'apropo a Palau-saverdera i veig una mimosa florida, m'aturo i la flairo. La tramuntana freda de febrer esgarrapa els núvols. Oliveres mil·lenàries i ceps despullats decoren l'escenari. Gust d'oli verd amargant acabat de sortir del trull i moscats dolços com la mel. Un racó de món que me'l sento proper per les arrels que m'hi vinculen.

Entre la urbanització del Mas Isach i el nucli del poble de Palau-saverdera, a la falda de la serra Verdera, des de fa segles s'aixeca el mas Llimonench. Mal-

grat el brutal encerclament urbanístic que ha patit el mas els darrers anys, encara conserva una panoràmica privilegiada de l'Empordà des de l'eixida. A través de la finestra de la cuina s'albira el golf de Roses.

La família Ymbert Martínez manté ferma la seva posició de propietària secular. Ens asseiem al voltant de la taula tres generacions: en Narcís i la Leo, en Pere i la petita Maria. De seguida, en Narcís va a buscar unes llibretes domèstiques antigues, molt antigues, d'un paper delicat de color groguenc-marronós i d'una escriptura manuscrita, de vegades encryptada. Em sorprèn

la portada d'una d'aquestes: 1622. O sigui que almenys des de les primeres dècades del segle XVII hi ha constància per escrit que la mateixa nissaga habita el mas Llimonench. Les arrels al territori són fortes. Es tracta de llibretes de comptes, del temps, dels impostos, de les morts i els naixements de la família. Un petit tresor familiar guardat amb estima. Els cognoms, però, han anat variant al llarg dels segles: de l'original Llimonench—escrit també en els documents Himonench, Imonench, Aymonench, Limonench—, passant per Roig i fins que la pubilla del mas es va casar amb un Ymbert, procedent de la Ca-

ROSER BECH PADROSA. Cabanes, 1988. Filòloga

ROSANA VIDAL. Cabezuela del Valle (Càceres), 1983. Fotoperiodista



talunya del Nord. Totes aquestes generacions s'havien dedicat únicament a la terra, però «jo ja vaig fer de pagès a *miges* perquè la terra no donava per gaire», afirma en Narcís amb recel perquè llastimosament no s'hi va poder consagrar. Així es va dedicar una època a fer de repartidor a Roses durant els mesos d'estiu, i els darrers vint anys va fer de jardiner a l'Ajuntament de Figueres, fins que s'hi va jubilar fa quatre anys. Explica que tots dos oficis li agradaven, tot i que fer de pagès a casa li permetia decidir quan i com havia de fer les feines. «De jardiner havia de sortir a treballar a fora igualment els dies freds, i

no s'hi estava gaire bé. A casa, com que ningú no t'*apreta*, si un dia a les 7 del matí fa fred, t'esperes una estona... És l'avantatge de treballar pel teu compte.»

En Narcís va néixer al mas el 1949, fill d'en Pere Ymbert Serra —que també hi havia nascut, viscut i mort— i la Rosa Joera Vendrell, filla d'un fuster de Sant Feliu de Guíxols. De petit, ell i el seu germà, l'August (1951), vivien amb la mare i el pare —que es va morir quan en Narcís tenia catorze anys—; els avis de la casa, en Narcís Ymbert Roig i la Rosa Serra Flaquer; les dues ties, germanes del pare, —la Victòria i

la Quimeta— ja s'havien casat al poble, i l'oncle conco August. Aquest era el pare de l'August, que va aprendre l'ofici de sastre amb el seu oncle Salvador Aulet, el marit de la tia Victòria. Ara l'August fa de sastre a Girona i és casat amb la Carme Gelada. La parella té dos fills, l'August (1979) i l'Olga (1985), i viu a Girona entre setmana, però té una casa al mig del poble on passa caps de setmana i estius.

A la dècada dels setanta, en Narcís va conèixer la Leo (Córdoba, 1952), es van casar el 1975 i l'any següent va néixer el seu primer fill, en Pere.

La família Ymbert Martínez entre oliveres centenàries. D'esquerra a dreta, la Leo Martínez amb la seva neta, la Maria; a darrere en Jordi, el fill petit; en Narcís Ymbert, el cap de família; al seu costat, el net petit, l'Adrià, a coll de la seva mare, la Nieves Navarro, i en Pere, el fill gran.



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > CORS, CORALS I CARMELLES



M1

Integrants de l'Orfeó Jonquerenc, a la plaça, davant l'entrada de l'antic ajuntament, esperant per cantar. Al penó hi diu: 'Orfeó Parroquial de la Jonquera'.

ANY: 1955

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: FONS PERSONAL DE JOAN BUDÓ BAGUÉS, DE LA JONQUERA

M2

Retrat de grup de les dones que formaven part de la Coral Parroquial de l'església de Sant Esteve de Vila-sacra.

ANY: 1950-1960

AUTOR: DESCONEGUT

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



DOSSIER

SIFONS, GASOSES, LICORS...

DAVID PUJOL I ROSER BECH > COORDINACIÓ

Del soldat al quefir d'aigua	32	DAVID PUJOL [La Bisbal d'Empordà, 1965. Mestre i pedagog]
Les begudes dels cafès	34	ENRIC PUJOL [Figueres, 1960. Historiador i periodista]
Beuratges de tota mena	36	ANTONI EGEA [Girona, 1957. Historiador]
L'anís Barcino	39	ANTONI EGEA
119 anys de Carbòniques Balló	40	JOAN FERRERÓS [Figueres, 1952. Filòleg i historiador]
Carbòniques Costa Brava de Llançà	43	ARNALD PLUJÀ [Garriguella, 1947. Historiador]
Els xarops i les orxates Thomas	44	ROSA M. MORET [Rabós d'Empordà, 1970. Mestra i pedagoga]
Els Novell de Portbou	45	ERIKA SERNA [Wasserlos, 1963. Historiadora i arxivera]
Can Roig de Garriguella	46	ESTER SEGUÍ [Roses, 1986. Llicenciada en Dret]
Fabricació artesana de licors	48	CRISTINA VILÀ [Figueres, 1972. Periodista]
Carbòniques Cullell de la Jonquera	50	MIQUEL SERRANO [Figueres, 1980. Historiador de l'art]
Refrescs per a turistes a Agullana	52	ENRIC TUBERT [Agullana, 1954. Llicenciat en Història de l'Art]
Agafar un bon gat	53	ROSER BECH [Cabanes, 1988. Filòloga]
Bodegues Guerra, de Roses	54	NÚRIA TROBAJO [Girona, 1964. Mestra i historiadora]
La gasosa de iogurt i El Ninot	56	JOSEP M. BARRIS [Salt, 1966. Historiador i arxiver]
El bon beure a Can Ribas	59	ROSER BECH
La fàbrica de sifons de l'Escala	60	LURDES BOIX [L'Escala, 1957. Historiadora i arxivera]
Retorn a la cervesa	62	ALBERT VILAR [Calonge, 1961. Historiador i periodista]
Glops de saviesa popular	64	MONTSE PARADA [Vilanova, 1968. Doctora en Farmàcia i Etnobotànica] AIRY GRAS [Arbeca, 1988. Investigadora predoctoral en etnobotànica] TERESA GARNATJE [Llanars, 1960. Científica del CSIC de l'Institut Botànic de Barcelona] JOAN VALLÈS [Figueres, 1959. Catedràtic de Botànica de la Universitat de Barcelona]
Quatre receptes casolanes	66	ROSER BECH
Contraban d'espirtuoses	68	PERE ROURA [Maçanet de Cabrenys, 1954. Historiador]
La ratafia de Tuïr i altres destil·lats	70	PEP VILA [Celrà, 1952. Historiador de la cultura]
PERFIL > Manel Marcè	71	CARLA FERRERÓS [Figueres, 1987. Filòloga]



Del soldat al quefir d'aigua

David Pujol > TEXT

Un cafè amb *graciosa*, sovint ben fresca, se'n diu un suau però també en dèiem un soldat. Una beguda que anys enrere havia estat molt popular però que ara, si féssim la prova i la demanéssim en algun d'aquests bars moderns que s'han anat obrint aquí i allà, potser no sabrien ni quina petició els fem. En parla l'Enric Pujol en l'article introductori d'aquest dossier, en el qual fa un retrat precís de les begudes que es consumien –i que, en molts casos, encara es consumeixen– en els cafès. L'Antoni Egea, després d'una recerca pacient, ens documenta una destil·leria d'aiguarent a Figueres el 1769 i explica que el viatger Francisco de Zamora, que passà per l'Empordà el 1790, diu que n'hi havia una a Cadaqués i una altra a la Selva de Mar. En una relació de destil·leries gironines del 1893 consten les de Lladó, Vilabertran, Pont de Molins, Garriguella, Espolla i Figueres. També ens parla del licor anticolèric, del vi de quina, del licor d'ou, del vi iodotànic fosfatat, de l'anís Barcino i de la Champanilla, entre d'altres beuratges.

