



CONVERSA

Teresa Juvé

DONATENAÇ DE LLETRES, HA ARRIBAT ALS CENT ANYS ENCARA ESCRIVINT NOVEL·LES

PRIMERS RELLEUS

Carme Pagès

RETRAT DE FAMÍLIA

Els Oliveras, d'Ordis

PAGESOS PERSISTENTS DEL SECTOR LLETER QUE LLUITEN PER L'EXCEL·LÈNCIA

PERFILS

Mercè Palomer

DE MEMÒRIA PRODIGIOSA, AMB CENT ANYS HA DEDICAT LA SEVA VIDA A LA FAMÍLIA

Josep Garriga

PESCADOR ACTIU DE LLANÇA QUE MANTÉ EL LLEGAT FAMILIAR D'ANAR A MAR

Robert Baserba

FILL D'AGULLANA I CICLISTA D'AFICIÓ, HA GUANYAT DIVERSOS CAMPIONATS

INDRET

Pedret i Marzà

UNA MIRADA...

La nau varada de Cantallops

A PEU I EN BICICLETA

Per Sant Guillem de Combret

Els contraforts de l'Albera

alberes

www.gruppgavarres.cat



DOSSIER

BOTIGUES DE TOTA LA VIDA

40 pàgines que il·lustren la dedicació i el servei dels comerços de sempre on durant dècades han abastit els pobles i la capital; en trobem alguns de centenaris que són regentats per la mateixa família des de fa

generacions, d'altres que ja han abaixat les persianes, però també uns quants que encara mantenen les portes de la botiga obertes



TRICICLIC! GEST · HUMOR · LLENGUATGE



**PALAU
ROBERT**
Catalunya en valor

PALAU ROBERT
Passeig de Gràcia, 107
08008 Barcelona
Tel. 932 388 091

palaurobert.gencat.cat

Segueix-nos a:



EXPOSICIÓ DES DEL 03.05.2021 FINS AL 03.10.2021 ENTRADA LLIURE



**Catalunya
2030**



**Generalitat
de Catalunya**

DIRECTORA >
Roser Bech Padrosa
roser@grupgavarres.cat

REDACCIÓ >
Telèfon 972 46 29 29
alberes@grupgavarres.cat

COL·LABORADORS >
Mònica Ayats
José Luis Bartolomé
Pitu Basart
Agnès Batlle
Lurdes Boix
Sara Borrell
Alejandro Candela
Sílvia Carbó Rosell
Robert Carmona
Joan Cos
Josep M. Dacosta
Paco Dalmau
Patricia Duran
Antoni Egea
Joan Ferrerós
Teresa Garnatje
Marina Gibert
Airy Gras
Aurèlie Guerrero
Jordi Jordà Casademont
Josefa Juanola
Fred Maler
Eduard Martí
Cristina Masanés
Pol Meseguer Bell
Francesc Montero
David Moré
Rosa M. Moret
Carme Pagès
Marta Palomeras
Montse Parada
Laia Peralba
Anna Pi Vilà
Anna M. Puig
Jordi Puig
Anna Pujol Batllósera
Ester Seguí
Montserrat Segura
Erika Serna Cobos
David Serra Busquets
Joaquim Tremoleda
Núria Trobajo
Enric Tubert
Joan Vallès
Josep Vallès
Anna M. Velaz
Nil Ventós Corominas
Rosana Vidal
Cristina Vilà

EDICIÓ DE TEXTOS >
Roser Bech Padrosa

IMPRESSIÓ > Agpograf
DISTRIBUCIÓ > GLV

DIPÒSIT LEGAL > GI-460-2009

ISSN > 2013-5270

eg

EDITORIAL GAVARRÉS

Germà Agustí, 1
17244 Cassà de la Selva
Telèfon 972 46 29 29
www.grupgavarres.cat

DIRECCIÓ EDITORIAL >
Àngel Madrià
angel@grupgavarres.cat

COORDINACIÓ DE PROJECTES >
Dolors Roset
dolors@grupgavarres.cat

DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ >
Jon Gierre i Mònica Sala
disseny@grupgavarres.cat

REDACCIÓ I COMUNICACIÓ >
Lia Pou
comunicacio@grupgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ >
Jaume Carbó
jaume@grupgavarres.cat

SUBSCRIPCIONS >
Montse Casas
subscripcions@grupgavarres.cat

ALTRES PUBLICACIONS >
cadipedaforca@grupgavarres.cat
garrotxes@grupgavarres.cat
gavarres@grupgavarres.cat
garonanogueres@grupgavarres.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >

appec
editors de revistes i digitals

> Premis APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'
> Premis ADAC 'Millor empresa 2020'



FOTO DE PORTADA
REALITZADA AMB
MATERIAL CEDIT PER CAL
MUSIC D'ALBANYÀ. AUTOR:
ALEJANDRO CANDELA.

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS LLETRES FEMENINES A BANDA I BANDA DE L'ALBERA

CARME PAGÈS (TEXT) // MARINA GIBERT (IL·LUSTRACIÓ)

6-9

ACTUALITAT

10-15

CONVERSA TERESA JUVÉ

PITU BASART (TEXT) // PACO DALMAU (FOTOGRAFIA)

16-20

RETRAT DE FAMÍLIA ELS OLIVERAS, D'ORDIS

CRISTINA VILÀ (TEXT) // SÍLVIA CARBÓ ROSELL (FOTOGRAFIA)

22-27

PERFILS

MERCÈ PALOMER / JOSEP GARRIGA / ROBERT BASERBA

ANNA M. VELAZ / CRISTINA VILÀ / ENRIC TUBERT (TEXT)
PATRÍCIA DURAN / MÒNICA AYATS / ENRIC TUBERT (FOTOGRAFIA)

29-69

DOSSIER

BOTIGUES DE TOTA LA VIDA

ROSER BECH PADRÓS (COORDINACIÓ)

71-87

PATRIMONI

ETNOLOGIA // ARQUEOLOGIA // GEOLOGIA // HISTÒRIA // MÚSICA POPULAR // FAUNA // FLORA

88-91

INDRET PEDRET I MARZÀ

JOSEP M. DACOSTA (TEXT I FOTOGRAFIA)

92-95

UNA MIRADA EN EL PAISATGE LA NAU VARADA DE CANTALLOPS

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

96-99

A PEU I EN BICICLETA

SANT GUILLEM DE COMBRET

AURÉLIE GUERRERO (TEXT) // FRED MALER (FOTOGRAFIA)

ELS CONTRAFORTS DE L'ALBERA

JOAN COS (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA PALANQUES I PONTS

JOSEFA JUANOLA (RECERCA FOTOGRÀFICA)



conversa

AMB L'ESCRITORA I VÍDUA DE JOSEP PALLACH > MERAVELLA ESCOLTAR LA TERESA RECITAR ELS POEMES QUE VA ESCRIURE QUAN TENIA QUINZE ANYS. EMOCIONA SENTIR-LA PARLAR DE LES SEVES PREMONICIONS SOBRE L'AMOR. AQUELL AMOR QUE ESPERA I QUE UNS ANYS DESPRÉS –QUAN EN TENIA VINT-I-SIS– VATROBARA L'ESTACIÓ DE TREN DE COTLLIURE. LA TERESA I EL SEU MARIT ESVAN PROFESSAR EN VIDA UNA ESTIMACIÓ QUE AVUI ELLA ENCARA MANTÉ VIVA. I QUE CONSERVA A TRAVÉS DEL DIÀLEG DIARI. I A TRAVÉS DE L'ESCRITURA, ASSEGUDA AL PETIT ESCRITORI DE CASA SEVA, AL CAMÍ QUE DUU AL CEMENTIRI D'ESCLANYÀ, QUE DE FA UN TEMPS ES DIU CARRER JOSEP PALLACH.

PITU BASART TEXT

PACO DALMAU FOTOGRAFIA

Teresa Juvé

—«La meua vida és molt llarga. Vaig néixer a Madrid el 27 de febrer de l'any 1921. El meu pare era de Barcelona. Es deia Ramon Juvé i es va educar als col·legis. Els seus pares es van pensar que esdevindria arquitecte o enginyer, però va escollir ser mestre. I el van destinar a Madrid. Allà va conèixer la meua mare, que es deia Tomasa Acero i tenia pare asturià i mare castellana. Es van casar i vivien al barri de Chamberí.»

—Quants germans éreu?

—«Jo era la gran, la Mercè era la segona i el petit es deia Antonio. L'any 1942, quan ja érem a França, va néixer un altre germà, en Cèsar, que tenia 21 anys menys que jo. La mare, a Madrid, feia de modista i el pare era mestre en una escola del barri. Però va arribar a Espanya la companyia americana

Standard Electric, que buscava gent que sabés anglès per fundar les sucursals de la companyia a l'estat. I el van contractar. Va deixar temporalment l'ensenyament i va passar de cobrar 600 pessetes a cobrar-ne 5.000.»

—On vau anar a col·legi?

—«Vaig començar a llegir amb la meua mare. En vaig aprendre molt ràpid, amb cinc anys ja en sabia, en castellà és molt fàcil... El meu pare era un home que creia en els col·legis mixtos i en la igualtat entre homes i dones i ens va fer anar a la Institución Libre de Enseñanza. En tinc un record esplèndid: els professors tractaven els alumnes com a amics. Com que sabia llegir, en lloc d'anar a pàrvuls, em van posar directament a primària. Allà vaig fer l'ensenyament bàsic amb una pedagogia molt avançada.»

PITU BASART. Cassà de la Selva, 1960. Filòleg
PACO DALMAU. Palafrugell, 1953. Fotògraf

retrat de família

FAMÍLIA OLIVERAS > LA RAMADERIA HA ESTAT PER AQUESTA NISSAGA D'ORDIS UN PICAR PEDRA CONSTANT, FENT EQUILIBRIS, AMB DECEPCIONS I ALEGRIES QUE NO HAN AMAGAT ÈPOQUES MOLT DURES. HAN LLUITAT, HAN CAIGUT I S'HAN TORNAT A AIXECAR PER FER-SE UN LLOC DINS EL SECTOR. HAN INVERTIT I S'HAN MODERNITZAT PER ASSOLIR ELS ACTUALS NIVELLS DE QUALITAT QUE ELS PERMETEN SEGUIR TREBALLANT. TOTA LA FAMÍLIA ÉS UNA PINYA ENTORN D'UN PROJECTE DE VIDA I CONFIEN DUR-LOTAN LLUNY COM ES PUGUI.

CRISTINA VILÀ TEXT

SÍLVIA CARBÓ ROSELL FOTOGRAFIA

Modernitat sense perdre les arrels

Des que tenen memòria, la família Oliveras sempre ha estat arrelada a Ordís. El besavi, Josep Oliveras Comas (1901-1989), fill de Jaume Oliveras i Maria Comas, va néixer a la casa pairal, coneguda encara com a cal Barber perquè el patriarca, i més tard el seu fill Francesc (1928), combinaven aquest ofici amb la tinença d'animals i la cura de la terra. Marc Oliveras, un dels besnets, encara recorda haver vist les vaques dins la casa i, diu, podria recórrer a ulls cecs, i amb la memòria del nen que va ser, l'interior de la masia que seguia els patrons d'una casa de pagès típica, amb una cuina amb llar de foc i l'estable al costat. Al besavi Josep, a qui va conèixer, el descriu com

«un home molt recte» que va viure situacions complicades, sobretot durant la Guerra Civil.

