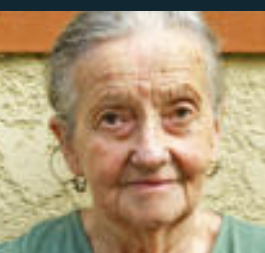


30

TARDOR-HIVERN 2023



CONVERSA

MIQUELA VALLS
DEFENSORA DE LA
LLENGUA, CULTURA
I LITERATURA
CATALANES A LA
CATALUNYA NORD

PRIMERS RELLEUS

HENAR GALÁN

ENTITAT

ESBART D'ANSAIRE
DE CASTELLÓ
D'EMPÚRIES

RETRAT DE FAMÍLIA

ELS LLADÓ,
DE BORRASSÀ
UNA NISSAGA
DE FUSTERS

PERFILS

JOSEP FULLADOSA
FRANCISCO ORTÓS

PATRIMONI

ELS FORNS
RAJOLERS DE
GARRIGAS
EL MAR I LA
MUNTANYA
AL PLAT
PLANTES PER
ACOMPANYAR
LA VINYA

INDRET

SAUS, CAMALLERA
I LLAMPAIES

A PEU

PELS 4 REFUGIS
PEL CASTELL
D'OLTRERA

alberes

DOSSIER

EL PORC I L'EMBOTIT

51 PÀGINES QUE
ENS ACOSTEN
A LA TRADICIÓ
ANCESTRAL DE
MATAR PORC
DE LA MÀ DE
MATADORS,
BOTIFARRERES,
CARNISSERS
ARTESANS I
FAMÍLIES
QUE
CADA
HIVERN
POSEN EL
PEROL AL
FOC



PVP 12€



ALBERA • SALINES • EMPORDÀ • ROSSELLÓ • VALLESPÍR



**PROVEM-HO
EN CATALÀ**

**MOLT
PER PARLAR.
MOLT
PER VIURE.**

moltperparlar.cat

 Generalitat
de Catalunya

Pel català,  sempre endavant

DIRECTORA >

Roser Bech Padrosa
ros@grupgavarres.cat

COORDINACIÓ CONTINGUTS >

Lia Pou i Jordi Nierga
alberes@grupgavarres.cat

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
alberes@grupgavarres.cat

COL·LABORADORS >

Josep M. Barris Ruset
José Luis Bartolomé
Pitu Basart
Josep M. Bernils Vozmediano
Lurdes Boix Llonch
Josep Burset
Jordi Canet Avilés
Jaume Canyet
Sílvia Carbó
Joan Carreres
Josep Clara
Joan Cos
Ernest Costa i Savoia
Josep M. Dacosta
Antoni Egea
Jaume Fàbrega
Joan Ferrerós
Henar Galán Mañas
Marina Gibert
Isabel Guzman Ivars
Pau Llosa i Cufí
Eduard Martí
Cristina Masanés
Poi Meseguer Bell
Francesc Montero
Rosa M. Moret
Anna M. Oliva
Marta Palomeras
Anna Pi Vilà
Jordi Puig
David Pujol
Marisa Roig Simón
Pere Roura Sabà
Josep M. Salvatella
Ester Seguí Brunet
Montserrat Segura
Lluís Serrano
Quim Tremoleda
Núria Trobajo
Enric Tubert
Joan Lluís Valls
Cristina Vilà
Pep Vila Medinyà
Aida Vilar Asparó

EDICIÓ DE TEXTOS >

Roser Bech Padrosa

IMPRESSIÓ > Rotimpres

DISTRIBUCIÓ > GLV

DIPÒSIT LEGAL > GI-460-2009

ISSN > 2013-5270

eg

EDITORIAL GAVARRES

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

DIRECCIÓ EDITORIAL >

Àngel Madrià
angel@grupgavarres.cat

DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ >

Jon Giera i Mònica Sala
alberes@grupgavarres.cat

COMUNICACIÓ >

Jordi Nierga
comunicacio@grupgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ >

gestio@grupgavarres.cat

SUBSCRIPCIONS >

subscripcions@grupgavarres.cat

ALTRES PUBLICACIONS >

cadipetraforca@grupgavarres.cat
garrotxes@grupgavarres.cat
gavarres@grupgavarres.cat
garonanogueres@grupgavarres.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



editors de revistes i digitals

> Premis APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'

> Premis ADAC 'Millor empresa 2020'

> Premi Nacional de Comunicació 2023



FOTO DE PORTADA
REALITZADA AMB MATERIAL
CEDIT PER LA FAMÍLIA
BATLLE DE SANT TOMÀS DE
FLUVIÀ. AUTORA: MÒNICA
SALA AMETLLER.

SUMARI

4-5 PRIMERS RELLEUS

Records de les Escaules

HENAR GALÁN MAÑAS (TEXT) // MARINA GIBERT (IL·LUSTRACIÓ)

6-11 ACTUALITAT

ENTITAT / ENTREVISTA / REPORTATGE / PUBLICACIONS

12-17 CONVERSA

Miquela Valls

ROSER BECH PADROSA (TEXT) // JOAN LLUÍS VALLS (FOTOGRAFIA)

18-23 RETRAT DE FAMÍLIA

Els Lladó, de Borrassà

CRISTINA VILÀ (TEXT) // EDUARD MARTÍ (FOTOGRAFIA)

24-27 PERFILS

Josep Fulladosa / Francisco Ortós

MONTSERRAT SEGURA / PITU BASART (TEXT)

MONTSERRAT SEGURA / EDUARD MARTÍ (FOTOGRAFIA)

29-79 DOSSIER

El porc i l'embotit

ROSER BECH PADROSA (COORDINACIÓ)

81-99 PATRIMONI

ARQUITECTURA / HISTÒRIA / NEGOCIS DE TOTA LA VIDA / LLENGUA
GASTRONOMIA / FAUNA / ETNOBOTÀNICA / PLANTES I REMEIS

100-103 INDRET

Saus, Camallera i Llampalles

ANNA PI VILÀ (TEXT) // JOSEP BURSET (FOTOGRAFIA)

104-107 UNA MIRADA EN EL PAISATGE

Els lectors de Santa Maria de Castelló d'Empúries

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

108-111 A PEU

Els quatre refugis de la Tramuntana

JOAN COS (TEXT)

Oltrera, un castell roquer

ERNEST COSTA I SAVOIA (TEXT I FOTOGRAFIA)

conversa

AMB UNA GRAN DEFENSORA DE LA LLENGUA CATALANA > AQUESTA DONA NORD-CATALANA ÉS UNA FERMA DEFENSORA DE LA CULTURA CATALANA. MILITANT DE TOTA LA VIDA I DE TOT, ES CONSIDERA A CAVALL ENTRE DOS MONS, PERÒ SE SENT ORGULLOSA D'HAVER ADQUIRIT ELS VALORS DE L'ANTIC MÓN. ENÈRGICA, CATALANISTA, FEMINISTA, AMB UNA MIRADA OBERTA, MODESTA I GRAN COSIDORA. EN FI, UNA FIGURA POLIVALENT QUE HA FET DE LA SEVA CARRERA D'ENSENYANT EL MOTOR DE LA SEVA VIDA.

ROSER BECH PADROSA > TEXT
JOAN LLUÍS VALLS > FOTOGRAFIA

Miquela Valls

—On i quan vas néixer?

—«Vaig néixer a Perpinyà l'any 1945, no pas que la meua gent fos de Perpinyà, és que simplement era el començament que les dones anaven a la maternitat. Si no, en aquell moment la meua família s'estava a Palaldà, al costat dels Banys, més amunt del Tec. Com que mon pare era duaner, a partir de l'edat de tres anys vaig viure essencialment a Portvendres. I com que mon pare i ma mare eren tots dos de Sureda, puc dir que, a part d'un petit parèntesi al nord de França, he viscut realment al peu de l'Albera. No he viatjat molt, això fa, doncs, que l'Albera sigui el meu país. Quan la tinc un xic lluny, en un espai massa planer, me trobi un xic desorientada.»

