



CONVERSA

Carme Pagès

FILÒLOGA I ESCRITORA
FIGUERENCA, AUTORA
DE LLIBRES DE POESIA
I COL·LABORADORA DE
DIVERSES ENTITATS
CÍVIQUES

PRIMERS RELLEUS

Joan Manuel Soldevilla

TRIANGLES I CASTANYES

RETRAT DE FAMÍLIA

Els Jofre del Far d'Empordà

UNA CASA GRAN I
MODESTA DEL VEÏNAT DE
L'OLIVA DEL FAR, AMB
ARRELS AL POBLE DES
DEL SEGLE XVII

PERFILS

Jan Tarrés

PAGÈS I VITICULTOR DE
RABÓS D'EMPORDÀ

Joan Mach

FUSTER I EBENISTA
FIGUERENC AFICIONAT A
LA FILATÈLIA

Howard Croll

FIGUERENC D'ORIGEN
BRITÀNIC, PROFESSOR
D'ANGLÈS, MELÒMAN,
EXCURSIONISTA I
MEMBRE ACTIU DE
L'ASSOCIACIÓ ATENEA

INDRET

VentallóUNA MIRADA EN
EL PAISATGE**L'illa de Portlligat**

A PEU

**El naixement
de la Muga**

alberes

www.alberes.cat

DOSSIER

PASTORS I TRANSHUMÀNCIA

45 pàgines que ens apropen a la
vida i la feina de pastors,
vaquers i cabrers,
i a la transhumància
entre la muntanya
i la plana pels
camins ramaders,
avui patrimoni
cultural



PETJADES

DESCOBRIR
VALORAR
COMPARTIR

CALENDARI SORTIDES 2019

MARÇ TORROELLA DE MONTGRÍ > RUTA LITERÀRIA DE 'SOLITUD' PEL MONTGRÍ

ABRIL LA VAJOL > EL COLL DE LLI I ELS CAMINS DE L'EXILI

MAIG ALBANYÀ > RESSEGUINT LES CARRERADES DE LA TRANSHUMÀNCIA

JUNY SANTA PAU > LA ZONA VOLCÀNICA I EL CONREU DEL FESOL

SETEMBRE FONTANILLES I PALAU-SATOR > PER CAMPS DE POMERES

OCTUBRE RABÓS D'EMPORDÀ > ENTRE VINYES CENTENÀRIES I DÒLMENS

NOVEMBRE ULLASTRET > EL PUIG DE SANT ANDREU I EL POBLAT IBÈRIC

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 >

Xavier Albertí
Eva Arnall Moret
José Luis Bartolomé
Pitu Basart
Miquel Bataller
Juli Bover
Lurdes Boix
Joan Budó
Jaume Canyet
Sílvia Carbó
Joan Carreres
Begoña Cervera
Ernest Costa
Josep M. Dacosta
Antoni Egea
Jordi Esquerda
Jean-Paul Escudero
Joan Falgueras
Carla Ferrerós
Joan Ferrerós
Marina Gibert
Isabel Guzmán
Joan Juanola
Josefa Juanola
Roger Lleixà
Cristina Masanés
Carles Masoliver
Conxi Molons
Francesc Montero
Rosa M. Moret
Anna M. Oliva
Marta Palomeras
Anna Pi
Arnald Plujà
Àngel del Pozo
Jordi Puig
Anna Pujol
Xavier Rivera
Marisa Roig
Pere Roura
Josep M. Salvatella
Ester Seguí
Montserrat Segura
Erika Serna
Esteve Serra
Lluís Serrano
Joan Manuel Soldevilla
Joaquim Tremoleda
Núria Trobajo
Enric Tubert
Anna M. Velaz
Joan Vergés
Oscar Vergés
Rosana Vidal
Cristina Vilà
Toni Vilches

EDICIÓ DE TEXTOS >
Roser Bech Padrosa

IMPRESSIÓ > Agpograf

DISTRIBUCIÓ > GLV

DIPÒSIT LEGAL > GI-460-2009

ISSN > 2013-5270

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 Gieré
disseny@editorialgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ >

Jaume Carbó
jaume@editorialgavarres.cat

SUBSCRIPCIONS >

Montse Casas
subscripcions@editorialgavarres.cat

ALTRES PUBLICACIONS >
www.cadipetraforca.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:
ESQUELLES, MARCADOR DE
PEGA, PARAIGUA, GORRA,
SAMARRA I TIRAPEU O
BASTÓ DE GANXO CEDITS
PELS PASTORS ALBERT
BARTOLÍ, DE POLS, I
PATLLARI MORET, DE RABÓS
AUTOR: JOAN JUANOLA.

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS TRIANGLES I CASTANYES

JOAN MANUEL SOLDEVILLA (TEXT) // MARINA GIBERT (IL·LUSTRACIÓ)

6-11

ACTUALITAT

12-17

CONVERSA CARME PAGÈS

DAVID PUJOL (TEXT) // CONXI MOLONS (FOTOGRAFIA)

18-22

RETRAT DE FAMÍLIA ELS JOFRE DEL FAR D'EMPORDÀ

CRISTINA VILÀ (TEXT) // ROSANA VIDAL (FOTOGRAFIA)

24-29

PERFILS

JAN TARRÉS / JOAN MACH / HOWARD CROLL

PITU BASART / JOAN FERRERÓS / MONTSERRAT SEGURA (TEXT)
DAVID PUJOL / SÍLVIA CARBÓ / ROSANA VIDAL (FOTOGRAFIA)

31-75

DOSSIER

PASTORS I TRANSHUMÀNCIA

DAVID PUJOL, ROSER BECH I ROSA M. MORET (COORDINACIÓ)

77-93

PATRIMONI

ARQUEOLOGIA // ARQUITECTURA // HISTÒRIA // SOCIETATS // LITERATURA // FAUNA // PLANTES I REMEIS

94-97

INDRET VENTALLÓ

JOSEP M. DACOSTA (TEXT I FOTOGRAFIA) // JORDI PUIG (FOTOGRAFIA)

98-101

UNA MIRADA EN EL PAISATGE L'ILLA DE PORTLLIGAT

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

102-103

A PEU

EL NAIXEMENT DE LA MUGA

JOAN CARRERES (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA JOGUETS I JOGUINES

JOSEFA JUANOLA (RECERCA FOTOGRÀFICA)

conversa amb la filòloga i poeta Carme Pagès i Pérez.

EN EL PRÒLEG QUE VA ESCRIURE AL POEMARI 'AL·LEGORISMES PROFANS', SAM ABRAMS DIU QUE, EN CONTRAST AMB ALGUNS POLÍTICS QUE REPRESENTEN EL PITJOR DE L'ESPERIT HUMÀ, LA CARME PAGÈS ENCARNA EL MILLOR HUMANISME, AMB LA SEVA FINOR, LA SEVA FORÇA, LA SEVA INTEL·LIGÈNCIA I SUBTILESIA, LA SEVA BELLESA I SENSIBILITAT... N'HI HA PROU AMB UNA ESTONA DE CONVERSA PER A COMPROVAR EL SEU MAGNETISME I LA SEVA CALIDESA. TÉ SETANTA ANYS ACABATS DE FER I L'HEM ANAT A TROBAR A LA CASA ON VA NÉIXER, AL CARRER CENDRASSOS DE FIGUERES.

DAVID PUJOL TEXT

CONXI MOLONS FOTOGRAFIA

Carme Pagès

–Vau néixer, segons he llegit en el *Diccionari biogràfic de l'Alt Empordà* d'Inés Padrosa, fa setanta anys.

–«Sí, vaig néixer al carrer Cendrassos de Figueres, on encara visc ara, el 19 de desembre de 1948. El meu pare era transportista i tenia una empresa amb quatre o cinc camions. Feia tota mena de tragues. Un dels xofers que va tenir va ser el pare de l'escriptor Vicenç Pagès, en Josep, que era una bona persona. El meu avi per part de pare era negociant de canyes. Fins i tot n'havia enviat algun vaixell a les Canàries, per asprar les tomateres.»

–Entenc, doncs, que el vostre pare es guanyava bé la vida.

–«Bé, sí, però sempre havíem hagut de lluitar. Recordo que la mare solia dir que el pare tenia diners per a tot –per

a comprar rodes per als camions, per a comprar un cotxe nou, per a no sé què de la feina...–, però que sempre li costava posar els cèntims per a les coses de la casa.»

–I la vostra mare?

–«La meua mare era aragonesa, de Terol. Va arribar aquí amb els pares, de molt joveneta, i es van instal·lar a Barcelona. Era la gran de quatre germans. Va venir perquè era molt treballadora i el meu avi va voler que estudiés aquí. Però la família va tenir mala sort perquè el meu avi va morir amb només trenta-cinc anys. Aleshores la meua àvia es va haver d'espavilar, va aprendre l'ofici de sastressa i el va acabar per ensenyar a la meua mare. Fins i tot havia treballat amb algun sastre important de Barcelona.»