Josep Oliveras es va casar amb la seva veïna, Pilar Torrentà Pujol (1904-1989), filla de Francesc Torrentà i Maria Pujol del mas Costa del Mas, també d'Ordís. Junts van tenir dos fills: Francesc, a qui li deien Paco (1928), i Maria. El vincle entre les dues famílies, Oliveras i Torrentà, sempre ha estat estret. «Ens hem ajudat en tot, la relació ha estat sempre molt propera i de cooperació», assegura Marc Oliveras. Tant en Paco com la Maria van estudiar al po-

ble, però mentre el noi es va quedar a Ordís, la pubilla es va casar amb Esteve Colls i va anar a viure a Fortià, on no es va desvincular de la vida agrícola. Van tenir un nen, en Benvingut.

Als baixos de la casa pairal hi passava força gent, ja que tant el besavi com l'avi oferien servei de barber. La sala la presidia les típiques butaques de fusta massissa de les barberies. A aquest vell ofici,

apreciat pels veïns, li donaria continuïtat en Paco, el fill, qui, com el seu pare, el mantindria paral·lelament amb la vida de pagès. L'avi, que té 91 anys i la salut minvada, era «una persona emprendedora,



CRISTINA VILÀ. Figueres, 1972. Periodista

SÍLVIA CARBÓ ROSELL. Vilatenim, 1994. Grau en comunicació audiovisual



que vivia intensament la feina amb els animals i al camp». El seu net, és clar, diu que fou ell qui va assentar les bases de l'actual present. «Era un home que sempre mirava endavant, una persona tossuda que, si es marcava un objectiu, hi arribava com fos», comenta. Un bon exemple és que, a finals dels anys seixanta i principis dels setanta, ell i quatre pagesos més d'Ordis es van agrupar per crear la cooperativa Granja Sant Julià, amb vaques de llet i un sistema d'explotació més intensiu, i no les quatre vaques de sota la casa, munyides a mà i amb pati lliure.

L'avi Paco es va casar amb Mercè Camps Armengol (1931-2019), de cal Suís d'Ordis, el 30 d'octubre de 1954. Nascuda a Vilabertran, la seva família s'havia traslladat a viure a Ordis on feien de masovers. Junts van tenir quatre fills: la Consol (1956), en Josep (1958), en Pere (1960) i la Maria Mercè (1962). Els quatre infants van anar a escola al

poble. Actualment tots hi viuen menys la Consol, que està establerta a Figueres. En Pere i en Josep són els únics dels quatre germans que s'han dedicat a la pagesia. De ben jove, en Pere ja va agafar terres a Peralada per conrear blat de moro –terres que encara treballa– i, posteriorment, va compaginar-ho com a xofer per una empresa de maquinària agrícola fent l'ensitjat autopropulsat del blat de moro, una novetat en aquells temps. Mentrestant, el seu germà Josep treballava amb el pare a la Granja Sant Julià fins que es va incorporar a l'equip de Can Regàs, empresa dedicada a la maquinària agrícola, on feia de mecànic.

Dos germans casats amb dues germanes. Dins l'àmbit personal, el destí va ser curiós, ja que els dos germans es van casar amb dues germanes de Palau-saverdera, també de família de pagès, amb vinya i oliveres: en Josep amb Margarita Cortada Isaach (1956) i

en Pere amb Maria Asunción Cortada Isaach (1959). Inicialment, en Pere i la Maria Asunción van començar a festejar –es van conèixer a Scopas– però, com que ell no tenia carnet de conduir i el seu germà Josep sí, anaven tots junts. «Llavors va conèixer la meua germana Margarita i anàvem tots quatre, cosa que encara ara fem», recorda Maria Asunción. Els lligams entre ambdues famílies, doncs, són molt estrets, a banda que els fills respectius comparteixen els mateixos cognoms.

En Pere i la Maria Asunción van tenir dos fills, en Marc (1980) i la Laura (1983), la qual fa de mestra a Sant Joan de les Abadesses; mentre que en Josep i la Margarita van fer créixer la família amb en Francesc (1984) i l'Oriol (1992). Si en Josep i en Pere treballaven junts, les dues germanes també ho van fer. Primer, a la cadena Màxor i, després, muntant una botiga de queviures a Ordis on venien, entre altres, llet de la

D'esquerra a dreta, en Pere Oliveras i el seu fill Marc; en Francesc i l'Oriol Oliveras i el seu pare Josep; i davant d'ells, l'avi Paco.

M1

Escena quotidiana de finals del segle XIX amb un parell de dones que renten la roba al rec dels Gorgs, riera que divideix el nucli de la Selva de Mar; des de dalt d'un dels nombrosos ponts del municipi un home s'ho mira encuriósit. La gran majoria dels ponts van ser construïts entre els segles XVII i XVIII i molts formaven part d'antics molins.

ANY: 1888-1889

AUTOR: JOSEP M. CAÑELLAS

PROCEDÈNCIA: BIBLIOTECA FAGES DE CLIMENT DE FIGUERES, ÀLBUM RUBAUDONADEU



M2

Filera de soldats que passa per una travessa de fusta que comunica els recintes interior i exterior del castell de Sant Ferran de Figueres; en segon terme, en destaca la porta principal. Segurament, la imatge va ser presa quan una part de la fortificació estava destinada a funcions de penal civil i caserna militar.

ANY: DESCONEGUT

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: BIBLIOTECA FAGES DE CLIMENT DE FIGUERES

DOSSIER

BOTIGUES DE TOTA LA VIDA

ROSER BECH PADROSA > COORDINACIÓ

Can mai tenquis	30	ROSER BECH PADROSA [Cabanes, 1988. Filòloga]
Anys i panys rere el taulell	32	ANTONI EGEA [Girona, 1957. Historiador]
El comerç a Figueres	34	JOSEP VALLS [Sant Feliu de Pallerols, 1944. Escriptor]
Noms populars dels comerços figuerencs	37	ANTONI EGEA
PERFIL > Josep Fajol i Núria Prats	38	MONTSERRAT SEGURA [Barcelona, 1964. Administrativa i escriptora]
PERFIL > M. Carme Garriga	39	ERIKA SERNA COBOS [Wasserlos, 1963. Historiadora i arxivera]
Can Cintet de Vilafant	40	ANNA PUJOL BATLLOSERÀ [Siurana d'Empordà, 1993. Historiadora de l'Art]
Can Salvi d'Espolla	42	ROSA M. MORET [Rabós d'Empordà, 1970. Mestra i pedagoga]
Can Rafalet de Palau-saverdera	44	JOSÉ LUIS BARTOLOMÉ [Areny de Noguera, 1954. Filòleg]
PERFIL > Ester Biarnés	46	NÚRIA TROBAJO [Girona, 1964. Mestra i historiadora]
L'Estant de Garrigàs	47	JOAN FERRERÓS [Figueres, 1952. Filòleg i historiador]
Can Catoi de Viladamat	48	SARA BORRELL [Albons, 1989. Filòloga]
Can Roca de Ventalló	50	FRANCESC MONTERO [Figueres, 1981. Filòleg]
Botigues amb olor de sal	52	LURDES BOIX [L'Escala, 1957. Historiadora i arxivera]
El diari i el pa al Port de la Selva	56	NIL VENTÓS COROMINAS [El Port de la Selva, 1989. Periodista]
Can Dalmau i Ca l'Adroguer d'Agullana	59	ENRIC TUBERT [Agullana, 1954. Llicenciat en Història de l'Art]
Can Blanch de Lladó	60	JOAQUIM TREMOLEDA [Lladó, 1962. Historiador]
Ca l'Escloper de Lladó	62	JOAQUIM TREMOLEDA
PERFIL > Pere i Alfons Navarra	63	JORDI JORDÀ I CASADEMONT [Figueres, 1953. Periodista]
La Botiga de Fortià	64	POL MESEGUER BELL [Terrassa, 1985. Doctor en Història]
Comerços de Sant Climent	66	ESTER SEGUÍ BRUNET [Roses, 1986. Llicenciada en Dret]
Les canyes de Casa Teixidor, a Bàscara	68	ANNA PI VILÀ [Vilopriu, 1985. Llicenciada en Història]



Pot de pebre vermell La Española que es podia comprar a granel // FOTO: Alejandro Candela.

Can mai tenquis

Roser Bech Padrosa > TEXT

«Ah, Maria!» cridaven els veïns a l'entrada de les cases o a les botigues, sobretot les de confiança, les de tota la vida. A cada poble temps enrere hi havia més d'un negoci on es podia trobar realment de tot i en tot moment –potser alguns tancaven els diumenges a la tarda per anar al ball o al cinema– sense necessitat d'haver-se de desplaçar a la ciutat més propera. Sovint s'anomenaven amb un toc d'humor a Can mai tenquis. Oferien un servei, però tenien una funció social més enllà de l'estrictament mercantil. Eren punt de trobada, lloc de tertúlia, de confessions; esdevenien l'àgora del poble, en definitiva. Així doncs, els pobles s'autoabastien i en aquests establiments tradicionals s'hi podia trobar des d'arengades, llegum a granel, cafè molt, brillantina i colònia a raig, espadnyes... Tot canvia, però, ja que l'ús generalitzat dels vehicles, els canvis en els hàbits de consum, la instauració de grans superfícies i la compra per internet són alguns dels factors que han fet modificar l'escenari comercial del nostre territori en les últimes dècades. Malgrat tot, al llarg d'aquestes planes resseguim algunes botigues que ja han abaixat les persianes, però resten a la memòria col·lectiva. També hem parlat amb les famílies que re-

genten negocis que encara ofereixen aquest servei als pobles, alguns dels quals centenaris.

De la mà de l'Antoni Egea encetem aquest dossier descobrint l'origen del nom *botiga*, que volia dir la part baixa d'una casa a peu planer des del carrer. La ciutat de Figueres com a capital de comarca ha sigut i continua essent una localitat eminentment comercial i de serveis. En Josep Valls, després de quinze anys de la publicació del seu llibre *Comerç a/de Figueres. Història i vides d'establiments centenaris* (2005), repassa els negocis amb 100 anys d'història o més, la meitat dels quals ja no existeixen. Algunes d'aquestes botigues i també d'altres tenien un nom oficial, però també eren conegudes popularment per un altre, sovint extret del sobrenom del propietari o d'algun seu tret físic o del producte que venien..., tal com ressenya l'Antoni Egea. Seguint a la capital altempordanesa, la Montserrat Segura ha escrit un perfil doble, en aquest cas d'en Josep Fajol i la Núria Prats de Fajol Roba per Home, obert des de 1864. I l'Erika Serna n'ha escrit

un altre de la Maria Carme Garriga de Ca les Garrigues, la merceria del carrer Caamaño que segueix venent vetes, fils i botons des de fa dècades.



Caixeta de fils per a brodar.

FOTO: Alejandro Candela.



A Can Cintet de Vilafant les tres generacions de dones de la família continuen l'essència familiar de la botiga. L'Anna Pujol hi ha anat a parlar. A Espolla fins fa poc era oberta una carnisseria amb 140 anys d'història, Can Salvi, i la Rosa Maria Moret ens ho explica. «Renovar-se o morir», confessa a en José Luis Bartolomé en Joan Ayter de Can Rafalet després de 150 anys d'establiment obert al servei de Palau-saverdera. Algunes botigues han tancat, però d'altres reobren després de temps amb les persianes avall. És el cas de Ca la Daldeta de Biure, on la Núria Trobajo s'ha apropiat a xerrar amb l'Ester Biarnés. També amb una dona al capdavant, l'Estanc de Garrigàs va ser conduït durant més de 80 anys per la voluntariosa Consol Colom, així ho relata el seu net, en Joan Ferrerós.