—Quins són els teus orígens?

—«El cognom de família és Robinson, com l'heroi de Daniel Defoe. Ho dic en francès perquè mai no ho han dit en català,

fins i tot dins de la França catalana. És un cognom de la Roca i de Sureda, un cognom inventat que es posava a criatures sense pares. I a mi em van posar Michelle i al meu carnet està escrit així, però me faig dir Miquela.»

—Amb qui vivies de petita?

—«Vivíem la cèl·lula familiar: mon pare, Michel, ma mare, Sylvine, i ma germana, més gran, Gisèle, en una caserna de duanes a Portvendres. D'avis jo només he conegut, i molt poc, el padrí patern, de qui tinc un vague record, i he conegut més temps el padrí matern, fins a l'edat de setze anys. De padrines no n'he pas tingut.»

—Com era Portvendres als anys quaranta i cinquanta?

—«Jo he crescut en un ambient de funcionariat en una vida de vora mar a Portvendres, d'una banda. I en la vida ben

ROSER BECH PADROSA. Cabanes, 1988. Filòloga
JOAN LLUÍS VALLS. Perpinyà, 1944. Professor de francès jubilat



retrat de família

ELS LLADÓ, DE BORRASSÀ > EN EL MÓN DE LA FUSTA TOT VA DE MIL·LÍMETRES. AIXÍ, UN MINÚSCUL ERROR DE CÀLCUL POT SUPOSAR UN PROBLEMA IRREPARABLE. EL TREBALL D'UN FUSTER UNEIX, DONCS, PRECISIÓ, RESPECTE I HUMILITAT A L'HORA DE MODEL·LAR UN MATERIAL VIU QUE, MALGRAT LES TRANSFORMACIONS QUE PATEIX EN EL PROCÉS, CONTINUA MANTENINT EL BATEC INTERIOR INTACTE. LA NISSAGA DE FUSTERS LLADÓ, DE BORRASSÀ, AIXÍ HO VIU, INTENTANT PRESERVAR AQUEST OFICI MIL·LENARI EN AQUESTS TEMPS EFÍMERS.

CRISTINA VILÀ > TEXT

EDUARD MARTÍ > FOTOGRAFIA

Una singular fusteria de poble

Enric Bosch, picapedrer natural de Salt, va arribar a l'Empordà a finals del segle XIX contractat per treballar en l'obra de modernització de la N-II. A Borrassà va conèixer Francisca Grahues, amb qui es casaria i s'establiria al bell mig del poble. Van tenir sis fills: dues noies i quatre nois. Alguns, buscant una vida millor, emigraren a l'Argentina. La resta de germans es van quedar. De les dues noies, Núria Bosch Grahues (1906-1979) es va casar amb un seu veí, Martí Lladó Soley (1906-1969), fill únic d'Emili Lladó Bosch, de Borrassà, i de Caterina Soley Farigola, d'Ordís.

Part de la família de Martí Lladó vivia a Borrassà des d'inicis del segle XIX, tot i que trobem avantpassats a

Vilarig (Cistella), Lladó i Navata. Se sap que va anar a escola i que li interessaven les lletres –feia una cal·ligrafia molt elegant– i la política. Republicà convençut, s'implicà activament a la Guerra Civil espanyola amagant personalitats i polítics en el pas a l'exili, opció que ell no va prendre mai tot i que sí que va ocultar-se un temps. En Martí sempre es va guanyar el jornal com a perruquer d'homes i de dones. Es desconeix on va aprendre l'ofici, tot i que va treballar en diverses barberies de Figueres, fins a instal·lar-se pel seu compte a Borrassà. «Era un bon perruquer», li reconeix el net, amb qui comparteix nom i primer cognom.

Núria Bosch, la dona d'en Martí, va destacar rere els fogons ja que era

una gran cuinera requerida a moltes cases benestants de Figueres. També a festes majors. A més, va ser la primera cap de cuina de l'hotel Bon Retorn. Com a anècdota, se sap que, puntualment, havia cuinat pel notari Salvador Dalí, ja que era amiga d'una de les minyones de la casa. Martí Lladó Mur (1960) ignora qui li va ensenyar, però és del parer que va reeixer a còpia de «prova i error». En aquells temps «no hi havia escoles» que instruïssin. «Era una dona molt treballadora, no sabia ni llegir ni escriure, però ningú la podia enganyar». Va ser ell mateix qui va ensenyar-li a signar quan, ja de gran, ella li ho va demanar. «Era una dona molt activa; ja jubilada encara anava a collir pomes i feia anar de bòlit la resta, tenia

CRISTINA VILÀ. Figueres, 1972. Periodista
EDUARD MARTÍ. Girona, 1974. Fotògraf



Diferents generacions de la família Lladó
fotografiades en el cor de la fusteria.

DOSSIER

EL PORC I L'EMBOTIT

ROSER BECH PADROSA > COORDINACIÓ

Per Sant Tomàs...	30	ROSER BECH PADROSA [Cabanes, 1988. Filòloga]
La festa de matar porc	32	JAUME FÀBREGA [Vilavenut, 1948. Escriptor i consultor gastronòmic]
En Falet Mataporcs	33	ROSER BECH PADROSA I JOSEP M. SALVATELLA [Figueres, 1937. Escriptor]
La raça de Requesens	35	LLUÍS SERRANO [Figueres, 1975. Historiador]
Ca l'Agustí, de Sant Tomàs	36	ANNA PI VILÀ [Vilopriu, 1985. Llicenciada en Història]
Porcs Llavora	38	JOAN CARRERES [Viladamat, 1976. Fisioterapeuta, fotògraf i escriptor]
Els imprescindibles sanadors	39	JOAN FERRERÓS [Figueres, 1952. Filòleg i historiador]
PERFIL > Bartomeu Juanola	41	POL MESEGUER BELL [Terrassa, 1985. Doctor en Història]
Can Bernat, l'última triperia	42	ESTER SEGUÍ BRUNET [Roses, 1986. Llicenciada en Dret]
Casa Puigmal, a Darnius	44	PAU LLOSA I CUFÍ [Darnius, 1992. Periodista]
Del porc s'aprofita tot	46	MARISA ROIG SIMON [Sant Pere Pescador, 1963. Historiadora i arxivera]
PERFIL > Angelina Llaona	48	JAUME CANYET [Figueres, 1961. Filòleg]
PERFIL > Joan Muñoz	49	ENRIC TUBERT [Aguilana, 1954. Llicenciat en Història de l'Art]
El carnisser de Viladamat	50	LURDES BOIX [L'Escala, 1957. Historiadora i arxivera]
La mort del porc a Maçanet	52	PERE ROURA SABÀ [Maçanet de Cabrenys, 1954. Historiador]
Sabó d'abans	55	JOAN CARRERES
Els porcs, a la pujada del Castell	56	JOSEP M. BERNILS VOZMEDIANO [Figueres, 1960. Periodista]
Embotits Ginjaume	58	FRANCESC MONTERO [Figueres, 1981. Filòleg]
El nom del porc	60	JOSÉ LUIS BARTOLOMÉ [Areny de Noguera, 1954. Filòleg]
PERFIL > Roser Bech Ferran	61	JOAN FERRERÓS
Una pausa enmig de la feinada	62	MARTA PALOMERAS [Vilafant, 1989. Mestra]
La cuina del porc	64	PEP VILA MEDINYÀ [Celrà, 1952. Filòleg i historiador de la cultura]
L'excel·lent botifarra dolça	65	PAU LLOSA I CUFÍ
Tradició i pràctica a Boadella	66	NÚRIA TROBAJO [Girona, 1964. Mestra i historiadora]
PERFIL > Núria Figueras	69	ROSA M. MORET [Rabós d'Empordà, 1970. Mestra i pedagoga]
Una tertúlia rosinca	70	JOSEP M. BARRIS RUSET [Salt, 1966. Historiador i arxiver]
Sang i fetge a muntanya	72	ISABEL GUZMAN IVARS [Figueres, 1964. Historiadora]
El porc d'embotir i el porc fresc	74	JOAQUIM TREMOLEDA [Lladó, 1962. Historiador]
Salar pernils al riu Manol	75	ROSER BECH PADROSA
Embotits Falgàs, de Sant Miquel	76	JORDI CANET AVILÉS [Castelló d'Empúries, 1976. Filòleg]
Una casa de pagès al poble	78	JOAN CARRERES





En Bartomeu Juanola, a la dreta, amb
el seu fill Joan, esquarterant un porc.
FOTO: Arxiu Bartomeu Juanola.

