



## CONVERSA

**Amparo Pagès**

PRIMERA PILOT  
D'HELICÒPTER DE  
L'ESTAT ESPANYOL,  
TRASPUA VITALITAT  
I OPTIMISME

## PRIMERS RELLEUS

**Josep Valls**

## RETRAT DE FAMÍLIA

**La Fonda Bartis**

GAIREBÉ CENT ANYS  
DONANT MENJAR  
I ALLOTJAMENT A  
PASSAVOLANTS  
A FIGUERES

## PERFILS

**Rosa M. Lliuret**

CARTERA DE RABÓS  
D'EMPORDÀ, GAIREBÉ  
CENTENÀRIA

**Rosario de la Herrán**

CUIDADORA I  
MESTRESSA DE CASA  
D'ORIGEN BISCAÍ

**Maria Garganta**

MODISTA AMB MÀ I  
CONSTÀNCIA DE SANT  
MIQUEL DE FLUVIÀ

## INDRET

**Sant Pere Pescador**

## UNA MIRADA...

**Portbou: un túnel  
entre dos estats**

## A PEU

**Resseguint el  
Manol a Lladó****De Portbou al  
castell de Querroig**

## alberes

[www.alberes.cat](http://www.alberes.cat)


## DOSSIER

# LA DONA A PAGÈS



43 pàgines de suor i  
perseverança de la dona en el  
món rural; considerada el pal  
de paller del mas o la casa era  
l'encarregada de menar l'hort,  
aconduir l'aviram, vendre a  
mercat, atalaiar i munyir el  
bestiar, cuidar, alimentar i guarir  
tots els membres de la família,  
dels més grans als més  
petits...



00022

9 772013 527003



# Exposicions de la Diputació

La Diputació de Girona organitza programes d'exposicions itinerants amb l'objectiu de dinamitzar i de difondre l'art i la cultura a tots els municipis gironins, i posa a disposició dels ajuntaments recursos expositius de qualitat.

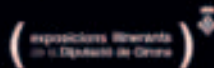
Consulteu-los al web d'exposicions de la Diputació [www.ddgi.cat/exposicions](http://www.ddgi.cat/exposicions)



Diputació de Girona



Exposicions Viatgeres



(exposicions itinerants de la Diputació de Girona)

El col·lectiu de la revista *Alberes* dedica aquest número als presos polítics i als exiliats. També vol denunciar l'actuació de l'Estat espanyol, que reprimeix i criminalitza persones pel sol fet de voler assolir d'una manera pacífica la independència de Catalunya.



FOTO DE PORTADA:  
LA ROSITA AYATS DEL  
MAS GRAU DE CABANES  
GARBELLANT MONGETS.  
AUTOR: ALEJANDRO CANDELA.

## SUMARI

4-5

### PRIMERS RELLEUS EDUARD BARTOLÍ, UN FIGUERENC SINGULAR

JOSEP VALLS (TEXT) // MARINA GIBERT (IL·LUSTRACIÓ)

6-11

### ACTUALITAT

12-17

### CONVERSA AMPARO PAGÈS

ROSER BECH PADROSA (TEXT) // ALEJANDRO CANDELA (FOTOGRAFIA)

18-23

### RETRAT DE FAMÍLIA ELS BARTIS DE FIGUERES

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

24-29

### PERFILS

### ROSA M. LLIURET / ROSARIO DE LA HERRÁN / MARIA GARGANTA

ROSA M. MORET / MONTSERRAT SEGURA / ANNA PI VILÀ (TEXT)  
ROSA M. MORET / ALEJANDRO CANDELA / MÒNICA AYATS (FOTOGRAFIA)

31-73

### DOSSIER LA DONA A PAGÈS

ROSER BECH PADROSA (COORDINACIÓ)

77-91

### PATRIMONI

HISTÒRIA // MITOLOGIA // TRADICIONS // GASTRONOMIA // FAUNA // PLANTES I REMEIS

92-95

### INDRET SANT PERE PESCADOR

MARISA ROIG (TEXT)

96-99

### UNA MIRADA EN EL PAISATGE PORTBOU: UN TÚNEL ENTRE DOS ESTATS

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

100-103

### A PEU

### RESSEGUINT EL RIU MANOL

JORDI CRUELLS (TEXT I FOTOGRAFIA)

### PER LA CARENA DE QUERROIG

JOAN COS (TEXT I FOTOGRAFIA)



### MEMÒRIA FOTOGRÀFICA CARNESTOLTES

JOSEFA JUANOLA (RECERCA FOTOGRÀFICA)



**conversa** amb la primera pilot d'helicòpter de l'Estat espanyol. FILLA ÚNICA D'UNA CASA DE PAGÈS, CAN NAVATA DE BASEIA, L'AMPARO DES DE BEN PETITA TENIA CLAR QUE UN DIA MARXARIA. I TANT QUE VA MARXAR, HO VA FER VO-LANT! ENÈRGICA, VALENTA, OPTIMISTA I LLUITADORA, L'AMPARO NO HA TINGUT UNA VIDA GENS FÀCIL. UN ACCIDENT DE COTXE AMB NOMÉS QUARANTA-UN ANYS LA VA DEIXAR MOLTS MESOS INGRESSADA EN HOSPITALS. MALGRAT TOT, CADA DIA PENSA QUE ÉS UNA OPORTU-NITAT PER APRENDRE. LA VITALITAT I LA SUPERACIÓ CONFORMEN EL SEU MOTOR DE VIDA.

**ROSER BECH PADROSA** TEXT  
**ALEJANDRO CANDELA** FOTOGRAFIA

# Amparo Pagès

**—Com us diuen, Amparo, Empar...?**

—«Em diuen de tu, ni de vós ni de vostè. De nom, em diuen de tot. Tinc molts de *nicknames*. Soc una persona a qui tothom posa els seus noms i jo accepto els de tothom. Hi ha gent que si li dius, per exemple, Carmen i sempre li han dit Carmeta s'enfada. Jo no m'enfado pas.»

**—Doncs de tu. Explica'm els teus orígens.**

—«Vaig néixer l'any 1956 a can Navata de Baseia (terme muni-ciapl de Siurana). Els meus pares eren en Joan i la M. Teresa i no vaig tenir germans, era filla única. En vaig tenir molta sort, d'ells, perquè tenint en compte que érem de mas, de pagès, i que ells tenien els estudis bàsics, vaig ser afortunada que sent nena em deixessin fer tot el que vaig fer.»

**—Vas passar la teva infantesa a Siurana.**

—«Sí, Siurana és un poble petit. Jo feia la vida d'una nena de mas. Ni tan sols era del poble. Les nenes al poble quedaven per jugar i com que eres de mas ja no hi quedaves. No hi havia les comunicacions d'ara. Vaig créixer al veïnat amb dos nens més, un dels quals, el més gran, ens feia creure molt. Si plorava em deia: 'No facis la ploramiques'. No vaig tenir mai afició per ajudar a les tasques de pagès a casa. Vaig estudiar a l'escola de Siurana, a l'Institut a Figueres i, en acabat, me'n vaig anar a fer d'*au-pair* a Londres per aprendre anglès.»

**—Per què l'afició de ser pilot d'on et ve?**

—«Doncs no ho sé. De petita tenia clar que volia marxar i anar a Anglaterra. Hi havia una veïna que em deia: 'No sé

**ROSER BECH PADROSA.** Cabanes, 1988. Filòloga  
**ALEJANDRO CANDELA.** Alacant, 1977. Fotògraf



**retrat de família** Els Bartis de Figueres. ERA L'ANY 1887 QUAN S'AIXECAVA L'ESTRUCTURA DE COBRIMENT EN FERRO, FUSTA I TEULES DEL MERCAT DE LA PLAÇA DEL GRA DE FIGUERES. AQUEST ERA UN DELS ESCENARIS AMB MÉS VIDA DE TOTA LA CIUTAT, ON GENT DE TOTA LA COMARCA ESTROBAVA PER COMPRAR I VENDRE. MOLTS D'ELLS FEIEN PARADA A LA FONDA BARTIS. AMB QUASI CENT ANYS D'HISTÒRIA, LES PARETS D'AQUESTA CASA D'HOTES HAN ESTAT TESTIMONI DE MIL PETITES HISTÒRIES HUMANES I DE L'EVOLUCIÓ D'UNA SOCIETAT SEMPRE CANVIANT.

**CRISTINA VILÀ** TEXT

**ROSANA VIDAL** FOTOGRAFIA

# Casa Bartis: parada i fonda

Són les sis del matí d'un dia de mercat. A fora encara és fosc, però ja se sent el tragar dels pagesos més matiners que comencen a parar al mig de la plaça del Gra. Arriben carregats amb verdures, fruita, aviram, tot allò que puguin vendre. Aviat començaran a picar a la porta. Portaran gana. Sempre n'hi ha a aquestes hores i a la Fonda Bartis els serveixen plats per sucar-hi pa. Al capdavant, Joaquim Bartis Berenguer (1909-1974). Era un home valent, fornit, de mirada franca i amigable, un home de mans poderoses que aconseguia crear delicioses viandes rere els fogons. En Joaquim va agafar el relleu al capdavant de la fonda als seus pares, Tomàs Bar-

tis Font (1878-1956) i Rosa Berenguer Formatger (1885-1954), fundadors de l'establiment. El seu esforç, dedicació i treball fructificaren i ara, quasi un segle després, el negoci es manté renovat i ferm gràcies als seus descendents.

Tomàs Bartis i Rosa Berenguer eren originaris d'Arenys d'Empordà, un petit nucli agrícola de Garrigàs. Vivien, però, a Tonyà, un altre dels veïnats del poble, on actualment estan censades unes quaranta persones. En aquell final de segle XIX, l'economia girava a l'entorn de la pagesia i la ramaderia. A això es dedicaven, doncs, els pares d'en Tomàs, Pere Bartis Soler i Quitèria Font, a treballar la terra i extreure'n els fruits. Aquest

havia de ser també el destí d'en Tomàs, així com el dels tres altres fills del matrimoni: Josep, Joaquim i Joan. Tomàs, però, era el gran, l'hereu del patrimoni familiar i, per tant, aquell que estava predestinat a preservar-lo. Malgrat tot, problemes de salut van fer que es replantegés el camí marcat, es vengués la propietat i s'establís a Figueres amb la família. Aleshores ja estava casat amb Rosa Berenguer i tenien dos fills, l'Ana o Anita i en Joaquim.