A Can Catoi de Viladamat la Sara Borrell hi fa parada i fonda. Ens fa conèixer com un mateix negoci ha tingut múltiples funcions en diverses èpoques: bar, fonda, carnisseria, queviures, servei de taxi... Al poble del costat, en Francesc Montero ha anat a trobar la carnisseria més antiga de Catalunya, Can Roca de Ventalló, oberta el 1825. La Lurdes Boix ens porta a passejar pels establiments amb tradició familiar del bar-

ri vell de l'Escala: Fills de J. Callol Serrats, salaons Solés, la sastreria Vilabré, la merceria Cal Campaner... I seguint amb els aires de mar, acompanyem en Nil Ventós a recórrer els carrers del Port de la Selva per trobar els comerços que donen vida i aliment al poble: Can Corominas, Can Quer...

A Agullana l'Enric Tubert explica les vicissituds de dos negocis ara ja tancats: Can Dalmau i Ca l'Adroguer. A Lladó, en Quim Tremoleda ens porta a Can Blanch, l'única botiga de queviures que queda al poble, i a Ca l'Escloper,

aquesta última tancada i barrada per falta de relleu generacional.

Els germans de Can Navarra de Peralada serveixen carn de qualitat i de proximitat, així ho descriu en Jordi Jordà al perfil que els dediquem. I a la Botiga de Fortià en Pol Meseguer ha anat a trobar la tercera generació de la família que la regenta. Un altre exemple d'establiment en què en una època tenia funcions múltiples: cafè, botiga i barberia. De vegades, hi ha pobles que tenen un ventall molt ampli de negocis, tal com relata l'Ester Seguí a Sant Climent Sescebes, on ha anat a escoltar les històries de Cal Rei, que ja no existeix, i de l'Estanc, amb continuïtat generacional. No tot són queviures, embotits i establiments alimentaris. Cloem el monogràfic amb un article que l'Anna Pi ha confegit anant a enraonar amb qui encapçalava un comerç peculiar a Bàscara: Casa Teixidor que venia canyes, sobretot de pesca.

Tot plegat, un dossier repartit arreu del territori i plural –sabem que ens n'hem deixat, però l'espai és limitat– en homenatge a unes botigues de tota la vida que han fet mans i mànigues per prestar un servei a la comunitat. Ja ho diu la dita: «Si vols fer gran la botiga, has de treballar com la formiga» 🐜

La Rosita d'en Lluís de l'Auto a la botiga de queviures Ca la Rosita, situada a la plaça de l'Estrella de Cadaqués. Any 1985.
PROCEDÈNCIA: ACAE.

Can Salvi d'Espolla

UN ENGRANATGE FAMILIAR QUE TÉ COM A OBJECTIU MANTENIR LES TRES E: EXCEL·LÈNCIA EN EL TRACTE, EN EL PRODUCTE I EN EL SERVEI

Rosa M. Moret > TEXT I FOTOGRAFIA

L'empresa familiar de Can Salvi d'Espolla és una carnisseria de poble de les de tota la vida, que ha sabut mantenir-se en el temps i modernitzar-se sense perdre el regust autèntic que fa més de 140 anys va empènyer el besavi matern d'en Lluís i en Santi Pagès Salvatella a dedicar-se al bestiar i vendre, de tant en tant, algun cabrit.

L'any 1878 en Narcís Salvatella Cardoner i la Llúcia Cardoner Mallart van iniciar tímidament el que acabaria essent un negoci pròsper dedicat a la venda de carns que ha arribat fins als nostres dies. Narcís Salvatella era fill dels Vilars d'Espolla, un petit nucli situat a un quilòmetre i mig en direcció

nord d'Espolla, i la Llúcia, la seva dona, del poble mateix d'Espolla.

Si reculem una mica més en el temps, el 1876 en Martí Cardoner Bosch del mas Freixa de Baussitges –el pare de la Llúcia– consta com a «cortante», és a dir, algú que es dedica al negoci de la carn. Malgrat que no podem dir que aquests són els orígens oficials de la carnisseria de Can Salvi, sí que és cert que la família per ambdues parts ja estava relacionada amb el negoci de la carn abans de parlar el negoci com a tal.

L'any 1878 Narcís Salvatella, doncs, queda registrat en el llibre de la contribució del poble com a «tratante de carnes» en el mateix veïnat dels Vilars. El jove matrimoni aviat es traslladarà al nucli d'Espolla per tal d'instal·lar-se, primer al carrer Figueres on obriran la primera carnisseria i, més tard, acabaran per fer-se la casa, sota les ordres del reconegut arquitecte Joan Papell, situada al carrer Relliquer, on continuaran el negoci. En aquests moments queden registrats com a «tablajeros, cortantes y tratantes de carnes». Corren els anys 1881 i apareix per primera vegada el nom de Can Salvi. «Aquest sobrenom prové d'un avantpassat nostre, Salvi Salvatella, que va néixer l'any 1608 a Fontcoberta i es casà el 1643 amb M. Helena Casanovas, pubilla dels Vilars», afegeix en Santi, bon coneixedor de

la història dels Salvatella i que té cura de la documentació familiar.

Durant els primers anys, la Llúcia Cardoner era l'encarregada de despatxar darrere el taulell, mentre que en Narcís Salvatella era negociant de cavalls i mules, animals que passava moltes vegades clandestinament d'Espanya a França, a través de camins de muntanya. «Realment era un home molt astut. Solia fer rar els cavalls amb la ferradura a l'inrevés de manera que les petjades despistaven possibles controls que els volguessin seguir el trajecte», em comenta en Lluís. Paral·lelament, en Narcís també tenia un ramat de cabres que pasturaven als Vilars i als entorns d'Espolla. D'aquesta manera la carn que subministrava darrere el taulell era la de casa. Més tard, amplià el ramat amb ovelles, bestiar que arriba fins gairebé a l'actualitat ja que en Lluís fa poc que se'l va plegar. «Les ovelles pasturaven a l'aire lliure i això es nota en la carn, molt més gustosa i natural.»

Amb el xai a l'esquena pel carrer. A mitjan segle XX la gent utilitzava més la lògica i buscava la manera que l'empresa fos rendible. «El besavi recorria els carrers d'Espolla amb un cabrit o un xai penjat a l'espatlla passejant-lo amunt i avall per tal que la gent el pogués mercadejar i triar el tros que acabaria comprant. Quan el tenia venut, llavors el matava, l'esquarterava i el repartia. Has de pensar que no hi havia neveres i, per



En Santi, en Lluís i la Isabel
davant de Can Salvi, a Espolla.



tant, la carn es feia malbé amb facilitat. Per això, calia ser prudent i tenir només el *gènere* del dia que fes falta», afegeix en Lluís. Per conservar la carn que sobrava es posava sobre unes fulles de col i, més tard, a l'hivern, la penjaven en una 'carnera', una mena de cabina envoltada de tela mosquitera que impedia l'entrada d'insectes. A l'estiu, en canvi, la posaven dins d'un cistell i la baixaven al pou per tal que la proximitat amb l'aigua la mantingués en fresc.

El matrimoni d'en Narcís i la Lluïcia va tenir quatre fills: en Salvi –mort prematurament–, en Lluís, la Carmen i en Joan. En Lluís Salvatella Cardoner, l'hereu, es va casar amb la Caterina Amiel Bru i varen continuar fent de carnisseres. Durant la Guerra Civil, però, el negoci es va haver de posar a nom de la dona perquè en Lluís va haver de travessar la frontera i se l'hi va comissar. La família va marxar primer cap a França i després, al País Basc. El matrimoni va tenir dues filles: la Lluïsa i la Maria Salvatella Amiel. Varen ser temps difícils per Can Salvi, però treballant els set dies de la setmana i amb molt d'esforç se'n varen sortir i, a poc a poc, varen començar a introduir algunes millores. La Maria es va casar amb en Pere Pagès Ferrer, d'Albons. L'any 1959 varen instal·lar la primera nevera elèctrica per conservar la carn fresca, un pas que els va perme-

tre treballar amb més quantitat i varietat de productes. «Els pares convidaven sempre els clients a vi de missa amb un porró», afegeix en Santi. L'any 1961 el negoci va passar a mans d'en Pere sota la denominació de «*tablajero y carnes frescas*». El matrimoni va tenir dos fills, en Lluís i en Santi, que han continuat el negoci familiar a partir de mitjans dels anys vuitanta, una mica abans que el pare morís l'any 1987. Espolla es troba arran de la carretera principal que des de sempre ha enllaçat Roses amb la Jonquera i durant els anys setanta i vuitanta experimentà un notable trànsit que afavorí el negoci familiar. Foren anys de moltes hores diàries treballant darrere el taulell, matant bestiar, embotint carn, elaborant productes frescos... per tal d'ampliar el mercat i la clientela.

D'Espolla a Vilajuïga. L'any 1984 l'empresa anava a nom d'en Santi i a partir de 1985, d'en Lluís. Can Salvi s'anà modernitzant amb la instal·lació de neveres frigorífiques, canvis de taulell, enrajolat de les parets... L'any 2001 la Cambra de Comerç de Girona els concedí la distinció d'establiment antic i l'any 2004 la Generalitat els va reconèixer com un dels establiments comercials centenaris del país. Empesos per les ganes de millorar i ampliar el negoci, l'any 2002 varen obrir una segona carnisseria a Vilajuïga.

Durant anys varen compaginar les dues carnisseries fins que l'octubre del 2019 varen tancar la d'Espolla.

Darrere el taulell, en Lluís i la seva dona, la Isabel, són la quarta generació que fan de carnisseres ajudats per dues treballadores i en Santi. Entre tots cinc formen un equip cohesionat i dedicat a oferir el millor servei. «Mai hem tingut en compte si un client feia més o menys *gasto*. Per a nosaltres tant important és el que gasta 50 cèntims com el que gasta 50 euros», matisa en Lluís. «El que és realment important és que marxi content, que el producte sigui de qualitat i que torni un altre dia». Can Salvi ofereix un ampli ventall de productes càrnics i xarcuteria de primeríssima qualitat. «El producte estrella de la casa són els fuets, la carn de xai, les botifarres cuites... A partir de 1992, la titular de l'empresa és la Isabel, que també és l'encarregada de preparar els productes a l'obrador que tenen a Espolla. Quan els pregunto si hi haurà una cinquena generació de Can Salvi, en Lluís em diu convençut: «En David és enginyer i la Lúdia estudia arquitectura, per tant, Can Salvi tancarà quan nosaltres pleguem». Hauran sigut més de 150 anys d'empresa familiar i quatre generacions dedicades al servei de l'alimentació amb l'esperit que els seus avantpassats els van inculcar: treball, esforç i bon tracte 🐾».

A l'esquerra, parada de Can Salvi a la Fira de l'Oli d'Espolla, l'any 2011. A la dreta, la Isabel, en Lluís i la mare d'aquest, la Maria Salvatella, dins de la carnisseria de Can Salvi d'Espolla. Any 2001 // PROCEDÈNCIA: Arxiu família Pagès Salvatella

Can Catoi de Viladamat

L'ESTABLIMENT VA COMENÇAR A FUNCIONAR CAP AL 1899, AMB ELS BESAVIS DELS ACTUALS PROPIETARIS; AVUI, PERÒ, ESTAN CONVENÇUTS QUE NO HI HAURÀ RELLEU

Sara Borrell > TEXT // Eduard Martí > FOTOGRAFIA

Tot i que no es conserva cap document que ajudi a datar l'inici del negoci, la Maria Pagès Ferrer, que hi ha treballat des que es va casar fins que es va jubilar, recorda al detall el que de jove li havien explicat. Calcula que el negoci va començar cap al 1899, fa 122 anys.