Per sant Tomàs...

Roser Bech Padrosa > TEXT

La gebrada cobreix l'era del mas un matí fosc d'hivern. Els perols fumegen i els ganivets, al cim de la post, estan ben esmolats. Gibrelles, coladors, draps, davantals, ganxos, màquines de picar i d'embotir... Tot i tothom està a punt. També el porc. El matador ha arribat, la gent de la casa fa estona que feineja i la botifarrera condiona l'espai. La tradició de matar el porc comença. Aquesta escena, anys enrere molt habitual en masos i cases de poble de les nostres contrades, avui cada vegada és més esporàdica. Ara ja no és una necessitat alimentària com abans, més aviat les dietes modernes i l'excés de colesterol en dissuadeix el consum de la gent. Les famílies que encara mantenen aquesta tradició ancestral és més aviat per una qüestió de costums familiars que no volen perdre. I per menjar unes bones *llangonisses*! Les normatives europees sanitàries, el canvi de model econòmic agrari –pas d'explotacions familiars a granges intensives–, un nou model de consum –de l'aprofitament total i l'autosuficiència al capitalisme de consum màxim–, entre d'altres, han estat la fi de la mort del porc a les cases.

Per començar, en Jaume Fàbrega, des del record d'un nen, fa la crònica d'una jornada de matar porc. A continuació, en Josep M. Salvatella evoca la figura d'en Falet Mataporcs, un matador de Llançà. En Lluís Serrano res-

cata de l'oblit la raça de Requesens, un porc negre autòcton de mida més petitona. Algunes famílies encara cada hivern segueixen el ritual, com els Batlle Cros de Sant Tomàs de Fluvià, amb qui l'Anna Pi ha anat a conversar.

Avui, tot i el domini de les explotacions intensives de porcs, Porcs Llavora respon a una manera de criar animals més sostenible i ecològica. En Joan Carreres ens en parla. Perquè la carn de porc tingués bon gust es deia que calia que el porc fos sanat, així que en Joan Ferrerós fa memòria d'una figura imprescindible, el sanador. En Pol Meseguer s'ha desplaçat fins a Vilarnadal per entrevistar en Bartomeu Juanola, un matador de porcs fins fa no gaire.

D'altra banda, l'Ester Seguí ha entrevistat la família que va tenir la darrera triperia de Figueres, Can Bernat. Sovint relacionem un determinat producte en un territori concret, és el cas dels bons embotits de Darnius, en Pau Llosa s'hi ha referit. Per algunes famílies matar porc queda ja en el record, com ara els Casellas Font de Viladamat. La Marisa Roig els ha anat a veure. Tot seguit, dediquem dos perfils, l'un a una dona que va aprendre l'ofici de botifarrera de la seva mare, l'Angelina Llaona de l'Armentera, escrit per en Jaume Canyet, i l'altre a un matador, en Joan Muñoz d'Agullana, escrit per l'Enric Tubert. Encara avui hi ha car-

Un plat d'embotits que s'han bullit al perol // FOTO: Mònica Sala Ametller.





nissers que fan tot el cicle, des de l'engreix, el sacrifici, l'especejament fins a l'elaboració d'embotits: com el carnisser Planas de Viladamat, amb qui la Lurdes Boix ha xerrat. En Pere Roura de Maçanet ens fa la crònica dels dies de la mort del porc des del record. I en Joan Carreres ens ensenya com fer sabó a partir del greix.

Temps enrere, els dijous a mercat a Figueres era un bon moment per comprar i vendre bestiar. En Josep M. Bernils ho descriu en el seu article de quan el mercat de porcs era a la pujada del Castell. Després de més de quaranta anys, a Embotits Ginjaume de Figueres segueixen apostant per la qualitat i el bon tracte, en Francesc Montero en dona fe. Sort de les dones, pal de paller de les cases, els dies de matar porc! La Roser Bech Ferran n'és un clar exemple, segons el perfil redactat per en Joan Ferrerós. És veritat que la matança suposa un gran quefer, però pels veïns de Calabuig, a Bàscara, els dies que durava era una petita pausa en la feïnada diària. Ens ho transmet la Marta Palomeras. Des d'un vessant gastronòmic, en Pep Vila assegura que el porc ha format part del pilar alimentari dels catalans, juntament amb els cereals i els llegums, d'aquesta manera, ens transporta a la cuina del porc. I una mostra d'aquesta gastronomia nostrada és la botifarra dolça, de la qual en Pau Llosa fa un gran elogi.

La família Casellas Font matant el porc a l'era de casa seva. Any 50. PROCEDÈNCIA: Arxiu família Casellas Font.

Altres testimonis involucrats en aquesta tradició eren –alguns encara són– tres cases de veïns i veïnes de Boadella i les Escaules, amb qui la Núria Trobajo ha parlat. I encara un altre exemple de dona al capdavant d'aquesta empresa, narrat per la Rosa M. Moret: la Núria Figueras, de Vilamacolum. Les tasques inicials del dia de matar –agafar el porc, aguantar-lo, *soclimar-lo*...– eren més masculines i des del record una colla d'homes rosincs en fan cinc cèntims a en Josep M. Barris. A la plana o a la muntanya el ritual era molt semblant. La Isabel Guzman ha conversat amb dues dones de la Vajol.

Sovint a moltes cases mataven dos porcs –o més– per temporada, el d'embotir i el de menjar en fresc, així ens ho narra en Quim Tremoleda de Lladó. Salar pernils és tot un art, com el que encara practica en Xicu Bonaventura de can Ballart, a qui he anat a veure jo mateixa. Des de fa tres generacions Embotits Falgàs, a Sant Miquel de Fluvià, elaboren embotits de proximitat. En Jordi Canet els ha anat a conèixer. Per acabar, una família de Biure que encara té molta corda per davant li han explicat a en Joan Carreres els secrets d'una tradició arrelada que no volen perdre.

«Per sant Tomàs, agafa el porc pel nas», deia el refrany popular. Doncs en la mateixa època surt un dossier amb aires ancestrals i hivernals. Agafeu-lo fort! 🐷

La festa de matar porc

EL PORC HA ALIMENTAT ELS CATALANS DURANT GENERACIONS I GENERACIONS I EL RITUAL DE LA MATANÇA EREN DIES DE GRAN TRAGÍ, PERÒ ALHORA DE GERMANOR I GRESCA

Jaume Fàbrega > TEXT

A pagès, val a dir-ho, no fèiem servir el nom de matança (matances, a Mallorca), sinó de matar porc. Explicarem el mata porc de la regió de Girona a partir de records personals, però hi apuntarem usos, noms i costums de la resta dels Països Catalans. En un moment en què moltes d'aquestes elaboracions s'han perdut o s'estan perdent, és útil, si més no, recordar el món del porc: un ritu, una festa, una necessitat. L'alimentació habitual dels catalans, durant segles, ha estat a base de llegums, cereals i porc.