DAVID PUJOL. La Bisbal d'Empordà, 1965. Mestre i pedagog
CONXI MOLONS. Barcelona, 1962. Fotografia



retrat de família Els Jofre del Far d'Empordà. QUE-
DEM A LA CASA PAIRAL, AL VEÏNAT DE L'OLIVA DEL FAR D'EMPORDÀ, ON ES VAN INSTAL·LAR
FA SEGLES ELS AVANTPASSATS DE LA FAMÍLIA JOFRE I ON CADA GENERACIÓ HA ESCRIT
LA SEVA HISTÒRIA. VA SER LA PRIMERA CASA QUE S'AIXECÀ AL VEÏNAT, ON ARA VIUEN UN
CENTENAR DE PERSONES. UNA CASA QUE S'HAT TRANSFORMAT AMB EL PAS DEL TEMPS, PERÒ
QUE CONSERVA, ENTRE ELS SEUS MURS, EL LLEGAT DE CADA GENERACIÓ I QUE, ARA, ÉS EL
PUNT D'UNIÓ DE L'EXTENSA FAMÍLIA CREADA PER JOSEP JOFRE I FINA COMPANYY.

CRISTINA VILÀ TEXT

ROSANA VIDAL FOTOGRAFIA

Fortalesa i optimisme

La memòria és quelcom fràgil. La família Jofre ho sap i per això ha conservat un munt de documentació per no oblidar res. El document més antic que preserven, i que els vincula al Far, data del 15 d'octubre de 1638. És el bateig de Jacinto Josep Espert, fill de Jaume Espert i Anna Esperta, a Sant Pau de la Calçada. N'hi ha d'altres que parlen dels tributs que retia la família als monjos de Sant Pere de Roda: des dels quilos de cansalada que els havien de portar, els mallals d'oli i fins a les dotzenes d'ous. També conserven els capítols matrimonials d'algunes parelles i on es constata la importància dels

llegats, coses pràctiques com «un garbell foradat o una pastera ratada» a les quals sabien donar utilitat. Fins i tot es conserva una recepta d'un licor de salut que, segons es diu, va beure un rei de Suècia per viure molts anys.

La casa dels Jofre devia ser una casa gran, però modesta. Els actuals descendents han trobat un forn de pa de dimensions destacables que devia servir per fer el pa de tot el veïnat. La família creu que la primera casa, més petita que l'actual, tenia un accés diferent, ja que la portalada de pedra i les guies de les parets així els ho suggereixen. Fins a quatre grans reformes ha

viscut l'immoble sense ampliar el seu perímetre i preservant l'escala central com si fos l'espina dorsal que la sustenta. Tal com la coneixen els actuals habitants devia ser un segle enrere. La casa, de fet, ha estat, en essència, un element important per extreure informació dels seus avantpassats i les seves circumstàncies, com ara els materials pobres que utilitzaren per a construir-la, que denoten les possibilitats d'aquell moment. «Era una construcció bastant precària amb canyes, parets de fang i terra i bigues que no estaven ni carejades, eren bàsicament arbres tallats», explica Josep Jofre.

CRISTINA VILÀ. Figueres, 1972. Periodista

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



Aquells que hi habitaven treballaven les terres de la finca que, segons en Josep, era molt extensa. En algun moment del segle XVIII, els heretars es van quedar sense pares i es va fer càrrec d'ells un capellà qui, al seu torn, «es va vendre molt de patrimoni per tirar endavant els dos joves». Segons comenta Jofre, la finca havia arribat a tenir mil oliveres. A parer seu devien haver aconseguit tant patrimoni «treballant i comprant.»

Els avantpassats que Josep Jofre té més presents són els seus avis materns: Martí Heras Bosch, de Cabanes, i Francisca Roset Salleras. D'ella assegura

irònicament que sempre va estar malalta «però que va ser capaç d'enterrar la resta». Francisca era la pubilla de la casa. Tenia dues germanes: la Carme i la Maria, que es van casar amb fadrins de Peralada i Vilatenim. En Martí havia estudiat per capellà i, com passava sovint, la vocació l'abandonà en el darrer moment. Era un home culte i intel·ligent, que va destacar al Far, però que coneixia ben poc la terra. «No havia fet mai de pagès, però es va convertir en el conseller de la família», reconeix el seu net.

La parella va tenir tres fills: en Pere, en Salvador i la Lola (1910-1999), aquests dos darrers, bessons. Tant en

Pere, que ja estava casat, com en Salvador van anar a la Guerra Civil i van morir per les ferides que els van fer a la batalla de l'Ebre. Aquest destí fatal també el van patir una desena més de veïns del poble. La família Jofre encara desconeix on reposen les seves restes. Aquelles morts, així com la mateixa guerra, van tocar molt endins l'única filla que va quedar, la Lola, qui va estendre un llarg tel de silenci sobre els seus records. Quan els seus germans van morir, ella ja estava casada amb Joan Jofre Bonaset (1905-1976), de Fortià, fill de família pagesa, però procedent del Port de la Selva. Després de casats, es van instal·

A la fila de darrere en Jordi Reixach, la Judit, en Pau Reixach, l'Oriol Viñoles, en Marc Reixach i en Quim Reixach. A la fila del mig, l'Esther, la Marta Gallego, en Joan, la Marina, en Josep, en Xavi, la Lourdes Gasull, l'Anna Rodríguez i en Quim. A davant, la Laia, la Júlia, l'Ona, en Jan, la Xènia Viñoles, la Berta, la Fina Company, l'Esperança i en Quim Martí. Agenollat, en Joel amb la gossa de la casa, la Gala.

M1

Retrat d'exterior d'una nena dempeus amb la seva nina a coll i recolzada en una cadira (suposadament es tracta de la ciutat de Figueres o d'algun indret de l'Alt Empordà).

ANY: 1910 APROXIMADAMENT
AUTOR: GERMAN BAIG
PROCEDÈNCIA: ACAE,
COL·LECCIÓ D'IMATGES DE
JORDI OLIVERES PALLACH,
DE FIGUERES



M2

Es veu l'infant –probablement es tracta de Ramon Roger Romeu– dins del cotxe de joguina que simula conduir per la platja; hi ha barques de pesca al darrere.

ANY: 1936-1938 APROXIMADAMENT
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: ACAE, AJUNTAMENT DE MAÇANET DE CABRENYS-LLEGAT RAMON ROGER ROMEU

DOSSIER

PASTORS I TRANSHUMÀNCIA

DAVID PUJOL, ROSER BECH I ROSA M. MORET > COORDINACIÓ

Els senyors dels camins	32	DAVID PUJOL [La Bisbal d'Empordà, 1965. Mestre i pedagog]
Homes, dones, camins i ramats	34	LLUÍS SERRANO [Figueres, 1975. Historiador]
La transhumància a l'Empordà	36	ROSA M. MORET [Rabós d'Empordà, 1970. Mestra i pedagoga]
Els fems dels ramats	39	MARISA ROIG [Sant Pere Pescador, 1963. Historiadora i arxivera]
La muntanya de Maçanet	40	PERE ROURA [Maçanet de Cabrenys, 1954. Historiador]
Pastors vora mar	42	LURDES BOIX [L'Escala, 1957. Historiadora i arxivera]
A pas de vaca	44	ROSER BECH [Cabanès, 1988. Filòloga]
Carrerades de cap de Creus	49	BEGOÑA CERVERA [El Port de la Selva, 1965. Llicenciada en Ciències de l'Educació]
Pastors i plantes	50	ERNEST COSTA I SAVOIA [Bescanó, 1940. Fotògraf i escriptor]
Esquelles i collars	53	ERNEST COSTA I SAVOIA
Els ramaders a Agullana	54	ENRIC TUBERT [Agullana, 1954. Llicenciat en Història de l'Art]
Treballar per anar a millor	56	ANNA PI VILÀ [Vilopriu, 1985. Llicenciada en Història] ROSER BECH
En Peret de cal Padra	59	DAVID PUJOL
Transportistes de bestiar	60	MARTA PALOMERAS [Vilafant, 1989. Mestra]
Ofici: dona de pastor	62	NÚRIA TROBAJO [Girona, 1964. Mestra i historiadora]
Afers i batusses entre pastors	64	ARNALD PLUJÀ [Garriguella, 1947. Historiador]
De Llançà a Pardines	65	JOSEP M. SALVATELLA [Figueres, 1937. Escriptor]
Bucòliques empordanesos	67	JOSÉ LUIS BARTOLOMÉ [Areny de Noguera, 1954. Filòleg]
PERFIL > La Catalina Jacomet	68	ISABEL GUZMÁN [Figueres, 1964. Historiadora]
PERFIL > En Josep Trilla	69	CARLES MASOLIVER [Figueres, 1981. Filòleg]
L'esquellada de Sureda	70	DAVID PUJOL
'Pastres' i 'fedes'	71	JEAN-PAUL ESCUDERO [París, 1957. Filòleg]
Barraques, pletes i corrals	72	JOAN VERGÉS [Figueres, 1947. Mestre i historiador]
PERFIL > En Santiago Massaguer	74	JAUME CANYET [Figueres, 1961. Filòleg]
PERFIL > L'Albert Bartolí	75	EVA ARNALL [El Far d'Empordà, 1999. Estudiant d'Infermeria]



La gorra i la samarra, dues peces bàsiques del pastor.
FOTO: Joan Juanola.

Els senyors dels camins

David Pujol i Fabrelles > TEXT

Hi ha una pintura de Nicolas Poussin, un pintor francès del barroc, titulada *Els pastors de l'Arcàdia*, en la qual apareixen tres pastors i una pastora davant d'una tomba de pedra amb la inscripció «*Et in Arcadia ego*», és a dir: 'Jo també vaig viure a l'Arcàdia'. És una manera de dir que els pastors vivien –ho diem en passat perquè cada vegada en queden menys– en una terra idíl·lica, de manera bucòlica i feliç. Res més lluny de la realitat, com veurem en aquest dossier.