Una fonda per a pastors transhumants. El fundador va ser el seu avi polític, en Joan Puig Morera, que era un pastor de Pardines. A l'hivern, a Pardines no podien anar a pasturar perquè estava ple de neu, així que l'any 1892 o 1893, amb la transhumància, en Joan va començar a baixar el ramat «per aquests volts» i s'hi quedava en corrals que arrendava. Un cop casat, va comprar un local a Viladamat, el que actualment és la part del fons del

bar, i s'hi va instal·lar, amb la família i el ramat d'ovelles. Després, diu la Maria, en Joan va rumiar: «Mira, ja que ets corraler i baixa tanta gent de Pardines, de Taravaus, de Setcases i de per allà, posaràs una mica de fonda i així els pastors vindran aquí». I així ho va fer. En Joan de Can Catoi –motiu del seu mas de Pardines– el 1899 havia posat en marxa una petita fonda a Viladamat.

D'aquesta manera, Can Catoi va esdevenir un petit refugi per als pastors que feien la transhumància pels volts de Viladamat. Els que s'hi establien, esmorzaven a la fonda; després, quan marxaven, s'enduïen una carmanyola amb el dinar, i al vespre tornaven a ser a la fonda per sopar. En acabat, a dalt de tot hi havia llits i ja hi dormien. I el que no dormia a la fonda, ho feia en algun corral que arrendava pels voltants. Però, en qualsevol cas, sembla que tots anaven un moment o altre al bar de Can Catoi. Ni que fos a prendre's «un got de vi o de moscatell i anís, que en deien 'barreja de Ribes'», explica la Maria.

També bar i carnisseria. Així va ser com en Joan Puig i la seva dona

van posar en funcionament aquest establiment, amb una fonda, un bar i una mica de carnisseria amb comestibles. I des d'aleshores sempre ha funcionat amb les generacions de la mateixa família; quatre, en total. La segona generació va ser la de la Lola Puig i en Simeon Rocas. Van comprar una casa veïna per ampliar el negoci i en van canviar la distribució: a dalt servien menjar i a baix hi tenien el bar i la carnisseria. Llavors ells van tenir tres fills, la tercera generació: el mitjà –en Joan Rocas– va tirar endavant la fonda juntament amb la Maria, i el petit –en Pere Rocas, que era lil·liputenc– es feia càrrec del cafè. Malauradament, en Pere va morir amb trenta anys i aleshores la Maria i en Joan es van fer càrrec de tot. «Nosaltres vam canviar la carnisseria de lloc, cap als anys vuitanta, perquè l'espai ja quedava petit. Sempre hem anat traslladant-nos d'un cantó a l'altre, però el negoci ha anat seguint», explica la Maria. I així continua sent, amb la quarta generació al capdavant: en Josep Maria Rocas, d'una banda, té el títol del bar, que el porta la Nuri, la seva dona. I, d'altra banda, en Joan Rocas porta la carnisseria i la botiga també amb la seva dona, la Mercè.

Quan els preguntem si hi haurà una cinquena generació que continuï el negoci, no s'ho rumien gaire. La Nuri ens assegura que aquesta mena de negocis ara «estan destinats a desaparèixer», i la Maria senzillament clou els llavis i nega



En Joan i la Mercè, actualment al capdavant de la carnisseria i la botiga // FOTO: Sara Borrell.
Al detall, la Maria Pagès Ferrer.



amb el cap. Afegeix: «La nena és fisioterapeuta, el nen és mestre, l'altra nena és podòloga... cap no hi treballa. Tenen estudis i una altra visió. I si els joves no continuen, els negocis de tota la vida tanquen. És així.»

La família atribueix aquest desenllaç al canvi en l'estil de vida. Recorden que, per exemple, als anys setanta ells tenien *matadero* i elaboraven les seves pròpies botifarres per vendre a la carnisseria: de perol, de sang, de fetge, de blanca... de tota classe. En Joan fins i tot en duia a vendre a fora, a una altra carnisseria i a un càmping. Hi havia molt de moviment. I a la botiga igual. Antigament, per exemple, per la Quaresma feien bacallà. El posaven a remullar en una pila de rajola blanca i l'endemà la gent ja el tenia a punt. «Però ara ja ve tot preparat», diu la Maria. A més, lamenta que la gent s'ha acostumat a comprar-ho tot al supermercat: «Havent-hi cotxes, van d'aquí cap allà i no es queden a comprar als pobles. En aquell temps era diferent, no hi havia autos a cada casa. Nosaltres, perquè teníem taxi, però si no...»

Servei de taxi, efectivament! Pels volts de l'any 1948, els veïns de Viladamat podien trucar a la porta de Can Catoi, encara que fos a mitjanit, i en Joan agafava el taxi i de seguida se'ls enduia al metge o on calgués. Tenia companyia de taxi i també un camió per dur els paquets de

les botigues mentre la Maria es cuidava del negoci.

A més, Can Catoi tenia sala de ball. «Ens en cuidàvem el meu home i jo, i després també el meu fill», explica la Maria, emocionada. I segueix: «Hi havia un ball molt bonic, amb gramola. Començava a les cinc o les sis de la tarda i fins cap a les deu o les onze de la nit. Hi venia gent de Viladamat, de l'Armentera i d'altres pobles del voltant. Només en feien dos o tres cops a l'any, quan hi havia festa. Era cap al 1957 i fins als seixanta. Després van obrir discoteques i adeu-siau ball; la gent marxava.»

I al mateix local també hi feien teatre: hi venien companyies d'aficionats de l'Armentera, de Vilajuïga, de Garriguella... a representar obres com *Terra baixa*, *La ferida lluminosa* i *Els bandolers de Cantallops*, una de riure. «Teníem bancs però resulta que al final s'havien d'asseure en cadires a fora, de tanta gent que venia. De fet, les dones venien amb la mainada al teatre i els homes mentrestant entraven al cafè a jugar a la botifarra o al canari.»

Quan els preguntem pel bullici d'aquells temps, la Maria somriu i ens explica que al bar sempre hi feien una cosa o altra perquè hi hagués caliu. «Dues vegades vam posar unes fustes i una corda per fer un ring i van venir-hi

boxejadors aficionats. I artistes que cantaven amb castanyoles, o un cop va venir una companyia de circ de Barcelona, amb pallassos i

una noia trapezista: vam penjar una corda a dalt a les bigues i feia tombarelles. I també van venir uns búlgars que portaven una cabra i la feien ballar... Es feien córrer veus: 'Hi ha *círcol* a Can Catoi! Hi ha *círcol*!'. I zas!, s'emplenava de gent. Devia ser entre els anys cinquanta i seixanta. Després tot això ja va desaparèixer.»

Una mirada en el present. Avui dia, a la botiga s'hi pot trobar la carnisseria, xarcuteria, fruita i verdura, pa, begudes, conserves... un xic de tot. I el bar principalment dona servei a la gent del poble i dels voltants, «tot i que ara fa més d'un any que tot plegat ha canviat molt, pel confinament», assenyala la Nuri.

La Nuri i la Maria rememoren com deu anys enrere encara feien tapes al bar per servir els caps de setmana: «Sèpia, cargols, peus, *callos*, galta... i teníem ple! Podem dir que vam decidir plegar de servir-ne quan érem a dalt de tot». Recorden que quan van poder obrir després del confinament en van tornar a fer. «I vam tenir una mà de gent...! Llàstima que no hi hagi relleu, perquè el negoci encara podria tirar endavant» 🍷

A l'esquerra, l'últim campionat de botifarra que es va dur a terme al bar, fa més de vint anys // FOTO: Joan Gasull. A la dreta, en Pere Rocas, ara fa uns setanta anys, servint cafès. Al detall, la Lola i en Simeon, la segona generació que va regentar Can Catoi, fa uns cent anys // PROCEDÈNCIA: Arxiu particular Nuri Guri.



Botigues amb olor de sal

FÀBRIQUES DE SALAÓ DE PEIX, MERCERIES, SASTRERIES... AL BARRI VELL DE L'ESCALA ENCARA ÉS POSSIBLE DE TROBAR ESTABLIMENTS QUE SEGUEIXEN LA TRADICIÓ FAMILIAR

Lurdes Boix > TEXT // Robert Carmona > FOTOGRAFIA

Passejar pel barri vell de l'Escala és una experiència sensorial que ens connecta amb la part més marinera del poble. La configuració dels carrers, oberts a nord i a la impetuosa tramuntana, que arrossega la sorra de la platja carrers amunt, fa que tot l'ambient s'impregni de salabror.

Les petites botigues han anat evolucionant al compàs del temps. Les de comestibles malauradament varen haver de deixar pas als petits supermercats o a les grans cadenes situades fora vila, amb l'inconvenient que es varen allunyar del centre els productes de primera necessitat, especialment per a la gent gran que

no disposa de cotxe. Sortosament es fa un mercat de fruita i verdura els dijous i diumenges, a la plaça Víctor Català, i els diumenges hi ha un mercat de roba als Riells, arran de mar. Les botigues de roba han proliferat darrerament, des que la part circumdant a la platja s'ha guanyat com a espai preferent als vianants i regula així el trànsit rodat només als serveis a hores determinades.

Salaó de peix i gènere de punt. Pel que fa a les indústries que majoritàriament ocupaven la mà d'obra femenina, ja que els homes eren en mar, es varen instal·lar en els baixos o magatzems de les cases. Bàsicament eren les de gènere de punt i salaó de peix. Aquesta última estava situada a les cases que envolten la platja de l'antic port i la del port d'en Perris, per facilitar el transport del peix. El gènere de punt va començar a

final del segle XIX, però no va perdurar en el temps i els vells telers que confeccionaven samarretes, calçotets i mitjons de cotó varen anar tancant. En canvi, la salaó, documentada des del segle XVI, s'ha mantingut fins l'actualitat, com ho indica l'existència de cinc fàbriques actuals. Avui, l'anxova de l'Escala és reconeguda internacionalment i és un dels trets d'identitat del poble, sobretot a partir que la Generalitat de Catalunya la va distingir amb la denominació de qualitat Anxova de l'Escala l'any 1979.

A l'Arxiu Històric de l'Escala es conserva el registre de les matrícules industrials que havien de pagar a l'erari públic indústries, botigues i oficis, a partir de la primera meitat del segle XIX. D'aquesta manera s'ha pogut certificar l'antiguitat de molts comerços que han estat distingits amb el guardó que atorga la Cambra de Comerç i Indústria de Girona als establiments antics que han conservat la



A dalt, els germans Martí i Anna Callol Calm amb el seu pare, Martí Callol Pascual. A l'esquerra, una foto antiga de l'interior de la fàbrica de salaó Callol Serrats. Principis del segle XX // FOTO: Josep Esquirol. PROCEDÈNCIA: Arxiu Històric de l'Escala.

tradició. Quatre establiments premiats encara continuen el negoci familiar i han arribat a la cinquena i sisena generació: les fàbriques d'anxova de Can Callol Serrats i Can Solés, la sastreria Vilabrú i la merceria Cal Campaner.