Perfum i gust inigualables. Alguns dels embotits tradicionals que explicarem, sortosament, encara són elaborats

en moltes cansaladeries i fins i tot industrialment, sovint amb una qualitat apreciable. Ha canviat la primera matèria, ja que abans mataven un porc de més de 100 kg de races autòctones, ara desaparegudes. Aquest animal era alimentat exclusivament amb ingredients vegetals: perolades, farinades, menges a base de blada-raves o remolatxes, patates i tota mena de deixies, cols i altres verdures, fruites... Però tothom sap —o hauria de saber— que el gust de la carn, del greix i dels embotits d'aquell porc, gros, sanat —castrat— i ben peixat, desprenia un perfum i tenia un gust totalment inigualable.

Abans de començar, s'havia de fer dejunar el porc tot un dia per tal d'evitar sorpreses escatològiques. La mort se solia fer de bon matí, a cura del matador. Aquest treia el porc de la cort ajudat per diversos homes, li clavava el ganxo sota la barra —calia encertar la vena—, mentre l'animal s'esguellava i s'agitava, se li lligaven les quatre potes. El nen de la casa li solia aguantar la cua, i també jugava amb els ungles i amb les bufes, que inflava com globus. Després col·locaven l'animal damunt una pastera o una post —estintolada, per exemple, damunt dues semals—. Llavors les dones o els nens paraven la sang en una gibrella, que originàriament era de

terrisa. La primera que sortia es deixava assolar, després, però, calia anar remenant-la amb les mans per evitar els grums. Més tard, les mocaderes, budelleres o botifarrereres netejaven les tripes. Per tot plegat, necessitaven diversos ganivets i ganivets, ben esmolats, i destrals, per degollar, per desguassar, per pelar, per descarnar. També calien rasquetes i una pedra tosca.

Tot seguit, se *soclimava* el porc amb argelagues que hom havia anat a recollir el dia abans, —actualment es fa amb un bufador— i s'escaldava, es rascava amb la pedra tosca. Un cop net, se li tallaven el cap i els peus amb una destrall.

A continuació s'obria en canal, se li feia la clenxa i es treia la budellada, la freixura i el fetge. Seguien l'espina, la costella o el costelló, el sagí, els pernills i *espatllots*. Tot això se solia col·locar en un garbell cobert amb un drap, abans de lli o cànem, i més tard de cotó o fil.

Rentar la mocada. Les dones, a vegades ajudades pels nens, anaven a rentar la mocada antigament al riu més proper, ja que calia molta aigua corrent a fi de deixar-los ben nets, a base de sal i suc de taronja agra. Primer es buidaven de la brutícia que tenen a dins, es passaven per aigua i es posaven en remull en un cossi ple d'aigua. Un per un, s'anaven netejant; es tractava d'un treball que calia fer a consciència. Normalment les dones s'asseien i amb una fusta a



La Roser Bech Feran remenant la sang encara calenta.

PROCEDÈNCIA: Arxiu Joan Ferrerós.

la falda –o dreta, emprant una taula o post–, pelaven les tripes, normalment amb l'esquena del ganivet, per tal de no danyar-los. El tros net l'anaven entortolligant en el dit índex, fins que s'havia acabat la tira. Llavors es tornaven a esbandir a consciència, es giraven, es tornaven a rentar i es bufaven –normalment amb una canyeta– per comprovar que no s'haguessin rebotat. El mateix es feia amb la bufa, que s'anava inflant i prement amb les mans, per tal d'eixamplar-la i que no s'enganchés. Al final s'escorrien els intestins en un escorredor amb un plat al fons, coberts amb tallades de taronges agres o llimones, o les dues coses alhora. També es preparava la *mantellina*, tel de porc o davantal de les pageses. En general, calia procurar-se més budells de compra, ja que amb els del porc propi no n'hi havia prou. Alguns d'aquests budells són: el budell prim, el sacsoner o gruixut, la bufa i el paltruc o apèndix.

Mentrestant es tallava el pixaner –testicles– que se solia penjar d'un cairrat al rebost o a les golfes. Era una eina apreciada per greixar botes i sabates, els collars del bestiar de tir i, fins i tot, el cosit de la pilota de futbol. També es podia fer servir per gastar bromes molt pesades al músic de la festa major que tocava la verrea, ja que així li quedaven les cordes inutilitzades.

Un cop tretes les vísceres, homes i dones començaven a descarnar els ossos, a triar certes peces, el greix i la carn bona o carn per menjar, per fer llonganisses i la que havia d'anar al perol –més sangonosa– per a les botifarres. Una part de la sang anava per a les botifarres; la que s'assolava o quallava es fregia normalment amb ceba.

Es tallaven i arrodonien lloms, pernilets, pernills i *espatllots*. Es treia la cotna de la cansalada blanca o sense vira, que servia per a les botifarres, especialment les de perol. En el perol hi

Al centre de la imatge, en Francisco Pacareu, de can Valls, carnisser de Llançà // PROCEDÈNCIA: Arxiu Josep M. Salvatella.



En Falet Mataporcs

Josep M. Salvatella i Roser Bech Padrosa > TEXT

En aquest poble mariner, la pesca i la vinya eren el gran binomi econòmic temps enrere. Però també hi havia cabuda a altres oficis. En Rafael Borràs (1905-1985), un home senzill a qui anomenaven Falet Mataporcs, va aprendre l'ofici del seu pare, en Joan Borràs. En temps d'aquest darrer hi havia un escorxadore de porcs a Llançà que havia renyit amb els carnisseres, així que en Joan, que era pastor, va proposar aquesta feina i la va fer tota la vida, fins i tot la va seguir el seu fill Rafael. Pare i fill es passaven quatre o cinc mesos cada any matant porcs per tota la comarca. Coincidències de la vida, en Joan Borràs va morir d'una coça de porc quan intentava matar-lo.

En una entrevista publicada a la *Revista de la Festa Major* de Llançà de l'any 1981, la M. Antònia Pagès preguntava a en Falet per la feina de sacrificar el porc: «S'ha d'agafar el porc per les orelles i acostar-se al banc, s'hi ajeu a sobre i quan està ajagut se li clava el ganxo al nas, a continuació es degolla, mentre tres homes l'aguanten. S'encén un foc en un clot i a poc a poc es socarrima el porc, començant pel cap i acabant per la cua, es torna a posar sobre el banc i amb una pedra tosca es frega ben fregat amb aigua. Seguidament es pela amb la ganiveta, es posa d'esquena i se li fa una clenxa ben dreta del cap a la cua...». En Falet assegurava que suava molt quan feia aquesta feina, sempre al costat del foc, i que els guanys eren modestos, de 10 a 15 pessetes per porc. Recorda que sempre l'acompanyava una botifarrera, la Maria de la Florida, que «es cuidava de parar un gibrell per posar la sang, rentava les tripes, feia el greix, emplenava els budells de carn i sang i els posava a la perola per fer botifarres, salava els ossos i els pernills amb sal i pebre, fregant-los amb llimona». A la pregunta sobre si aquesta tradició era molt estesa al poble, ell responia: «Entre el port i la vila es mataven 400 porcs; en les diades nadalenques se'n sacrificaven fins i tot 25 diaris. El porc més gros pesava 200 carnisseres –cada carnissera equival a 1,200 kg–» 🐷



Del porc s'aprofita tot

ELS CASELLAS FONT DE VILADAMAT MATAVEN PORC SEGUINT LA TRADICIÓ DELS AVANTPASSATS, ELS UNS ORIGINARIS DEL MAS DE LA BRAVA I ELS ALTRES DE SANT LLORENÇ DE LES ARENES

Marisa Roig Simon > TEXT // Eduard Martí > FOTOGRAFIA

Ens trobem a Viladamat, al mas de la família Casellas Font, amb la Pilar Font Grau (1941), els seus fills, la Lúdia i l'Albert Casellas, i el gendre, en Jaume Quer. Mentre prenem cafè a l'eixida expliquen amb detall el ritual entorn de la matança del porc, una pràctica popular que els permetia tenir provisió de carn durant gran part de l'any, «al llarg del mes de gener o principi de febrer sacrificàvem un porc que havíem criat i engreixat durant l'any, podia arribar a pesar uns 200 quilos en viu.»