**A fer les Amèriques.** Com s'ha dit, en Tomàs no era pas fill únic. Tenia tres germans més, un d'ells, en Josep, adoptat per la família. El nen, ben aviat,

**CRISTINA VILÀ.** Figueres, 1972. Periodista

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



va mostrar una sorprenent facilitat d'estudi i el van ingressar al Seminari, on va estudiar dues carreres, una d'elles Dret. «Era un home molt intel·ligent», recorda Maria Rosa Bartis (1942), neta d'en Tomàs. Després de formar-se, en Josep va abandonar el Seminari i, com els seus dos altres germans, va emigrar a l'Argentina. De tots tres és l'únic que va tornar a terres catalanes gairebé quaranta anys després de marxar i ho va fer com a José Bartís, un home molt ric. «Diuen que tenia un tren per ell sol», recorda haver escoltat Maria Rosa. El cert és que a Buenos Aires va homologar el títol d'advocat i es va casar amb Maria Àngela Villafañe, filla d'un ric

terratinent, Fernando Villafañe, amb propietats a Morse (Argentina). Actualment, al poble hi ha una plaça que porta el seu nom. No és per menys. En Josep va donar terres per fer l'estació del ferrocarril provincial i dotze hectàrees més per aixecar edificis i espais públics. Això va contribuir al desenvolupament d'aquest poble argentí.

Malgrat la distància física, Tomàs mantindria sempre contacte epistolar amb els seus germans. Ells, allà, al poble de Moldes, es dedicarien també a feines del camp. Maria Rosa Bartis encara conserva una vella maleta amb totes aquestes cartes—esgrogueïdes pel pas del temps— datades entre els anys

trenta i quaranta. Escrites en castellà, amb una lletra bonica i un llenguatge formal, els germans s'explicaven el seu dia a dia, les penúries d'una societat argentina econòmicament fràgil i el desig de vendre's les propietats i tornar cap a casa, a l'Empordà. No ho van aconseguir mai.

Tenim, doncs, en Tomàs instal·lat a Figueres, tot i que se'n desconeix l'any exacte. Les escriptures determinen que el 21 d'agost de 1920 es formalitza davant de notari la compra a Ramona i Rosario Cabra Casas per 8.000 pessetes de dues tercers parts de la finca on obriria la Fonda Tomàs Bartis. El 16 de gener de 1923, per 4.000 pessetes més,

**La Maria Rosa Bartis davant la façana de la Fonda Bartis acompanyada per les seves tres filles, la Concepció, la Cristina i la Maria Rosa; el seu marit, en Miquel Casas; el seu gendre, l'Antoni Descamps, i els seus set nets: l'Adrià, la Laia, en Pau, en Joel, l'Emma, l'Ian i l'Isaac.**

## M1

**Instantània d'un parell de veïns de Roses disfressats de Quixot i Sancho Panza a la sala on abans se celebrava el Carnaval.**

ANY: 1960, APROXIMADAMENT  
AUTOR: SEGADE  
PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ PARTICULAR DE JOSEP M. PASTOR, DE ROSES



## M2

**Moment en què tres actors de Roses, que personifiquen les autoritats locals després de la defunció del Rei Carnestoltes, llegeixen en veu alta el testament des de l'escenari de la Sala; els testaments del Rei Carnestoltes es feien per cloure el Carnaval i són textos satírics que tracten dels fets més destacats succeïts a la població al llarg de l'any.**

ANY: 1960, APROXIMADAMENT  
AUTOR: SEGADE  
PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ PARTICULAR DE JOSEP M. PASTOR, DE ROSES



# DOSSIER

## LA DONA A PAGÈS

ROSER BECH PADROSA > COORDINACIÓ

|                                                   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>El pal de paller</b>                           | <b>32</b> | <b>ROSER BECH PADROSA</b> [Cabanes, 1988. Filòloga]                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Igualtat en la pagesia</b>                     | <b>34</b> | <b>ISABEL SALAMAÑA</b> [Santa Coloma de Farners, 1956. Professora de Geografia a la UdG]                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Mocaderes i botifarreres</b>                   | <b>36</b> | <b>ROSA M. MORET</b> [Rabós d'Empordà, 1970. Mestra i pedagoga]                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Viure als masos de cap de Creus</b>            | <b>39</b> | <b>ARNALD PLUJÀ</b> [Garriguella, 1947. Historiador]                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>La dona cadaquesenca</b>                       | <b>41</b> | <b>ERIKA SERNA</b> [Wasserlos, 1963. Historiadora i arxivera]                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Can Tiena de Valveralla</b>                    | <b>42</b> | <b>JAUME CANYET</b> [Figueres, 1961. Filòleg]                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Pageses de Maçanet</b>                         | <b>44</b> | <b>PERE ROURA</b> [Maçanet de Cabrenys, 1954. Historiador]                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Veremes a França per fer un sobresou</b>       | <b>47</b> | <b>ENRIC TUBERT</b> [Aguilana, 1954. Llicenciat en Història de l'Art]                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Rentar al riu i al safareig</b>                | <b>48</b> | <b>LLUÍS SERRANO</b> [Figueres, 1975. Historiador]                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Etnobotànica és nom de dona</b>                | <b>50</b> | <b>MONTSE PARADA</b> [Vilanant, 1968. Doctora en Farmàcia i Etnobotànica]<br><b>AIRY GRAS</b> [Arbeca, 1988. Doctora en Biologia, tesi en Etnobotànica]<br><b>TERESA GARNATJE</b> [Llanars, 1960. Científica del CSIC de l'Institut Botànic de Barcelona]<br><b>JOAN VALLÈS</b> [Figueres, 1959. Catedràtic de Botànica de la Universitat de Barcelona] |
| <b>La dona pagesa en la literatura emporitana</b> | <b>52</b> | <b>JOSÉ LUIS BARTOLOMÉ</b> [Areny de Noguera, 1954. Filòleg]                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>PERFIL &gt; Josefina Costa</b>                 | <b>53</b> | <b>MARTA PALOMERAS</b> [Vilafant, 1989. Mestra]                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Ajudar a tenir els fills a casa</b>            | <b>54</b> | <b>ISABEL GUZMÁN</b> [Figueres, 1964. Historiadora]                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Quan cantaven les dones?</b>                   | <b>55</b> | <b>ANAÍS FALCÓ</b> [Sabadell, 1988. Musicòloga i músic]                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Ser nena i créixer a pagès</b>                 | <b>56</b> | <b>ENRIC TUBERT</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Un bon fart de treballar!</b>                  | <b>58</b> | <b>LURDES BOIX</b> [L'Escala, 1957. Historiadora i arxivera]                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>PERFIL &gt; M. Dolors Paronella</b>            | <b>60</b> | <b>DAVID MORÉ</b> [Tossa de Mar, 1974. Historiador i arxiver]                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>PERFIL &gt; Lourdes Tarradas</b>               | <b>61</b> | <b>SANTI PUIG</b> [Tordera, 1962. Filòleg]                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Fer formatges i recuits</b>                    | <b>62</b> | <b>ROSER BECH PADROSA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>De l'hort a plaça</b>                          | <b>64</b> | <b>FRANCESC MONTERO</b> [Figueres, 1981. Filòleg]                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Espigolar arròs en època de misèria</b>        | <b>67</b> | <b>LURDES BOIX</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Les masoveres del mas Bella</b>                | <b>68</b> | <b>NÚRIA TROBAJO</b> [Girona, 1964. Mestra i historiadora]                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Joves i arrelades</b>                          | <b>70</b> | <b>NEUS MONLLOR</b> [Castalla (Alacant), 1980. Consultora agrosocial]                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>PERFIL &gt; Íngrid Pou</b>                     | <b>73</b> | <b>JOSEP M. DACOSTA</b> [Figueres, 1962. Biòleg i naturalista]                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



Màquina per trinxar la carn i embotir les botifarres, els fuets, les 'llangonisses'... // FOTO: Pep Sau.

# El pal de paller

Roser Bech Padrosa > TEXT

Maria-Mercè Marçal escrivia en el poemari *Cau de llunes* uns versos clamants: «A l'atzar agraeixo tres dons: haver nascut dona, de classe baixa i nació oprimida...». Encetem el dossier amb una introducció reivindicativa sobre el paper de les dones al món rural de mans de la Isabel Salamaña. Ressalta com n'és d'important recordar les feines tradicionals d'aquestes al camp, però assegura que seria un error quedar-se només amb la visió nostàlgica del passat. Remarca, doncs, que cal que també visibilitzem les dones del món rural avui perquè en són el pilar i el futur.

Malgrat tot, en aquestes pàgines repassem la vida d'abans a pagès. L'autosuficiència, una estructura familiar de tres o quatre generacions, unes condicions de vida dures sense llum ni aigua corrent, l'aprofitament de tot i, de vegades, fins i tot la misèria són el *leitmotiv* d'una vida ancestral que s'està perdent inexorablement i que emmarca uns quants dels reportatges que trobareu a continuació.

La Rosa M. Moret ens parla d'una de les feines i festes cabdal al cap de l'any en una casa de pagès: la matança del porc. Tot seguit, l'Arnald Plujà reviu amb algunes estadants dels masos del cap de Creus la vida de fa més de tres quarts de segle en un indret on avui ben pocs masos

es mantenen dempeus. Cadaqués ha estat una vila de dones, tal com escriu l'Erika Serna.