L'antiga fàbrica de salaó de Can Callol Serrats. Situada actualment fora vila, encara mantenen al port d'en Perris un punt de venda d'anxoves on havia estat l'antiga fàbrica dedicada a la producció. Es tracta d'un interessant edifici construït el 1908 expressament com a fàbrica de salaó. De fet és l'única fàbrica de salaó que es conserva a Catalunya. Està envoltada dels antics tinars d'obra on es conservava el peix i disposa de tinars subterranis per a mantenir el brou i el peix un o dos graus més fresc. Produïa anxova en barrils i també caixetes de sardines passades pel brou i aregades en cascos.

La fàbrica actual porta el nom de Fills de J. Callol Serrats. Apareix per primera vegada en el registre de matrícules industrials el 1847, amb el nom del propietari Bertomeu Serrats i Puig, establert a l'antic carrer de les Roques, actual Sant Pere, al costat de deu «*fomentadores de pesca y salazón*» més. Bertomeu es va casar amb Josepa Puig i tingueren dos fills: Miquel i Caterina. El noi es posà al càrrec del negoci familiar el 1901. La filla es casà també amb un salador, Francesc Callol Pascual. El seu fill Josep Callol Serrats també es dedicà al mateix negoci i va ser alcalde de l'Escala en diversos mandats: 1922-1923 i 1935-1936. Es casà amb Benita Pascual i el seu fill Francesc Callol Pascual també continuà. El fill d'aquest, Martí Callol Pascual, que actualment té 77 anys, es casà amb la llagoste-

renca Montserrat Calm Soler i el 1992 establiren la societat Fills de Josep Callol Serrats, empresa que avui continuen els seus fills Martí i Anna. Tal com afirma en Martí: «Som sis generacions de saladors amb una marca plenament consolidada dedicada a la producció d'anxoves amb sal i també de filets d'anxova confitada conservats amb oli d'oliva. Tradició que ens va premiar la Cambra de Comerç i Indústria l'any 1997 en els 150 anys de la fàbrica. Quan varem fer 170 anys el president Puigdemont ens va atorgar el premi a l'Establiment Comercial Centenari, a la Generalitat de Catalunya». I el fill afegeix amb il·lusió: «L'any que ve ja en seran 175 i obrirem una botiga de difusió comercial i degustació d'anxoves al costat de l'antiga fàbrica del port d'en Perris. També farem productes derivats de l'anxova com la *colatura*, una salsa d'anxova inspirada en l'antic *garum* romà i maridatges amb altres productes de l'Empordà.»

Salaons Solés. La fàbrica d'anxova i sardina Salaons Solés apareix per primera vegada en el registre industrial el 1888, quan el rebesavi dels actuals propietaris va inscriure's. Rosa Hostench, esposa d'un dels socis actuals, Josep Solés Poch, ha estudiat la nissaga familiar i ha muntat una interessant exposició a la fàbrica per

complementar la degustació que ofereixen: «L'avantpassat del meu home i el seu germà, Francesc Solés Oliveras, tenia a la seva casa del carrer de Gràcia, número 3, un negoci de venda de pesca salada. El seu fill, Pere Solés Delaiga, nascut a l'Escala el 1870, a més de seguir el negoci familiar, l'amplià, i es va donar d'alta amb el comerç de peix al major. El seu fill, Francesc Solés Sarret, nascut el 1904, continuà amb el comerç de peix, a més de muntar una agència de transports, una fàbrica de gel al detall i un taller mecànic, tot plegat per controlar tot el procés del comerç del peix, amb una gran visió empresarial. El negoci llavors es traslladà on hi ha l'actual botiga i degustació d'anxoves, a la casa de la Punxa, construïda el 1919 a la platja de l'antic port de l'Escala». Francesc va tenir tres fills: Martí, Pere i Josep, que continuaren el negoci de comerç de peix. L'any 1950 construïren la fàbrica actual, a la closa del Llop, ampliant el negoci amb la conserva de peix. L'any 1973, el negoci s'anomenava Frigorífics Solés i es dedicava a la congelació de peix blau, conserva d'anxova, salaó de sardina i venda de peix fresc. Durant un temps, també es va fabricar pinso per a animals amb la cocció de les espines de peix. L'any 1986, fruit d'una escissió, passà a anomenar-se Salaons Solés, essent els socis majoritaris els germans Pere i Josep Solés Andreu i com a socis minoritaris Pere Solés Gardella i Josep



La Rosa Hostench de Salaons Solés. Al detall, Pere Solés Delaiga.
PROCEDÈNCIA: Arxiu família Solés.

La Botiga de Fortià

ENGUANY L'ESTABLIMENT FA 90 ANYS I ES MANTÉ BEN VIU AMB LA TERCERA GENERACIÓ DE LA FAMÍLIA TIBAU BADOSA AL DARRERE DEL TAULELL

Pol Meseguer Bell > TEXT // Sílvia Carbó Rosell > FOTOGRAFIA

La Botiga de Fortià és al bell mig del poble, a la plaça. Un espai obert, no gaire ordenat, amb el trànsit que creua la població des de i cap a Riumors. A mitja tarda té un aspecte quiet i tranquil, que es va esvaint amb l'arribada dels veïns que comencen a omplir la terrassa de l'establiment per explicar les anècdotes del dia. Abans d'entrar a la porta hi ha tot un seguit de cartells de les activitats del poble i una pissarra en què es destaca «Metre zero» amb les novetats de productes de Fortià i els pobles veïns com a reclam.

A dins ens rep en Marc Tibau, que està feinejant al fons de l'establiment. Des de 1994 és al capdavant d'un negoci de tres generacions que ha patit els grans canvis des de l'arribada de les grans superfícies. Un negoci familiar petit que fa que l'entrevista sigui a peu dret i seguint les seves passes. Pocs minuts després de començar la conversa, s'inicia una tarda frenètica. Les prop de dues hores d'entrevista són un degoter de veïns i passavolants que abans de tornar a casa compren una mica de fruita, formatge, embotit, tabac, dolços o d'altres que fan una bona compra.

La botiga és un element bàsic de la vida quotidiana de Fortià. La seva posició privilegiada al mig de la plaça l'ha fet espectadora de luxe dels últims 90 anys d'història dels fortianencs i fortianenques.

Des que els seus avis, Joaquim Badosa i Conxita Carbó, van obrir el negoci l'any 1931, l'establiment ha sabut adaptar-se a les necessitats de cada moment, fins i tot, al comerç electrònic.

Botiga, barberia i cafè. Els inicis del negoci van estar marcats per compaginar la botiga i la barberia, que anteriorment l'avi Joaquim Badosa havia regentat a l'altra banda de la plaça. Un cop acabada la Guerra Civil, l'any 1940 la família va fer obres i va construir una nova casa davant de la casa pairal, que també acolliria la barberia i la botiga. Al davant de la plaça hi havia el cafè i a la cantonada del carrer del Forn, la botiga, coneguda aleshores com a Ca la Conxita. Ara ambdós espais són el magatzem de la botiga actual, però les rajoles hidràuliques del terra encara transporten a l'època de la postguerra, quan els primers clients entraven a fer el cafè, la tertúlia i jugar a cartes.

Des de la botiga actual en Marc ens condueix a l'actual rerebotiga i explica on era la petita barberia original, el cafè, la botiga vella i la petita cuina familiar entre el cafè i la botiga, que encara es coneix gràcies al canvi de rajoles. Al fons s'hi veu l'actual cuina de la casa,

on cada dia hi cuina i menja el seu pare, l'Ernest Tibau. La casa i el negoci són un tot que

s'han anat adaptant. Des dels anys trenta venen a la menuda productes de tota mena, tot i que s'han adaptat a les necessitats de cada moment. Ara, per exemple, ja no tenen pinso per a les gallines i els conills que hi havia a moltes de les cases del poble. Les petites explotacions pageses de subsistència que es compaginaven amb les feines al camp han anat desapareixent en detriment de les grans indústries ramaderes. L'establiment és un clar reflex de l'evolució socioeconòmica del poble i el seu entorn, abans avesat a l'agricultura i ara, als serveis.

L'establiment actual és el resultat de la reforma efectuada l'any 1991, que va situar l'entrada de la botiga a la plaça, just on hi havia el magatzem de la botiga. Tres anys després de les obres, la Catalina Badosa va caure malalta i el fill gran, en Marc, que estava estudiant batxillerat, es va fer càrrec del negoci. Poc després la mare morí i el pare, que feia de pagès, el va ajudar darrere del taulell fins a la seva jubilació –i fins a dia d'avui, com passa en tots els negocis familiars–.

Des de fa pocs anys tenen una terrassa que ofereix una alternativa als veïns quan va tancar el cafè del poble, situat a l'altra banda de la plaça. El somni d'en Marc és adaptar la botiga i retornar a les arrels del que havia estat el negoci familiar, el cafè-botiga. En aquest sentit, recorda que de ben petit, a principi de la dècada dels vuitanta, el cafè que portava l'avi Joaquim va tancar i la fa-



La placa que la Cambra de Comerç de Girona va atorgar a la Botiga de Fortià.



mília es va centrar en la botiga, que fins aleshores havia portat la seva àvia Conxita i la seva mare Catalina. Les dones de la família van ser des del primer moment l'ànima de la botiga. La mare portava la botiga i anava amunt i avall amb un 2CV a comprar tots els productes necessaris per abastir la botiga de tots aquells productes de primera necessitat. Des d'unes espadenyes a fideus. Eren aquells temps en què les grans superfícies no havien aparegut i tota la compra dels veïns es feia encara a la botiga. Ara la feina és similar, però sense el 2CV. Van a comprar dimarts, dijous i dissabte al mercat de Figueres a tots aquells petits productors que ofereixen un gènere fresc de qualitat o a visitar fires d'alimentació a conèixer fruits secs, galetes, formatges, olis i vins de proximitat. Fins i tot fan de distribuïdors d'alguns productes, com l'arròs de Riumors. És un reflex de les paraules «metre zero» –no Km0– escrites amb guix a la pissarra de l'entrada.

Comprar per internet. A mitja entrevista apareix el germà petit d'en Marc, en Lluís. Era al magatzem preparant les

comandes electròniques que fan clients d'arreu de Catalunya, Alemanya, Àustria, Espanya o França. Gent que vol mel, cebes, calçots i patés de Fortià, vins de Siurana, arròs de Riumors... Mercaderies d'aquí que ara traspassen fronteres, diu content en Lluís. L'aposta pel comerç electrònic des de fa poc menys de cinc anys comença a donar resultat i l'especialització que han fet en productes de la terra són un reclam per aquella gent que enyora casa seva o el lloc d'estiueig. Fins i tot, molts dels actuals clients són estiuejants de Roses o Empuriabrava que cerquen productes de proximitat i de qualitat i que fora de temporada en volen seguir gaudint. Ser a les xarxes socials, com ara Facebook, Twitter, gestionades per la dona d'en Marc, la Coral Musellas, i a la web, és una finestra a un món cada cop més connectat i que complementa el tracte personalitzat de la botiga de poble, que no s'ha perdut mai.

En Marc recalca que el contacte directe amb la clientela és bàsic per mantenir

l'esperit dels establiments de tota la vida. Remarca dos moments puntuals dels últims anys per entendre l'esperit d'una botiga sempre oberta, que només tanca l'1 de gener. El primer és la gran nevada de l'any 2010, que va fer que molts de veïns anessin a buscar articles de primera necessitat que no podien trobar enlloc més. I el segon és el confinament durant els mesos més durs de l'any 2020 per l'esclat de la pandèmia de la Covid-19. El servei essencial porta a porta va donar sentit a la botiga i al que ha d'oferir un botiguer als seus clients.