La matança del porc esdevenia una gran trobada familiar que agrupava parents i fins i tot veïns. Pilar Font, filla

de Sant Llorenç de les Arenes –terme de Foixà–, recorda, de la seva infantesa, que la festa durava tres dies i que sovint en sacrificaven dos exemplars. Assegura que matar el porc és cosa de dones, «s'hi reunien totes les de la família, les padrines i les cosines, una feia el dinar i les altres se'n cuidaven de la carn». És per això que s'admetien certes creences populars associades a les dones i als seus canvis fisiològics, com són la menstruació o l'embaràs. Quan tenien la regla els prohibien fer lloms i llonganisses per evitar que l'embotit fes pudor, i quan estaven encinta no els deixaven lligar botifarres per por que

el nadó naixés amb el cordó umbilical embolicat al coll.

Matar l'animal requeria molta destresa i experiència. Contractaven un matador d'ofici que s'encarregava de sacrificar-lo i escorxar-lo, «agafava el porc per sota el coll i l'estirava, el degollava i el dessagnava... feia uns crits terribles». Aleshores, cavaven un clot a terra, l'emplenaven de branques de pi i ho encenien, el socarrimaven d'un costat i, a continuació, de l'altre, «després el col·locaven a sobre d'una taula plena de branques perquè deixés anar tota la sang que li quedava. Amb una pedra tosca el netejaven, li tiraven aigua calenta amb

La família Casellas Font a casa seva amb un perol, la màquina de trinxar carn i altres estris de la matança del porc.

un ansat i li tallaven els peus, l'obrien en canal i li treien el budellam, el sagí, el fetge i el pulmó o freixura», detalla la Pilar. El matador distribuïa la carn, els lloms i els pernills. Una part de la sang recollida, la deixaven *preonar*, és a dir, coagular, la coïen i se la menjaven. La resta, la remenaven per evitar que es coagulés i la feien servir per elaborar botifarres. A mitjans dels anys seixanta del segle XX, el procés es modernitzà, es va introduir el tractor, que permetia penjar el porc pels peus i facilitar la feina al matador, i el bufador de gas butà que s'utilitzava per socarrimar l'animal.

Budells, al safareig o a la riera. El mateix dia de la matança havien de rentar els budells. Tots coincideixen que era una de les feines més desagradables per la pudor que feia. A Viladamat els netejaven en el safareig i a Sant Llorenç, a la riera: «Tiràvem l'aigua a dintre els budells amb un embut i amb una canya bufàvem i els giràvem perquè quedessin ben nets. Els budells prims els rascàvem i els gruixuts els netejàvem a mà, ben fregats amb sal i vinagre, els esbandíem i els deixàvem en una escorredora perquè quedessin secs», explica la Pilar. Per treure la fortor, hi posaven una barreja de llimona i vinagre, tot i que a Sant Llorenç «en comptes de posar-hi llimona, que no n'hi havia, la meva mare hi espremia taronges agres.»

Del greix del porc se'n treia molt de profit, es feia servir per cuinar, per servir la carn i per fer sabó. «Abans els porcs eren més grassos que ara. Quan l'obrien, el primer que feien era mirar la quantitat de cansalada que portava, com més n'hi havia, millor». La cansalada es troba entre la pell i la carn i és la part més grassa de l'animal. Era molt preuada, la salaven, la guardaven en gerres de ceràmica i s'utilitzava per cuinar. «L'oli només el feiem servir per amanir», aclareix la Pilar. Amb aquest

sistema també preparaven «carn confita» que consistia a posar el costelló, cuit i tallat, i les botifarres de perol dins de gerres i cobrir-ho amb greix fos. En menjaven durant mesos, fins que s'acabava. També preparaven «carn de cossi»: tallaven a talls l'os de l'espina, que era un dels principals ingredients de l'escudella, i els introduïen en un recipient, antigament un cossi, on hi havia una dissolució d'aigua i sal. Per saber la proporció exacta de la mescla «la meva mare posava un ou a l'aigua, si surava és que ja hi havia prou sal», diu la Pilar.

Entre el budellam i les costelles del porc hi ha el sagí, es tracta d'un tipus de greix més selecte que la cansalada. Amb la seva cocció s'obtenia llard per cuinar, també s'aprofitava el tel greixós que es formava a sobre del sagí quan es coïa, el feien servir per embolicar els lloms, «així se servaven fins a l'estiu.»

La capa de greix que quedava després de fer coure, durant hores, la carn de perol també s'usava per cuinar. Quan es refredava, la treien i la continuaven coent fins que, per evaporació, perdia tota l'aigua. Aleshores la guardaven dins de gerres.

Picar la carn i fer embotits. La preparació de les botifarres es feia l'endemà de la matança. Per elaborar-les havien de trinxar la carn, crua o cuita en funció de l'embotit que volien fer, i posteriorment embotir-la en els budells, «picar la carn manualment era pesat perquè costava molt. Si hi havia homes, millor que ho fessin ells». A Sant Llorenç picaven la carn amb un ganivet en forma de mitja lluna, a Viladamat, primer utilitzaven una màquina de trinxar que s'accionava amb una maneta i més endavant feien servir una trinxadora elèctrica. Elaboraven diferents tipus de botifarres: de sang, de perol i picants. També

feien lloms i llonganisses, d'aquestes últimes en podien sortir una dotzena per animal. La carn per elaborar els embotits l'havien preparat prèviament, «no era el mateix la carn pel perol, que per la botifarra negra o per la llonganissa; s'havia de saber distribuir el tipus de carn per a cada cosa», comenta la Lídia.

Per fer les botifarres de sang i de perol, primer es coïa la carn en perols a la llar de foc, d'aquí ve el nom, i després la picaven. En canvi, les botifarres picants, els lloms i les llonganisses s'embotien amb carn crua trinxada i adobada amb sal i pebre. Amb els budells prims farcien les botifarres de perol i les picants; i amb el gruixut, la bufeta i el culà, les botifarres de sang.

Del porc s'aprofita tot, el cervell per fer bunyols; els peus, les orelles, la cua i el morro els salaven per posar a l'escudella; la llengua a la botifarra de perol; el pixaner el donaven al fuster, «era greixós i tenia forma de bossa, el penjaven i l'assecaven. Els fusters el feien servir per engreixar les puntes... sempre degotava», assegura l'Albert. I, finalment, amb el greix elaboraven sabó, un procés que es manté viu a la memòria de la Pilar: «La meva mare posava el perol al foc, hi ficava una capa de greix, aigua i sosa càustica, i ho anava remenant. Després ho treia i ho feia refredar. L'endemà, abocava la barreja en un sarrió d'espert per tal que les restes d'aigua s'escolessin i, quan el producte s'havia solidificat, el tallava a trossets regulars i en feia pastilles de sabó.»

La tradició de matar porc s'ha anat perdent progressivament. La regulació sanitària, el retrocés del bestiar a les cases de pagès, el cost d'engreixar l'animal i de sacrificar-lo, la manca de matadors d'ofici, la genètica del porc i l'augment de les temperatures són factors que han afavorit la regressió d'una pràctica que forma part de la cultura popular 🍖

Màquina antiga de picar la carn.
FOTO: Mònica Sala Ametller.