El monogràfic comença amb un article d'en Lluís Serrano, en el qual fa una breu repassada històrica i bibliogràfica del món de la transhumància i assenyala que a l'Empordà, malgrat ser una comarca turística, no hem donat prou importància a la xarxa de carrerades. A continuació, la Rosa M. Moret, amb antecedents familiars en aquest món, ens parla de les manges dels pastors, dels últims transhumants, dels camins ramaders... De fet, trenca el tòpic que explicàvem en començar: «Atalaiar el bestiar ha estat fer-se molts tips de treballar, arregar més d'una mullena a l'esquena, patir per les inclemències del temps o, simplement, no tenir ni un dia de repòs en tot l'any». La Marisa Roig ha redactat una peça sobre els ramats que s'instal·laven a Castelló d'Empúries i Sant Pere Pescador. Ens explica la curiositat que no es podien escurar els corral·ls en divendres, perquè portava mala sort.

En Pere Roura ens explica la història de la muntanya del Comú de Maçanet, que representava la quarta part del terme i que va tenir un paper valuós en la vida de la comunitat, sense oblidar, però, que també fou objecte de baralles. I de la muntanya, cap al mar: la Lurdes Boix ens parla d'en Pere Sala i en Jesús Callol, els dos darrers pastors de l'Escala. Malgrat que ens pugui sobtar, encara queda una explotació que fa la transhumància de l'Empordà al Ripollès a peu. La Roser Bech va acompanyar els germans Fontdecaba d'Avinyonet «amb la mirada atenta i discreta, disposada a aprendre, compartir i viure una experiència única». Van ser cinc dies i 90 quilòmetres a pas de vaca, amb mullena inclosa.

La Begoña Cervera ha escrit una peça sobre les carrerades de cap de Creus. L'Ernest Costa, que l'any 1987 va publicar el llibre *Viatges amb els pastors transhumants*, ha redactat un reportatge al voltant de la relació de les plantes amb el bestiar i els pastors, «una enlluernadora, antiga, rica i profitosa adaptació a l'entorn». També ha escrit una peça sobre les esquelles i els collars. L'Enric Tubert, per la seva banda, ens parla de la tradició ramadera d'Agullana, que recula segles enrere. Gràcies al seu article coneixem el règim anomenat 'a guany', del qual ha trobat notícia al segle XVIII.



La Roser Bech i l'Anna Pi ens expliquen les experiències de tres pastors: en Sidro Vilà, que de Pardines va venir a l'Empordà, per acabar a Barcelona; en Paquito Suñer, que de Roses es va acabar instal·lant a Palau-saverdera; i, finalment, en Josep Genís, fill de Vilabertran, pastor que ha engegat ramat a Vilamalla, a Cabanes, a Peralada... i que, als seus 81 anys, continua actiu. L'Erika Serna ha redactat una peça breu sobre l'Anna Plana, filla de Navata, que vam conèixer en un espot que publicitava aigua del Pirineu. L'ofici de pastor sempre se'ns mostra associat al passat i gairebé mai com un ofici amb futur: l'Anna forma part d'una nova generació de pagesos i ramaders, formats a l'Escola de Pastors de Catalunya, de Rialp.

Un servidor ha tingut un record per a en Pere Martí, en Peret de can Padra, fill de Vilamanya i instal·lat a Palau de Santa Eulàlia. La Marta Palomeras –a partir del testimoni d'en Lluís Reixach i d'en Joan Picart– ens apropa al món dels transportistes de bestiar. La Núria Trobajo ha parlat amb la Cisqueta Bartolí, la Montserrat Guillaumet i la Teresa Coll, tres dones de pastor: totes han treballat molt, a tota hora i sense festius. L'Arnald Plujà ens demostra que les batusses i plets entre pastors per les pastures i robatoris de bestiar ve d'antic. En Josep M. Salvatella ha repassat la trajectòria d'en Jaume Subirats, que havia fet la

transhumància de Llançà a Pardines. En José Luis Bartolomé ha escrit una peça que parla d'autors que han parlat dels pastors en les seves obres. Amb l'Ernest Costa vam participar de l'esquellada de Sureda, una trobada anual on conviuen la feina, l'ambient festiu i la bona taula. En Jean-Paul Escudero ens fa una peça sobre els mots rossellonesos *pastre* i *feda*. En Joan Vergés ens aporta informació dels indrets més freqüentats pels pastors a l'Albera. També us oferim quatre perfils. La Isabel Guzmán fa un retrat a la Cati Jacomet de Pedret; en Carles Masoliver a en Josep Trilla; en Jaume Canyet a en Santiago Massaguer, i l'Eva Arnall a l'Albert Bartolí de Pols.

Ara fa cinc anys en Miquel Spa va publicar un reportatge a *Cadí-Pedraforca* sobre l'Ernest Sitges, un pastor de Bagà que viu a la Pobla de Lillet. I explica el que dèiem en començar: que la vida dels pastors és una vida solitària i austera que empeny el relat a la imatge bucòlica. «Però a muntanya aquesta vida no en té res, de romàntica. És tan sols un sistema per adaptar-se al medi natural i als recursos que et dona. Una manera de sobreviure». En el *Cavall Fort* del mes de setembre passat, el periodista Dani Codina li'n va fer una altra, d'entrevista, i abans d'acabar li diu: «Abans éreu persones importants, doncs!» i l'Ernest li contesta: «I tant, si fins i tot ens deien els 'senyors dels camins'». Gireu pàgina i descobriu-los 🐑

Panoràmica de Roses amb un pastor en primer terme. Any 1940.

PROCEDÈNCIA: Arxiu Comarcal de l'Alt Empordà. Targeta postal cedida per Jordi Martí Cairó, de Figueres.



La transhumància a l'Empordà

LA PLANA EMPORDANESA HA ESTAT, DURANT CENTÚRIES, EL LLOC PREDILECTE PER ACOLLIR DURANT L'HIVERN ELS RAMATS PROVINENTS DE MUNTANYA

Rosa M. Moret > TEXT

A la literatura de finals del segle XIX i principis del XX, diversos autors sovint retraten la vida dels pastors com un ofici bucòlic, on el pastor forma part d'un món gairebé idealitzat amb uns valors ètics i morals arrelats al territori. A tall d'exemple podríem citar la figura del pastor Gaietà a *Solitud* de Víctor Català o en Manel·lic a *Terra Baixa* d'Àngel Guimerà. Aquesta imatge, però, que d'alguna manera ha arribat desdibuixada als nostres dies, no té res a veure amb la realitat que han viscut els pastors de debò. Atalaiar el bestiar ha estat, per a la gran majoria, fer-se molts tips de treballar, arregar més d'una mullena

a l'esquena, patir per les inclemències del temps o simplement, no tenir ni un dia de repòs en tot l'any.

Una de les activitats lligades als pastors és la transhumància, que ha estat, des de temps immemorials, una activitat constant a la comarca de l'Alt Empordà. Les anades i vingudes del bestiar en cerca de les millors pastures i de les herbes més tendres, per tal de poder subsistir i fugir de les contrades més inhòspites quan el temps ja no permet seguir aprofitant les pastures, ha obligat els pastors a desplaçar-se any rere any de les muntanyes pirinenques cap a les planes de la Catalunya més

oriental. Aquest pas constant ha donat origen a camins i passos molt ben estipulats que han deixat petja a través de les valls tot aprofitant qualsevol escletxa en terrenys abruptes i muntanyencs. La comarca de l'Alt Empordà, i més concretament la carena que voreja el pas fronterer i arriba fins a la mar Mediterrània, ha actuat com a eix receptor dels ramats provinents de les muntanyes pirinenques, preferentment les de la comarca del Ripollès, durant els mesos més hivernals.

Abans, només ovelles. Fins als anys cinquanta del segle passat, la transhumància només es practicava amb el bes-

Vacada d'en Patllari Moret, a Espolla, l'any 2011 // FOTO: Roger Lleixà.

Les menges dels pastors

tiar oví, és a dir, amb ovelles. A partir d'aquesta dècada, l'arribada dels tradicionals ramats d'ovelles va començar a minvar i s'hi varen incorporar progressivament els ramats de vaques. Actualment, la majoria dels ramats transhumants que arriben a la comarca de l'Alt Empordà són de vaques.

La decadència de la transhumància té lloc durant la segona meitat del segle XIX, quan el creixement humà i la demanda de recursos alimentaris per a la població intensifiquen els cultius i la ramaderia establada.

Actualment la reconversió turística de la muntanya, les restriccions imposades pel sanejament del bestiar i l'esclat de la febre constructiva fins a llocs inusuals fa que sigui realment difícil seguir la transhumància. A l'Alt Empordà només queda una família que va a peu. Sens dubte, el camí ramader d'avui té més obstacles que no pas abans: urbanitzacions, polígons industrials, conductors poc respectuosos amb el pas del bestiar... Els camins s'han perdut o es fa difícil reconèixer-los. En alguns trams on abans passaven els ramats sense problemes avui ho han de fer en fila índia i d'un en un, la qual cosa dificulta enormement el trasllat del bestiar a peu i posa en perill tant l'animal com el pastor.