L'Ester Seguí, gràcies al testimoni de l'Antoni Roig, refà la història de la família garriuellena, que des de fa molts anys està vinculada al món dels alcohols, els licors i els vins. La Cristina Vilà ha anat a parlar amb en Josep Salip, d'una

altra família de llarga tradició en el món dels destil·lats. En aquella casa encara ho guarden tot, com si el temps no hagués passat i per això també hi hem anat, amb en Joan Juanola, a preparar la portada de la revista. En Pep Vila ens parla de la ratafia de Tuïr –potser una de les receptes més antigues i senzilles que coneixem al país català– i altres destil·lats, com el licor de l'abadia de Canigó i el d'*abricocs* vermells.

Hem fet recerca, també, en el món de les gasoses i els sifons. Quan vam començar a preparar aquest monogràfic vaig comentar a l'Àngel Madrià, director editorial, el meu temor: 'Ja trobarem material?' I va ser taxatiu: 'Més del que et penses: no veus que a cada poble hi havia una fàbrica de sifons i gasoses?' I efectivament ha estat així: n'hem trobat una bona colla. En Joan Ferrerós ens parla dels Balló de Figueres –empresa centenària– que, a més de les begudes carbòniques, havien fet cervesa. L'Arnald Plujà ens explica la història de les carbòniques Costa Brava de Llançà a partir del que li ha explicat en Joan Maria Bes, que era conegut com en 'Graciosa petit', i l'Erika Serna ens narra la dels Novell de Portbou, que obriren el negoci de fabricació de sifons i gasoses el 1885. L'Enric Tubert ha recollit el testimoni



Una garrafa de 20 litres que servia per portar l'aniseta.

PROCEDÈNCIA: Arxiu Pere Roura.

d'en Carles Cairó, que tenia una empresa de refrescos i sifons a Agullana, una aventura que només va durar sis anys. D'altra banda, en Miquel Serrano ha escrit sobre els Cullell de la Jonquera que, entre els anys cinquanta i vuitanta del segle passat, van produir sifons, gasoses i altres refrescos gasificats a la 'fabriqueta' –el nom que dona Valentí Cullell al seu antic negoci–, a més de dedicar-se a la distribució. La

Lurdes Boix ha parlat amb la Francesca Callol i ha refet la història de la casa Calloll Calloll, nascuda el 1946, que elaborava sifons, gasoses, menta, granadina, refrescos de taronja i llimona i, fins i tot, els populars soldats.

La Rosa M. Moret ens explica una història que arrenca el 1925 amb el farmacèutic figuerenc Emili Tomàs: la de les orxates i xarops naturals Thomas. L'Albert Vilar ens descobreix el món cerveser de la Catalunya Nord, on hi ha quinze microcerveseries creades en els darrers anys. La Montse Parada, l'Airy Gras, la Teresa Garnatje i en Joan Vallès ens parlen de la ratafia, un licor que aglutina els dos motors de la cultura popular: la tradició i la innovació. Expliquen que és un bon exemple de la saviesa que es transmet de generació en generació, tot i que cadascú en matisa la recepta i li dona un toc personal. Els tallers de ratafia que organitza el seu grup de recerca són una bona manera de retornar a la societat el coneixement tradicional que han anat recollint.

Dediquem, en aquesta ocasió, dos articles a Roses. La Núria Trobajo ha anat a parlar amb en Salvador Guerra que, de mica en mica, va anar engrandint i millorant el negoci familiar fins a convertir-lo en una empresa potent. L'arxiver Josep M. Barris ens explica que la producció de gasoses, sifons i refrescos ha estat



des de finals del segle XIX una activitat econòmica important i permanent a la vila.

La Roser Bech ha escrit un reportatge de la botiga de Can Ribas de Figueres i ha redactat una peça on recull nombroses maneres de dir que algú va borratxo: dur un bon gat, anar calent d'orelles, morir-se d'angina de celler, portar una mantellina, agafar una pinya, portar una garsa, anar *tupit*... i tenir bon vi al tabal de Roses. També ha recollit, a partir de diversos informants, algunes receptes casolanes: el licor de grataculs, la ratafia de Maçanet, l'hidromel i el te kombucha. Finalment, en Pere Roura ens recorda tot un seguit d'històries i persones al voltant del contraban de begudes alcohòliques entre una banda i l'altra de l'Albera. Una de bona és la d'un veí de Costoja que, quan tornava cap a casa carregat, va ser aturat pels gendarmes. Com que portava una ampolla de més de les permeses se la va beure allà mateix i va quedar ben *estanglat* al mig del camí.

Avui ja pràcticament no preparem soldats però, en canvi, ara podem beure quefir d'aigua, un refresc saludable –com una mena de beguda isotònica–, que en algunes cases es prepara artesanalment i que, com ens explica la Carla Ferrerós en l'article que tanca el dossier, ja ha començat a comercialitzar el Mas Marcè de Siurana. Els temps estan canviant... 🍷

Un grup de joves de la Jonquera a la terrassa del bar de Ca la Rita. Anys cinquanta // PROCEDÈNCIA: Arxiu Municipal de l'Ajuntament de la Jonquera.



Les begudes dels cafès

CAFÈS, LICORS, REFRESCOS, VERMUTS, ORXATES, XAROPS I XOCOLATES CALENTES OMPLIEN TASSES, GOTS I COPES A L'ÈPOCA DE LA FIGUERES DE FINALS DEL XIX I PRINCIPIS DEL XX

Enric Pujol > TEXT

L'escriptor i pensador George Steiner va dir que «Europa està feta de cafès», precisament en una obra titulada *La idea d'Europa* (2004). En el text, l'escriptor fa referència a les begudes que s'hi consumien i a una funció de socialització bàsica d'aquella mena d'establiments: «Una tassa de cafè, un got de vi o un te amb rom proporcionen un escenari per treballar, per somiar, per jugar a escacs o simplement per estar calent tot el dia». Figueres, en la seva millor època de puixança ciutadana –finals del segle XIX i primer terç del XX–, també va estar feta de cafès. Els situats al voltant de la Rambla foren un dels signes d'identitat figuerenca, ja que seguien el model dels cafès de París

i donaven una aire insòlit i cosmopolita a la petita ciutat. Es mantingueren tota la segona meitat del segle passat, però cada cop amb menys personalitat pròpia i avui es troben ja en vies d'extinció.

Al'hora de considerar les begudes que es consumien en aquests locals durant els temps d'esplendor, cal començar pel producte que els donava el nom: el cafè. Era elaborat amb una maquinària especial i sofisticada que difícilment es podia fer a casa. Això justificava la necessitat de desplaçar-s'hi «a fer un cafè». La diversitat d'opcions que el consum d'aquesta infusió possibilitava era ben àmplia. Si ens atenem només a la quantitat d'aigua incorporada, es podia demanar un cafè

curt –a l'estil italià– o llarg –a l'estil americà–. El 'normal' es trobava al punt mig d'aquests extrems.

A l'etapa considerada, tota tassa venia acompanyada d'un got i un gerro d'aigua, per prendre-se-la després. A mena de refresc, el cafè també es podia prendre amb gasosa i en deien un soldat. Aleshores no existia una oferta tan gran de diversitat de categories i procedències de cafès com ara. Cada negoci tenia el seu cafè i prou. Cal pensar que el nivell mitjà, almenys en l'època daurada, era prou alt. Així li ho degué semblar a Josep Pla, que escriví, al *Quadern gris*: «En els cafès de Figueres vaig ingerir els primers cafès no casolans de la meua existència –i

La terrassa d'un cafè de Figueres plena de gent prenent cafè, aigua i licors. Any 1915.

FOTO: Autor desconegut. PROCEDÈNCIA: Arxiu Francesc Guillaumet.

això té la seva importància per a un home que després ha freqüentat els cafès amb tanta assiduïtat». Si aquella entrada no hagués estat bona, segurament no hauria mantingut la seva condició d'assidu tant de temps.

Cafè al matí i havent dinat. Qualsevol hora era bona per degustar un cafè. Però, al llarg del dia, els moments àlgids eren dos: al matí, a l'hora d'esmorzar, i havent dinat, de les tres cap amunt. A la primera hora, es bevia sobretot en combinació amb llet i la quantitat d'aquesta determinava el nom del producte: un 'llet i cafè' –amb la llet abundant i tassa grossa– o un 'tallat' –amb un major equilibri entre les dues begudes, servides en un got petit de vidre–. Després de dinar, es prenia sol o bé combinat amb licors. En llocs més populars, el combinat era el *carajillo* o cigaló –que és el terme recomanat per l'Institut d'Estudis Catalans–, dit també 'rebenat', servit en got petit –el mateix que el del tallat–. En els locals més senyors, no el feien i calia demanar 'cafè i copa' –que era més car–. Els licors protagonistes d'aquest maridatge eren sobretot el conyac i el rom, per bé que tampoc no era infreqüent l'anís –ja fos sec o dolç–.