El carnisser de Viladamat

EN AQUEST POBLE D'UNS CINC-CENTS HABITANTS, ENCARA QUEDA UNA CARNISSERIA QUE CRIEN ELS PORCS I FAN TOT EL PROCÉS D'ELABORACIÓ DE CARN I EMBOTITS

Lurdes Boix Llonch > TEXT // **Eduard Martí** > FOTOGRAFIA

Miquel Planas Arnay, nascut el 1956 a Viladamat, continua el negoci familiar a la carnisseria Planas, anomenada popularment Ca la Neus, pel nom de la mare. Està casat amb Roser Sunyer i Soler i té dos fills: l'Arnau i en Bernat. Els pares, Ciset Planas Llorens i Neus Arnay Bou, eren pagesos de Viladamat: «Els avis paterns tenien la casa pairal, can Xuies, a Pelacalç, veïnat de Ventalló. El nom venia perquè quan a l'avi li preguntaven què havia sopat sempre deia: 'Quatre xuies!'. Tenien vaques, gallines, camps on feien farratge, userda, blat de moro, esparcet i naps per a les vaques. Amb l'avi anàvem a collir naps i jo me'ls menjava perquè eren dolços i tendres. L'avi matern es deia Arnay, però a casa seva, al carrer Nou, en deien a cal Sastre, per l'ofici d'un avantpassat. Tenien camps i deu

o dotze vaques. Abans tots el pagesos criaven porcs i se'ls mataven. Ho feien a l'hivern perquè feia més fred i la carn es conservava bé. El rebost era a baix, en el lloc més fresc de la casa. La gent salava el pernil a l'hivern i se'l menjava a l'estiu, quan és més bo, perquè el greix es va desfent a dins de la carn. Madurava de sis a vuit mesos. Abans feia molta més fred que no pas ara.»

Una botiga que venia de tot. «Quan els pares es varen casar, varen llogar una casa al carrer Nou. El pare feia de pagès i la mare era modista. En va anar a aprendre a l'Escala i m'explicava que hi anava en bicicleta i se'n portava cansalada blanca per menjar i les altres noies es baten perquè els hi donés un tallet de cansalada, perquè estaven tipes de sardines! Va començar a ven-

dre botons i fils i, de mica en mica, va muntar una botigueta on tenia de tot: queviures, merceria, drogueria, espardenyeria, estanc, farmàcia... El 1962 varen comprar aquesta casa on visc i tinc la carnisseria, a la plaça Moderna, la varen partir en dos i en una meitat el pare feia de barber i en l'altra la mare tenia la botiga. I després ja varen muntar la carnisseria el 1967. Llavors començaven a venir quatre turistes que hi havia a Empúries i l'Escala, que els agradava comprar carn a poble. La mare feia els embotits i portava la carnisseria i la botiga. El pare criava i matava els porcs i també, els xais, els conills i els pollastres. Venien botiguers de l'Escala a comprar. A Viladamat hi havia quatre pastors amb ramats, així que tenien tanta matèria primera com volien. Ara només he quedat jo. Han

A l'esquerra, l'Arnau Planas i Sunyer a la granja de porcs. A la dreta, en Miquel Planas i Arnay a l'obrador de la carnisseria tallant la carn de porc.

plegat la fleca de Can Prats, la carnisseria i botiga de Can Carreras i la de Can Catoi fa poc...»

La matança del porc. El novembre o desembre mataven el porc. Començaven de fosc. «El matador ajudat amb dos o tres homes, l'enganxava de sota el morro amb un ganxo i l'estiraven fora de la cort. Amb uns xerics que feia l'animal! Era molt cruel. Li lligaven les potes de davant, el tombaven a terra i el degollaven. Amb la carnisseria ho vàrem modernitzar i el matàvem penjat d'un ternal que encara conservo. El penjàvem de les potes de darrere, lligat de la panxa perquè no es moguéssin, i el degollàvem. La sang era un bé molt apreciat. Es remenava perquè no quallés per fer la botifarra negra. Al carrer, que encara no era asfaltat, feien un forat a terra, de la mida del porc. L'omplien de feixines de pi per fer molta flamarada. Quan el tenien mort, el fotien allà i li socarrimaven el pèl. Llavors el posaven sobre una fusta aguantada amb cavallets i amb una pedra tosca li treien el pèl, tiraven aigua i després el rascaven amb una ganiveta, que el deixava ben net i polit!»

S'aprofitava tot. En Miquel continua: «A la mateixa fusta se li treia la tripa, el cap, els peus, els ossos que es tallaven... No es llençava absolutament res. Es pelaven els budells i es treia l'excés de grassa i tota la porqueria amb molta aigua. Es netejaven ben nets amb sal gruixuda, llimona o vinagre per desinfectar i desodoritzar, perquè fan una olor molt forta. Després es bullien en un perol totes les vísceres: el cap, el cor, la melsa, la *frixa* –pulmons–... Els vells deien: 'Em fot un mal la *frixura*!', i volien dir els pulmons. Es tallava amb la picadora i es repartia per fer l'embotit cuit: la botifarra de perol, la negra i la blanca. Les parts més bones com els

lloms i els pernills se salaven i els retalls magres de les espatlles eren per fer la botifarra crua –que també es diu picant o de sal i pebre–, el fuet i la *llangonissa*. Els lloms els tallaven a trossos, es fregaven amb sal i pebre i es posaven en una conca amb canyes perquè caigués el suc. Després es penjaven al rebost fins que eren secs. Abans es posaven en mitges velles de dona. Com que no hi havia neveres, el rebost fotia un goig que enamorava! Un cop havies tallat el llom, la grassa de l'esquena que toca el costelló, era la cansalada. La panxeta és la que té a davant.»

Greix, greixons i sagí. Una part del greix anava a la botifarra negra, una altra part la salaven i l'altra la feien coure i en feien greixons; el líquid que quedava, que quan es refreda també queda sòlid, es feia servir per coure el menjar: «Per Nadal encara en venem molt perquè dona molt bon gust als rostits. La cotna –la pell un cop eliminat el pèl– és molt bona fregida i també es picava i es barrejava amb la botifarra negra. El sagí és la grassa de sobre la panxeta, se sala i dona molt bon gust a l'escudella. El passaven amb farina, feien com una piloteta i la tiraven al brou. Quant més ranci és, més bo. En tinc a l'assegador que potser té sis anys. Ara tothom en vol, no sé si ha algun cuiner famós que en fa servir i es torna a demanar.»

Obrador i assecador. «Quan el pare es va jubilar, jo m'hi vaig posar al front. La mare encara m'ajudava i més tard el meu germà. Vàrem anul·lar la botiga el 1992. Tenim clientela de l'Escala i turistes, i així podem aguantar, perquè el poble és massa petit per sobreviure. El meu fill Arnau vol continuar la tradició i ara porta la

granja de porcs. Els hi donem cereals, sobretot blat de moro i també civada, ordi, favó i complement vitamínic. Els comprem petits en una granja de Vilobí d'Onyar. Quan són grassos, els portem a l'escorxador de l'Armentera. Ara s'han d'electrocutar abans de matar-los perquè no es poden fer patir. Els hi fan una descàrrega al cap, queden inconscients i quan els tenen degollats vas a unes piscines i al pelador que els treu el pèl. El dimarts els vaig a buscar i faig els trossos i l'embotit a l'obrador d'acer inoxidable. Allà hi tinc la caldera de coure les botifarres, la pastadora, l'embotidora, la serra, la picadora i la cambra de conservació de 0 a 5 graus.

L'assegador és a l'antiga cort de les vaques amb sostre de volta i una màquina que manté temperatura i humitat constants. Abans ho feiem de manera natural, però a la que fotia tramuntana, s'assecava malament, quedava *baumat*, sec de fora i tendre de dins i els budells es florien. El despatx el tinc a l'antiga cort de porcs. Un any el pare hi va engreixar quinze porcs i es va poder comprar un cotxe. Ara ja no ho podríem fer!», diu somrient en Miquel 🐷.



En Miquel Planas i Arnau a la botiga de Viladamat.
Any 1970 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Miquel Planas.

Embotits Ginjaume

LA DEDICACIÓ I L'EXPERIÈNCIA SÓN LES CLAUS DE LA MANERA DE FER D'AQUESTS CARNISSERS AMB ESPERIT D'ARTESANS, PER ALS QUALS LA CARN DE PORC NO TÉ SECRETS

Francesc Montero > TEXT // Eduard Martí > FOTOGRAFIA

En Josep Ginjaume Costa s'ha passat pràcticament tota la vida entre canals de porc. A primer cop d'ull, ja és capaç de destriar de què s'ha alimentat l'animal i de valorar la qualitat de la carn. Aquest coneixement profund, que ha transmès al seu fill Jordi, és fruit d'una acumulació d'anys fent anar el ganivet.