En Jaume Canyet va a trobar al mas Tiena de Valveralla les dues generacions de dones que hi habiten, que continuen al peu del canó amb l'hort, les granges de pollastres, les pomeres i anant a mercat, sempre amb l'orgull de ser qui volen ser. Arran de mar i a la plana, en canvi com era la vida a muntanya? En Pere Roura a Maçanet de Cabrenys ens descabdella la història de cinc dones de mas abans dels anys seixanta, moment en què es van començar a abandonar els masos de muntanya. Als pobles de muntanya propers a la frontera, les joves dels anys cinquanta i seixanta anaven a fer la temporada de veremes a la Catalunya del Nord per treure'n un sobresou. Les germanes Faig de Maçanet ho han explicat a l'Enric Tubert. Avui dia, per sort, els electrodomèstics ens fan la vida més senzilla, ara bé fa unes dècades les dones eren les encarregades de rentar la roba al riu o al safareig. En Lluís Serrano en fa un repàs històric. Una altra comesa pròpiament femenina era l'alimentació i la cura de la família a través del saber popular de les plantes de l'entorn. El grup d'Etnobotànica de la Universitat de Barcelona afirma que tradicionalment han estat les dones qui han recollit i transmès aquest coneixement.

**Carmanyoles per portar el  
menjar al tros // FOTO: Roser Bech.**





Què se n'ha escrit sobre la dona pagesa al territori de la revista? El bagatge d'en José Luis Bartolomé ens porta a una miscel·lània de personatges femenins literaris extrets de novel·les, poemes i peces teatrals.

La Guerra Civil va marcar la infantesa de moltes nenes que ara són dones amb històries per narrar, com la Josefina Costa de Vilacolum amb qui conversa la Marta Palomeras. Temps enrere les mares parien a casa gràcies a l'ajuda de les llevadores. La Isabel Guzmán ens en parla a partir dels records de la Mercè Causa. Un cop les criatures naixien, les dones eren les transmissores d'un llegat popular farcit de cançons i jocs de falda, així ens ho relata l'Anaís Falcó. La mainada creixia i les nenes ajudaven les mares i les àvies en tota mena de labors, a més a més anaven a estudi, sovint per camins feixucs. L'Enric Tubert ha tingut l'ocasió de xerrar amb cinc dones que resideixen ara a Agullana. La Lurdes Boix de Llampaies, com si no n'hagués tingut prou treballant a pagès, també menava la botiga i el cafè del poble, compila la seva fillola, la Lurdes Boix.

Per a moltes noies el pas de viure de casa seva en una nova llar un cop casades, on passaven a ser les joves de la família, suposava un bon sotrac. En David Moré reflecteix el cas amb el perfil de la Dolors de cal Frai, de Vilàit. Un altre perfil és el que retrata en Santi Puig, que

acompanya la Lourdes Tarradas, d'Ordís, a la granja de conills que té a Vilafant.

Per molt que no siguem un territori amb gaire tradició formatgera, una feina més de les dones que tenien ramat era elaborar recuits, formatge, mató... amb la llet sobrant. La Marta Solà m'ha obert les portes de la Cloella, a Cistella. De cavar a l'hort per plantar bròquils fins a vendre'ls a mercat la Rosita Ayats de Cabanes i la Carme Puigdevall de Vilabertran en saben una balsera. En Francesc Montero ho recull en el seu article. De les sobralles del camp ens en

fa cinc cèntims la Lurdes Boix, mitjançant el testimoni de l'Alba Roure de l'Escala, que havia anat a espigolar arròs. La Núria Trobajo ressegueix la història de tres generacions de masoveres del mas Bella de Cabanes que encara segueixen el rem.

La memòria del passat és primordial però, com dèiem al principi, cal reivindicar tanmateix el present i el futur. Les noves generacions tenen la paella pel mànec. La Neus Monllor sosté, havent conegut cinc joves arrelades, que des de la voluntat de treballar i viure a pagès conreen la terra o engeixen els animals amb una visió conscient de proximitat, de temporada i ecològica, en alguns casos. Un tret comú d'aquesta nova airola és la passió per compartir allò que estimen i ho fan a través de les xarxes socials, amb associacions com Dones del Món Rural o Ramaderes de Catalunya. Ens ho reporta en Josep M. Dacosta després de dialogar amb l'Ingrid Pou.

Amb tot, en aquest dossier volem donar veu a un col·lectiu que sovint ha passat desapercebut, fins i tot ha estat castigat doblement: per ser dones i per ser de pagès. Essent conscients que no podem encabir el testimoni de totes, les veus que apareixen en aquest número ens han demostrat que tota pallera necessita un bon pal que la sustenti. I sens cap dubte aquest pal de pallar era i continua essent la dona 🍷

**Una pagesa carregant un sac d'herba curull al cap, a Garrigàs.**

FOTO: Josep M. Cañellas, (Àlbum Rubaudonadeu 1888-1889).

PROCEDÈNCIA: Biblioteca Fages de Climent de Figueres.



# Igualtat en la pagesia

CAL RECORDAR I REIVINDICAR LES FEINES QUE HAN FET SEMPRE LES DONES PAGESES: SENSE ELLES NO HI HAURÀ PRÒXIMES GENERACIONS NI FUTUR A PAGÈS NI AL MÓN RURAL

Isabel Salamaña > TEXT // Alejandro Candela > FOTOGRAFIA

Faria bé Europa, faria bé Catalunya, faríem bé tothom de reivindicar les dones rurals i les dones de pagès. Com fariem bé de desterrar els ròncecs este-reotips de gènere que segueixen desdibuixant el lloc i el paper de les dones que treballen i emprenen en el món rural. És important donar veu a les dones de pagès i està bé fer memòria del seu saber, del seu dia dia; ara, no seria bo recordar-les de manera nostàlgica com allò que hem perdut. Cal donar-los veu, visibilitzar-les, ja que

la seva presència és bàsica per al futur del món rural.

El sector agropecuari europeu i el món rural en general està tremendament masculinitzat en la presa de decisions i, per contra, a la feina i a la vida quotidiana les dones hi són molt presents. Si com bé estima la Unió Europea l'agricultura familiar és el model d'explotació agrícola més comú, cal donar suport i protegir aquest model. La Comissió Europea i també tots els estats tenen l'obligació d'incloure en

les seves polítiques, de manera prioritària i activa, el paper de les dones en el futur del sector agrari i en el de les zones rurals. La importància de la dona en la vida econòmica del món rural supera àmpliament les estadístiques oficials. La documentació elaborada per la mateixa Comissió Europea reconeix que la gran majoria de les dones en els sectors agropecuari estan classificades oficialment com a membres de la família que hi treballen, fins i tot quan la seva tasca diària és la de portar l'explo-

**El treball de les dones al món rural és significatiu, igual que el dels homes, tot i que encara queda camí perquè es reconegui.**



tació o una granja de manera compartida a parts iguals amb les seves parelles. Malauradament, encara avui, moltes d'elles treballen a les explotacions o en negocis familiars sense rebre salari ni cotitzar per l'acompliment de la seva activitat. Per tant, queden desprotegides pels serveis de la Seguretat Social, no gaudeixen així ni dels drets o permisos de malaltia i maternitat ni disposen d'independència econòmica. És imprescindible salvar la situació de desemparament legal i institucional en el qual es troben moltes dones del camp.

**Activistes del món rural.** Certament, les circumstàncies socials i econòmiques i les condicions de vida del món rural i de pagès han canviat substancialment en les últimes dècades, les mesures de diversificació i el concepte de multifuncionalitat han obert noves oportunitats. Les dones hi tenen un paper fonamental com a agricultores, ramaderes, pastores, artesanes, en la venda directa de productes, en el turisme rural..., exerceixen activitats complementàries, dins o fora de l'explotació, que sobrepassen l'àmbit de la producció agrícola, com poden ser activitats dins el camp dels serveis d'atenció a les persones i dels serveis anomenats terciaris. Igualment, cada dia més destaca el paper actiu de les dones en les zones rurals per la seva contribució a l'economia com a empresàries, gestores d'empreses familiars, promotores del desenvolupament local i com a activistes amb gran capacitat de treballar i promoure xarxes socials i empresarials. És l'exemple del que fan l'Associació de Dones del Món Rural i les Ramaderes de Catalunya. Aquestes xarxes de dones volen crear sinergies entre els diferents oficis del sector i empoderar les dones per deixar de ser conegudes com «les dones del pagès» i convertir-se en allò que realment han

sigut sempre: «dones a pagès». També elles tenen un paper important en la preservació de les tradicions culturals, en el manteniment dels coneixements, com és el saber culinari o el de les plantes remeieres per a la cura de la salut, i contribueixen a edificar i consolidar la identitat del lloc i la protecció i el valor ambiental i cultural de l'entorn.

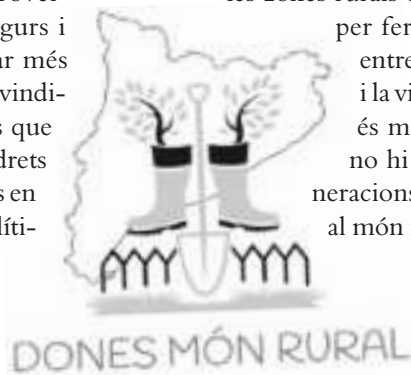
Tampoc podem oblidar que les dones desenvolupen una activitat fonamental per mantenir en vida el món rural: el paper de les cures, que inclou la cura de la família, de la comunitat i de l'entorn. Aquests serveis són especialment rellevants perquè faciliten l'equilibri entre la vida professional i la vida privada, especialment en el cas de les dones, ja que tradicionalment hi han tingut –i hi tenen– un rol fonamental. Unes tasques bàsiques per a la societat que han estat, com se sap, històricament infravalorades.

Malauradament la Unió Europea sembla caminar només cap a una política d'aprofundiment de l'economia de mercat, una visió, aquí –al nord global– i allà –al sud global–, contrària a promoure un sector agrícola sostenible, de proximitat, com a principal base econòmica, ambiental i social, que contribueixi al desenvolupament rural, a la producció sostenible d'aliments, a la biodiversitat i a la creació de llocs de treball.