A part del conyac de garrafa, enmig de la diversitat de marques –on les espanyoles tenien l'hegemonia absoluta– van aconseguir fer-s'hi un racó algunes de catalanes, com Mascaró o Torres. En el cas del rom, l'existència del rom Pujol motivà que, durant la llarga etapa que hi hagué Jordi Pujol a la presidència de la Generalitat –des d'inicis dels vuitanta, doncs–, la gent fes broma i demanés un *carajillo* de 'molt honorable' o senzillament de 'president' –és a dir, un cigaló de cafè Soley i rom Pujol–. A partir dels seixanta i setanta, la popularització del whisky feu que també fos incorporat plenament com a licor de barreja habitual amb el cafè. En els llocs més sofisticats

i en alguns restaurants feien el 'cafè irlandès' o el 'cafè escocès' on, a més a més del cafè i del whisky, s'hi afegia nata o un gelat de vainilla. En el cas de l'irlandès la gràcia era, i és encara, que els tres ingredients no es barregin, gràcies a la temperatura que té cadascun. Alguns consideren que el licor combinat amb cafè es deprecia i que per això no cal que sigui de bona qualitat. Tot el contrari del que defensava Josep Pla, que deia que com més bo fos el licor –i el cafè, naturalment–, millor era la barreja. Allò del *carajillo* d'Aromes de Montserrat no fou sinó una broma que va fer La Trinca en una de les seves cançons.

Entremig dels torns bàsics de l'esmorzar i de l'havent dinat, hi havia un altre moment del dia també estel·lar: l'hora del vermut, immediatament abans de dinar. Solia consumir-se barrejat amb sifó –ara pràcticament introbable– i amb una rodella de llimona o taronja. Normalment es demanava amb alguna cosa per picar, ja fos senzilla –patates fregides o olives– o un xic més elaborada, com calamars a la romana o croquetes, cosa que depenia de la cuina de l'establiment. Tot es pagava a part. Ni tan sols les olives eren gentilesa de la casa.

Sens dubte el vermut –ja fos sense etiqueta o de marca, blanc o roig– era el rei d'aquella hora, però també hi podien aparèixer d'altres aperitius. Un que va tenir un èxit relatiu, amb l'eclosió turística, fou el Pastís, que a causa de la seva extraordinària graduació (45°) s'havia de prendre rebaixat: una de licor i cinc d'aigua. Tampoc no es pot oblidar el Campari, d'un roig intens i clar, també servit amb sifó i una rodella de taronja. Entre les rareses cal esmentar el Fernet-Branca, licor aperitiu a base d'herbes aromàtiques, i el Cynar, fet a base d'escarxofes, que, malgrat el que pugui semblar a primer



cop d'ull, encara avui es troben gairebé a tot arreu. Abans existia com una mena de jerarquia entre els aperitius d'abans de dinar i els licors de després. D'aquí la dita: «Si has guanyat [pren], una copa de conyac i si has perdut, una de vermut.»

Granissats, orxates i xarops. El darrer gran bloc de begudes que reportem aquí són els refrescos, que es podien consumir a tota hora. A l'estiu hi havia els granissats i les orxates, que desapareixien de l'oferta quan finalitzava l'estació. Abans de l'èxit dels refrescos envasats com les coles i d'altres begudes notablement ensucrades i amb bombolles, hi havia els xarops que calia diluir amb aigua abundant. N'hi havia sobretot de menta –verd–, de granadina –vermell– i de llimona –groc–.

Una consideració especial mereixeria la llet i els seus derivats –al marge de la combinació amb el cafè– com ara el Ca-caolat, que ha tingut un èxit continuat. I també la xocolata desfeta. El riquíssim món del te, del vi i dels còctels, tot i consumir-se també habitualment als cafès, el deixem a part per la seva complexitat i pel fet d'haver generat un seguit de locals específics per al seu consum, que exigiria dedicar-hi un escrit específic.



A dalt, un got anomenat 'cinc cèntims' de Can Rosa, al carrer de la Jonquera de Figueres. Es deia així pel cost de la poca beguda (licor o vi) que podia contenir. Tenia una base massissa que feia possible lliscar el got per la barra sense vessar-ne ni una gota. Al costat, un got d'orxata, una beguda molt refrescant per als mesos d'estiu // FOTOS: Roser Bech.



119 anys de Carbòniques Balló

L'ANY 1899, FRANCESC BALLÓ PELLICER FUNDA L'EMPRESA EMBOTELLADORA I DISTRIBUÏDORA DE BEGUDES QUE AVUI ELS BESNETS, XAVIER I RICARD BALLÓ BOTONS MANTENEN ACTIVA

Joan Ferrerós > TEXT // Rosana Vidal > FOTOGRAFIA

La lenta, però progressiva, generalització del consum de cervesa, de tradició centreeuropea, en els països mediterranis va activar l'establiment de negocis per a l'embotellament —el productor l'expedia en barrils—, emmagatzematge i distribució d'aquesta beguda als cafès i restaurants de les poblacions; cap a finals del segle XIX l'hàbit va arribar a l'Empordà. A Figueres van néixer iniciatives com la de Francesc Balló, tot i que la novetat generava reticències a favor del vi com relata ja el 1851 l'advocat i agrònom Narcís Fages de Romà al seu periòdic *La*

Granja tot evocant un incident ocorregut a la Gran Bretanya: «No ha tenido la Comisión la suerte de ver conseguido su noble objeto, pues la Nación inglesa poco consecuente con su compromiso ha cerrado las puertas de su palacio de cristal a los vinos extraños, queriendo sin duda evitar a su ingrata cerveza la humillación de un parangón que la hubiese convertido en justo objeto de bafa.»

Els nous distribuïdors de cervesa a la vegada es van fer càrrec també de les altres begudes carbòniques, les naturals —aigua mineral— i les que fabricaven: gasosa i sífó, que també anomenaven soda

o aigua de Seltz. Moltes d'aquestes begudes s'havien desenvolupat als Estats Units durant el primer terç del segle XIX; arribades a Europa, van anar florint les primeres fàbriques. Felip Costa el 1806 va ser el primer cerveser de Barcelona; Joan Maurer, d'origen alemany, va plantar-hi la primera fàbrica de cervesa el 1837, i dos anys més tard Andreu Ansaldi, a més de cervesa, presumiblement va ser el primer elaborador de *aguas minerales artificiales*, com en deien de les carbonatades. Les cerveseres més populars, la de Louis Moritz neix el 1856 i la d'August

En Xavier Balló, de la quarta generació de la nissaga.

Kuentzmann Damm –la que ha representat sempre la casa Balló–, el 1876. De seguida van anar creixent les que serien les primeres fàbriques de carbòniques de l'Estat: el 1860 a Espanya n'hi havia deu, set de les quals a Catalunya.

Quant a Figueres, el 1864 *El Ampurdanés. Periódico científico, literario, de intereses morales y materiales*, ens fa saber que al cafè del Casino Figuerense –avui Esport, carrers Monturiol-Moreria– hi havia un dipòsit de la cervesa que arribava de Girona on va haver-hi la primera fàbrica d'aquests contorns fundada el mateix any per Pere Rigall; el periòdic destaca «la superioridad y la excelencia de sus productos». Ja se'n bevia prou com perquè es produís algun incident; el mateix *El Ampurdanés* fa saber que al Port de la Selva un cafeter, obrint una ampolla –ara de gasosa– li ha explotat i ha perdut un ull. A la Jonquera el 1865 els germans Comas del cafè Plaza del Tirano serveixen cervesa francesa, i aquest mateix any, i vinguda de Strasburg, a Figueres ja n'hi ha un altre dipòsit amb accés pels carrers de la Moreria i de la Presó –avui Joan Maragall–.

Cervesa a banda, durant molt temps les begudes gasificades eren considerades salutíferes i medicinals, i es venien a les farmàcies; el 1865 la del carrer de Vilafant anuncia: «Gaseosas en polvo. Son un agradable refrescante y muy eficaces para combatir diversas enfermedades de las vías digestivas». El 1873 ja existeix al carrer de Peralada la fàbrica de «bebidas carbónicas, gaseosas y sifones». L'anunci de 1882 d'una farmàcia és molt explícit sobre aquests ja no tan nous productes: «Gaseosas, calidad superior, a 9 pesetas el ciento. Carbónicas simples a 8. Gaseosas purgantes a 6 cuartos una. Sifones grandes saturados a 12 atmósferas a 6. Cerveza alemana superior a 1 pta. 70 cts. docena. Treinta años no interrumpidos, dedicados a la preparación de esta clase de productos, es la más segura garantía que podemos ofrecer al público que busque la pureza y bondad en esta clase de productos. Se

venden en casa Galter, Farmacéuticos, Placeta, número 7, Figueras.»