Ja han passat prop de dues hores amunt i avall de la botiga i a fora ja és fosc. La jornada de la botiga va acabant mentre entren els últims clients que necessiten un all o una ceba per fer el sopar. Ens acomiadem d'en Marc, d'en Lluís i de l'Ernest, que acaba d'arribar de jugar a les cartes i aprofita per fer algun apunt, i enfilem el camí de tornada cap a casa amb un vent fred que bufa de nord 🌬️.



A dalt, en Lluís, l'Ernest i en Marc Tibau a l'interior de la botiga. Al detall una caixa de pebrots verds.

M3

Un motorista travessa el desaparegut pont del Passallís, que passava per sobre del riu la Muga i formava part de la carretera que comunicava les poblacions de Boadella i Biure; en segon terme, es veuen els penya-segats de la Coma.

ANY: AL VOLTANT DE 1960
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: ACAE,
COL·LECCIÓ D'IMATGES DE
DAVID SERRA, DE BOADELLA I
LES ESCAULES



M4

Palanca de fusta al Llobregat d'Empordà al seu pas pel terme de Peralada; mentre dues dones conversen i renten la roba, un home travessa la palanca per arribar a l'altra riba del riu.

ANY: 1888-1889
AUTOR: JOSEP M. CAÑELLAS
PROCEDÈNCIA: BIBLIOTECA FAGES DE CLIMENT DE FIGUERES, ÀLBUM RUBAUDONADEU

PATRIMONI

ETNOLOGIA

El far de Cap de Creus 72 **DAVID MORÉ** [Tossa de Mar, 1974. Historiador i arxiver]

ARQUEOLOGIA

El casal del Serrat d'Albanyà 74 **ANNA M. PUIG** [Figueres, 1963. Arqueòloga]

GEOLOGIA

Pedreres de ciment a les Escaules 76 **DAVID SERRA BUSQUETS** [Figueres, 1973. Llicenciat en Història]

HISTÒRIA

El tram empordanès del camí ral 78 **ANTONI EGEE** [Girona, 1957. Historiador]

HISTÒRIA

El Delme de Fortià 80 **POL MESEGUER BELL** [Terrassa, 1985. Doctor en Història]

MÚSICA POPULAR

Cançons tradicionals a l'Escala 82 **LURDES BOIX** [L'Escala, 1957. Historiadora i arxivera]



FAUNA

Les papallones blanques 84 **AGNÈS BATLLE** [Barcelona, 1962. Llicenciada en Biologia]

FLORA

Nyama: patata amb gust de carxofa 86 **TERESA GARNATJE** [Llanars, 1960. Científica del CSIC de l'Institut Botànic de Barcelona]
AIRY GRAS [Arbeca, 1988. Màster en biodiversitat i Màster en fitoteràpia]
MONTSERRAT PARADA [Figueres, 1968. Doctora en Farmàcia]
JOAN VALLÈS [Figueres, 1959. Doctor en Farmàcia]



Brunyols de nyama.
FOTO: Laia Peralba.

El far de Cap de Creus

VIURE DE CARA A TRAMUNTANA, AMB LA MASSA D'OR DAVANT DE LA FINESTRA I CADAQUÉS A LLEVANT, EL FAR E0486 TÉ UN ANGLE DE VISIÓ D'HORITZÓ DE 260°

David Moré > TEXT

Duresa i bellesa són dues de les ambivalències de cap de Creus. És un espai dual, on la tranquil·litat en contacte amb la natura en el seu estat pur ajuda a relaxar-se i a retrobar-se un mateix, però on aquesta natura en desfermar-se pot arribar a angoixar. L'estrèpit del temporal de mar, la força brutal del vent, l'esclafit d'una tempesta i les descàrregues elèctriques són fenòmens periòdics que s'hi repeteixen i que, en la soledat d'un habitatge aïllat com és el far, poden arribar a impressionar.

El més antic de la Costa Brava. El far de Cap de Creus fou el primer d'il·luminar la Costa Brava. Es va encendre el 22 de setembre de 1853. El projecte de Constantino Germán es va reformar amb un altre de l'enginyer Víctor Martí. Un millor coneixement de la zona, que aconsellava augmentar el gruix dels murs pels forts vents, i l'alça de costos de transport i mà d'obra van elevar el pressupost a 378.783,20 rals. El 1855 l'enginyer Mariano Rodríguez de Castro va redactar un projecte valorat en 4.032,52 rals per col·locar uns tirants de ferro per evitar que els forts vents que hi bufen enderroquessin l'aparell del far.

Construït sobre les restes d'una antiga torre fortificada del litoral datada

probablement del segle XVI, és el far més allunyat d'un nucli urbà, a 7 quilòmetres i dues hores a peu de Cadaqués travessant petits corriols, i tenia un difícil accés per mar. L'embarcador de cala Fredosa per on van arribar els materials de construcció i els abastaments durant dècades estava situat a 880 metres a través d'un sender amb un desnivell de 80 metres. El 1907 es va plantejar la possibilitat de fer-hi arribar una carretera, però el projecte es va aturar diverses vegades per modificacions tècniques, l'elevat pressupost en relació amb l'escassa utilitat, i la negativa de les administracions a assumir part dels costos. Els avantatges que suposava la seva construcció no van superar els sacrificis econòmics que requeria fins el 1968.

L'isolament del far era compartit amb els carrabiners de la caserna veïna i amb pastors i els seus ramats. La convivència a vegades era difícil. El 1878, quan feien obres a la caserna, s'hi van allotjar uns carrabiners que van causar desperfectes. El 1889 van consumir massa aigua de la cisterna i el 1913 l'ús de dinamita en la construcció de la nova caserna va deteriorar la cúpula. Els ramats de vaques i cabres del mas Rabassers de Baix van provocar conflictes, en un dels quals dues cabres van acabar re-

tingudes al jutjat de Cadaqués, i en altres ocasions l'afer va arribar al Govern Civil.

El vent obligava els torrers a passar dies tancats dins el far i causava molts desperfectes com el trencament del pal de la bandera, dels vidres de la llanterna i el deteriorament de l'estructura que causava filtracions d'aigua. Ja el 1875 es va decidir construir una doble porta i finestra per evitar el problema.

El 1855 s'hi va afegir l'habitatge del tercer torrer i la cambra de lleixiu. El 1916 es va construir un pavelló per dotar les famílies de més habitacions i millorar les condicions d'higiene, amb un pressupost de 12.467,54 pessetes. El 1934 es va fer la primera gran obra de remodelació general de l'edifici amb un pressupost de 20.325,50 ptes. L'estiu de 1937 s'hi va instal·lar un efímer telèfon que no es recuperà fins el 1970!

El 12 d'octubre de 1937 va patir un metrallament aeri amb danys a l'aparença del far. Dos dies més tard, es va produir un nou atac i el 21 tres projectils van impactar-hi i van causar molts desperfectes, entre els quals la inutilització de l'enllumenat. El 1944 s'hi van fer obres per condicionar l'edifici amb un pressupost de 43.787,27 pessetes, i el 1963 es van remodelar alguns espais.

El 1923 el sistema d'enllumenat va ser substituït pel d'incandescència a petroli i, seguint l'establert pel pla d'aparences de 1917, la característica del senyal va passar de ser llum blanca fixa amb esclats cada 3 segons i un abast de 15 milles a quedar de llum fixa en grups de

L'Autoritat Portuària de Barcelona té cedit a l'Ajuntament de Cadaqués els antics habitatges dels faroners.

FOTO: Eva Mitjà Torrent.





dos i un esclat blanc cada 20 segons i un abast de 36 milles. El març de 1939 es va encendre amb un llum fix, però la provisionalitat es va perllongar en excés i el 1946 l'Armada es va queixar. El setembre de 1947 es va recuperar la característica de llum fixa variada amb esclats, però la reducció de l'interval de 20 segons i una nova queixa de l'Armada el 1949 per la semblança de característica amb el far del cap de Biarra que confonia els navegants, va fer canviar-la per llum blanca d'esclats cada 10 segons. El 1952 s'hi va posar una nova llanterna

i òptica aeromarítimes amb característica de llum blanca en grups de dos esclats i abast de 34 milles. L'òptica vella va acabar en mans de Salvador Dalí i avui s'exposa a Portlligat. Les obres del projecte d'electrificació aprovat el 1954 es van adjudicar a finals de 1956 per 351.797 pessetes. Això va fer possible el 1960 la instal·lació de la sirena que tant caracteritzava la zona fins el seu enderroc el febrer de 2006, tot i que ja no funcionava des de 1981. El 1962 va entrar en servei el nou equipament tècnic i el far va passar a tenir l'aparença

de grups de dos esclats blancs cada 10 segons i un abast de 20 milles.

Els faroners. Al llarg del poc més de segle i mig que va estar habitat, van passar-hi un mínim de 95 faroners amb llurs famílies. Una de les característiques d'aquests equipaments de servei públic universal és que eren espais de treball i vida. Elvira Pujol Font, nascuda a l'Escala el 1950, amb dinou anys de residència entre 1983 i 2001 és el tècnic que hi ha viscut més anys, i l'última persona a fer-ho. Va ser l'única catalana que va aprovar l'oposició per accedir al cos de faroners, funcionaris de l'Estat entre 1851 i 1992. L'accés a la dona va arribar el 1969 amb la mallorquina Margalida

Frontera Pascual, que amb el seu marit, Bernat Reus Ginard, també faroner, van residir al far entre 1972 i 1978. Dos cadaquesencs van ser-hi destinats: Sebastià Alfaras Buxeda (1883-1894) i Eleuteri Costa Picañol (1959-1971). El 1861 el faroner Tomàs Llobet de Enrique va emmalaltir, i contravenint la normativa que impedia abandonar el far sota cap concepte, va marxar-ne per anar a Cadaqués i ser atès per un metge. La superioritat en assabentar-se'n va obrir-li un expedient i va expulsar-lo.

El manteniment de la llum del far era l'obligació màxima del faroner. Amb la fredorada de 1956, el tècnic José Piqueras va viure una situació angoixant: la pluja i el vent van formar una capa de gel als vidres de la llanterna, que juntament amb el salnitre impedié la visibilitat del far. Vist que amb una rasqueta era inútil solucionar-ho, per fondre el gel va haver d'emprar un bufador. Amb tot, la salabror era consistent i el fort vent que havia arrancat la barana de la llanterna impedia sortir a l'exterior i efectuar-ne la neteja sense un perill extrem.

A dalt, el far de Cap de Creus en una imatge aèria, l'any 1984 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Miguel Ángel Sánchez. A l'esquerra i d'esquerra a dreta, el faroner Ángel García López i la seva esposa, Emilia Fernández Muñoz; la nena María Caridad Ruiz Ruiz; María Caridad Ruiz Rodríguez i el seu marit, el faroner Adolfo Ruiz Osés, amb el petit Adolfo Ruiz Ruiz en braços, l'any 1957 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Adolfo Ruiz. A la dreta, Alicia Pérez Gutiérrez en braços de la seva germana Evangelina, filles del faroner Feliciano Pérez Pérez, l'any 1930 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Alicia Pérez Gutiérrez.