**Polítiques d'igualtat.** Si realment volem un món millor, més just, més feliç, reduir els efectes del canvi climàtic, protegir i defensar l'entorn natural, garantir el proveïment d'aliments segurs i d'alta qualitat i crear més ocupació, ens cal reivindicar polítiques rurals que parlïn d'igualtat, de drets de la pagesia, de drets en el món rural. De políti-

ques que afrontin la crisi del sistema agroalimentari mundial amb responsabilitat, que en garanteixi al sud global la sobirania alimentària i aquí un model agroalimentari basat en la cura de la terra, en la cura de la salut, en mantenir sa i viu el territori. Polítiques orientades a aconseguir una vida digna per a les dones i homes que viuen en i del món rural i que produeixen els aliments. Polítiques que es fonamentin a mantenir el dinamisme dels pobles rurals animant les dones, els i les joves i les famílies a romandre-hi i que incorporin els pilars de l'economia feminista per poder garantir en un futur proper polítiques econòmiques i d'ocupació, des d'una perspectiva de gènere. La perspectiva social, econòmica i ambiental i l'emprenedoria femenina són un pilar important pel desenvolupament sostenible a les zones rurals i és imprescindible que la seva contribució al desenvolupament local i rural quedi reflectida en la seva participació en els corresponents processos de presa de decisions, com són les cooperatives agrícoles, els sindicats, els fòrums socials i polítics i els governs municipals.

Les dones han demostrat que la seva participació en el món rural, a pagès, és significativa i rellevant i que l'impacte del seu treball va més enllà de l'àmbit domèstic. El gran desafiament d'Europa i de Catalunya és, d'una banda, fer un món rural acollidor per a les dones, que no els limiti la llibertat, que els garanteixi un major reconeixement del seu treball i dels seus drets, i, de l'altra, proporcionar a les zones rurals els serveis necessaris per fer possible l'equilibri entre la vida professional i la vida privada. Una cosa és molt clara: sense elles no hi haurà pròximes generacions ni futur a pagès ni al món rural.



# Can Tiena de Valveralla

ANNA MARIA ROCA I MARIA ALABAU, MARE I FILLA, ENS PARLEN DE LA VIDA A PAGÈS D'AVUI I ENS EXPLIQUEN RECORDS I ANÈCDOTES DEL PASSAT

Jaume Canyet > TEXT // Sílvia Carbó > FOTOGRAFIA

Capvespre de mitjans d'octubre. Un cel amb colors tardorals m'acompanya mentre condueixo cap a Valveralla, veïnat de Ventalló on viuen cap a 80 persones entre les quals hi ha tres famílies de pagès. He quedat per conversar una estona amb l'Anna Maria Roca, de 78 anys, i la Maria Alabau, de 58, mare i filla. Fa quaranta anys que viuen al mas, juntament amb en Josep, el pare de la Maria, i en Dídac, el fill d'aquesta que té 33 anys. Tot i que el nom oficial és mas Batlle –cognom del pare–, la gent els coneix com can Tiena. El motiu ve del besavi que es deia Esteve i vivia a França on l'anomenaven Étienne –Esteve–. Quan va tornar a Catalunya els veïns i coneguts li van adaptar el nom al català i s'hi referien com en Tiena.

**Venda directa.** La Maria és qui està al capdavant del mas i li toca ser una mica pertot arreu, però tota la família hi treballa, a més d'un mosso que els ajuda les temporades de feina forta. El seu fill i el seu pare es cuiden dels conreus de cereals –ordi, blat de moro, blat...– i dels camps de pomeres. La Maria porta les dues granges de pollastres que tenen a tocar de Ventalló. Són granges d'integració que funcionen de manera totalment mecanitzada. Tenen l'aviaram, prop de 24.000 polls, els dos primers mesos de vida i després els porten a l'escorxador. Un altre sector productiu

del mas és l'horta, on conreen verdures i fruites de temporada. Una part són per al consum propi i la resta la reparteixen entre la venda a botigues dels pobles dels voltants i la venda al detall al mateix mas. Tenen una estança de la masia que fa les funcions de botiga, amb un estil molt rústic. Hi ha una mica de tot: verdures i fruites, pots de melmelada feta per la mare, carbasses de diferents mides pintades per la Maria a tall d'objectes decoratius, ampolles de suc de poma de les seves pomeres... Aquest tipus de venda té molt d'èxit entre el turisme que estiuja a la zona. «A la gent de Barcelona els encanta venir i comprar aquests productes o anar a l'hort i triar l'enciam que s'emportaran», comenta la Maria. A més, també munten parada en algunes fires i mercats de pobles de les terres gironines, generalment els caps de setmana. Aquest tipus de venda al detall els va bé perquè el pagament és immediat.

Mare i filla pertanyen a dues generacions de pageses que han viscut en pròpia pell tots els canvis que s'han anat produint al sector amb el pas del temps. Coincideixen a assenyalar que dècades enrere treballar a pagès era una feina dura i sacrificada, però s'hi veia futur.

Avui dia és anar tirant i lluitant amb les traves burocràtiques que posen les administracions, els preus baixos a què es veuen obligats a vendre els pro-

ductes... Ara tot està molt mecanitzat i la feina no és tan dura físicament, però hi ha molta diferència entre els costos de la maquinària o les reparacions i els guanys que obtenen pel seu treball. L'Anna Maria diu: «El preu del blat de moro als anys seixanta dels segle passat era el mateix que el que ens paguen ara; i no parlem de les pomes, que aquest any les pagaran a vint cèntims el quilo i les cobrarem el juny o juliol.»

Anem una mica enrere. La mare, quan es va casar, es va posar a treballar de perruquera a Sant Miquel de Fluvià, i combinava aquest ofici amb el de pagesa: cuidar els porcs, munyir... Va deixar la perruqueria per treballar exclusivament al mas quan la filla va tenir quinze anys. Comenta que una de les feines que no va haver de fer durant molts anys era cuinar. D'això, se'n cuidava la seva sogra, que vivia al mas. Ara, en canvi, és ella qui passa més temps a la cuina i fent altres feines domèstiques per tal que la resta de la família es pugui dedicar a treballar a la granja o als camps. Segons m'explica l'Anna Maria, aquest és un procés que s'ha anat repetint amb el pas d'una generació a l'altra.

Pel que fa a la Maria, quan va deixar d'estudiar els pares li van proposar d'obrir una botiga a Empuriabrava i que ella la portés, però va dir que de cap manera. Volia ser pagesa i portar una granja. Així doncs, ben aviat es va



Una de les carbasses pintades per la Maria.



**Anar a engegar ànecs.** Els demano que m'expliquin algun record d'infantesa. La mare té molt present la imatge de quan tenia dotze anys i abans d'anar a l'escola havia d'engegar una trentena d'ànecs. Els portava a un camp que hi havia als afores del poble, al migdia hi tornava per donar-los aigua i al vespre els anava a buscar per tancar-los. També quan de molt joveneta anava a portar el dinar amb una moto Guzzi als seus germans que treballaven al tros. Encara no tenia carnet i de vegades es creuava amb la Guàrdia Civil que ja la coneixien i feien els ulls grossos. La

Maria, la filla, explica que quan tenia deu anys, abans de treballar amb *cossetxada*, collien el blat de moro a mà; a ella li feien conduir el tractor pel camp –gairebé no arribava amb els peus als pedals– i havia de fer avançar el vehicle uns metres i parar per tal que des de baix poguessin trencar les capsos i tirar-les al remolc. Com que aquesta feina l'avorria molt, mentre el tractor estava parat agafava les agulles de fer mitja i es posava a teixir. Diu: «Cada any pel blat de moro em feia una bufanda.»

També els pregunto si han tingut mai la impressió que fer de pageses les hagi limitat en algun aspecte. La mare em respon que, tot i que és una feina molt lligada, ella s'hi ha sentit sempre molt bé. És la seva vida. La filla diu que potser el que més li reca és no haver pogut passar més temps amb la mainada quan eren petits.

Les rialles de totes dues han estat la música de fons que ha acompanyat molts moments de la conversa. Jo m'emporto la impressió d'haver compartit una agradable estona amb dues dones que han viscut una vida plena i estan molt contentes i orgulloses de ser qui són 🌱



posar a treballar al mas i a poc a poc va anar assumint més responsabilitats i feines: treballar als camps, a l'horta, cuidar-se de les granges... Ara ja fa anys que porta les regnes del negoci, tot i que en Josep continua ajudant en les tasques del camp i el seu fill també hi treballa. Explica que dedica entre dues i tres hores al dia a fer papers i que ha hagut de fer molts curssets per posar-se al dia i anar a moltes reunions on solia ser l'única dona, però això no li ha suposat cap mena d'inconvenient ni s'ha sentit mai diferent. Diu: «Suposo que això va a caràcters, jo soc molt oberta

i en general m'avinc més amb els homes que amb les dones». La Maria és una dona activa i arriada que, a banda de les feines pròpies de pagesa, s'ha volgut dedicar també a altres activitats. Durant uns anys va ser regidora a l'Ajuntament. També estava al sindicat d'Unió de Pagesos, on havia d'anar a fer xerrades tot sovint. A més, té una vena artística que procura no deixar de banda. Li agrada pintar i fer muntatges de vídeo. Això sí, es posa a fer-ho després de sopar, quan tothom és al llit i a compte d'hores de son. Però és el seu moment de tranquil·litat.

A dalt, la Maria i l'Anna Maria a la botiga del mas // FOTO: Sílvia Carbó.  
A baix a l'esquerra la Maria a dalt del tractor. A la dreta, mare i filla plantant a l'hort // PROCEDÈNCIA: Arxiu de Maria Alabau.

# Ser nena i créixer a pagès

UN DIA A DIA EN ZONA DE MUNTANYA ON CALIA TENIR CURA DEL BESTIAR MENUT, MENAR L'HORT, PARTICIPAR EN LES FEINES DEL CAMP I CAMINAR MOLT PER ANAR A ESCOLA

Enric Tubert > TEXT I FOTOGRAFIA

Nascudes entre el 1928 i el 1939, la Raimunda Oliva, la Rosa Suñer, la Rosita Buxeda, l'Alberta Gibrat i la Pepita Suy són dones que van néixer i créixer en masos situats en una zona de muntanya propera a la frontera, la majoria als termes d'Agullana i Maçanet de Cabrenys. Contentes de la vida que han tingut, totes evoquen la seva infantesa sense nostàlgia ni rancúnia. La referència a la precarietat de les condicions materials que les envoltaven contrasta amb la consciència de no haver patit mai per manca de menjar, ni tan sols en èpoques complicades com els anys de la Guerra Civil. Aquesta dualitat contradictòria marca bona part de les entrevistes que hem mantingut amb cada una d'elles.