Can Balló. Parlem de la casa amb en Xavier, quart Balló de la nissaga, en el despatx de l'empresa; les naus Balló són l'últim edifici que, sortint de Figueres per la carretera de Llers, s'alça a la dreta. Heus ací la síntesi de la conversa.

En el paisatge comercial que hem dibuixat, el gener de 1899 Francesc Balló es dona d'alta com a industrial a l'Ajuntament de Figueres i anuncia reiteradament a la premsa local la seva irrupció en el negoci de la cervesa i les carbòniques: «Gran depósito de cerveza extranjera. Tengo el gusto de participar al público que, convencido de la superior calidad de la cerveza de la Brasserie Générale du Midi, situada en Béziers (Francia), concebí la idea de importarla a nuestro país y presentarla en condiciones sumamente especiales. Por fin, después de haber vencido mil dificultades, he conseguido poner en esta localidad una instalación, con maquinaria de la más progresiva que existe, para el embotellado de la cerveza. Se expende esta superior cerveza a 22 céntimos la botella (bock), en cajas de 50, puesta a domicilio en esta ciudad, o en la estación del ferrocarril.»

Establert a la capital empordanesa, importava barrils de cervesa, l'embotellava i la distribuïa; quant a la barcelonina marca Damm, Balló avui n'és el distribuïdor més antic de tot l'Estat. Més tard l'empresa va fabricar gasosa i sifó, activitat que no abandonarien fins al 1990. Al llarg d'aquests 119 anys, quatre generacions han acompanyat l'empresa: Francesc, el pioner; Mario Balló Sanz, que a més va fabricar mosaic a Figueres i gel a Roses; Ricard Balló Andreu i, actualment, Xavier i Ricard Balló Brotons.

L'empresa prospera i el 1908 guanya un concurs popular sobre les preferències del públic, que ha de respondre «¿Qué marca

de gaseosas y aguas de Selz es la más preferida por el público?» Els grans noms de gasoses –La Casera, la Pitusa, la Revoltosa...– no apareixerien fins ben entrat el franquisme, i a Figueres i a molts pobles uns quants van posar-se a fabricar-ne perquè la dolçor de la beguda feia més digeribles els aspres vins de taula que es produïen fins fa poc; la inversió era assequible i la competència entre fabricants-embotelladors devia ser forta perquè Balló polemitzava sovint a la premsa amb d'altres del gremi. Només apuntarem la primera controvèrsia que el 1908 manté a *El Ampurdanés* amb Joan Riera, un altre fabricant. Balló, que sospita de la qualitat de la gasosa dels altres, diu: «No siendo dichos precios racionales, tratándose de gaseosas elaboradas con todas sus propiedades, indispensablemente había de existir gato encerrado. Al efecto, mandé comprar dos gaseosas en una taberna de la calle Nueva, ignorando a que fabricante pertenecían por no llevar marca alguna que lo indicara: lo único que sabía era que no habían salido de mi casa por ser las botellas distintas y no figurar dicho establecimiento en el número de mis clientes. Descorché una de las dos referidas gaseosas y le apliqué el pesa-jarabes para saber qué cantidad aproximada podría contener de este licor. ¡Cual sería mi sorpresa al observar que marcaba cero! Probé el líquido, y como era más o menos dulce, en seguida saqué la consecuencia de que contenía sacarina». Quan el sucre tenia prestigi, era una estafa substituir-lo per l'edulcorant. Seguidament cursa denúncia a la Inspección Especial de Aduanas amb seu a... Madrid, i arriba la corresponent visita a les fàbriques figuerenques de cervesa.

Riera, però, rep els resultats de la seva inspecció abans que els altres i contesta: «El solapado cuanto insidioso remitido firmado por D. Francisco Balló en el cual campea todo el maquiavelismo y gramática parda de su autor al extremo que, las víctimas de su denuncia en vez de muy



Fabricació artesana de licors

LICORS SALIP VA SER UNA FÀBRICA DE DESTIL·LATS A LA FIGUERES DEL SEGLE XX, D'ON EN SORTIREN PRODUCTES COM EL FAMÓS ESTOMACAL GRAN LICOR EMPORDANÈS

Cristina Vilà > TEXT // David Pujol > FOTOGRAFIA

Quan la fàbrica de Vins i Licors Salip de Figueres va tancar, l'any 1982, ja feia temps que la producció era molt minsa. Rere quedava una centenària història de fabricació artesana de licors, primer en mans de Narcís Pey i, més tard, de Josep Salip Miró i els seus fills, Enric i Josep Salip Montada. Josep Salip Miró era el tercer fill de la família Salip de les Escaules. A principis de la primera dècada del segle XX, quan tenia divuit anys, va marxar a Alemanya amb la seva germana Lola i es va establir a Hanau –a l'est de Frankfurt–. Allà es va associar amb un amic i van muntar plegats un establiment dedicat a la venda de vins espanyols, que va tenir èxit. El vincle amb el món del vi el tenia arrelat des de petit, ja que la família tenia vinyes a les Escaules.

Al cap de pocs anys, Josep Salip va decidir casar-se. A l'Empordà, li van buscar una noia, Maria Montada. Així, Salip va tornar a Figueres per conèixer-la. «Van quedar al Cafè de la Càmera, van xerrar i van decidir casar-se», recorda el seu net, Enric Salip. Marxar plegats sense estar casats era impossible. Per tant, van formalitzar el casament per poders un temps més tard i Maria Montada va anar a reunir-se amb ell a Hanau. Allà, el 1914, va néixer el primer fill de la parella,

l'Enric, i, dos anys més tard, en Josep. La Gran Guerra, però, ho va esguerrar tot. Els Salip es van veure obligats a fugir el 1916. Durant el viatge, per salvar els estalvis, els pares van cosir monedes d'or als abrics dels nens amb tanta mala sort que, a la frontera, els gendarmes francesos els les van manllevar.

Fàbrica de licors i botiga. Ja a Figueres i per tirar endavant, Salip decidí comprar una fàbrica de licors. Es trobava al carrer Progrés i era propietat de Narcís Pey, que s'anava a jubilar. Paral·lelament a la fàbrica, també tenien una botiga al carrer Ample que van mantenir. Josep Salip, però, no ho va fer tot sol, ja que es va associar amb Daunis. La seva dona també l'ajudà, malgrat que va morir al cap de poc temps. Abans, però, van tenir un tercer fill, la Carme, qui, ja d'adult, es casaria amb Miquel Sala, d'Autos Sala.

Un dels punts forts de l'empresa era l'alambí que utilitzaven per fer els seus licors. Es tractava d'un estri artesà que van comprar a uns monjos benedictins francesos instal·lats a la carretera de Roses. Amb aquest alambí, els monjos elaboraven licors, com l'Eau de Vie, fet a base d'herbes i semblant a la Chartreuse.

Fer licors era una operació llarga, complexa i, fins i tot, peri-

llosa. Com va testimoniar per escrit, ara fa uns anys, Josep Salip, fill, «els licors s'obtenien amb la destil·lació al bany maria, el foc era de llenya i s'havia de tenir cura de mantenir la temperatura el més constant possible, i per això la qualitat dels destil·lats era millor que amb foc directe». Tot i que la capacitat de l'alambí era d'uns cent litres, només s'omplia fins a seixanta. La producció, doncs, era petita. Enric Salip encara recorda haver-lo vist en funcionament quan era un nen. «El meu oncle sempre em recomanava parar atenció perquè el de l'Álvarez Ros –un altre fabricant figuerenc– havia explotat i es va cremar la fàbrica», rememora. A l'estiu, fer anar l'alambí era un infern. Dins la fàbrica s'assolien temperatures molt elevades. Aquest estri, ara considerat una peça de museu i que Enric Salip preserva inutilitzat a casa seva, funcionava cada vuit o deu dies.

Un altre dels tresors que conserva la família Salip és la llibreta amb les fórmules secretes per fer els licors. Aquestes fórmules, Josep Salip les heretà de Narcís Pey i l'ajudaren a conèixer perfectament com fer les preuades begudes: vermut, licor d'anís, licor d'absenta, Cointreau o curaçao, el famós anís i l'estomacal Gran Licor Ampurdanés, la ratafia, la crema de cacau, la crema de menta o el rom, el conyac, l'orujo i la garnatxa.

Als inicis combinaven l'elaboració de licors i vins, bàsicament, moscatell,



En Josep Salip Miró, l'impulsor de Licors Salip // PROCEDÈNCIA: Arxiu Josep Salip.



botiga del carrer Ample, i en Josep, la del carrer de la Jonquera.