Nyama: patata amb gust de carxofa

PLANTA D'ORIGEN NORD-AMERICÀ, ABANS ASSOCIADA A MENJAR DE POBRE O DE MALES ÈPOQUES, ARA BEN VALORADA PEL TUBERCLE A LA CUINA

Teresa Garnatje, Airy Gras, Montserrat Parada i Joan Vallès > TEXT

La nyama, nyàmera, trumfa nyama (noms, tots tres, usats a l'Empordà), trumfa nyama o patana nyama (aquests, emprats al Vallespir) —quan 'nyama' és adjectiu, sobretot aplicat al tubercle que la planta fa— (*Helianthus tuberosus* L.), coneguda en algun altre lloc del domini lingüístic català com a pataca, patata burba, patata de canya o patata nyama, pertany a la família de les asteràcies o compostes. És una herba perenne, d'un a tres metres d'alçada, amb un rizoma —tija subterrània— engruixit en forma de tubercle, especialment gros en els exemplars cultivats. Les seves fulles són oposades —llevat de les parts terminals de la planta, on són esparses—, peciolades i de forma entre ovalada i lanceolada, amb el marge dentat. Les flors s'agrupen en inflorescències en capítol, que s'assemblen a una flor —com a les margarides—, i n'hi ha de dues menes: unes de més petites, de forma tubular i de color taronja brunenc, agrupades al centre i unes altres de laminars, de color groc ataronjat i situades a la perifèria. Els fruits són

petits, secs i angulosos, amb unes petites prolongacions que els cauen aviat. Com hem recollit a l'Empordà, la planta sembla un gira-sol més senzill, en el sentit que les inflorescències són molt més petites; és una bona comparació, car pertany al mateix gènere que el gira-sol (*Helianthus annuus* L.).

Com aquest seu congènere, la nyama és originària d'Amèrica del Nord i a casa nostra és conreada a petita escala i, a més, naturalitzada vora recs, rieres o rius, des del nivell del mar fins als 1.500 metres d'altitud. És molt abundant al quadrant nord-oriental de Catalunya i creix bé a ambdós costats de l'Albera. La gent en coneix la floració espectacular, que decora els cursos d'aigua des d'avançat l'estiu fins entrada la tardor. El conreu local s'ha fet tant per a gaudir d'aquest fenomen com per a usar-la en alimentació. És

conegut, igualment, que si es planta a l'hort cal vigilar perquè —justament gràcies al rizoma tuberós— té tendència a comportar-se com a invasora i estendre's pertot arreu.

L'ús ornamental de la planta és força conegut. Se'n fan rams de la part superior, amb fulles i inflorescències, i es té, viva, per a embellir alguns indrets quan, ja a la tardor, comença a haver-hi poques plantes en flor.

Aliment bo i saludable. La principal aplicació de la planta és, però, l'alimentària. D'una banda, se'n fa servir el tubercle bullit per a alimentació d'animals, sobretot porcs. Per al consum humà, el tubercle es confita

en vinagre per a ser menjat en amanides o bé es bull i després s'ingereix sencer o xafat.

Les dades que es poden recollir en prospeccions etnobotàniques no passen d'aquí quant al consum. És més, sovint la planta s'associa a èpoques de carestia o a maltempsades. A l'Alt Empordà es diu, per exemple, que en èpoques de guerra les nyames es menjaven en comptes de patates (*Solanum tuberosum* L.) i que eren aliment freqüent als camps de concentració del nord de l'Albera després de la retirada. Al Vallespir es diu que durant la guerra se'n va cul-

Un cistell ple de nyames. Al detall, capítol de nyama en flor.

FOTOS: Joan Vallès.



Un menú de nyàmera

tivar molta, de trufa nyama, perquè els alemanys controlaven la producció de patata. Això mostra un mal record i una popularitat més aviat baixa d'aquesta planta.

No obstant això, al nord de l'Albera, en general a l'Estat francès, ha fet força fortuna i s'ha obert el camí fins a la gastronomia més refinada. Al sud, pagesos empordanesos en van començar a conrear fa vora quinze anys, quan els en va encarregar un restaurant de Barcelona, i ara en venen regularment a mercats i saben que fins i tot hi ha qui en fa gelat amb xocolata. Ho podem entendre, car, malgrat que a l'Empordà hem recollit que la trumfa nyama és com una patata de qualitat inferior, més gomosa quan es mastega, l'aspecte de patata i l'inesperat gust de carxofa –*Cynara scolymus* L.; de fet, no tan estrany, tenint en compte que nyama i carxofa són de la mateixa família botànica— li poden fer guanyar afectes. A més, com en tota aquesta família, el polisacàrid de reserva no és midó—polímer de glucosa—, sinó inulina—polímer de fructosa—, de manera que el tubercle pot ser consumit per persones que han de seguir règims alimentaris sense glucosa.

En resum, la nyàmera és una planta que ens ha vingut de lluny i fa relativament poc, però que forma part del nostre paisatge i, a més, té uns usos que han passat o van passant de residuals a rellevants. Això darrer, i creiem que és un tema important, ha pogut ser gràcies al fet que, fins i tot quan es considerava un menjar per al bestiar o per a persones en moments de pobresa, el saber tradicional s'ha mantingut i transmès, de manera que ara se n'ha pogut reforçar el consum i fins i tot reinventar les preparacions per a fer-la més atractiva.

Com hem dit, la tru(m)fa nyama ha passat de ser considerada menjar de temps d'escassetat a delícia gastronòmica. Per això proposem un menú de nyàmera, que creiem que convencerà tothom qui el tasti que la balança s'inclina clarament cap a la segona categoria esmentada.

—ENTRANT. **Crema de nyàmera amb xips de nyàmera.** Sofregim una ceba tallada a trossos —s'hi pot afegir també porro— i quan comença a agafar color hi afegim les nyàmeres ja pelades (paciència!). Al cap d'uns minuts ho cobrim amb caldo i ho deixem bullir fins que les nyàmeres són toves. Hi afegim un bon raig de llet, ho salpebrem i hi afegim



nou moscada. Ho triturarem ben fi i ho presentem decorat amb xips de nyàmera, que haurem preparat fregint llesques molt primes de nyàmera en oli abundant fins que siguin rosses —i que també podem prendre com a aperitiu, sense afegir-hi sal—.

—PLAT. **Pilotilles amb trufes nyames.**

Preparem un sofregit de ceba i tomata amb oli i un xic de llard i, quan sigui pràcticament cuit, hi afegim pilotilles enfarinades i enrossides a la paella, preparades de la manera tradicional —carn de vedella i porc, ou, pa mullat amb llet, sal, pebre, all i julivert— i nyàmeres pelades, tallades a daus i prèviament fregides lleugerament. Deixem que absorbeixin el suc del sofregit, ho cobrim amb brou i ho deixem coure fins que les nyàmeres siguin toves.

—POSTRES. **Brunyols de patana nyama.** Preparem una pasta de manera similar a la dels brunyols tradicionals de Setmana Santa (ingredients: nyàmeres bullides, pelades i triturades, 400 g; farina de blat, 400 g; tres ous; sucre, 175 g; llet, 20 ml; llevat fresc, 20 g; mantega, 50 g; tres culle-rades soperes de matalafuga, un raig d'anís i la pela ratllada d'una llimona). La deixem llevar i la fregim en oli abundant. La consistència de la pasta és prou cremosa per a necessitar l'ajuda d'una cullera a l'hora de fregir-la. Finalment, ensucrem els brunyols per fora al gust de cadascú.



Diversos plats preparats amb nyames com a ingredient // FOTOS: Laia Peralba.



indret

JOSEP M. DACOSTA TEXT I FOTOGRAFIA

Pedret i Marzà

MICROPOBLE QUE DONA
MACROSATISFACCIONS AL VISITANT

La carretera N-260, de Sabiñánigo a Portbou, travessa el terme de Pedret i Marzà. El trencant per anar als dos pobles es troba al punt quilomètric 28 d'aquesta via, al capdamunt d'una de les rectes més cinematogràfiques de la geografia empordanesa, de tres quilòmetres de longitud i amb un radar que, com un Sant Cristòfol electrònic, recorda la limitació de velocitat. La nacional 260 va permetre que el municipi estigués ben comunicat, ja que, fins aleshores, les llevatades marcaven la vida dels habitants perquè enaiguaven els camins que menen a Vilajuïga i Castelló. A hores d'ara, i després de fortes pluges, l'aigua encara passa pel damunt del pont de Pedret.

Les inundacions recorden que el municipi està situat prop de l'antic

estany de Castelló, i així Pedret i Marzà forma part del Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà. A més de la producció agropecuària, s'ofereix turisme rural; en concret 38 places en un municipi de 191 habitants. Aquí els visitants disposen de paisatges plàcids, del camí de Sant Jaume i de la ruta cicloturística de Figueres a Roses. La professora i escriptora Carme Llaona en recomana l'estada: «Pedret i Marzà: història, natura i calma en un micropoble de la plana.»

El nucli de Pedret està format per cases al voltant de l'església dedicada a Sant Esteve, que té l'honor d'il·lustrar la portada del llibre *L'arquitectura medieval de l'Alt Empordà*, la Bíblia del romànic empordanès, obra de Joan Badia. L'edifici és de factura sobria, on crida

l'atenció el monstre devorador del capitell a la façana de ponent. L'interior es pot contemplar si s'emparaula la visita en el telèfon que figura a la placa de l'entrada. Us obriran amb una clau espectacular, molt semblant a les de Sant Pere que figuren en l'escut municipal, ja que no endebades el topònim Pedret deriva de 'pedra' i aquest mot dona nom a qui té la clau del cel.

Aquest temple acull, per Sant Isidre, l'homenatge a la vellesa i és el teló de fons del paisatge bucòlic on la pastora Cati Jacomet engegava cada dia el ramat d'ovelles. D'edat avançada, quasi a la vuitantena, la Cati podria gaudir de la comoditat de casa seva o del centre cívic, però prefereix la satisfacció de portar cada dia el ramat a pasturar. És dona valenta i pastora empedreïda, tot

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



i que va haver de matar les ovelles dues vegades a causa de les febres de Malta i que afirma que el xai es paga poc i, en canvi, el pinso no baixa mai de preu.

La Serra. Des de Pedret i en direcció a l'Estanyol i Castelló d'Empúries, hi ha el trencant a la dreta que mena al turó coronat pel mas Serra i can Mericanes. El primer té les parets formades per dos materials que mostren la geologia del poble: d'un costat, trossos de teules i totxanes provinents de l'argila, abundosa en aquest terror, i, de l'altre, la roca volcànica negra, tota una pista sobre l'aflorament basàltic situat al nord-oest d'aquests casals. El basalt despunta mig emboscats i recobert per una patina de líquens i d'oblit, i conserva els antics forats de perforació, de gairebé una

polzada de diàmetre, per extreure'n la mena. La geologia d'aquesta pedrera, anomenada del Ros de les Olives, fou descrita per Pallí, Mas i Brusi el 1988.

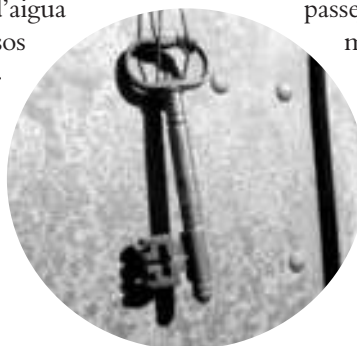
A la part culminant de la Serra, amb una panoràmica dilatada de la serra de Rodes i la badia de Roses, s'hi construí la bassa per regar, de notables dimensions, amb prop de 300 metres de longitud. Segons la pagesia local, el canal és la riquesa, així tothom pot fer blat de moro i regar com vol, perquè el bestiar ha de menjar verd i, si no, faria més badalls de gana que de son. Aquesta làmina d'aigua tan extensa atrau diversos ocells com ànecs collverd i sobretot gavians, que divaguen entre les closes dels

aiguamolls i el menjar *ad libitum* que els ofereix l'abocador.