Segur que no hi ha a Figueres cap carnisser que tingui tanta experiència com ell en la matança de porcs, xais i altres animals. Fa molts anys que no ho fa, però de jove se n'havia fet un fart. Nascut l'agost de 1950 a Avinyonet, tot just acabats els estudis, als catorze anys, va decidir que no es volia quedar a casa fent de pagès, i que volia ser carnisser. Sense experiència en l'ofici, el seu primer contacte amb aquest món va ser a l'antic escorxador de Figueres. En aquell temps, els carnisseres compraven els animals directament al pagès, que els duia a matar a l'escorxador, i des d'allà arribaven a les carnisseries. En aquells anys, per la feina dels *matarifes* de l'escorxador, els carnisseres pagaven una *maquila*, una quantitat variable segons el pes dels animals que es mataven.

Matador a l'escorxador figuerenc.

De planta ferma i vigorosa fruit de la seva considerable envergadura, i amb un caràcter decidit –i una mica ferreny–, devia fer una impressió considerable amb el ganivet a les mans. A l'escorxador figuerenc, en la matança dels porcs –una cinquantena al dia durant la segona meitat dels seixanta– hi intervenien tres o quatre matadors. Primer, calia dur cada animal fins a la sala estirant-lo pel coll amb un ganxo, i ajaure'l al banc. Després se'l «punxava», recollint-ne la sang, que s'aprofitava. A Figueres després es ficava dins una caldera per escaldar-lo i deixar-li la pell neta, però en locals menys equipats se li «socarrava» la pell amb un *soplei* i es rascava amb una pedra tosca per treure-li els pèls. Una vegada net, ja es podia penjar l'animal al ternal per obrir-lo, treure-li les tripes, separar les canals i especejar-les en un ambient impregnat de la pudor de pèl cremat i de la fortor que brollava de les entranyes de la bèstia. L'últim pas era repartir les peces a les carnisseries amb una tartana, que no va ser substituïda per un camió adient fins als volts de 1967.

En aquell moment, en Josep va començar a treballar a la carnisseria Giró de la Jonquera, on s'estaria fins al servei militar, als 21 anys: «A Can Giró vaig aprendre l'ofici: a banda de matar,

també havia de desossar i despatxar», afirma. Així, doncs, va aprendre a triar i tallar amb cura les peces per definir el producte final, completant l'experiència del procés que vivia l'animal des de la seva mort fins al mostrador de la carnisseria. Després de la mili a Jaca –passada també fent de carnisser–, va tornar a treballar a l'escorxador de Figueres.

El 1974, ja casat amb la Rosa Font, de Vilanant –nascuda el 1951–, va tenir la possibilitat de quedar-se la carnisseria Teixidor, al carrer Frederic Mistral. Amb la Rosa al taulell i ell a l'obrador, un 16 de setembre de fa quaranta-nou anys van obrir ja amb el seu nom. Va ser una tardor intensa, perquè tan sols tres setmanes després naixeria el seu primer fill, en Jordi, que des que portava bolquers ha viscut envoltat de canals de porc. Després de formar-se un any a la Jonquera –sempre va bé conèixer altres maneres de fer–, el 1991 va entrar al negoci familiar, i avui en porta la batuta al costat del seu pare. L'altre fill, en Josep, nascut el 1978, és periodista. El 1998, ara fa un quart de segle, la carnisseria es va traslladar a l'establiment actual, davant per davant de l'anterior, però amb una millora en els espais i les condicions de treball. Avui també els acompanya al despatx l'esposa d'en Jordi, la Marta Ministrall, i completen el personal sis treballadors més, que feinegen al taulell i als obradors.



En Josep Ginjaume Costa amb la resta de treballadors de la carnisseria. Any 1979.

PROCEDÈNCIA: Arxiu familiar Josep Ginjaume.



Els inicis van ser durs, coent els embotits a l'obrador amb una perola i un fogó. De feina, no en faltava, perquè s'ho feien pràcticament tot. En Josep de seguida es va adonar que, si volia fer camí, necessitava millorar les condicions. Per això, va habilitar un espai a la casa d'Avinyonet, primer amb unes neveres i congelador i un obrador adequat i, més endavant, ampliant-lo amb els assecadors per als embotits secs, tot amb les preceptives mesures de control i supervisió sanitària. En realitat, més enllà de la carnisseria, que desprèn una aroma de tradició i feina ben feta, la família Ginjaume ha fet dels embotits de tota mena –cuïts, salaons o xoriços– la seva autèntica especialitat. Molt apreciats, tenen més demanda de la que podrien servir al seu mostrador, i per això els distribueixen a altres punts de venda.

Embotits fets amb 'carinyo'. De ben segur, el segell que distingeix aquests productes és la cura amb què aborden tot el procés d'elaboració. A banda de la resta de gènere, cada dimarts arriben de

l'escorxador una dotzena de canals de porc. Procedeixen d'animals comprats a pagesos de confiança, que els garanteixen una determinada alimentació que després es traduirà en l'aspecte i qualitat de les carns. A diferència d'altres carnisseries, a les quals els arriba el gènere espedejat, a Can Ginjaume continuen fent-se aquesta feina de tall i tria del producte. Això permet avaluar-ne directament la qualitat: «Triem els nervis, separem els magres, treballem i acabem de polir cada peça amb les nostres pròpies mans», assenyala orgullós en Josep. D'aquesta manera també s'asseguren que no es desaprofita res de l'animal, element característic del tractament del porc: «Passem moltes hores arreglant la carn. És la part més laboriosa del procés d'elaboració dels nostres embotits, però no hi comptem les hores», comenta en Jordi. Això es combina després amb la feina de tria o barreja d'ingredients i la cuïta o l'assecat, que també són igual de determinants. Al capdavant, Embotits Ginjaume és una empresa familiar, que no busca créixer més perquè

prefereix poder dedicar-se en cos i ànima –sovint dotze o tretze hores diàries– a la feina. Podem copsar aquesta visió de l'ofici en la llustració dels ulls d'en Jordi quan il·lustra amb gestos apassionats les seves sensacions davant una bona peça: «Quan treballes uns carrets massissos, de teixits fermes i amb la pel·lícula de greix adequada, saps que el producte val la pena». I afegeix, categòric: «Som honestos, tant amb els clients com amb el mateix producte. Per a nosaltres, un bon embotit és aquell que parteix d'una bona matèria primera, a la qual se li ha dedicat atenció i ofici i s'han respectat tots els temps d'elaboració.»

A la ratlla del cinquantenari de l'empresa, es podria dir que, en tots aquests anys, la filosofia de la seva manera de treballar quasi no ha canviat. A la necessària formació tècnica han sabut sumar-hi el saber fer que només dona l'experiència. No obstant això, admeten que encara ara continuen aprenent «petits detalls» sobre com tractar el gènere. En aquest sentit, el que sí que ha canviat són els procediments, com el temps de repòs de les botifarres o de maceració o assecat de la carn, i òbviament avui també entra en joc una inevitable mecanització i controls de sanitat i conservació, que els permeten donar sortida a tot el producte que elaboren. Amb tot, pare i fill afirmen amb un punt de tendresa: «Continuem fent les botifarres de perol, de fetge o blanques amb tot el nostre *carinyo*». Tot i el futur incert –derivat del canvi d'hàbits i consciència en el consum– per als carnisers de tota la vida, en Josep només lamenta «tenir cinquanta anys de massa», i està orgullós del camí fet: «Estic content de la qualitat del que fem, i que la gent des de fa tants anys ho apreciï. Això ens ha permès guanyar-nos la vida» 🍷

En Jordi i en Josep Ginjaume, fill i pare, a l'obrador de la carnisseria.