La barreja dels brunyols. A poc a poc, a mesura que apareixien grans marques de licors, la producció va anar reduint-se. Això va portar el seu pare a aconsellar a l'Enric, quan estudiava, que dirigís la seva vida professional a un altre sector, en aquest cas, el sector bancari. A les tardes, però, seguia ajudant la família. Quan el pare va morir el 1982, el fill va tancar la fàbrica —els darrers anys ja no fabricaven amb alambí, sinó amb ex-

tractes— però no la botiga, que es va mantenir fins al 2014. «Compràvem i veníem i vam començar a especialitzar-nos més en vins de l'Empordà», reconeix la Maria Teresa Vilanova, la dona d'Enric Salip. Encara recorden aquells dijous de mercat quan la rebotiga s'omplia amb els cistells i les gallines de la gent de pagès. També tenien clients francesos que els hi compraven, sobretot, Pastís Ricard i Martini. Tampoc

no oblidem com molts figuerencs anaven a comprar la barreja dels brunyols, una poció màgica que donava un toc especial a aquests dolços empordanesos

de Quaresma. La barreja era anís, *resolis* —rosolis— i essència de llimó, canya i canyella, entre altres ingredients. L'escena que molts no podran oblidar és l'Enric Salip, pare, fent la barreja davant del client, una imatge que representa l'essència d'un comerç tradicional, ara pràcticament desaparegut.



oportos i vins rancis. Per repartir pels pobles, van comprar una furgoneta vella que els va durar poquet. Més tard, ja van comprar un Chevrolet nou, però, durant la Guerra Civil, les FAE també els el van confiscar.

Enric Salip no sap del cert si durant el conflicte la producció de la fàbrica s'aturà. Ell és del parer que no del tot, malgrat que els dos fills de Josep Salip, que l'ajudaven, eren al front. La guerra, però, va deixar petjada. Si la fàbrica no es va malmetre, la botiga sí que va patir devastació, com moltes altres cases del carrer Ample. La sort, però, els va somriure més tard, durant l'ocupació nazi de França, en plena Segona Guerra Mundial. «Els alemanys anaven al Pertús cada setmana a comprar conyac, en necessitaven molt perquè en donaven als soldats per estimular-los», explica Salip. Així, durant uns pocs mesos, la producció del conyac Salip es va incrementar moltíssim per donar cobertura a la demanda.

Amb els beneficis obtinguts, la família comprà una finca al carrer de les Hortes i hi traslladà la fàbrica i l'habitatge. Des d'aleshores, van seguir pro-

duint per als clients de la ciutat i de la comarca. Els Salip no van tenir problemes amb la falta de sucre al país, després de la guerra. Com recorda Enric Salip, van fer tractes amb un distribuïdor espanyol perquè els vengués tot el producte. «Teníem sucre a manta, però ens compensava més fer-ne licor que estraperlo», afegeix.

A can Salip servien principalment a granel, tant el vi com el licor. Ho feien ja a dos punts de venda: la botiga del carrer Ample i una altra al carrer la Jonquera. També nodrien els pobles i altres botigues de Figueres. Tots els productes que sortien de la fàbrica Salip estaven etiquetats amb la seva marca. Algunes d'aquestes etiquetes originals encara les conserva la família. Quan Josep Salip pare va morir, el negoci es va repartir entre els dos fills. L'Enric es va quedar la fàbrica i la

En Josep Salip conserva amb estima, als baixos de casa seva, molt de material de l'antiga fàbrica de licors familiar. Al detall, etiquetes de destil·lats de Can Salip // PROCEDÈNCIA: Arxiu Josep Salip.

Refrescs per a turistes a Agullana

L'ALLAU D'ESTIUEJANTS DELS ANYS SEIXANTA VA ANIMAR EN CARLES CAIRÓ A CREAR UNA FÀBRICA DE REFRESCS I SIFONS, DE LA QUAL ENCARA ES CONSERVA LA MAQUINÀRIA

Enric Tubert > TEXT I FOTOGRAFIA

Un bon exemple il·lustratiu de l'exactitud d'aquell lema que diu que «on hi ha una necessitat hi ha una oportunitat de negoci» ens l'ofereix l'experiència d'en Carles Cairó i Camps quan va decidir muntar una empresa de refrescos i sifons a Agullana. Resulta que després d'haver descartat la vocació inicial de ser joier, en Carles Cairó va decidir seguir la formació de confiter i, ben aviat, va muntar una pastisseria a la Jonquera i una fleca al Portús, i la veritat és que en tots dos llocs va aconseguir guanyar-se una bona clientela.

El boom del turisme a inicis dels anys seixanta va comportar cada estiu un es-

pectacle de col·lapses monumentals de cotxes a l'alçada del pas fronterer del Portús i, en aquests episodis d'aglomeració de gent en una època de fortes calors, en Carles Cairó va adonar-se de l'altíssima demanda de refrescos que hi havia. Acostumat com estava a manipular aliments i a seguir de manera escrupolosa totes les directrius de les autoritats sanitàries, va començar a alimentar la idea que si era capaç de produir ell

mateix begudes refrescants i no s'havia de limitar a distribuir refrescos embotellats per grans marques, el negoci podia ser més rendible.

Amb aquest objectiu, i després de tot un procés d'informació, en Carles Cairó va decidir aprofitar els baixos de la casa que tenia la seva família a Agullana, al carrer General Mola —ara carrer Darnius—, per instal·lar-hi una fàbrica de gasoses i sifons. El mes de juliol de 1963, amb l'assessorament tècnic del pèrit industrial Emili Fàbrega, va presentar el seu projecte a l'Ajuntament d'Agullana, el qual l'hi va aprovar.

En la descripció del projecte s'especifica que l'objectiu del negoci perseguia assolir una producció màxima de 100 ampolles per hora. Per aconseguir aquest objectiu, Carles Cairó es va posar en contacte amb la casa Viudas Vilella de Barcelona, una empresa especialitzada en la fabricació de màquines embotelladores, i va adquirir un seguit de màquines:

En Carles Cairó mostrant el funcionament de la màquina de tapar les ampolles de taronja i llimona. Al detall, unes caixes amb el logotip Cairó.



un 'omplidor' de sifons, una màquina saturadora, un 'omplidor' de gasoses de dues aixetes model Trionf, un aparell 'taponador' model Corona, un gasòmetre amb vàlvula automàtica, una màquina per rentar ampolles amb un motor d'un quart de CV i un electro-motor de 2 CV. Tot plegat va suposar una inversió de 52.200 pessetes.

Un negoci que va durar sis anys.

Quan en Carles Cairó i la seva esposa, l'Elvira Giralt, expliquen els detalls d'aquella aventura, que va durar sis anys i que els va permetre vendre refrescos de taronja i llimona i sifons amb la marca Cairó, ho fan tot mostrant la maquinària esmentada en el projecte i que ara tenen exposada en una mena de gabinet de curiositats, a casa seva, al Portús. En aquest espai, en Carles ha anat ordenant tota la maquinària, després de desmuntar-la peça a peça i de sotmetre-la a un procés de restauració i l'ha ordenat de manera didàctica al costat de caixes de refrescos, sifons i envasos de taronjada i llimonada amb el logotip Cairó. També ha guardat algunes ampolles amb el preparat químic que comprava a Barcelona i que, barrejat amb l'aigua extreta del pou de la casa del carrer Darnius, a Agullana, servia per fabricar els refrescs que consumien els turistes i els jonquerencs i agullanencs als anys seixanta del segle XX. Tot aquest material conviu amb estris de flequer i de confiteria, a més d'altres curiositats de tota mena.

Més enllà del que suposa com a exemple d'emprenedoria, el cas del senyor Carles Cairó és el d'un home que ha volgut guardar un material que, més enllà de servir per explicar la seva trajectòria empresarial, suposa un bon exemple d'arqueologia industrial i ens permet reproduir un retall de la nostra història i que convindria vetllar perquè no es malmetés.

Porrans 'carregats' de vi.

FOTO: David Pujol.



Agafar un bon gat

Roser Bech > TEXT

No anirà ni d'animals ni de disfresses de carnaval. Diuen que 'A l'home borratxo, no se li fa el vi dolent'. I és que després d'unes quantes copes de més de vi, de cava, de licors o de qualsevol altra beguda alcohòlica, les conseqüències són servides. Josep Pla a *El quadern gris* descriu les sensacions de beure: «El vici és amarg. La virtut és dolça i agradable. L'alcohol em fa molt de mal... però tinc tanta set! A més, m'acosto a l'alcohol amb una mena d'il·lusió que m'abassega. Aquesta il·lusió va lligada a un desig irrefrenable de vehemència i d'atordiment. Sentir-se ple, tibant, lúcid, com si el cos i l'esperit us haguessin crescut desmesuradament! L'esperit se'm fa còmplice de la il·lusió i em porta a creure que la vehemència és higiènica i necessària.»