Els pobles ripollesos de Ribes de Freser, Serrat, Espinavell, Queralbs, Pardines, Setcases, Tregurà o Vilallonga de Ter són els municipis per excel·lència que baixen la majoria dels seus ramats a la plana empordanesa. El mas Guanter i el veïnat de Valleta a Llançà, can Torres de Sant Climent Sescebes, el mas Roqué de Rabós, el mas Pòlit de Vilamaniscle, can Gusó

La transhumància i els camins ramaders no només constitueixen un patrimoni paisatgístic i cultural. Si ens centrem en el que menjaven els pastors, també podem parlar d'un patrimoni gastronòmic i culinari que actualment encara podem degustar, amb algunes adaptacions, en alguns restaurants, sobretot de muntanya. A tall d'exemple podríem citar el trinxat de col i patata amb rosta de cansalada, les sopes escaldades, el recuit amb mel o el xai fet a la llosa.

Els aliments principals dels pastors, que portaven al sarró, per passar el dia eren el pa, la ventresca –cansalada–, els fuets, les *llangonisses*, el formatge, els fruits secs, les sardines a la llauna o les arengades salades. El pa i el vi eren dos elements indispensables en la seva dieta, tal i com diu la dita 'Amb pa i vi, es fa curt el camí'. Aquests aliments podien aguantar dies sense fer-se malbé, menjar-se freds i no haver-se de cuinar. Durant l'hivern, la majoria dels pastors només esmorzaven i sopaven a casa, per tant, el menjar per passar el dia havia de ser més frugal. Sovint menjaven a peu dret, caminant darrere el bestiar o asseguts arrecerats sota una mata. Els estris més emprats eren la navalla de pastor i la bota de cuir per al vi quan feien camí, i les olles, les paelles i les cassoles quan feien estada a les barraques.

Durant l'estiu, a les barraques d'alta muntanya, els plats bàsics eren les escudelles, les sopes escaldades, els guisats amb trufes, els llegums, l'arròs, els fideus i algun tros de carn, sobretot de porc o de pollastre. Fins als anys quaranta del segle XX, qui s'encarregava de cuinar i tenir cura de la barraca era 'la mestressa', nom que es donava al pastor que s'ocupava dels quefers més domèstics. Les sopes i les escudelles amb un grapat d'arròs i fideus eren recurrents, tant per esmorzar com per dinar o sopar. Per contra, quan feien la transhumància, anaven a menjar a les masies i als hostals que trobaven a prop de les carrerades. Si s'esqueia que quan feien

parada hi havia festa o celebració, llavors menjaven els plats de festa com la resta de la família: amanides d'enciam, escarola amb ceba i tomata, rostits, platillos guisats, xai guisat, truites amb cansalada... Durant molts anys, el fato que es portava durant el trajecte anava carregat damunt d'un animal de bast: «Recordo la burra d'en Manolo, un dels pastors amb els que havíem *fet pria* i que ens servia per a transportar totes les viandes. El problema era quan havia de travessar l'aigua. Llavors havíem tingut vertaders treballs per fer-la seguir», ens explica en Jaume Bonada de Serrat, pastor de vaques transhumant a cap de Creus.

Malgrat que podria semblar que els pastors menjaven sovint carn de xai, la veritat és que només en menjaven per les festes majors o quan volien aprofitar alguna ovella que s'havia estimbat. La majoria d'ells coïen la carn damunt d'una llosa de pissarra, característica del Pirineu, però també es podia fer a la brasa o al caliu. En Patllari Moret, pastor transhumant de Setcases a Rabós d'Empordà, afegeix que s'esperava amb delit el cap de xai fet al caliu de la llar de foc. Segons ell, és boníssim // ROSA M. MORET



En Patllari Moret fent una queixalada // FOTO: Rosa M. Moret.



A pas de vaca

DES DE FA NOU ANYS ELS GERMANS FONTDECABA TORRENT FAN LA TRANSHUMÀNCIA DURANT CINC DIES DES D'AVINYONET DE PUIGVENTÓS FINS AL MAS LA MOIXA, AL MUNICIPI DE LLANARS

Roser Bech Padrosa > TEXT

Un pessic d'austeritat, una ració de paciència, un grapat de senzillesa, una unça de frugalitat, un manat de tradició, una balsera de naturalesa, un manyoc de diversió... i un bon doll de cames per anar tirant són els ingredients essencials d'una recepta ancestral: la transhumància. Aquesta pràctica antiquíssima d'aprofitament de les pastures avui dia es troba en retrocés a les nostres terres.

Des de la ignorància inicial, però amb la mirada atenta i discreta, disposada a aprendre, compartir i viure una experiència única, vaig acompanyar la transhumància de la vacada dels germans Fontdecaba des d'Avinyonet de Puigventós fins a Llanars, del 4 al 8 de juny de 2018. Teníem cinc dies per endavant, uns 90 quilòmetres per caminar i al voltant de 300 caps de bestiar de peu forcat –entre vaques i vedells, cap toro– per atalaiar.

Una primavera plujosa, com cap des de feia dècades, havia tenyit el país de verd encara entrat el mes de juny. Hi

havia herba frondosa a tot arreu i totes les rieres corrien. Semblava que no volien tancar l'aixeta perquè plovia, plovia i plovia. Les previsions eren de pluja, i no es van equivocar gens ni mica. «No plou, vessa», va repetir durant el trajecte en Josep de la Vila de Rocabruna, un ramader bregat de setanta-tres anys. A les tardes de trons, llamps i ruixats intensos, hi afegia una vella oració: «Sant Marc, Santa Creu, Santa Bàrbara no ens deixeu.»

D'Avinyonet a Albanyà. De fosc, a un quart de sis en punt del matí del dilluns 4 de juny, encara amb les lleganyes als ulls, em vaig presentar a la finca que els germans Fontdecaba Torrent, en Joan (1975), el gran, i en Carles (1977), el petit, van comprar el 2000 a Avinyonet de Puigventós.

A trenc d'alba aviàvem des de la devesa d'en Falguerona: 181 vaques de raça bruna dels Pirineus i 3 frisonessuïsses. Un total de 184 vaques, uns 115 vedells, un gos –en Tarzan– i, segons el

dia, entre vuit i dotze vaquers –que no pastors, que són d'ovelles–, tot homes i jo, motivats amb bastó i paraigua en mà. La imatge de la *restinyera* de vaques enfilant la carretera GIV-5105 sota la llum tènue de primera hora d'un dia serè era un espectacle gratificant. Només se sentien els mugits de les vaques, el dring de les esquelles i els crits dels vaquers experimentats. Els novells no gosàvem cridar, encara. A pas de vaca avançàvem mirant que no se'n desviés cap. Uns al capdavant, els altres al mig i uns altres tancant cua. En Joan ens havia dit d'entrada: «Que cadascú n'agafi 30 o 40 i que vagi tirant.»

Vam deixar l'asfalt per travessar la Garriga. Les ginestes florides, els romanins i les farigoles envaïen de fragància l'aire fresc i la mullena del matí. Després de travessar un alzinar, el camí va desembocar en uns camps de blat daurat del mas Pi que, pacientment, el dia abans en Carles havia tancat amb fil perquè les vaques no hi entressin.

Corrua de vaques amb els vaquers i els gossos a l'entrada de Sant Llorenç de la Muga (1a etapa) // FOTO: Roser Bech.



A mesura que anàvem fent camí, un dels vaquers, en Jordi de Santa Pau, era l'encarregat de plegar-lo en bobines, juntament amb la Maria Teresa, la mare dels dos germans i pal de pal·ler de la família, que ens seguia amb el *pick-up* carregat de feto. «El fil és el tresor més preuat de la transhumància», assegurava en Carles.

Al cap d'un parell d'hores, les primeres vaques van incorporar-se a la GI-510 entre Llers i Palau-surroca; les darreres trigarien mitja hora encara. En Carles destacava que «havien començat molt ariades, anaven folles, i al cap d'unes hores ja es van amansir». Un cotxe de Mossos d'Esquadra ens esperava i va encapçalar la *filerada* uns quilòmetres, tot seguit de la vaca X33, una de les més experimentades que aniria al capdavant. Mentre passàvem per la Guàrdia, en Joan m'explicava que «les vaques joves van darrere i aprenen el camí, així l'any següent ja gairebé van soles. Les més velles, que ja hi han pujat, les 'estiren'». Els vehicles que passaven per la carretera es trobaven una estampa poc habitual. Hi havia gent que s'aturava, feia fotografies, fins i tot alguns baixaven i caminaven alguns metres al nostre costat. D'altres botien i feien una cara de mil dimonis!

Després de la recta de la Virosella, la primera parada va ser a l'olivar de sota

l'ermita de Sant Sebastià, a l'entrada de Terrades. Havent esmorzat vam seguir la GI-511. La recta de can Quera d'aquesta carretera va permetre albirar «com les vaques van llargues», en Joan es referia al fet que creaven una llarga corrua. Arribant a l'esquerra a Sant Llorenç de la Muga, a tocar la carbonera, ens vam aturar perquè el ramat begués a la Muga. A poc a poc havien anat creixent nuvolades que s'acostaven.

A prop de can Terrats, entre Sant Llorenç i Albanyà, vam fer la parada i 'fonda' per dinar. Les vaques pasturaven tranquil·lament als camps de baix de la carretera mentre nosaltres jèiem a terra i trèiem el pa, l'embotit, el formatge, les truites i el vi. Ens va enganxar un debatut d'aigua de ple, just acabats de dinar. Impermeables i paraigües de pastor. Esperar i deixar-la caure. Un cop mig espassada la tempesta, però fent el xim-xim, vam reprendre la carretera, vam passar per l'església de la Mare de Déu de Palau fins assolir Albanyà, la nostra fita del primer dia. En Jaume Fàbrega del mas del Camp de l'Illa ens va donar aixopluc aquella nit.