Quan encetem la conversa amb aquestes dones que es van criar en un mas, surt el fet comú que van néixer a casa, amb l'ajut de la Siseta, la llevadora

d'Agullana durant els anys trenta i quaranta. En dos casos fan referència a algun germà mort de petit i l'Alberta va viure la mort de la mare quan ella tenia dos anys. Totes formaven part de famílies nombroses amb quatre o cinc germans.

Dels primers anys de vida, els records evocats dibuixen la imatge d'unenes que feinejaven a l'hort, cuidaven l'aviram i els conills, treien a pasturar el ramat, munyien les vaques, a l'hivern passaven fred i vivien en un context sense electricitat en el qual la il·luminació domèstica era amb espelmes, llums de carbur o d'oli o, fins i tot, com ens explica la Raimunda, que vivia als Vilars, a Maçanet de Cabrenys, «amb teies fetes d'escorça de pi i que feien molt fum i ho empudegaven i ennegrien tot.»

**El camí llarg fins a l'escola.** Anar a estudi era en tots els casos un compromís que exigia esforç i sacrifici. Tant si trigaven una hora de camí, com li passava a l'Alberta i a les seves tres germanes; tres quarts d'hora, com la Rosa; o una mitja hora, com passava a la resta, fer el camí de l'escola era, a vegades, un trajecte compartit amb altres nens i nenes de masos veïns. D'altres vegades era un recorregut solitari que, especialment a la tarda quan es feia fosc, feia una mica de respecte.

Aquest camí sovint calia fer-lo dues vegades, perquè anaven

a dinar a casa, però quan feia fred buscaven la manera de quedar-se a dinar al poble. En les èpoques de fred sever —que recorden molt més freqüent que ara— el camí era dur i el paisatge estava ple de caramells de gel. La Rosita explica que «una vegada al matí, camí de l'escola, sentia un cric-crec estrany i em vaig adonar que com que m'havia rentat el cap, els cabells s'havien glaçat com varetes de gel i quan els tocava es trencaven.»

De l'etapa escolar totes recorden que a més d'aprendre a llegir, escriure i les tres regles de càlcul, també feien costura i aprenien una mica a cosir. En el cas de la Raimunda explica que els pocs nens i les nenes de la zona dels Vilars, a Maçanet de Cabrenys, anaven a classe amb un mestre que «era vell i coixejava i com que érem poquets apreníem força. Més endavant vam anar a Sant Andreu i també érem pocs». La Rosa comenta que els pares la van canviar de l'escola de la Jonquera a la d'Agullana —que quedava més lluny del mas Guerra on vivia— «perquè tenien la sensació que no aprenia gaire res i això els empipava molt.»

Més enllà de la duresa en el tracte d'alguna mestra com la Maria Figa que la Rosita i l'Alberta recorden com «una mestra molt exigent i que tenia mal geni i pocs miraments quan s'enfadava», totes les entrevistades coincideixen a recordar l'anada a l'escola com un espai de temps agradable, que els permetia jugar



La Maria Suñer Salellas, nascuda el 1926, germana gran de la Rosa Suñer, amb la seva bicicleta, davant del mas Guerra d'Agullana, on les quatre germanes vivien a mitjans dels anys quaranta, època de la fotografia // PROCEDÈNCIA: Arxiu Rosa Suñer.





amb altres nenes i sortir de l'aïllament de viure al mas.»

**Ajudar a fer el pa.** La vida que ens descriuen les entrevistades té una sèrie de punts en comú i ens remet a un sistema econòmic d'autosuficiència, basat a conrear un hort que els abastia de verdures, fruites i hortalisses, criar gallines i conills, engeixar algun porc amb glans collides al bosc i amb verdures i farro, tenir algunes vaques per la llet i, en algun cas, un ramat d'ovelles. Calia, a més, conrear els camps plantant-hi blat, civada, ordi i blat de moro, a més del farratge per al bestiar. L'ajut d'un cavall o una mula era clau per poder fer la feina i per poder traslladar materials i desplaçar-se. En aquest sistema de producció, les nenes tenien una participació molt activa en la cria de l'aviram i del conills; la Rosita recorda que, ja de més grans, «anàvem a vendre alguns conills al Portús i aprofitàvem per portar sucre, cafè i algun altre producte que aquí era escàs». Malgrat tot, el destí principal del bestiar menut era per al consum propi. La seva participació en les feines de l'hort i del camp eren també molt comuna especialment en època de plantar i de segar. L'Alberta

recorda que «l'endemà de fer la comunió solemne vaig ajudar el pare a plantar el blat de moro». Un dia a la setmana donaven un cop de mà a la mare a fer pa i el coïen al forn del mas. Gairebé totes coincideixen en el fet que els homes portaven el blat al molí del Mont, a Darnius, un espai que ara està negat sota les aigües del pantà, i que ho feien d'amagat, a vegades a la nit, amb el sac ple de gra carregat a l'esquena, perquè hi havia restriccions i s'havia de fer una mica en secret. Entre les feines domèstiques més dures que recorden destaca la de rentar la roba. Totes es consideren afortunades perquè el lloc on rentaven la roba era a la bassa de l'hort on hi havia la possibilitat de rentar dretes i no pas agenollades com passava en molts casos quan es rentava al riu.

Un dels temes més interessants que surt a la conversa que mantenim especialment amb la Raimunda i la Rosa, les quals el 1939 tenien onze i vuit anys, respectivament, és com van viure els anys de la guerra i els dies de l'èxode republicà. Coincideixen a afirmar que, malgrat les penúries, no van passar gana.

És especialment interessant el testimoni de la

Rosa, la qual vivia al mas Guerra, entre Agullana i la Jonquera, situat a prop de la frontera. Explica que van acollir a casa seva un coronel, la seva dona, la seva filla i l'assistent. Recorda sobretot l'aspecte de mercat desordenat que tenia la muntanya, on els fugitius havien abandonat sacs amb sucre o cafè, maletes plenes de roba i tota mena d'objectes i vehicles com una tartana que ells van poder aprofitar.

Parlant de com vivien les festes de Nadal coincideixen en el fet que no feien cagar el tió i que per Reis els portaven un tros de xocolata, alguna mandarina i, excepcionalment, una llibreta i un llapis. Ja d'adolescents totes cinc rememoren amb il·lusió quan anaven a ballar a les festes majors. Narren que, a vegades, quan tornaven tard els sortia la Guàrdia Civil que cridava: «¡Alto! ¿Quién vive?». Elles responien: «Paisanos.»

Quan van tenir poc més de vint anys, totes cinc es van casar i dues d'elles van anar a viure a un mas diferent d'aquell on havien crescut i les altres es van traslladar a viure a Agullana, on ara mateix resideixen totes cinc.



A dalt, d'esquerra a dreta, la Raimunda Oliva, la Rosa Suñer, la Pepita Suy, la Rosita Buxeda i l'Alberta Gibrat, a Agullana. Al detall, un cistell d'ous // FOTO: Roser Bech.

# Les masoveres del mas Bella

TRES GENERACIONS DE DONES FERMES D'UN MAS DE CABANES QUE CONTINUEN LA VIDA ENTRE ELS CAMPS I EL BESTIAR COM FEIEN ELS SEUS AVANTPASSATS

Núria Trobajo > TEXT // Silvia Carbó > FOTOGRAFIA

En el terme de Cabanes, tocant Llobregat i albirant el poble de Vilarnadal, hi ha el mas de n'Abella, segons el mapa de l'Institut Cartogràfic, o el mas Bella segons els seus estadants. Hi viu la família Gardell Sala, que en són masovers, i hi conviuen tres generacions de dones, la Pilar, la Maria i la Maria filla, que des de sempre han exercit l'ofici de pagesa.

L'àvia, la Pilar Ventura Cots, nascuda el 1932 a Argelaguer, per culpa de l'aiguat de 1940 ella i la família van venir a viure a l'Empordà, concretament al mas del Quer Afumat, també conegut com mas Oliva, de Capmany. Des de 1951 viu en aquest mas de Cabanes, quan es va casar amb en Joan Gardell Delós, l'hereu de la família de masovers. La mare, la Maria Sala Vehí, hi viu des de 1989, quan es va casar amb en Tomàs, el fill gran de la Pilar. Ella és filla de Vilamallà, de cal Moliner, on va néixer el 1963 i els seus avis també eren pagesos. La filla, la Maria Gardell Sala, nascuda el 1990, hi ha viscut sempre i és la segona generació de la família que ha nascut al mas. Té un germà petit, en Josep, que treballa i viu a Barcelona.

Els Gardell són masovers del mas Bella des de 1942. El padrí Tomàs, sogre de la Pilar i avi d'en Tomàs, era d'Espinavell i es dedicava a la transhumància. Abans d'establir-se a Cabanes va viure en diferents pobles de l'Alt Empordà. El mas és propietat de la família Vayreda. La Pilar recorda molt bé *don* Pere Vayreda Olivas, historiador de Lladó. Després el mas va passar al seu germà Joaquim, d'ell al seu net Eduard Puig Vayreda –enòleg, polític i escriptor empordanès que va morir el 2018– i ara és propietat del fill i la germana, la M. Teresa. Tenen un ramat de 300 ovelles, que engeguen cada dia dels 365 dies de l'any, i algunes vaques. Conreen el menjar que necessita el bestiar: userda, blat de moro i cereals. També tenen gallines, pollastres i treballen l'hort –temps enrere a la propietat hi havia vinya i oliveres–. Tot plegat genera un ventall de tasques que manté ben ocupada tota la família. Feines de pagès que tant una Maria com l'altra executen com un ritual puntual cada dia, perquè el bestiar no hi entén de calendaris. Ara la Pilar ja no hi pot col·laborar; les cames no la segueixen, però es deleix per fer-ho: «Els aniria a ajudar si pogués. Hi *he sigut viscuda* a pagès i m'agrada». Però d'energia i humor en conserva força i de memòria més, i ens va explicant detalls i anècdotes de la vida al mas.