Des de tots els temps, els éssers humans han viscut l'estat d'embriaguesa que destorba l'esperit, i també han tingut la necessitat de posar-hi nom. Així doncs, la llengua és molt productiva a l'hora de trobar expressions que designen aquest estat. De manera formal es diu, *anar ebri* o *embriac*. Col·loquialment, *anar begut*, *borratxo*, *carregat*, *passat*, *tou*, *tort*, *tocat*, *tupit* i *trompa*. Amb caires escatològics, *anar pet* o *merdós*. També l'escatologia instrumental, *agafar una merda com un piano*. Amb un toc culinari, *anar torrat*, *cuit* i *fregit*. Des del punt de l'eufòria que deixa l'alcohol, *anar eixorit/eixerit* i *alegre*. De manera més finolis, *anar piri-pi*. I modernament, *anar 'taja'*. Als animals també reben: *dur* o *agafar un gat al damunt*, *engatar-se*, *agafar unes bones mosques* o *anar mosques*, *agafar puces*, *anar o portar una mona*, *portar una garsa* o *una merla*. L'anatomia és remarcable: *anar calent d'orelles*, *anar calent de cap* i *dur-ne més al cap que als peus*. Entre animals i anatomia: *arrossegat una ala*. Tirant d'eufemismes, *dur unes quantes copes al cim*, *fer-se-li tard abans d'hora*, *agafar-la*, *anar content* i *portar-ne una de bona*. I amb càrrega dramàtica: *morir-se d'angina de celler*. Menjar i beure no estan renyits, tot al contrari: *anar com un cep*, *dur una bona castanya* o *una bona ceba*, *estar borratxo com una sopa* i *agafar una pinya*. Les comparacions sovint no treuen gaire cap a res: *anar com una cuba* i *portar una borratxera com un temple*. Les llengües foranes es veu que també afloren: *parlar llatí* o *parlar castellà*. I preguntar: *Que vau fer nivell ahir?* Això de beure amb escriu deu botir perquè: *dur un bon globus*. També es pot 'portar' i 'agafar' de tot: *portar la biga*, *portar una mantellina*, *portar una pítima*, *agafar una paperina* o *agafar una bufa*. Hi ha lloc per les expressions locals: *tenir bon vi al tabal de Roses*. També altres com, *fer marrinxa*, *ésser un buidaampolles*, *dur una boina*, *mamar* o *xumar*. I veient el panorama, sovint s'acaben *fent esses*.



La fàbrica de sifons de l'Escaló

A PART DE SALAR ANXOVES, CASA CALLOLL CALLOLL, CONEGUDA COM FÀBRICA RATXELET, VA ELABORAR I DISTRIBUIR DURANT UNA TRENTENA D'ANYS SOLDATS, 'GRACIOSES' I SIFONS

Lurdes Boix > TEXT // Miquel Bataller > FOTOGRAFIA

Francesca Callol i Sastre va néixer a l'Escaló l'any 1940. Ara té 78 anys i recorda amb enyorament el seu pare Joan Callol i Callol, anomenat Ratxelet, i l'antiga fàbrica de sifons, gasoses i refrescos de l'Escaló. La Francesca viu a Vilatorrada des que es va casar amb Narcís Oriol i Vallès.

«El pare era molt treballador i va tenir iniciativa tota la seva vida. Va morir a 100 anys i 8 mesos. Va muntar una fàbrica de salat amb la marca J. Callol Callol, que tenia sucursal a Sant Feliu de Guíxols, i també la

fàbrica de sifons i gasoses, que nosaltres en diem 'gracioses', a la casa del carrer del Port, número 10 de l'Escaló, que té la data 1901 a la façana. La fàbrica de salat estava situada entre el carrer de Vista Alegre i la Riba vella, ja que els avantpassats eren saladors que fins i tot varen muntar fàbrica al País Basc,

a Bermeo, on encara existeix amb el nom de José Serrats. Exportava anxova a tot Espanya i també a Itàlia, tal com havien fet el seu pare, Rafel Callol i Pascual, i el seu avi, Rafel Callol i Serrats», explica la Francesca.

Pel que fa a la fàbrica de begudes carbòniques, Casa Callol Callol va veure la llum l'any 1946 en els baixos de la casa situada entre els carrers del Port i Alfolí, molt a prop de la platja de l'antic port. La maquinària i el dipòsit de sifons eren a la part de darrere, al carrer Alfolí, mentre que l'entrada, el despatx, el laboratori i el dipòsit de begudes eren entrant pel carrer del Port.

Assessorat per en Vidal de Girona. Per muntar la fàbrica Ratxelet va demanar assessorament als Vidal de Girona, que tenien la fàbrica de begudes carbòniques de la Devesa. La fàbrica de l'Escaló tenia tota la maquinària: la saturadora —que barrejava el gas amb l'aigua—, les ampolles de gas carbònic, la màquina d'omplir



A dalt, el camió de transport de begudes que varen comprar el 1957, davant la fàbrica, al carrer del Port de l'Escaló. Al detall, en Joan Callol, Ratxelet, (l'Escaló, 1903-2004), fundador de la fàbrica de begudes carbòniques Casa Callol Callol // PROCEDÈNCIA: Arxiu Francesca Callol.



els sifons, l'embotelladora per omplir les gasoses, la màquina de tapar i la de rentar les ampolles amb aigua calenta. També va proposar al seu germà Rafel de portar el negoci junts. Malgrat la seva por inicial, la fàbrica va prosperar exportant a tota la comarca i a Girona. També els ajudava el nebot, Jaume Donjó i Sastre, que feia el repartiment, omplia sifons i embotellava begudes.

Produïen sifons, gasoses, menta, granadina, refrescos a base d'extracte de taronja i llimona i, fins i tot, els populars soldats, fets amb una barreja de gasosa amb cafè. A més de les begudes que produïen amb marca de la casa, la fàbrica tenia representacions d'altres marques com refrescos de taronja i llimona de la casa Daurella de Barcelona, Cinzano, xampany Pitel·lo, aigües com Vichy Catalan, Vilajuïga, Malavella, San Narciso, llet com Ram, Cacaolat, cervesa Damm, Sandaru i també productes de neteja com Mistol i lleixiu.

Al principi de la fàbrica, com que totes les ampolles s'havien d'etiquetar a mà i portava molta feina, especialment

a l'estiu, es donava la circumstància que les treballadores de la fàbrica de salaons anaven a ajudar a la fàbrica de sifons. Més endavant la cosa va canviar i ja hi havia homes que feien aquesta feina. El transport es feia amb camioneta pels pobles del voltant i pels carrers de l'Escala amb l'ajuda de dos burros. La Francesca somriu quan recorda les anècdotes del repartiment: «Un d'aquells 'pericos' –burros petits– era tremendo, en feia de totes... La primera vegada que li vàrem posar els guarniments i el carret, que era tot de fusta, es va espantar de tal manera que va anar a tota pastilla cap a la Punta, al final de la platja, perdent pel camí totes les fustes de propaganda de Mistol i de lleixiu... Per evitar que es tornés a espantar li vam canviar les rodes de fusta del carro per unes de goma i després ja va estar més tranquil.»

Clients dels pobles dels voltants. Joan Callol va anar també pels pobles del voltant a buscar clients, especialment a les botigues de comestibles i cafeteries de Torroella de Montgrí, Viladamat,

Albons, Bellcaire, l'Armentera, Sant Pere Pescador, Camallera, Sant Mori, Vilaür... Aprofitava el repartiment per transportar també barrils d'anxova de la fàbrica de salaó. Fins i tot tenia un dipòsit de sifons, gasoses, granadines, menta i cafè a Can Carreres de Figueres, un magatzem a l'engròs situat al carrer Muralla, on també hi portava barrils d'anxoves. Amb el temps va millorar el transport de begudes i va comprar camions específics.

Joan Callol i Callol va plegar de salar anxoves el 1989. Pel que fa a la fàbrica de begudes carbòniques, va tancar les portes a la dècada de 1970 davant la competència de les grans empreses del sector. S'acabava així el funcionament d'una trentena d'anys d'una indústria singular que va produir i subministrar les primeres begudes carbonatades a l'Escala, mentre que la producció d'anxova i sardina ha arribat fins avui. Quan va fer 100 anys, poc abans de morir, l'any 2004, l'Ajuntament de l'Escala li va fer un homenatge com a emprenedor centenari exemplar 🍷.

Al mig, la Francesca Callol dalt del carro que transportava begudes gasoses pels carrers de l'Escala, el 1955 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Francesca Callol. A la dreta, la Francesca amb sifons de la fàbrica del seu pare.