Del Camp de l'Illa a la Comella. A les 6 del matí del segon dia, amb el cel ras, engegàvem motors en dejú. El dia abans un vedell havia anat *esfoirat* i en

Jaume, el veterinari jubilat de la Bisbal que ens acompanyava, va recomanar que el deixéssim, juntament amb la mare. Abans de tirar per la carretera d'Albanyà a Bassegoda, calia comptar-les totes i l'Esteve de Tortellà n'era l'encarregat.

A sota dels Ferrers, vam seguir a la dreta direcció Pincaró, passant pel costat de la Muga i la Molina. Des d'aquí fins a Rocabruna trepitjàrem camins i corriols de l'Alta Garrotxa. Deixàvem enrere els cotxes i la gent per trobar només solitud. Enfilant la pista vam arribar a coll de Pincaró, al pla de la Teuleria i la primera parada va ser als camps de can Coll per esmorzar a cos de rei. Pel solà de Costa Llempa vam seguir per un dels trams més complicats, els Escalons –'les Escalotes', en deien ells–, un corriol estret de pujada que les vaques havien de passar en fila índia. «Aquí s'ha d'anar alerta i a poc a poc perquè hi ha perill que alguna caiïgui a daltabaix», advertia en Joan. Després vam anar a sortir al collet del Ras i a la pista del bac de la Coma, a prop de can Padern i la Coma del Ferrer. L'esclat de les *llimpines* –o peònies– decorava l'escenari d'un rosat esplendorós. Com un grup de mainada en fila, les vaques avançaven una rere l'altra trepitjant l'herba de les vores, no pas els rocs del

Vista des del pont Vell de Sant Llorenç en un moment per reposar i per beure a la Muga // FOTO: Roser Bech.

Ofici: dona de pastor

UNA FEINA DURA, INDISPENSABLE I ALHORA INVISIBLE QUE SEMPRE HA ACOMPANYAT L'ECONOMIA RAMADERA DE LES NOSTRES CONTRADES

Núria Trobajo > TEXT // Silvia Carbó > FOTOGRAFIA

En l'economia tradicional el paper de la dona sempre ha estat en un segon terme, i encara més en el sector primari. Tasques múltiples i un treball dur han caracteritzat sempre la feina de les dones de pagès i de muntanya. Pal de pal·ler de l'economia domèstica, però en la majoria dels casos des de l'anonimat i sense reconeixement. La Cisqueta, la Montserrat i la Teresa ens il·lustraran amb el seu testimoni com era la vida de les dones dels pastors.

Francisca Bartolí i Roca. Tothom la coneix per la Cisqueta, va néixer l'any 1940 a Setcases. La vida de dona de pastor la coneix bé ja que el seu avi i el seu pare també eren pastors transhumants, l'un d'ovelles i l'altre de vaques. De ben petita havia de guardar cabres i vaques cada dia i això va fer que anés ben poc a estudi. Es va casar amb Miquel Busquets, també setcasenc i que, tot i ser fill de pastors, es dedicava a l'ofici de

ferrer. Però aviat, per complementar l'economia familiar, va començar a ajudar altres pastors transhumants fins que va acabar tenint el seu propi ramat de vaques. Cada hivern baixava amb el bestiar a l'Alt Empordà, primer cap a la zona de Colera i després cap a Llançà. Això suposava que durant l'hivern ella estava al capdavant de la casa assumint totes les feines: la criança dels quatre fills, ajudar el sogre amb el seu bestiar, treballar a la restauració, primer a jornal en algun dels establiments del poble i després, a partir de 1976, com a mestressa del seu propi restaurant i hostal. En alguna ocasió havia ajudat el seu home a l'hora de pujar les vaques i havia fet el camí a peu des de Llançà. Recorda perfectament l'itinerari: Llançà, castell de Figueres, Pont de Molins, les Escal·les, Terrades, Albanyà, Bassegoda, can França, coll d'Ares, Espinavell i Setcases. A l'estiu, abans de tenir el restaurant, a més de les feines de mestressa de casa,

feia de pagesa arplegant l'herba dels prats i *ataliant* les vaques. Marxava del matí al vespre, amb el sarró de menjar, un transistor i un llençol per cosir per tal de passar millor l'estona.

Montserrat Guilamet i Freixa. Va néixer el 1945 a Camprodon, però viu a Rabós des dels 24 anys. Quan es va casar amb en Patllari Moret, setcasenc i de família de pastors transhumants d'ovelles, van decidir fixar la residència a la plana; en aquell moment no s'imaginava pas què li comportaria ser dona de pastor. Tenien les feines molt repartides. Ell s'encarregava del ramat i ella, de les tasques de la llar i de la família: ells dos, quatre fills, els sogres i un oncle. Recorda especialment dur haver d'anar a rentar la roba a la ribera. També triava les ovelles dels xais abans d'anar a engegar, *condeia* els xais que no anaven a pasturar, aguantava les ovelles quan el pastor les munyia, tancava el bestiar quan

tornaven de pasturar, les aguantava quan s'havien camatrenat i calia fer-los la cura amb pega i bastons, aguantava l'ovella que no volia el xai per xurmar... Els vespres tornava tard del corral, després de fer totes les 'ajudes' pertinents, i a casa hi havia encara el sopar per enllestir, la mainada... Alguna vegada també li tocava anar a engegar les ovelles, tot i que aquesta feina no li agradava gens.

La Teresa Coll, del Far d'Empordà, amb la seva primera neta vigilant el ramat. Any 2004 // PROCEDÈNCIA: Família Teresa Coll.





Les ovelles pujaven a muntanya a principis de juny i tornaven per Sant Martí. Primer marxaven totes, però cap a finals dels anys setanta les ovelles amb xai es quedaven, per això la seva feina, lligada i esclava, no disminuïa gaire. En Patllari no era un pastor que marxés tot l'estiu. Com que *feien pria* (ajuntaven dos o tres ramats i en tenien cura per torns entre diferents pastors), solia ser fora uns dies a inici i a final de temporada i una quinzena a mig estiu, per la zona de Núria.

Teresa Coll i Pey. És empordanesa de soca-rel. Nascuda a Garrigàs l'any 1951 i resident al Far des que es va casar, es defineix com a pagesa i al seu home, en Salvador Company, com un 'pastor nou', perquè la seva relació amb el ramat de més de quatre-centes cinquanta ovelles no li venia de tradició familiar. No es van dedicar mai a la transhumància, el seu ramat menjava al corral i sortia a pasturar tres o quatre hores cada tarda, estiu i hivern. Ella, com a mestressa d'una casa de pagès, era la responsable de tot el funcionament domèstic: cuinar, netejar, criar tres fills, treballar l'hort, a vegades portar el tractor... Però, a més, hi havia la feina amb el bestiar: donava el biberó quan calia, ajudava a parir, feia el recuit les temporades que

podien muntir... També anava a engegar-les ella. Ho havia fet molt i no li desagrajava pas, tot i que l'extrema calor de l'estiu i la fred i tramuntana de l'hivern eren molt empipadores i de mal aguantar. Ressalta que, amb les ovelles, la presència del pastor enmig del prat és important; elles noten si hi ha algú que les controla o no; si el pastor es despista, el ramat també. La feia patir el fet que es poguessin barrejar dos ramats diferents i sempre estava alerta. Destaca l'ajuda del gos i, per passar l'estona, el transistor. La neguitejava haver de compaginar el ritme de les ovelles amb l'horari i la necessitat de les criatures.

En definitiva, tres dones amb les seves vides particulars, però amb molts trets en comú. El terme 'ajuda' l'han verbalitzat totes repetides vegades; queda molt clar que una de les seves funcions principals era donar suport a les diferents tasques que generava l'economia ramadera. En el cas de les ovelles, s'hi afegia el moment de l'esquilada. Venien esquiladors que s'instal·laven dos o tres dies a la casa. I la dona calia que ho tingués tot preparat: l'al·lotjament, el menjar i beure a mitja feina... També havien d'ensacar la llana a mesura que aquesta queia a terra. Una altra feina de les dones, quan sortien a pasturar tot el dia i en el moment de fer la transhumància, era la de 'fer o arreglar

el sarró'. S'encarregaven de preparar les viandes que havien de servir per passar una o diverses jornades; pa, formatge, embotit, vi... «Un sarró de 'can pressa', no pas maco», el defineix la Montserrat.

Treballar molt, a tota hora i sense distinció de dies festius. Per a la Montserrat era més festa els dies de la matança del porc, malgrat la feinada addicional que li comportava, que no pas les festivitats assenyalades. La Cisqueta recorda que durant molts anys el seu home passava el Nadal a l'Empordà, no pas a casa.

Un altre punt en comú és, ara des de la perspectiva que els dona la jubilació, la satisfacció per la feina feta. Els ha sabut greu desprendre's del ramat i l'han enyorat molt de temps. A la Teresa li ha agradat i la tornaria a repetir. La Montserrat se sent orgullosa d'haver treballat tant i d'haver aconseguit tirar endavant la vida i l'economia domèstica. I la Cisqueta ho diu molt clar: «No em sap cap greu ni em fa vergonya haver estat dona de pastor.»