Recorda molt bé que quan va arribar, a la casa no hi havia ni ai-

gua corrent ni electricitat. L'aigua calia anar-la a buscar al pou i quan era fosc s'il·luminaven amb llums de carbur, d'oli i espelmes. Li sembla recordar que va ser cap a 1965 que varen començar a utilitzar el gas butà. Varen tenir electricitat el 1974 i aquest potser va ser un dels canvis més importants que hi ha hagut al mas. Si fa no fa, per la mateixa època, van disposar del primer cotxe, un 2CV; fins aleshores els desplaçaments sempre els havien fet a peu, en tartana i en bici. I, segons ella, no s'han realitzat gaires més canvis al mas; bé, han construït un lavabo, alguns coberts i pallers, han fet el teulat nou i, sobretot, han invertit en maquinària per a les activitats agrícoles.

**Tots els papers de l'auca.** La Pilar era l'encarregada de netejar el galliner cada dia; la seva sogra li va ensenyar a fer-ho. Ara ho fa la neta, la Maria. També engegava quatre o cinc vaques una estona, les *talaiava*, com ja feia de petita quan vivia primer a Argelaguer i després a Capmany. Recorda haver segat a mà i haver fet garberes. Realitzava qualsevol labor, el que calgués, i totes li agradaven. I com a mestressa d'una casa de pagès li'n tocaven moltes. La dona era l'encarregada de tenir cura de totes les persones del mas, cuinar, netejar, rentar la roba, cosir, treure les herbes, regar i collir els productes de l'hort, fer conserves i confitures... La feina dels homes era el bestiar i la terra i, al seu parer, «ja en tenien prou». Fins



La Pilar Ventura aguantant un xaiet amb la filla del propietari del mas, la Gemma Martínez Puig. Principis dels anys 70. PROCEDÈNCIA: Arxiu família Gardell.



que no van tenir cuina de gas cuinava a la llar de foc o en els fogons de caliu. La roba la rentava al viver de l'hort, a mà, amb una gibrella i sabó Lagarto o Flota. Quan s'acabava la jornada s'estaven una estona a la vora del foc a l'hivern, «fent jersei o cosint, amb el llum de *carburo*». Però com que estaven molt cansats anaven a dormir aviat. De joveneta també era el moment de resar el rosari.

A més dels quefers quotidians també hi havia els extraordinaris, com per exemple el dia del batre. Els familiars i veïns s'ajudaven els uns als altres i després tots es quedaven a dinar i, fins i tot, alguns a dormir. Un altre treball extra era quan es matava el porc, normalment entre desembre i gener. Els homes el

mataven i el trossejaven, però la resta anava a càrrec de les dones. I com que sovint venia gent de fora a ajudar també calia cuinar de més. O la festa major, on el tiberi era l'activitat principal a base d'arròs, escudella, rostit i platillo.

Amb la mecanització del camp i el canvi social d'alguns costums, algunes de les obligacions han desaparegut o canviat. Tot i així tant una Maria com l'altra estan ben enfeïnades durant tot el dia.

La mare, des de sempre, ha agafat més el rol polièdric dels deures de mestressa de casa, on hi cap tot, fins i tot en algun moment menar el tractor. Algunes de les comeses que feia la Pilar ella ja no les ha de fer o li comporten una dedicació diferent gràcies als

electrodomèstics. Però moltes activitats continuen essent les mateixes. La Maria Sala no es queixa, però reconeix que la vida de pagesa és molt lligada, sobretot si es té bestiar.

**El relleu natural.** La Maria Gardell Sala ha nascut i crescut en aquest ambient i per ella és tot molt normal. Des de petita ha anat col·laborant en les diferents tasques. Va anar a escola a Peralada i després de l'ESO va estudiar Auxiliar d'Infermeria a Figueres. Però als disset anys va començar a treballar al mas i n'està molt satisfeta. El seu treball durant el dia és ben variat: des de tenir cura amb la mare que no li falti res a l'àvia fins a encarregar-se del bestiar i netejar les corts. També recull menjar, neteja la casa, rega i condueix el tractor. De fet, ella i el pare se n'ocupen de la terra i el bestiar. De tot el que fa diu que el que més li plau és *xupinejar* –remenar aigua– a l'estiu i treballar dins el corral amb les ovelles a l'hivern. Mentre s'explica l'àvia somriu. Entre les tres generacions, tot i les diferències, es nota una complicitat, un respecte i una harmonia.

La conversa s'ha anat allargant. La Pilar, incansable, continuaria una estona més tot rebuscant alguna fotografia antiga per poder il·lustrar el que ens ha explicat. Però les Maries i en Tomàs han de tornar al seu treball; el bestiar i les obligacions els reclamen. La cuina on afablement ens han acollit a la Roser i a mi ja em sembla un entorn familiar, entranyable. Són molts els elements que em fan tenir la sensació de ser en un espai preservat del pas del temps. Unes cortines, una aigüera, un càntir a l'escala, nius d'oreneta a l'entrada, el belar d'algun xai, el bestiar sota el mas, gossos i gats convivint i sortint de tots els racons, l'olor de pagès i, entre molts altres detalls que podria descriure, la disponibilitat de temps, el tracte humà i l'actitud d'acollida dels que hi viuen.

La Pilar Ventura trencant ametlles acompanyada de la Maria Sala i la Maria Gardell a la cuina del mas Bella.



# Joves i arrelades

EXPERIÈNCIES PAGESES AMB RELATS D'HISTÒRIES PLENES DE VIDA, PASSIÓ I COMPROMÍS;  
FEM UNA MIRADA ACTUAL AL CAMP I A LES MANS FEMENINES QUE EL TREBALLEN

Neus Monllor > TEXT // Alejandro Candela > FOTOGRAFIA

Són joves, són valentes i tenen la consciència plena de la terra. Tenen la voluntat de dedicar-se a allò que volen, de fer el que el cor els mana i els demana. Són dones que viuen i treballen a l'Alt Empordà, algunes continuen la tradició familiar i altres són novingudes a la geografia i al sector primari que les acull. Ser dona, ser pagesa i viure al món rural s'ha convertit en una gesta que poques assoleixen. Els nous models territorials i socioeconòmics fan cada vegada més complex guanyar-se un sou al camp. El sistema global foragita moltes de les il·lusions nascudes amb les noves generacions, però al mateix temps també enforteix la presència de les que resisteixen.

En aquest article fem un recorregut per la pagesia que dona llum i color al nostre territori, trepitgem els camps que treballen, coneixem el bestiar que hi pastura, tastem els seus productes i mirem els ulls de les dones que fan possible una realitat a contracorrent, una opció de vida vocacional que paradoxalment és cada vegada més necessària. Totes elles són dones que dediquen el seu temps i les seves energies a tirar endavant projectes on el saber i el sentir agrari defineixen el model de negoci. Són experiències que cada vegada s'acosten més a les

noves demandes socials, com són els aliments ecològics, de temporada i de proximitat. Valors essencials per defensar un producte local ple de saviesa.

## Dèbora Fiol, ramadera ecològica.

La Dèbora (1990) és filla de Figueres. L'amor la porta a inserir-se de ple en una explotació ramadera de cria i engreix de vedells ecològics al mas Brossa de Castelló d'Empúries. Els seus avis eren pagesos, però els pares no van continuar amb la tradició. Alguna cosa del passat li va quedar a l'ànima, perquè per vocació va estudiar auxiliar veterinari i el destí ha fet que avui sigui al capdavant de Vedella dels Aiguamolls.

Al mas Brossa han apostat per la qualitat de la carn amb la raça Angus, que pastura en llibertat pels camps i les closes del Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà. Aquesta raça de vedella produeix una carn tendra i molt gustosa, el que fa que cada vegada més persones confiïn en el seu projecte. A més, la certificació ecològica li aporta un grau més de confiança amb relació al maneig i als tractaments, una aposta decidida per oferir al client un bon producte. «L'agricultura convencional té els dies comptats, hem de tendir cap a una agricultura sostenible», defensa.

La Dèbora confia en què cada vegada hi hagi més per-

sones que apostin per un canvi de model productiu i de consum. Els seus clients valoren la qualitat de la seva carn i tot el que porta associat amb relació a la salut i el manteniment del paisatge. Tots aquests valors són els que fan que la carn ecològica de pastura sigui avui una realitat a la comarca.

## Sara Camps, hortolana ecològica.

La Sara (1980) és de Barcelona, tot i que la seva manera de fer i de parlar cada vegada s'acosta més a les dones de la terra que l'acull. La seva relació amb el camp comença a l'Escola Agrària de Manresa i, un cop acabada aquesta etapa de formació, s'anima a emprendre el sector agrari. Pionera i decidida, l'any 2003 arrenca amb una explotació de cultiu extensiu ecològic a Corçà, que evoluciona fins avui amb una finca d'horta ecològica a Castelló d'Empúries, Vessana.

La història de la Sara relata les dificultats d'una persona novinguda al sector agrari, els obstacles que ha hagut de superar per tal de fer realitat els seus somnis i la verificació que la constància i la dedicació plena a la seva voluntat fan que avui sigui una de les hortolanes ecològiques amb més recorregut de la comarca. «Al principi ningú no en donava un duro de mi, i com que no venia de pagès encara més. Avui continuo aquí», manifesta.

Després de molts d'anys de confeccionar cistelles ecològiques, ara ha plegat de







fer-ne. De totes maneres podeu trobar els productes d'horta variada de la Sara als mercats d'Empuriabrava cada dissabte i de Cadaqués cada dilluns. També els podeu trobar al menjador escolar Ruiz Amado de Castelló d'Empúries, que ha decidit apostar per una alimentació sana, saludable i de proximitat per als infants. Un dels principals valors de l'horta de la Sara és que és «collit i venut», assegura. La frescor dels seus pro-

ductes, sumat a uns mètodes ecològics de producció, fa que cada vegada més persones valorin la seva feina al camp.