Contraban d'espirtuoses

A LA BANDA NORD DE L'ALBERA L'ALCOHOL HA ESTAT SEMPRE MÉS CONTROLAT I MÉS CAR I AIXÒ HA AFAVORIT UN CONTRABAN HISTÒRIC DE BEGUDES ALCOHÒLIQUES

Pere Roura > TEXT

Quan parlem de contraban en els pobles fronterers de ponent de l'Empordà, no podem deixar de banda les tragines de begudes alcohòliques que es van mantenir del 1880 al 1970. Primer va ser l'aiguardent, és a dir, el primer producte que s'obté de la destil·lació del vi, quan surt de l'alambí. És un líquid incolor, de 60 a 70 graus, però el destinat al consum acostuma a tenir entre 40 i 45 graus alcohòlics perquè ha estat rebaixat amb aigua destil·lada. En segon lloc l'aniseta, un licor dolç que s'obté de la maceració i destil·lació d'essència d'anís estrellat i altres herbes, com el fonoll. I també l'absenta, un licor destil·lat de color verd producte de la maceració de fulles de donzell, anís verd i fonoll, i d'una graduació alcohòlica de 60 a 70 graus.

A Maçanet de Cabrenys recordo que, de petit, el meu avi Pere Sabà i Ayats –en Peret Casals (1879-1975)–, que a darrers del segle XIX s'havia dedicat al contraban tres anys, m'explicava: «Nin, als baixos de can Torlit, que *allavores* hi havia una taverna i era la seu d'una colla de contrabandistes, s'hi trobaven els caps de colla i els carrabiners, que passaven molta gana perquè cobraven una misèria i es deixaven untar, i acordaven els paquets que passarien en el proper viatge. Sovint portàvem aiguardent amb unes cantines de llauna amb corretges que tot plegat feia uns 30 quilos i

anàvem a descarregar a Arles, però abans calia passar el Tèc amb *aiga* fins a *ginoll*. Un cop vam trobar els gendarmes al Pas del Tèc que ens van fer aturar, el de davant els va dir: 'Compteu que el de darrere porta la fulla', és a dir un ganivetàs de rosca, i els van deixar passar perquè tenien por d'esquerdes, ja que l'últim era en Muga, un home gros, malcarat i sense manies. A més, els gendarmes en *asuntos* de contraban tenien prohibit disparar. A vegades eren una corrua de vuit portaires i el negoci de l'aiguardent anava bé. Es va donar la circumstància que van empresonar durant una temporada un oncle de can Torlit i allà va aprendre a destil·lar licors, i així quan va tornar a Maçanet van muntar una destil·leria que va funcionar uns cinc anys». L'Anuario Riera –del 1896– diu que: «*En Massanet hay algo de industria corchera y aguardiente.*»

L'absenta. En els anys de la Belle Époque, en el París de la bohèmia, l'absenta fou la beguda preferida d'artistes i poetes: la preparació consistia en un ritual en el qual s'afegia aigua a través d'una cullereta foradada sobre la qual es posava un terrós de sucre que, en fondre's, eliminava el gust amarg de la beguda i la barreja es tornava de color blanc. Però, per la seva alta graduació, 72°, s'acusava l'absenta de fer tornar boig i cec aquell qui en consumia. A conseqüència de

l'alt índex de morts per alcoholisme, se'n va prohibir la fabricació i venda a França, d'ençà la llei del 16 de març de 1915 i també d'anisats superiors a 30°. Aquesta prohibició va fer pujar-ne el preu i els contrabandistes s'hi van dedicar.

El contraban es feia amb diversos tipus de mercaderies. Entre els qui havien portat més garrafes d'aniseta hi ha aquests noms: d'Albanyà, en Josep Guillaumes –en Pitiu de Riumajor–i, de Maçanet, l'Antoni Rufet –en Torlit–, en Josep Planas –en Pones–, en Josep Viñas –en Rebol– i en Jaume Carreras –el Ratero–. També hi havia el ferrer de la Vajol. S'explica que en Met Sopes, que treballava pel Ratero, passava carregat amb una garrafa d'aniseta per la collada dels Pous cap a Ceret, quan un carrabiner, des de lluny, li va cridar l'alto i ell va fugir. Li van disparar i una bala li va travessar la garrafa: va quedar ben xop i sense mercaderia però, per sort, no el van poder identificar.

Ampolles de pastís. Als hostals de ratlla, estratègicament situats arran de la frontera, s'hi va exercir un contraban domèstic: la gent dels pobles veïns hi anaven a proveir-se d'ampolles de pastís per al consum familiar, aprofitant una excursió o després d'un bon repèix. L'antic molí de la Muga a Albanyà, emplaçat a 150 metres de la frontera –conegut com l'Hostal de la Muga– servia menjars i proporcionava pernoctació i per això era



Ampolla de Pernod elaborada a Esparreguera.
PROCEDÈNCIA: Arxiu Pere Roura.



freqüentat per excursionistes, caçaires i boletaires. També els vallespirencs, de tornada, aprofitaven el viatge i s'enduien alguna ampolla de licor. Els darrers masovers van ser Jaume Farcy –en Met de la Muga– i la Núria Naspleda, amb els seus fills, que van viure-hi durant 29 anys. Avui, després de gairebé 30 anys d'abandonament, l'edifici és una ruïna.

També a Albanyà, arran del camí ral que anava de l'Alt Vallespir a l'Empordà –i a un centenar de metres de la ratlla– hi trobem l'antic Hostal de Riumajor, de les mateixes característiques que el de la Muga i on anaven sovint la gent de Costoja i Sant Llorenç de Cerdans

a dinar i a comprar anisats. Joan Verdaguer, que va ser l'hostaler durant vint anys, explicava que «un veí de Costoja hi va anar a comprar i quan tornava cap a casa el van aturar els gendarmes, poc després de travessar el clot de Riumajor. Com que portava una ampolla de més de les permeses li volien confiscar; ell, però, els va dir: 'I si me la bec ara mateix?'. 'Doncs no passarà res!', li respongueren. I així que es va veure tota l'ampolla. Ell va continuar el camí i els gendarmes com de costum s'arribaren fins a Riumajor a fer el toc. Quan van tornar cap a Costoja, poc abans d'arribar al poble, el van trobar *estanglat* al

mig del camí i roncant com un senglar». L'hostal va tancar el 1982 i el 1995 hi va arribar la carretera de Maçanet a Costoja, anys més tard, ara en fa dos, s'ha reobert com a restaurant.

Ja en terme de Maçanet, a 940 metres d'altitud, hi ha el que havia estat el restaurant El Corral de la Falgarona, emplaçat a uns 20 metres de la línia frontera. El 1963, Pere Moradell i Conxita Grabulós van adaptar l'edifici com a restaurant, van començar fent plats senzills com arròs de muntanya i venent algunes begudes. El seu fill Joan va aconseguir de fer-hi arribar una carretera de 5 quilòmetres des de Costoja. Llavors el negoci familiar es va disparar i va caldre ampliar l'edifici amb més menjadors, fer un aparcament i un supermercat. El 90 % dels clients eren nordcatalans, que podien menjar peix de Roses, paelles, embotits, senglar, conill amb allioli... Al pic de temporada s'havien servit 600 coberts en una sola diada i abans de marxar gairebé tothom passava pel supermercat i carregava caixes de licors: Pernod, Ricard, Anís del Mono... Per la banda de Maçanet la carretera era molt més llarga i més costeruda i per això l'afluència també era més escassa; poc després d'acabar-se la carretera internacional, el 1995, van tancar el restaurant i Can Mac de Tapis va agafar-ne el relleu.

L'hostatgeria de les Salines, a un quilòmetre de la frontera, també va ser un important establiment de venda d'espirituosos. La gent de Ceret, Reiners, els Banys i alguns excursionistes n'eren els principals clients. En Joan Viñas, que va dirigir l'establiment del 1958 al 1998, fins i tot va elaborar a Maçanet anisats i va comercialitzar Anetole, un producte que és la composició principal de les essències d'anís estrellat i fonoll, a través de la seva empresa Transviñas. Encara avui, arribant a les Salines és típic 'fer l'aniseta', el que equival pels rossellonesos a 'fer el fil' 🍷.

A dalt, el Corral de la Falgarona en els seus inicis, als anys 60. A baix, l'hostatgeria de les Salines es troba a 20 minuts de camí de la frontera // PROCEDÈNCIA: Arxiu Pere Roura.

M3

**Retrat de grup dels
integrants de la
Coral Germanor de
Capmany, davant
les escales de
l'església parroquial
de Santa Agata.**

ANY: 1950

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA:

COL·LECCIÓ D'IMATGES

DE L'ACAE



M4

Actuació de l'Orfeó del Casino Menestral Figuerenc.

ANY: 1920

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ACAE, COL·LECCIÓ D'IMATGES DEL CASINO MENESTRAL FIGUERENC

PATRIMONI

FOTOGRAFIA

Un país per a fotògrafs

74

JOSEP PLAYÀ MASET [Castellgalí, 1957. Periodista]

NISSAGUES

Relat íntim dels Reig

76

ROSER BECH PADROSA [Cabanes, 1988. Filòloga]

LLENGUA

Reivindicant Sant Pere de Roda

78

NARCÍS GAROLERA [Vic, 1949. Filòleg]

LITERATURA

Verdaguer al Mont

80

JORDI MIR [Tremp, 1935. Filòleg]

LITERATURA

La poeta Montserrat Vayreda

82

ANNA M. VELAZ [Figueres, 1948. Filòloga]



Un cérvol bramant.
FOTO: José Ventura.