Una feina dura i sacrificada la de les companyes dels pastors; la Montserrat, contundent, ho explicita molt bé: «La responsabilitat de la casa era meva sense ser mestressa de res». La Cisqueta, amb ulls murrís, opta per una dita popular: «'Pel pastor, primer l'ovella i en acabat la dona'».

A l'esquerra, la Cisqueta a casa seva, a Setcases. Al mig, la Teresa Coll del Far d'Empordà. A la dreta, la Montserrat Guillamet de Rabós d'Empordà.

La Cati, pastora de Pedret

Isabel Guzmán > TEXT // Josep M. Dacosta > FOTOGRAFIA

Pedret, un dia assolellat, dels darrers que ens regala l'estiu. Som dins una fotografia en blanc i negre dels anys seixanta. El temps s'ha aturat. Busquem i, amb dificultat, aconseguim veure una dona menuda, de cabells blancs, amagada dins la munió d'ovelles.

Catalina Jacomet Perpinyà –la Cati, com la coneixen tots els veïns del poble– va néixer a mas Palou de Roses ara fa 78 anys i «quan tot just encetava els 23 em vaig casar amb en Martí Trias Gustà. Plegats vam anar a viure a Pedret, a can Trias, el mas dels meus sogres». Va començar l'ofici de pastora amb un ramat de 200 ovelles sanes: «Un veí de Cistella me'l va oferir, el meu home n'era esquerp, però jo m'hi vaig aventurar. En demanava 11.000 pessetes, però regatejant, el vaig aconseguir per 10.000. Sempre he anat guardant les xaies per poder criar i engrandir el ramat. He arribat a menar 1.000 ovelles; ara 200 en són un *punyat* per mi!»

L'ovella és un bestiar complicat, ens explica la Catalina Jacomet, «molt golafre, no té seny, menja sense aturador i, si no vigiles, poden morir rebentades. Li agrada sortir a 'florejar', tastar herbes variades com la forcadella, el blet, la verdolaga o la corretjola. Cal que estiguin ben tipes per tastar la userda, així no hi ha perill que s'enfitin». La Catalina engega el ramat cada tarda, estiu i hivern: «Les ovelles volen llibertat; si algun dia plou i no sortim, estan neguitoses». Per la nostra pastora és qüestió rellevant menar un bestiar ben alimentat: 'Ovella beladora de

fam és patidora'. Ens explica que l'animal té un menjar lent, de manera que l'herba queda ben *queixada* a la panxa sense gens d'aire. La femella afamada no agafa el mascle i la reproducció no queda garantida». En un ramat hi poden haver entre set o vuit marrans «per muntar l'ovella que, si és de raça francesa, pot tenir en cada part fins a tres xaies.»

Amb el coneixement que només dona l'experiència, la Cati ens descobreix tres maneres de criar l'anyell perquè «creixi ben eixerit». En primer lloc, 'fer l'abric'. Cada ovella alleta només el seu petit. Si per mala sort n'hi ha un que «no progressa», cal de seguida posar la seva pell al cim d'un altre xai, així la mare reconeix la mateixa olor i l'alimenta com a propi. D'aquesta manera s'aprofita tota la llet de l'ovella, si no, hi ha perill que s'infecti el braguer, «queden 'màmies' i no poden tornar a alletar». En segon lloc, 'el biberó, bona solució'. La Cati explica que de vegades perquè el petit s'alimenti li dona llet amb pols dins un biberó i funciona, «al final em coneixen i tot, com la Pita [la seva gossa] que és molt manyaga». I en tercer lloc, 'la cabra com a dida'. Una altra alternativa és tenir tres o quatre cabres al corral, «tenen molta llet i poden alimentar els seus petits i un xai sense problema». I riallera, afegeix: «La cabra pels seus mals intents, la barba sota les dents, pels seus pecats els genolls pelats, i per les seves oracions la cabra no té collons.»

El millor amic de l'home és una ajuda imprescindible a l'hora de conduir el ramat: «M'acompanya sempre; cal que sigui un gos trempat i per mi la raça més intel·ligent és el Border Collie. Les mares ensenyen als cadells com han de menar el ramat». L'ovella és un animal espantadís, que no vol fresses ni aldarulls. El gos ha de tenir enginy, cal fer-les creure sense espantar-les.»

L'ofici de pastor és tan vell com la història de l'home, però la Catalina li veu un futur magre: «Saps quan faran de pastors el jovent? El mes de mai! Es posarien una corda al coll, és ofici de sacrifici». Ella, ben al contrari, no ho canviaria per res del món, «m'acomodo sota un arbre, rosego alguna herba i deixo lliscar el temps. De vegades m'adormo i tot. Soc un ocell de bosc!»

Tot xerrant ha passat l'estona, i toca marxar. Deixem la nostra pastora amb el seu ramat d'ovelles. De sobte, em giro i no la veig, només la sento tragar dins el corral, sens dubte, segons la Cati, el millor lloc del món per veure passar la vida.



En Josep Trilla, de Garrigàs

Carles Masoliver > TEXT // Toni Vilches > FOTOGRAFIA

Amb el pas dels anys les referències temporals acostumen a fer-se-li borroses, cada cop li costa més situar si un fet va passar el 1980 o bé el 1981. En canvi, els espais per on havia transitat quan encara era un vailet se li conserven ben vius en la memòria, malgrat que alguns llocs hagin canviat de dalt a baix o, fins i tot, hagin desaparegut per sempre. Pujant cap a la muntanya, en Josep Trilla em fa mirar contínuament a banda i banda. Tant aviat m'assenyala el caminet que va tot a la vora de l'autovia, com em fa fixar en aquell casalot mig esgavellat, on diu que s'hi havien allotjat fins a cinc o sis pastors amb els ramats recollits pels voltants.

Va farcint el *tour* sobre rodes amb el relat animat del que hi va viure, mentre passa llista de la gent que hi conegué. Sense distreure'm de la carretera, escolto encuriós com desgrana els records de la vida transhumant.

Feia dies que havíem quedat per pujar a Toses, el poble muntanyenc on passava els mesos calorosos d'estiu, quan tot just s'iniciava com a pastor, tenint cura dels ramats que li havien confiat. Em fa trencar pel carrer principal, cap amunt, per ensenyar-me del cotxe estant les cases on havia guardat de jove: «Aquí n'hi tancava tres-centes, d'ovelles, i en acabat feia entrar les d'aquell altre corral. A dalt hi havia el *cuartel* de la Guàrdia Civil». Quan en parla els ulls se li encenen de vida i les paraules li surten a raig fet de tants records que li venen al cap. M'explica, amb un punt d'orgull mal amagat, la seva traça per l'ofici tot i la juvenesa que gastava aleshores: l'habilitat per ajuntar cada xai amb la mare; la destresa per ensinistrar gossos obedients i pencaires; el bon ull per detectar quan una ovella s'estava botint... A vegades perdo el fil, però fa goig d'escoltar-lo i no m'escarrasso gens per posar-hi ordre. Aquí hi passà alguns dels seus anys més bons. En altres moments, però, la veu se li esquartera i el record li queda ennuegat a la



gola: la felicitat passada se li fa dolorosa quan la compara amb el present. La salut li va girar l'esquena just quan encarava l'etapa més plàcida per viure la ramaderia, i això li va trencar tots els esquemes.

Però en Josep 'Petit' vol sobreposar-se a l'enyorança de totes totes, i diu de continuar la marxa. D'ara endavant s'ha proposat compartir l'experiència sobre el món ramader, i això és el que hem vingut a fer avui. Enfilem la collada vella de Toses per desviar-nos pel caminet que ens porta als magnífics prats del pla d'Anyella, les fresques pastures que coronen la vall de Ribes i alimenten el bestiar transhumant des fa milers d'anys. Em fa la impressió que aquí el temps s'atura i tot

resta immòbil, però només és una il·lusió d'ulls inexperts. Tot assenyalant-me els indrets on acostumava a posar-se amb el ramat, en Josep es queixa que el bosc va recuperant terreny a l'herba. «Cada cop hi ha menys pastors i ningú no se'n cuida. És com amb el camí ramader, que s'ha perdut perquè ja no hi passa cap ramat. Això està acabat.»

Els darrers mots foscos, carregats de desencís, es dissipen ràpidament gràcies a l'energia amb què el saluden els pastors quan el veuen arribar. Tots volen saber com li va: se li acosten, li piquen l'espatlla, l'animen amb bones paraules, reneguen contra l'infortuni. I tot seguit ja passen a l'ofici: naixements, preus, caps, temps, veterinaris, què se n'ha fet de tal, vaig sentir dir que en pascual. Passa una estona llarga fins que traslladem la visita a la barraca. I a dins recuperem la xerrera, asseguts al voltant d'una taula on s'hi han afegit dues cadires. El vi passa de mà en mà; l'olor s'escapa de l'olla i ens fa venir salivera; el cullerot fumejant es passeja de plat en plat. Són moviments immortals, de germanor, coreografia d'un ritual ancestral que celebra la vida. La conjura dels pastors ha fet efecte: en Trilla, avui, torna a somriure ☘



L'esquellada de Sureda

EL DISSABTE 7 DE JULIOL VÀREM PARTICIPAR EN AQUESTA TROBADA ANUAL ON CONVIUEN LA FEINA, L'AMBIENT DE FESTA I EL BON MENJAR

David Pujol > TEXT // Ernest Costa i Savoia > FOTOGRAFIA

Són les 7 del matí del dissabte 7 de juliol de 2018 i, acompanyat de l'Ernest Costa –bon coneixedor del món dels pastors–, soc al pla de la Tanyareda, a mil metres d'altitud. Els vaquers que s'hi han reunit per participar en l'Esquellada van cridant les vaques amb xiulets i també amb crits que, per un llec com jo, són difícils d'entendre. Després d'un bon esmorzar a la cabana del Vaquer de l'Orri, amb embotits i un pa excel·lent del flequer de la Roca d'Albera, ens n'anem tots cap a la jaça de l'Orri, on cal fer-hi acabar d'entrar tot el bestiar. Bé, no marxem tots: els dos cuiners es queden a la baraca a preparar el dinar. Alguns hi han passat la nit, però no pas a dins, sinó al costat, fent bivac al bosc. Sota el refugi hi ha la font de l'Orri, una construcció de pedra amb un abeurador al costat.