**Cristina Bech, ramadera.** La Cristina (1992) és la quarta generació d'una família plenament dedicada al sector agrari al mas Bech de Castelló d'Empúries. A la seva finca s'hi combinen la producció de vedells, els conreus extensius, les pomeres, la vinya i amb la incorporació

de la Cristina, des de fa uns anys, ous de gallines que campen, sota la marca Crismiou, i també engreix de pollastres.

L'experiència de la Cristina mostra la realitat d'una dona que ha volgut continuar amb la tradició familiar de dedicar-se a la producció d'aliments, al mateix temps que ha introduït una nova orientació productiva que facilita la seva incorporació en la presa de decisions i en la gestió de la seva activitat agrària. «Jo sempre he remenat la terra, amb deu anys ja portava el tractor de casa.»

Els ulls de la Cristina i la seva ementa mostren la vitalitat d'una dona que fa de tot: des dels tractaments als animals, les feines al camp, la paperassa —«que és molta», confessa que és la part que li agrada menys i que ha de fer per força—, venda directa... I així una llarga llista de tasques variades que, tal com fan les seves companyes pageses, combinen amb el dia a dia de la família i de les responsabilitats quotidianes.

**Íngrid Gou, fruticultora.** L'Íngrid (1986) és filla de família pagesa de Terrades i continua amb la tradició de casa. Conrea fruita variada com cirera, albercoc, préssec, pruna i figa, així com olives per fer un oli de primera qualitat sota el nom Olivet de Mas Ferran. Els camps que rodegen el mas Ferran són plens del fruit de la tasca tenaç i constant tant de l'Íngrid com del seu pare.

El relat de l'Íngrid és optimista i ple d'esperança per un futur millor. Ens parla dels seus plans per acostar el producte al consumidor final. De fet, a l'entrada de la finca, estan construint una nau nova amb l'objectiu de fer-hi un obrador i una botiga. Dos elements essencials per posar en valor la dedicació i la constància de tenir una fruita i un oli de màxima qualitat —estan en procés de conversió de l'oli d'oliva verge extra

A dalt, l'Íngrid Gou al mas Ferran de Terrades. A baix, d'esquerra a dreta, la Sara de Vessana, la Dèbora de Vedella dels Aiguamolls i la Cristina del mas Bech, totes tres de Castelló d'Empúries.



# M3

**Retrat d'un grup de joves amics del Port de la Selva disfressats per celebrar el Carnaval d'aquesta població costanera.**

ANY: 1930, APROXIMADAMENT

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ D'IMATGES DE L'ACAE

# M4

**Retrat d'un grup de noies disfressades a punt per celebrar el Carnaval, al jardí d'una casa particular, segurament, del Port de la Selva.**

ANY: ENTRE 1920-1925

AUTOR: CINTO MALLOL  
CARRERAS

PROCEDÈNCIA: ACAE,  
COL·LECCIÓ DE  
PLAQUES DE VIDRE DE  
LA FAMÍLIA MALLOL





# PATRIMONI

HISTÒRIA

**Lídia de Cadaqués, la força del mite** 78

**CRISTINA MASANÉS** [Manresa, 1965. Escriptora]

HISTÒRIA

**Les fites de la Jonquera** 80

**JOSEP CLARA** [Girona, 1949. Historiador]



El reig bord o 'Amanita muscaria' és el clàssic bolet que sempre associem amb les narracions infantils.

FOTO: Josep Ballarà.

MITOLOGIA

**Tocat del bolet** 82

**MONTSERRAT BATLLOSERÀ** [Palafrugell, 1966. Filòloga]

TRADICIONS

**L'aplec de Lliurona** 84

**JOSEP VILAR** [Argelaguer, 1961. Enginyer tècnic agrícola]

GASTRONOMIA

**Costelló amb naps** 86

**AIDA VILAR** [Lladó, 1994. Periodista]

FAUNA

**El corb marí** 88

**PONÇ FELIU** [Girona, 1975. Biòleg]

PLANTES I REMEIS

**Les ensopegueres** 90

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

# Lídia de Cadaqués, la força del mite

*Retratada per Salvador Dalí, García Lorca, Eugeni d'Ors i Pablo Picasso, aquesta filla, dona i mare de pescadors del Cadaqués de fa cent anys, ha arribat fins avui amb la força del mite*

De Lídia Noguer i Sabà se n'ha escrit una biografia documentada, un relat novel·lat, poemes, retrats diversos i referències reiterades. Personatge singular en el Cadaqués de fa cent anys, va deixar una estela potent que s'ha mantingut durant dècades. Deu ser aquesta la força que tenen els mites, que, fins i tot amb el pas dels anys, segueixen aportant sentit.

**Filla de bruixa.** Havia nascut a Cadaqués el 1866, on vivia en una casa a la Riba des Poal amb el marit i els dos fills. Lídia Noguer era filla de la Sabana, la darrera bruixa del poble. El relat de Josep Pla sobre la mort de la Sabana és dig-ne de les grans novel·les de misteri: «En el rellotge del campanar de l'església començaren a tocar hores; eren les dotze, la mitja nit. Tan bon punt caigueren les primeres campanades, vàrem sentir un soroll com de bèsties que bastonejades fugissin corrent espantosament amb uns bufets i marrameus esgarrifosos, de pànic. I tot de sobre vàrem veure baixar pel pont, es Pont Vell, i dirigint-se cap es Poal, una quantitat in comptable de gats negres corrent com uns desesperats, miolant, bufant i aixecant una polseguera que juntament amb uns remolins de terra produïts per unes ratxes de vent vingudes de sobte, també, com si fos un cop de nord, tapava la claror de la lluna. (...) La Sabana s'acabava de morir.»

Podem suposar que ser filla de bruixa no era un estigma fàcil de portar. Però la Lídia tenia empena i millorava els ingressos de la

pesca familiar allotjant forasters que arribaven a Cadaqués molt abans del turisme de masses. Va ser a través del metge Víctor Rahola que l'estiu de 1904 va allotjar un jove escriptor, Eugeni Ors —la 'd' va venir més tard—, que s'hi va quedar dos mesos. Com Josep Pla explica a *Un viatge frustrat*, Ors sempre va recordar «la qualitat de les llagostes i els llongants, de les escòrpores negres, dels musclos de Cap de Creus, dels nerros, llobarros i dèntols que Lídia els oferia habitualment. [...] Per les seves mans, passava el millor peix que es menjava a Cadaqués.»

Després d'Ors, van arribar altres hostes, com Pablo Picasso i Fernand Olivier, l'estiu de 1910. Si bé Lídia sempre va defensar que «Picasso hauria donat la vida per mi», qui va deixar una petja definitiva va ser Ors.

**La Ben Plantada.** L'estiu de 1910 Ors va publicar amb el pseudònim de Xènius una sèrie de gloses a *La Veu de Catalunya* amb el títol de 'La Ben Plantada'. Lídia va llegir-les una a una. Era una ficció literària que no responia a cap dona real, un recurs per difondre l'ideari polític del noucentisme i un text que no anava adreçat a les classes populars. Per a l'hostatgera de Cadaqués, aquelles gloses partien del record del seu autor de l'estada a la Riba des Poal i el personatge femení era ella: una declaració d'amor en clau secreta que ell li feia.

A partir d'aquí, la història és coneguda. En poc

temps, es va afanyar a proclamar la seva nova identitat: «No és que me'n digui de Teresa, és que en soc». Aviat també, el mateix Ors va començar a rebre postals i cartes de la dona de Cadaqués, que li explicava novetats del poble i responia els seus articles de premsa. Les primeres cartes signades com a Teresa la Ben Plantada són de 1914. Les darreres són d'uns mesos abans de morir, l'any 1946.

**La soledat del deliri.** El cas de Lídia de Cadaqués reproduceix tots els denotadors del quadre clínic de la paranoia delirant. Lídia va ser capaç d'ordenar el món com un complex sistema de pistes i missatges que Ors li adreçava en les seves cròniques periodístiques i que ella responia per carta, un sistema xifrat de secrets i misteris que només ells entenen. És propi del delirant reordenar el món al voltant d'una obsessió —l'enamorament d'Ors en el seu cas— i resignificar des d'aquesta tots els fets successius. A mans de Lídia la Ben Plantada, Cadaqués va passar a ser l'escenari de greus batalles: «El llibre conté un secret i aquest secret és el que mou la vida del poble i parteix els seus habitants en dos bandos. Un es 'La Societat del Secreto de Xenius'. L'altre 'La Societat de cabras i anarquistes'». El delirant, i Lídia no era diferent, posa tota la intel·ligència al servei de la seva obsessió fins a encaixar-hi el món sencer. I ho aconsegueix.

La nova Lídia va desatendre els fills i el marit, i el negoci del peix, fins que tot es va anar enfonsant. El marit, Ferran







Costa, es va suïcidar el 1916 i els fills, pocs anys després, es van obsessionar amb una suposada trobada d'una mina de *ràdium* al cap de Creus. Van entrar en un procés de demència que els va portar a ingressar al psiquiàtric de Salt, d'on ja no van sortir. La història familiar de Lídia Noguer no va tenir bona fi, ni tampoc la relació amb la comunitat de Cadaqués. Ors, al seu torn, no va respondre mai cap carta.

**Dalí i Lorca.** Però no tot va ser sol·ludat. En el seu trajecte delirant, Lídia va tenir uns interlocutors d'excepció, com l'escriptor Eduardo Marquina, la família Pichot i sobretot Salvador Dalí, que coneixia Lídia des que era nen. Dalí va estimar Lídia, a qui qualificava de «padrina de la meva bogeria». La relació que Lídia Noguer va establir amb Salvador Dalí va ser de llarga durada i va tenir diferents encaixos. Lídia li va vendre la barraca de pesca que aquests tenia a Port Lligat, construcció que Dalí va convertir en casa seva. D'altra banda, i com el pintor va defensar sempre, al costat de Lídia va aprendre el mecanisme mental del delirant per extrapol·lar-lo a la pintura convertit en el seu mètode paranoic-crític: allò que



ella feia amb les paraules, el pintor va fer-ho amb les imatges.