Els dos nuclis estan units per la carretera local, a més d'una pista que va galgada a la riera de Pedret i és un dels camins saludables del municipi. El passavolant farà bé d'agafar-la perquè ofereix bones vistes de l'església de Pedret, emmarcada per canyars eviterns, que no marxaran mai, ni amb fum de sabatots. A l'esquerra del passeig, s'albiren rouredes de bona mida i un pontet pedestre que permet el plaer fugisser d'una *selfie*.

Les vies locals són el preludi de passejos ciclistes plaents. El mestre Màrius Salort sovintaja els encontorns amb la seva bicicleta que va comprar de contraban a Andorra

A dalt, des de la serra del Tinyós, l'església de Pedret i el poble de Marzà es veuen junts, car que estiguin separats per més d'un quilòmetre de distància. Al detall, la clau de l'església de Pedret.





Representació teatral a càrrec de l'Agrupació Teatral Eduardo Marquina de Figueres a la Sala Edison. Any 1945.

PROCEDÈNCIA: ACAE. Col·lecció d'imatges de Joaquim Crumols.

PROPER DOSSIER EL TEATRE

POTSER PELS AIRES DE RAUXA QUE PORTA LA TRAMUNTANA, PERÒ L'ALT EMPORDÀ I LA CATALUNYA NORD HAN ESTAT I SÓN TERRES DE TEATRE. EN UNA ÈPOCA EN QUÈ HI HAVIA POCS MOMENTS D'OCI I L'OFERTA ERA ESCASSA, EL CINEMA I EL TEATRE EREN LES DISTRACCIONS DELS DIUMENGES A LA TARDA. LLUNY D'APROPAR-NOS NOMÉS AL TEATRE DE LES CLASSES ALTES D'UNA ÈPOCA, EN EL PROPER NÚMERO REPASSAREM LA HISTÒRIA DEL TEATRE DEL POBLE, ÉS A DIR, ELS GRUPS TEATRALS AMATEURS, D'ABANS I D'ARA, LES SALES DE TEATRE PRINCIPALS, LES COMPANYIES DE TEATRE AMBULANT... PARLAREM AMB ACTORS I ACTRIUS, DRAMATURGS, MODISTES, TÈCNICS DE LLUM I DE SO... QUE FEIEN I FAN POSSIBLE UNS MOMENTS DE GAUDI ANANT A 'TEIATRU'. TAL COM HO FA LA GENT DE LA FARÀNDULA, DESITGEM 'MOLTA MERDA' AL PROPER DOSSIER.

A PARTIR DEL 17 DE DESEMBRE DE 2021, A LA VENDA EL NÚMERO 26

NOTA: SI DISPOSEU DE FOTOGRAFIES ANTIGUES RELACIONADES AMB EL TEMA DEL DOSSIER, CONTACTEU AMB L'EDITORIAL (972 46 29 29 / alberes@grupgavarres.cat)

VEGETALS AMB AIGUA

- a) Aigua mineral natural
Font Vella
Aigua mineral Font Vella
- b) Aigua mineral amb gas natural
Aigua de Saleny
Aigua de Saleny
- c) Aigua mineral amb gas afeïgit
Desert

VEGETALS

- a) Robí
Desert
- b) Sencilkang perlat
Arro Mol de País
Arro Mol de País perlat
- c) Sencilkang cristal·lí
Arro Mol de País
Arro Mol de País cristal·lí
- d) Integral
Arro Mol de País
Arro Mol de País integral

VEGETALS CONSERVATS

- a) Destil·lats
Sin Not
Bàsic
- b) Llicor i ratatxa
Boicon
Ratatxa L'Imperdible
- c) Cervesa rossa (àgria) i de blat
Desert
- d) Cervesa aïre
Cervesa Artesana Minera
Minera Gold Rush
- e) Cervesa farta i negra (obed)
Desert
- f) Cervesa IPA
Booklets Brewing
Sometimes Always
- g) Cervesa amb fruita, espècies, auri
Jambó
Booklets Brewing
Summer Teeth
- h) Especialitats singulars (amb alcohol)
Spirits & Plus - Moons
Spirit de poma Moons
- i) Especialitats singulars (sense alcohol)
Làctics Perolada
Refi d'Aigua de Fruita Mediterrània Eco
- Moons
Suc de poma repel·gale

CAPÍTOL 1: BEBES

- a) Terrat per a café exprés
Cafés Cornellà
Barista pro 95 Premium Grade 1 kg
- b) Terrat per a café de filtre o pour over
Cafés Cornellà
Café d'especialitat V80 Etiòpia
- c) Capelut
Desert
- d) Infusió de camomila
Aina
Camomila
- e) Infusió de menta (Mentha sp.)
Tegut
Fresca Bio menta i pelet - Parc de les Illes
- f) Infusió de maritalluca
Desert

- g) Especialitats singulars (cafès i infusions)
Cafés Cornellà
Café d'especialitat Thailand

- Imperarom
Pocilló
- Tegut
Infusió de ratatxa de Santa Coloma de Farners original 1942

CONSERVES

- a) Melmelada i confitura para de cítric
Can Bock
Melmelada de taronja amarga
- b) Melmelada i confitura para de pirol
Desert
- c) Melmelada i confitura para de llorer
Desert
- d) Melmelada i confitura para d'herbals
Can Bock
Melmelada de tomàquet
- e) Melmelada i confitura condimentada
Desert
- f) Fruita en almívar
Antoni Izquierdo
Prunes en almívar de gamussa de l'Empordà
- g) Gineu
Desert
- h) Conserva vegetal (no dolça)
Carnisseria-Xarcuteria Sain Matas
Solregit de ceba Sain Matas
- i) Conserves animal
V de Gust
Cargol bever en conserva
- j) Especialitats singulars (de conserves dolces i no dolces)
Ariola Fruita
Ariola Ros parit de poma
- Antoni Izquierdo Mas dels Arcs Gourmet
Solregit de gambes de Palamós

- Carnisseria Xarcuteria Petal
Gatolles d'allioli

CONSERVES

- a) Fuet
Desert
- b) Llengonissa
Carnisseria Xarcuteria Petal
Llengonissa de pagès
- c) Botifarra blanca
Carns i Embotits Jordi Vilarrasa
Nufa d'ou
- d) Botifarra negra
Carnisseria Xarcuteria Petal
Botifarra negra
- e) Botifarra de perol
Carnisseria Xarcuteria Petal
Botifarra de perol
- f) Botifarra dolça
Carnisseria Gironell
Fuet dolç
- g) Botifarra dolça
Carnisseria Gironell
Fuet dolç
- h) Pernil dolç
La Selva
Gros la Selva
- i) Especialitats singulars (d'embotits)
Can Fonera
Botifarra de fetge

CONSERVES

- a) Acellaner
Nueseto
Acella torrada Nueseto
- b) Nou
Can Llanera
Nou Can Llanera
- c) Cantanyes
Desert
- d) Especialitats singulars (fruites seques)
Desert
- e) Cru
Colverd
Fide Gras Extra
- f) Sencillat
Colverd
Fide Gras Extra Mollat Colverd
- g) Amb sal i de celler
Colverd
Fide Gras Celler Colverd
- h) Especialitats singulars (de fide-gras)
Desert

CONSERVES

- a) Recollit d'olieta
Desert
- b) Recollit de drap
Casa Martell de Fonteta
Recollit de Fonteta
- c) Mató
Làctics Perolada
Mató d'ovella (80 g)
- d) Llet fresca de vaca
Raphaël Lladó
Llet Fresca Bio
- e) Llet fresca de cabra
Desert
- f) Llet fresca d'ovella
Làctics Perolada
Llet fresca ecològica d'ovella
- g) Iogurt natural de vaca
Làctics Perolada
iogurt natural de vaca
- h) Iogurt natural de cabra
Desert
- i) Iogurt natural d'ovella
Desert
- j) Tota de vaca
La Xipella
Salit
- k) Formatge de vaca tou i àcid
Mas Borrà
Tap de la Broguera
- l) Formatge dur de cabra
Formateria Mas Alba
Babau
- m) Formatge de cabra tou i àcid
Formateria Mas Alba
Pla
- n) Serrat d'ovella
Làctics Perolada
Formatge madurat d'ovella ecològic
El Berdegall
- o) Formatge d'ovella tou i àcid
Desert
- p) Formatge de tupa
Moll de Ser
Tupa de Ser

- q) Formatge blau
Formateria Xausa
El Glasc
- r) Especialitats singulars (làctics frescos i madurats)
La Balda
Gulany
- Moll de Ser
Pugadrius
- s) Oli d'oliva verge extra 100 %
monovarietal, de varietat autòctona
Mas Auró
Argudell
- t) Oli d'oliva verge extra de capatge,
predominantment de varietat autòctona
Oli de Ventalló
Serraterra, oli d'oliva verge extra
- u) Oli d'oliva verge extra 100 %
monovarietal
Mas Auró
Roroneiki
- v) Oli d'oliva verge extra de capatge
varietal
Mas Auró
L'Olivet
- w) Especialitats singulars (d'oli d'oliva)
Desert

CONSERVES

- a) De romaní
Desert
- b) De montanyes
Dolça Abella
Taller del Pinxo
- c) De mil flor
Jordi Botànic Marimorra
Mel de Marimorra
- d) Especialitats singulars (de mel)
Dolça Abella
Mel de cap d'ase del cap de Cros

CONSERVES

- a) Anoves amb sal
Conserves Bahià
Anoves de Roses en sal
- b) Anoves amb oli
Cafel Serrats
Fideu d'anoves en oli
- c) Bros i bases
Pescos Mielgo
Bros de peix canut de la badia de Palamós
- d) Giron
Anoves Cafel Serrats
Caldera d'anoves selecció de primavera
- e) Salons
Anoves Cafel Serrats
Caldera d'anoves amb oli d'oliva verge extra
- f) Especialitats singulars
Anoves Cafel Serrats
Olives petites forades amb fideu d'anoves
- Pescos Mielgo
Bros de peix blau canut de la badia de Palamós
- Pescadors de Roses
Carpaccio de gambes del cap de Cros

VINS I VINS AGRICOLERS

- a) Vi blanc jove
Celler Rugas de Batlle
Vall de Molins blanc 2018
- b) Vi blanc madurat
Celler Serrats
Blanc de Girona 2019
- c) Vi rosat
Vinyes dels Aigres
Orri rosat 2019
- d) Vi negre jove
Celler Cooperatiu d'Espolla
Batallà - Vi Negre Eixarç 2019
- e) Vi negre madurat
Roig Parals
Camí de Carmona - Samò 2017
- f) Vi escumós
Desert
- g) Garnatxa
Pere Guardiola Celler
Torre de Capmany - Vells Soleres
- h) Moscatell
Roig Parals
L'Erbic
- i) Especialitats singulars (de vins i vins dolços)
Celler Serrats
Dolç de Girona - Andorra

- Vinyes dels Aigres
Bac de les Gilesteres

IV CONCURS PER A L'OBTENCIÓ DE LA MARCA GIRONA EXCEL·LENT

PRODUCTES GUARDONATS

Un cop avaluades les mostres, la Comissió Avaluadora, formada per la suma total dels tastadors participants a les tretze categories a concurs, eleva a l'òrgan competent la proposta de resolució de la convocatòria de la 4a edició del concurs per a l'obtenció de la marca Girona Excel·lent, segell de qualitat agroalimentària 2020-2021.



nova guia!



L'Alt Empordà:
paisatges, natura,
cultura i emocions

CAT / ESP / FR / EN

Descobreix l'Alt Empordà



www.altemporda.org