Tres imatges de l'esquellada de Sureda, on veiem les vaques al passadís de sortida i menjant la sal.

Són una bona colla, la majoria de Sureda, propietaris d'algunes de les vaques a les quals avui revisaran els collars, però n'hi ha que només venen a ajudar i a participar de la trobada, una jornada mig de feina mig de festa. L'esquer perquè les vaques i els vedells vagin entrant a la jaça és el pa i la sal que els donen, així com unes petites bales d'herba. «Té, manyaga, té...», criden a les vaques mentre els ensenyen les barres de pa sec o els daus d'herba. Dins la jaça hi ha dos maquinyons o tractants de bestiar que observen els vedells per triar els que acabaran comprant. Avui mateix se'ls emportaran.

En Jacques Esteve. En aquesta trobada no hi és, però tothom l'esmenta. Sobretot ens en parla en Charles Vandel·lós, un seu veí. Parlem d'en Jacques Esteve, un vaquer que ara és a la *retreta*,

té 88 anys i viu a la Vall. És un gran coneixedor d'aquestes muntanyes i dels seus topònims: ha fet de pagès, de pastor, de llevador de *suïres* (suros), d'abellaire, de llenyataire, d'ajudant de carboner... Amb l'Ernest quedem que un altre dia l'anirem a visitar. També esmenten en Ferrer i en Margall, dos vaquers dels anys 40, igualment de Sureda. I ens expliquen que en aquesta època al poble hi havia tres carnisseries, que es mataben el bestiar, i per això tothom menjava vaca de muntanya.

Nosaltres participem de la trobada convidats per en Bernard Massines, que vam conèixer un matí que passejàvem per l'Albera. A quarts de 9 en Bernard prepara els collars i discuteix la jugada amb la resta de companys. Quan queden d'acord, comença la feina però, com que encara falten algunes vaques, uns

‘Pastres’ i ‘fedes’

Jean-Paul Escudero > TEXT

quants les van a cercar. L'Esquellada, encara no us ho he explicat, es fa per canviar els collars que han quedat petits, per posar-ne de nous, per comprovar que l'esquella no hagi perdut el batall, per mirar que els cargols estiguin ben collats, per revisar que no s'hagin perdut els números d'identificació o, finalment, per netejar-los de pèl les orelles perquè la placa que porten sigui més visible.

Quan ja pràcticament tota la vacada és dins el *jaçal* els animals van passant per un corredor o passadís, on és fàcil immobilitzar-los –amb una corda que els passen per les banyes– i, d'aquesta manera, poder-hi treballar. Abans no ho feien pas així, però: les vaques es tiraven a terra, amb l'ajuda d'una perxa i d'una corda. Ara amb el corredor no cal tombar-les i és més fàcil. Malgrat el número que les identifica, en Bernard –per més seguretat– els fa una osca o un tall a l'orella. Quan ja estan a punt, algunes amb el collar nou obren la porta de la jaça i les deixen anar altra vegada cap a la fajosa. Quan surten les vaques que per primera vegada tenen un collar al coll saltironegen bruscament durant una bona estona, fins que deuen veure que cal acostumar-s'hi i que no hi ha res a fer.

Al migdia acaben el torn del matí i és l'hora d'anar a dinar a la barraca. Ens esopera un testaral de foc i unes taules ben parades amb plats d'embotit, patés diversos, amanida de tomata amb ceba i all, conill rostit... tot plegat regat amb un bon vi de Sant Genís de Fontanes. En Pierre Chevrey ens ha preparat un allioli contundent. Hi ha gresca, bon ambient i germanor, però ara ja no es canta com abans. Com que tot plegat és prou bo, hi ha algú que en un moment donat sentència: «Si això és guerra, que no vingui pas la pau!» Un resum de tot el que hem viscut, en bona companyia, en aquesta jornada a Sureda 🐄

Esquella // FOTO: Juli Bover.

Les fronteres polítiques obren i tanquen espais per totes les llengües del món. La primera vegada que vaig sentir la paraula ‘feda’, el 1982 a Perpinyà, vaig pensar que allò no era català i prou. Els prejudicis són una malaltia difícil de curar... Si bé tothom sap més o menys que un ‘ca’ és un gos –la qual cosa suposa que la paraula ‘ca’ existeix o va existir en algun lloc de Catalunya– fa de mal imaginar que els pastors empordanesos també tenien ramats de ‘fedes’ segles enrere, però els fets són fets i els documents parlen. Tal com ho recullen Antoni Cobos i Pere Gifre, l'any 1447 des de Peralada, el vescomte Dalmau VIII de Rocabertí atorgava als carnisers el dret de «tallar carns de moltons, fedes, bous, vaques...» Aleshores la frontera de les Corberes creada pel Tractat de Corbeil (1258) encara no havia esborrat el continuïum amplíssim entre el català i l'occità, dues llengües bessones a penes separades per la història. L'any 1628 la forma ‘feda’ encara es coneixia a l'Empordà. En un inventari de Torroella de Montgrí transcrit per Pere Gifre, descobrim «*sent-sexanta fedas ab cent y trenta anyells...*»

Disposem d'uns mapes molt interessants de l'*Atlas linguistique 'Sacaze' des confins catalano-languedociens* que ofereixen informacions del 1887 encara que l'enquesta, malauradament, no penetri a l'Empordà. Tanmateix podem suposar raonablement que ‘feda’ ja havia quedat arraconat al nord de la frontera política a les darreries del segle XIX. En aquest atlas i al següent, l'*Atlas linguistique des Pyrénées Orientales*, que cobreix una franja de l'Alt Empordà i de la Garrotxa, veiem que els límits dialectals entre ‘feda’ i ‘ovella’ presenten una altra peculiaritat. Quan solem pensar que les diferències sempre dibuixen línies horitzontals que divideixen el país entre el sud i el nord, veiem aquí una ruptura més aviat diagonal, és a dir que va del nord-oest cap al sud-est. S'ha de ressaltar que l'oest d'Occitània també posseeix un territori notable on es mantenen hereus del llatí *ovicula*.

Si hem pogut demostrar que l'occità i el rossellonès ‘feda’ també va ser un mot empordanès anys enrere, no tenim elements per a afirmar que ‘pastre’ hagués arrelat mai a la Plana riallera i tampoc no sembla gaire genuí al Vallespir, on només es fa servir a les terres més baixes i properes a la Plana del Rosselló. Per la manca d'atestacions antigues i la geografia lingüística, és probable que ‘pastre’ sigui un mot occità importat al Rosselló. La llengua dels pastors té altres peculiaritats que val la pena esmentar. A l'angle nord-est de Catalunya apareix un sinònim de mamella: ‘teta’, que també s'aplica a l'espècie humana i s'ha rebutjat sovint per la seva similitud amb el castellà. En aquest cas també, una mirada cap al nord, on continua la paraula en la llengua germana, ens obre noves perspectives. Es pot dir aquí que ‘teta’ i ‘tetar’ no sols no són castellanismes, sinó que consten des de l'edat mitjana al Rosselló i s'han de considerar genuïns a l'Alt Empordà. A banda i banda de l'Albera, el castellà *ordeñar* o francès *traire* es tradueixen amb el català ‘molsir’ (o ‘morsir’) que en algun racó del Vallespir es coneix per ‘múnyer’. Els pastors (o ‘pastres’), ja se sap, van amb el ramat, i un ramat com cal necessita un gos. A l'Empordà, sembla que quedi molt poca cosa del sinònim ‘ca’ que encara va recollir l'amic Pere Roura a Maçanet de Cabrenys, en canvi, al Vallespir ‘ca’ es manté amb normalitat com a les illes Balears.

El temps ho canvia tot. La centralització uniformadora i la modernitat han afectat el català com qualsevol altra llengua. Al nord de l'Albera, paral·lelament, la pèrdua del dialecte rossellonès i la seva substitució pel francès també ha afavorit la difusió del català central mitjançant l'ensenyament com a nou referent d'una identitat encara i sempre viva 🐄

M3

Instantània d'un infant jugant amb el regal dels Reis Mags d'Orient, un camió carregat de taronges, a la terrassa de la casa familiar al municipi de Capmany.

ANY: 1948-1949

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: CEDIDA PER CLIMENT LLOSA, DE CAPMANY



M4

Al mes de maig o mes de les flors, a Llançà, se celebrava una processó infantil on les nenes demanaven la voluntat pels carrers, per després fer una berenada per a totes les participants. Pels barris, les nenes muntaven una mena d'altar portàtil, ornat amb flors, en el qual posaven la nina més maca. Les cases obsequiaven les nenes amb algun donatiu.