Al costat de Dalí, Lídia va conèixer altres creadors com Luís Buñuel o Federico García Lorca, qui va escriure el retrat més ajustat de la bogeria de Lídia en una carta a l'Anna M. Dalí. «*Lo de Lydia es encantador. Tengo su retrato sobre mi piano.[...] La locura de Lydia es una locura húmeda, suave, llena de gaviotas y langostas, una locura 'plástica'. Don Quijote anda por los aires y la Lydia a la orilla del Mediterráneo.*»

L'any 1946, amb vuitanta anys, Lídia Noguer va morir a l'asil Gomis d'Agullana, on havia estat ingressada per iniciativa d'Anna M. Dalí per treure-la de la barraca i la misèria en què vivia des de

la Guerra Civil. Set anys després, l'any 1953, Ors va tornar a Cadaqués preguntant per ella i va escriure-li un llibre: *La verdadera historia de Lidia de Cadaqués* i la va convertir –tot i el títol– en una nova ficció, una encarnació de les seves teories sobre el numen i altres entitats metafísiques, i li va escriure un epitafi per a la làpida finançada per Dalí al cementiri d'Agullana. Diu així: «*Descansa aquí / si la tramuntana la deja / Lidia Nogués de Costa / Sibila de Cadaqués / que por inspiración mágica / dialécticamente fué y no fué / a un tiempo Teresa / la Bien Plantada*». No sabem què n'hagués dit d'aquesta nova dialèctica aquella que va defensar, fins al darrer moment, que es parlaria molt d'ella, com així ha estat.

A dalt, Portlligat als anys 40. A baix, la Lídia a casa dels Dalí a es Llané; d'esquerra a dreta: la Lídia, possiblement un dels seus fills, l'Anna M. Dalí i el notari Dalí. Any 1927 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Adrià López Sala.

# Costelló amb naps

*Roser Oliveras, una de les estrelles de la Mostra Gastronòmica de Peralada, obre la cuina de casa seva per mostrar els secrets d'un dels seus plats preferits*

La Mostra Gastronòmica de Peralada fa anys que s'ha convertit en un centre neuràlgic pel que fa a les receptes de cuina tradicional catalana a l'Empordà. De cada edició d'aquest concurs amateur en surten propostes molt interessants, si el que es vol és portar a taula els menjars de tota la vida.

D'entre els noms de les eternes guanyadores n'hi ha un que destaca. La Roser Oliveras és una de les mestresses de Peralada que més vegades ha estat guardonada. En concret ha rebut el primer premi en categoria de platillos tres vegades, amb propostes tan interessants com pedrers de gall dindi amb troncs de bledes i ceps, mandonguilles de bolets amb pedrers laminats i tonyina de la costa amb aromes de muntanya. En la categoria de postres, Oliveras també ha estat premiada en tres ocasions: amb el deliciós pastís blanc de confitura de taronja amarga casolana, el pastís cruixent de poma i el cruixent dolç d'albergínia.

Roser Oliveras (1947) és nascuda i crescuda a Peralada, en una família en la qual la mare cuinava molt. Després de casar-se i ser mare, el seu marit va patir un problema de salut que encara arrossega. Cuidar d'ell i, sobretot, cuinar, van ser les seves ocupacions. «En hores baixes em refugio a la cuina, és la meua teràpia», confessa. De fons, el seu home assenteix amb el cap. Oliveras explica que ha après de cuina a còpia d'assaig i error i d'inventar-se receptes. L'afició per cuinar la comparteix amb la seva germana, l'Anita, una al-

tra mestressa de Peralada guardonada en diverses ocasions. Encara que no ho facin de manera intencionada, les seves converses sempre acaben girant a l'entorn de la cuina. Ara bé, si una cosa és clara, a casa de les Oliveras, és que cada una té la seva especialitat, i aquest monopoli s'ha de respectar. Per això, quan es parla de fer canelons, la Roser és la primera d'aixecar-se. Quan es tracta de pomes de relleu, en canvi, ja se sap que és el terreny de l'Anita.

**Platillo d'hivern.** Quan li vam preguntar a la Roser sobre alguna recepta que escaigués amb la temporada d'inici del fred, em va presentar un plat d'aroma, gust i presència exquisits: un tradicional costelló de porc amb naps.

El primer pas consisteix a salpebrar els talls de costelló —de porc— i després es fregeixen a foc alt durant uns cinc minuts, fins que quedin rossos. Arribats a aquest punt, s'aparta la carn i es manté el suc que ha després, ja que a continuació es barreja amb ceba i all tallats a trossos molt petits. La cassola ha d'estar a foc baix perquè el sofregit es faci a poc a poc. Segons Oliveras, la peça clau que marcarà la qualitat del plat és el sofregit i, per tant, «s'ha de fer a consciència». Segons la mestra, el sofregit s'ha de coure a foc baix per

intentar que es caramel·litzi i complir amb l'objectiu de presentar-lo confitat, amb un aspecte fosc, però sense que sigui cremat.

Mentre la base està en marxa, paral·lelament s'han de pelar i tallar a trossos els naps, bullir-los fins que estiguin una mica tous, moment en què s'entretiren i es colen, i se'n guarda l'aigua. Quan els naps ja són freds, s'han d'enfarinar i fregir lleugerament. En veure el sofregit rosset, s'hi afegeix una mica de tomàquet natural perquè doni un punt de color. Enllestida la base del plat, s'agrega el costelló. Tot plegat es banya amb una mica de caldo de pollastre i el suc dels naps que hem reservat, i a fer «xup-xup». Quan es veu que el costelló es pot punxar bé, vol dir que està al seu punt. Aquest és el moment de passar a l'últim pas de la recepta, que consisteix a afegir els naps per sobre, i tornar a tapar la cassola a foc baix perquè tots els elements s'acabin d'integrar.

**És més bo el dia després.** El procés d'elaboració pot allargar-se fins a l'hora i mitja i, com passa amb la majoria de rostits i platillos, el plat tindrà més gust si el mengem l'endemà de cuinar-lo. «Sempre s'ha dit que s'ha de deixar reposar», comenta Roser Oliveras. I, tot i que no hi ha cap teoria científica que expliqui el perquè, és cert. Amb aquest plat principal, la Roser considera que caldria un primer de pica-pica variat i complet. Proposa esqueixada, guacamole, endívies amb rocafort





i nous, i gambes amb patates fregides; aquest últim, «una dèria de la casa.»

Tornant al costelló amb naps, quan preguntem a la Roser quin maridatge proposa, apunta vi d'agulla per als entrants i negre per al costelló. El matís del vi «d'agulla» em fa estirar el fil, i descobreixo que la seva cultura vitivinícola arrenca de jove, quan treballava en una sala de degustació de les Caves de Peralada i venia ampolles de vi i xampany.

**28 anys fent cuina a Peralada.** La recepta proposada podria ben ser un dels platillos presentats a la Mostra Gastronòmica de Peralada. Aquest esdeveniment d'homenatge a la cuina tradicional es va iniciar fa 28 anys gràcies a la proposta d'un grup de cuina local en què Oliveras assistia.

La dinàmica del concurs consisteix en què els cuiners han de dur les se-

ves receptes calentes juntament amb una cassola perquè el jurat pugui fer-ne el tast. Una vegada estan preparats, el jurat valora. Entre l'elenc de jutges destaquen personalitats referents en l'àmbit gastronòmic alternatiu com ara Xavier Sagristà, del restaurant Castell de Peralada; Jaume Subirós, del Motel de Figueres; la família Jordà Giró, de l'Empòrium de Castelló d'Empúries... Després de la valoració, s'adjudiquen els guanyadors de cada categoria.

Durant certa etapa del concurs, el número u guanyava la plaça de jurat de l'any vinent. En una ocasió en què Oliveras estava a la tribuna, va viure una situació digna de recordar. El seu com-

pany l'animava amb intensitat a tastar unes postres fetes a base de figues seques amb ametlles i avellanes, i foses amb xocolata. «Roser, les has de tastar. De veritat que no te les pots perdre», insistia. «Que sí, home, que ja les tastaré!», li contestava ella. La Roser va fer tot el possible per evitar-ho, però la insistència del seu company la va obligar a posar-se-les a la boca. «Sí sí, molt bones», va respondre. Les postres que finalment van resultar guanyadores eren les del fill de la Roser, i la recepta la hi havia ensenyat ella mateixa. El tip de riure que es va fer el jurat aquell dia encara és ben present en la memòria

de la Roser, que explica amb molt d'afecte aquest i tants altres moments viscuts a la Mostra Gastronòmica.

El periodista i divulgador gastronòmic Salvador Garcia-Arbós, company de jurat de la Roser en aquella ocasió, reivindica en el llibre *La cuina*

*empordanesa de les mestresses de Peralada* la importància de la vella cuina tradicional, la de les mestresses de casa. I té raó. Les presses del dia a dia ens obliguen a viure a un ritme frenètic i a menjar de pressa, i això fa que a poc a poc es vagi perdent un bagatge gastronòmic que diu molt de nosaltres, de qui som i com som. Cal vetllar per la cuina tradicional, i és precisament en aquest context on pren sentit un concurs com la Mostra Gastronòmica de Peralada.



**Per la Roser Oliveras la cuina és una teràpia.**



# Museu d'Art de Girona

## EXPOSICIÓ TEMPORAL

Del 14 de desembre de 2019  
al 20 de maig de 2020

Pujada Catedral, 12 / Girona



@museuordgirona  
museuorfg.com

# Modest Urgell

— més enllà de l'horitzó —



md'A Museu d'Art  
de Girona



Fomenta part de:



Modest Urgell. Museu d'Art de Girona, 1980. Museu d'Art de Girona. Núm. exp. 2019.001. Museu d'Art de la Diputació de Girona



Generalitat  
de Catalunya



7,5 Milions  
de futurs