FAUNA

El cérvol a l'Empordà

84

IGNASI BATET [Barcelona, 1965. Mestre i naturalista]

PLANTES I REMEIS

La Maria Pons, del Camp de l'Illa

86

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

Un país per a fotògrafs

La comarca de l'Empordà ha atret durant els darrers cinquanta anys una gran munió de professionals de la fotografia en tots els seus vessants

La periodista Eva Vázquez es lamentava, en un dels darrers números de la *Revista de Girona*, que «encara som lluny d'una aproximació global al fenomen de la fotografia a casa nostra». Ho deia referint-se sobretot als pioners del reportatge gràfic del primer terç del segle XX, però el dèficit es pot estendre fins als nostres dies. En el cas de l'Alt Empordà, hem tingut ara un primer intent de sistematització en el volum col·lectiu *La història de la fotografia a l'Empordà*, editat per l'Institut d'Estudis Empordanesos, però no disposem d'un inventari dels fotògrafs actuals que, en els seus diferents vessants, estan fent una aportació testimonial i artística important en volum i qualitat. I no tan sols per un deute de reconeixement professional, sinó perquè els seus arxius constitueixen un llegat important que caldria anar pensant de quina manera es poden preservar.

Joan Vehí i Melitó Casals. En aquest inventari provisional caldria situar en primer lloc la generació que va treballar durant la postguerra. Citem en primer lloc, perquè encara es troba en actiu, Joan Vehí (Cadaqués, 1929), fuster de professió i fotògraf d'afició, de qui sortosament s'ha creat una fundació, a la qual ell mateix ha contribuït per tal de salvar la seva ingent producció –més de 80.000 imatges, sobre Dalí i Cadaqués bàsicament, però també de col·leccions que ha recollit-. El segon

nom ineludible és Melitó Casals, Meli, (Roda de Ter, 1910-Figueres, 1990) de qui està pendent una exposició retrospectiva. S'instal·la a Figueres el 1944 i obre la botiga de fotografia a la Rambla, que li traspasa Unal. El seu fill Jordi Casals –continuador de la nissaga i autor de *Paisatge megalític de l'Alt Empordà*– té endegat un procés de catalogació que ha de permetre abastar tota la dimensió de la seva creativitat. La major part de l'obra relacionada amb Dalí –uns 8.000 negatius– està dipositada a la Fundació Dalí.

Caldria recordar altres noms d'aquesta generació com Andreu Avel·lí Torner (Sant Llorenç d'Hortons, 1921-Figueres, 2009), que s'instal·la al carrer Peralada de Figueres el 1954 i va col·laborar en premsa, especialment per a l'agència Efe i per a l'Ajuntament de Figueres. Tenia un arxiu de 30.000 fotos. Avui el negoci l'ha continuat el seu fill Xavier Torner, que el 2017 va exposar 'Les mirades del Níger'. Una història paral·lela és la d'Esteve Ayats (Ridaura, 1929-Figueres, 2006), que es va instal·lar a Figueres el 1953. També va col·laborar en premsa i el negoci l'ha continuat la seva filla Concepció. I, tot i que amb una activitat més limitada, destaquen Carles Godoy, Maria Tort, Joan Moncanut i Francesc Simon. Una exposició al Museu de l'Empordà ha recuperat també la figura i l'obra de Joaquim Fort de Ribot (Figueres, 1924-2005), col·leccionista i fotògraf

aficionat, amb una gran tasca de documentació del romànic.

Els fotoperiodistes. A partir dels anys 80 apareixerà una altra generació més vinculada a l'esclat de la premsa, que d'alguna manera podríem qualificar de fotoperiodistes: Jordi Mestre (Girona, 1953), que ha treballat als diaris *El Periódico* i *Avui*, i després s'ha especialitzat en temàtiques com jaciments arqueològics i la restauració de fotos; Miquel Ruiz (Purullena de Gaudix, 1954), fotògraf d'*El Punt Avui* i altres mitjans de Barcelona, fundador de l'ONG Fotògrafs per la Pau, col·laborador en el projecte de reconstrucció de Srebrenica, que ha donat 100.000 fotografies seves al Centre de la Imatge de la Diputació de Girona; Robin Townsend (Virginia, 1953), corresponsal de l'agència Efe des de 1999; Conxi Molons (Barcelona, 1962), encara ara vinculada a *Hora Nova*, que ha exposat diversos cops al festival internacional de fotoperiodisme Visa pour l'Image. I tot i que més puntualment també cal afegir Pere Puertolas, de Figueres, i Moisès Tibau, de Cadaqués.

De la generació més jove: Àngel Reynal, Roger Lleixà, Pere Pagès, Xavi Busquets, Xavi Toral, Rosana Vidal, Maria Velasco... Roger Lleixà des del 2006 treballa també en el món audiovisual i és autor del documental *Reinventant el fotoperiodisme*, on va entrevistar catorze fotoperiodistes. Un capítol a part mereix Antolín Avezueta (Madrid, 1978), instal·lat a Garriguella, que ha publicat



Portada del llibre sobre la història de la fotografia a l'Empordà editat per l'Institut d'Estudis Empordanesos.



reportatges sobretot del sud-est asiàtic a prestigioses revistes internacionals.

Entre els fotògrafs especialitzats, Francesc Guillaumet (Figueres, 1956) ocupa un lloc destacat, reconegut com un dels millors fotògrafs del que s'ha anomenat el *food stylist*—d'ell són les imatges de les 1.846 creacions de Ferran Adrià al llibre *Comer en arte. Visión fotográfica de la cocina de Ferran Adrià*—, tot i que també ha treballat en altres terrenys, com la fotografia de paisatge. Si Guillaumet està considerat el fotògraf de les estrelles Michelin, el base

Juan Carlos Casado és el fotògraf de les estrelles del firmament, qualificat com un dels astrofotògrafs més importants: la NASA li ha publicat fins a 45 fotos. L'altre nom rellevant és Jordi Puig (Cerdanyola, 1963), col·laborador habitual d'*Alberes*, que ha treballat el retrat, els paisatges de la Costa Brava, el mon dalinià i ha publicat una quarantena de llibres.

La digitalització. Les càmeres digitals han permès que la fotografia deixi de ser un ofici de minories, com ho demostra

Instagram—recollir els empordanesos amb un elevat nombre de seguidors donaria per un altre article—. L'altre conseqüència és l'especialització. I si parlem d'altres àmbits concrets hem d'esmentar Albert Ollé, reconegut per la fotografia submarina; Albert Cuevas, fotografia publicitària; Carles Ginés, Josep M. Dacosta, Eduard Marquès o Antoni Fernández Castro, naturalistes; Marcelo Caballero, fotògraf de carrer; Xavier Arnau, viatges i paisatge; Josep Algans, que ha tocat aspectes ben diversos, com la fotografia industrial; Josep Oliva, que a més ha impulsat amb Miquel Ruiz el Festival Mirador Photo Garrigàs; Toti Ferrer, Oscar Amorós, John Laboria, Joaquim Giró... Potser hi hauríem d'incloure també el pintor Lluís Roura, amb les seves fotos meteorològiques que sovint apareixen a l'espai del temps de TV3, o Joan M. Pau, un aparellador doblat de fotògraf. Un llistat en el qual té un espai Jordi Velasco (1983-2011), el prometedor fotògraf de Roses mort en un accident.

I ens queda encara un darrer capítol per a la fotografia artística o conceptual amb noms com Miquel Ribot, Dolors Gibert, Petra Vlasman, Mònica Quintana, Oscar Amorós, Yvonne Heinert o Montse Capel (Moon). S'hi podrien incloure altres artistes que utilitzen la fotografia com una tècnica més de la seva creació, des del *performer* Joan Casellas a Lluís Izquierdo.

Molts dels fotògrafs citats—i segur que ens en deixem uns quants!—no són empordanesos de naixement, però ja sigui pel paisatge, la gent o, ves a saber!, potser la tramuntana, s'han sentit atrets cap a l'Empordà. Si en el passat la comarca va ser enlitàda per la literatura, de ben segur que en l'era de la imatge quedarà també ben representada.

A l'esquerra, Melitó Casals, en Meli, al seu estudi // PROCEDÈNCIA: Arxiu Meli. A la dreta, en Joan Vehí, de Cadaqués // FOTO: Aniol Resclosa. A baix, en Jordi Puig durant un reportatge per a la revista // FOTO: David Pujol.



CONSELL COMARCAL
DE L'ALT EMPORDÀ



EMPORDÀ TURISME
CATALUNYA-COSTA BRAVA

gli havia una vegada l'Empordà



empordaturisme.com



Costa Brava