ANY: 1945 APROXIMADAMENT

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: AMLLN, COL·LECCIÓ D'IMATGES DE JOAN M. PAU NEGRE

PATRIMONI

ARQUEOLOGIA

Palol Sabaldòria

78

ANTONI EGEA [Girona, 1957. Historiador]

ARQUITECTURA

L'arquitectura del ferro

80

JOAN FALGUERAS [Figueres, 1958. Arquitecte]

HISTÒRIA

La maternitat suïssa d'Elna

82

ANNA PI VILÀ [Vilopriu, 1985. Llicenciada en Història]

HISTÒRIA

La Gran Guerra a l'Empordà

84

FRANCESC MONTERO [Figueres, 1981. Filòleg]

SOCIETATS

El Sindicat de Lladó

86

JOAQUIM TREMOLEDA [Lladó, 1962. Historiador]

LITERATURA

Josep Pous i Pagès a Avinyonet

88

ESTER SEGUÍ [Roses, 1986. Lingüista i investigadora]

FAUNA

La serp verda

90

JOAN BUDÓ [La Jonquera, 1963. Tècnic en gestió de fauna i espais naturals]

PLANTES I REMEIS

La Rosa López, de Vilabertran

92

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



Cartell de l'exposició d'homenatge als voluntaris catalans de la Gran Guerra a la Pinacoteca de Barcelona, l'any 1922 // PROCEDÈNCIA: Biblioteca de Catalunya.

La maternitat suïssa d'Elna

La institució, que permeté que naixessin dignament 597 infants de 22 nacionalitats diferents entre 1939 i 1944, és avui un museu que en difon la història

És entre arbres que s'observa la cúpula de vidre del palau d'en Bardou, la maternitat d'Elna. Es tracta d'un edifici elegant que s'alça dret i noble, malgrat les reconstruccions, malgrat la tristesa, malgrat tot. D'una banda, la seva història ha estat divulgada a Catalunya, sobre-tot a través de *La maternitat d'Elna* (Ara llibres, 2008) d'Assumpta Montellà, un llibre que ha provocat una peregrinació cada vegada més freqüent a l'edifici, ara reconvertit en museu. De l'altra, ha estat escurposament documentada a *Elisabeth Eidenbenz i la maternitat suïssa d'Elna 1939-1944. Dones en exili, mares dels camps* (Trabucaire, 2009) de Tristan Castanier.

Cal situar-nos durant la retirada republicana, quan més de 400.000 espanyols fugiren cap a França. Aquesta xifra havia sobrepassat totes les expectatives i el govern francès no havia comptat en la manera d'absorbir la multitud que pressionava a la frontera. Això explica, en part, les condicions en què van ser rebuts als camps de refugiats on, de bon principi, no hi havia res previst: ni tan sols barracons. Ben aviat es van tancar amb filferro, mentre que les instal·lacions

es bastien massa a poc a poc. Els camps eren llocs insalubres, plens de rates, de polls i d'epidèmies. La gent que havia sobreviscut a la guerra moria als camps.

L'ajuda suïssa. Davant d'aquesta situació, l'organització suïssa Servei Civil Internacional havia decidit obrir una maternitat per atendre les parteres que parien als camps o en plena retirada. El projecte s'inicià a una gran casa de Brullà, sota la direcció d'Elisabeth Eidenbenz. Aquesta jove suïssa ja havia estat a la Guerra Civil espanyola com a voluntària quan tenia 22 anys. Amb la imminent desfeta de l'exèrcit republicà, havia hagut d'abandonar la seu en què actuava, a Burjassot, i havia passat uns dies de solitud i de por sota les bombes a Barcelona fins que, des de Suïssa, l'havien pogut evacuar. Havia aconseguit tornar a casa, però, quan va saber que la necessitaven de nou, sens dubte acudí al sud de França.

Ben aviat, el marge que concedia la pau es veié estroncant per l'esclat de la Segona Guerra Mundial i això acabà de condemnar una maternitat que ja acumulava dificultats per desenvolupar la seva activitat. Eidenbenz retornà a Suïssa, però això no esvaïa una necessitat que, ben al contrari, creixia a causa de la nova situació. No desistiren de trobar un nou edifici que pogués acomplir aquesta funció. Eidenbenz recordà que quan anava al mercat d'Elna havia vist un palauet abandonat. Així fou com el palau d'en Bardou es convertí en la

maternitat d'Elna. De 1939 a 1944 fou el lloc que donà treva a dones embarassades dels camps per poder parir decentment i amb condicions, però també on s'acolliren refugiades i nens malalts.

Eidenbenz era mestra, però disposava del servei d'infermeres i llevadores suïsses que feien estades a la maternitat. La senyora Fillols, llevadora de Brullà, també hi prestà ajuda en algunes ocasions, així com alguns doctors. En casos greus, recorria a l'hospital de Sant Lluís de Perpinyà. La maternitat era un oasi enmig de la misèria dels camps: Eidenbenz els procurava assistència sanitària i aliment, però també respecte. Per fer rutllar la maternitat, la col·laboració de tothom era necessària, i amb les activitats quotidianes de rentar la roba, de cuinar, de sargir o de netejar es reprenia la vida, la feina i la dignitat. A més, aquells que no esperaven res eren sorpresos amb actes per a totes les festes i detalls per a celebrar-les. El bon ambient era una prioritat per Eidenbenz.

L'àrea d'acció de la maternitat acabà incloent els camps de Sant Cebrià, Argeles, Ribesaltes, Gurs i Bram. En alguns s'hi instal·là un barracó de transició, on les dones embarassades poguessin dirigir-s'hi abans d'accedir a la maternitat i després de retornar al camp –tot i que Eidenbenz intentava que hi tornessin les mínimes, procurant-los feina o documentació–, però també d'altres funcionaven com a cantines. La maternitat organitzà l'ajuda humanitària també a l'interior dels camps. Els recursos que rebia es diversificaren: a banda dels del



La maternitat d'Elna en el seu estat actual // FOTO: Anna Pi.



Servei Civil Internacional, que acabà fusionant-se amb la Creu Roja Suïssa, rebé ajuda, especialment, dels quàquers americans.

Sobretot amb l'ocupació nazi, que comptava amb la col·laboració del govern de Vichy, l'activitat es feu molt complicada. La maternitat es convertí en un objectiu perquè s'hi aplegaven refugiats, ara també jueus, a més dels que ja es consideraven comunistes. Els principis de neutralitat i de no-ingrència de l'organització interferien en els valors i la consciència: encara que sospitessin que els podia significar la mort, havien de lliurar les dones que venien a cercar els oficials de les SS.

Cada vegada amb més sobresalts causats pels registres nazis a mitjanit i un control més exigent per part de la Creu Roja amb l'objectiu de vetllar pel principi de neutralitat, la maternitat va operar fins al 1944, quan els nazis la van clausurar tot donant un marge de tres dies per abandonar-la. S'acabava una etapa i una gran tasca humanitària que havia permès la vida enmig de la mort: a la maternitat d'Elna van néixer 597 infants de 22 nacionalitats diferents. Tal com afirmà Eidenbenz en alguna ocasió, els unia el llenguatge universal



de la música. Una masia de Montagnac era el nou objectiu de les dones i voluntaris evacuats. Eidenbenz no s'hi estigué gaire. Després de l'esgotament d'aquells anys, decidí tornar a casa.

Lloc de memòria històrica. Anys més tard, Guy Eckstein, que havia nascut a la maternitat, decidí anar a retrobar Eidenbenz. Arran de la visita, se celebrà un acte d'homenatge molt emotiu el 2002, en què «la señorita Isabel», tal com l'anomenaven les mares espanyoles, es trobà amb algunes mares i nens de la maternitat. El 2005 l'Ajuntament d'Elna comprà l'edifici per tal de difondre una història que, si bé restà ben present per les mares que havien pogut donar a llum sota el refugi de la maternitat, havia quedat enterrada entre bardisses i a l'oblit de la societat que havia anat recuperant la normalitat. Sergi Barba, nascut a la maternitat, ho atribueix al fet que l'excel·lència conformava

l'ambient imperant de l'època: de vegades per la fosca, d'altres per la llum.

A l'excel·lència de la maternitat s'hi ha de sumar l'ajuda que conferiren altres institucions, refugis, maternitats, cases de colònies, etc., creats en aquest mateix

moment i en cooperació mútua, tal com recorda Salomó Marquès, pedagog centrat en l'estudi de l'exili, principalment dels mestres.

Entre republicans exiliats s'establí un vincle de solidaritat i una voluntat de preservar la memòria històrica i col·lectiva, motiu pel qual alguns s'agrupen en associacions diverses per commemorar, entre altres actes, el naixement d'Eidenbenz, avui ja desapareguda.

A dalt, Elisabeth Eidenbenz rodejada de nens i nadons de la maternitat. A baix, tres dones estenen llençols al sol, una de les tasques quotidianes durant la seva estada. Al detall, les mares alleten els infants a l'interior de l'edifici // PROCEDÈNCIA: Fons Elisabeth Eidenbenz-Ville d'Elna.



**Girona
Excel·lent.**

Segell de qualitat agroalimentària



TOTS
ELS SEGELLS
2018/2019

La Diputació de Girona, a través dels jurats de tast de Girona Excel·lent,
ha reconegut enguany 70 productes amb el segell de qualitat agroalimentària
Girona Excel·lent 2018/2019.

Consulteu-los al web www.gironaexcellent.cat.



Diputació de Girona