Tradició i pràctica a Boadella

EXPLIQUEM L'EXPERIÈNCIA I ELS RECORDS DE TRES FAMÍLIES DEL MUNICIPI:
CAN BENET, CAN JULIÀ I CAL MOLINER, A L'HORA DE PRACTICAR UN RITUAL ANCESTRAL

Núria Trobajo > TEXT

La matança del porc en el municipi de Boadella i les Escaules ha estat, com en tots els pobles de les nostres comarques, una activitat ancestral i habitual. I també com arreu, de mica en mica, ha anat deixant de practicar-se fins gairebé desaparèixer.

De la cort al rebost. A can Benet s'havia fet sempre. La Núria Agulló Punset (1952), nascuda en aquest mas, en té records de ben petita, quan fugia en veure el matador perquè no li agradava gens presenciar com enganxava el porc pel coll. En canvi, a l'hora de fer els embotits li encantava ser-hi. La seva mare i la botifarrera del poble dirigien l'operació i té ben clares les seves paraules: «Fixa-t'hi bé, pel dia de demà!». I si va fixar tant que ho ha continuat fent tota la vida, fins el 2021. Fent i desfent i al costat de les dones que en sabien va anar aprenent

tot el procés. Es va casar amb en Pere Arola Turón (1950), de Palau de Santa Eulàlia. Ell, des dels catorze anys, treballava de carnisser i també tenia experiència matant porcs, perquè ho feia a casa seva des de ben jovenet. Ja no els va caldre llogar cap més matador i van fer un bon tàndem, sumant el coneixement que tenia en Pere sobre les peces del porc i l'experiència botifarrera de la Núria. Un cop instal·lats a Boadella, el van començar a llogar de matador en altres cases, sobretot del municipi. Amb el temps es va anar eixamplant la seva àrea: Darnius, Sant Llorenç, Capmany, Terrades, Llers, Biure, Cabanes, l'Es-

trada, Vilafant, Llampaias...i fins tot Sant Jaume de Llierca. Tenia anomenada ja que coneixia molt bé l'ofici i disposava del carnet de matador i del de manipulador de carn.

Durant molts hiverns en podia matar tres o quatre en un dia. La Núria li feia de secretària i anotava en unes llibretes, que encara conserven, totes les cites. Una temporada en va matar 68 en total. El dia abans preparava totes les eines que hauria de menester: corda, ganxo, rasquetes, ganivetes diverses, pedra tosca, bufador, picassa, tallant...

Començava la feina de bon matí. A l'hora de matar-lo sempre tenia l'ajuda d'algun altre home de la casa. Després ell l'anava desmuntant i traient les diferents peces seguint sempre un ordre. A més de fer de matador en moltes cases, també va ensenyar, a qui li ho demanava, quines parts del porc s'havien de destinar als diferents embotits i a salar pernills. Pel tema de l'edat i la salut, ho va anar deixant fins que ja només mataba els de casa. Sabia fer la seva feina i la feia molt a gust, sense dubtar-ho i amb contundència afirma: «Si tornés a néixer, la tornaria a fer.»

La Montse Suñer Cantenys (1958) i la seva germana Trini (1961) també ho havien vist fer i hi havien participat de petites. Primer al mas Serra, on havien nascut, i després a can Julià, on encara viu la Trini amb la seva família, i van fer matança fins el 2020.

La Montse, a diferència de la Núria, no marxava a l'hora de matar-lo, mirava molt i s'hi fixava bé. I també li agradava, entre joc i joc, remenar i observar a l'hora de fer els embotits. Curiosament ella té un record diferent de les paraules de la botifarrera: «Quan nosaltres no hi serem, no se'n matarà pas de porc; aquesta mainada no la seguirà la tradició». Però el vaticini no es va complir amb elles, sinó en la generació següent! I amb paciència i il·lusió, la Núria i la Montse em van desgranant tot el procés de la matança del porc a les



A l'esquerra, la Montse i la Trini de can Julià embotint. Anys 80.

PROCEDÈNCIA: Arxiu familiar. **Al detall, la Maria de can Julià, mare de la Montse i la Trini, ajudada per la Carme, una veïna del poble, arreglant els paltrucs.**

Principis dels 2000 // FOTO: Irene Barneda. PROCEDÈNCIA: Arxiu familiar.



seves famílies. Durava dos dies, cadascú amb les tasques molt fixes i organitzades. I gairebé en totes les cases era viscut com una festa, sobretot per la mainada, amb la participació de molts familiars i també de veïns, que s'ajudaven els uns als altres en la mateixa empresa. Però el procés tenia un abans i un després. Calia netejar l'espai, preparar les eines i preveure els ingredients i els àpats. I un cop finalitzada la matança, calia netejar bé el

greixum que quedava per tots els racons i estris i endreçar-ho tot. La Núria no es pot estar de puntualitzar que aquesta festa era una creu per a la mestressa, que es feia un fart de treballar.

La feina del matador començava a la cort on es lligava el porc per la pota del darrere. Se l'enganxava pel coll amb el ganxo i se'l posava sobre la *malera*, caixa grossa i fonda, de fusta, amb dues manetes per lligar-lo. Aquí el degollaven i

el deixaven dessagnar. Després el tiraven a terra, giraven la *malera*, hi posaven dos llibants i el porc a dins, sobre d'aquestes cordes. L'escaldaven amb aigua calenta i, dues persones, estirant els llibants en sentits contraris, l'anaven pelant. Després el posaven sobre el *rastillo* on l'acabaven de repelar amb ganivets, el polien amb pedra tosca i li tallaven els quatre peus. Aquest procés, amb el temps, va anar canviant i s'utilitzava el tractor i la pala mecànica per sostenir el porc. Tampoc calia pelar-lo amb els llibants perquè el *soclimaven* amb un bufador. Fos quin fos el sistema de matar-lo, un cop net i polit, se l'estirava d'esquena enlaire i se li feia la clenxa: un tall amb una picassa des de davant del coll fins a la cua, arran d'espina, per acabar-la traient. Amb el porc ben obert, li treien les tripes. Després el fetge, la *frixia*, el cor, la llengua... De les tripes se'n separava la *mantellina* i es feia servir per embolicar el fetge per tal que no s'assequés. Tot seguit era el torn 'd'alliberar' els costellons, els *llomillos*, les ventresques, les espatlles, els pernills i, finalment, les cansalades blanques i el *gorgil*. I ja només quedaven els peus per pelar i partir. En tota aquesta part el protagonista era el matador. Un cop tot el porc desfet, la gent de la casa entrava les diferents peces i les estenien sobre un llit de tòries o branques d'alzina tapades amb draps o llençols, per tal que s'escorregués la sang. Tan bon punt la tripada o la moca era treta, i mentre s'anava desmuntant la resta del porc, començava la feina de netejar-la, activitat reservada a les dones. La que feia de mocadera o botifarrera era la que dirigia l'operació. Primer de tot calia desfer els budells de l'*entrebell* on estan lligats i desembolicar-los. Després buidaven la tripa, anaven tallant el budell a trossos i els netejaven amb aigua. Calia girar-los i els primers pelar-los. També es buidava i netejava la bufeta de l'orina i el ventre. Tot seguit procedien

A dalt, matança del porc a can Benet; la Núria, a la dreta, embotint ajudada per altres dones de la família i d'en Pere. Febrer 2002 // FOTO: Anna Oller.
PROCEDÈNCIA: Arxiu familiar. A baix, en Pere fent la clenxa al porc. Febrer 2002.
FOTO: Margarita Vilanova. PROCEDÈNCIA: Arxiu familiar.

EL TRESOR DE LA MINA CANTA!



UN LLIBRE FONAMENTAL DE XAVIER FEBRÉS

El periodista i escriptor Xavier Febrés ens relata com van ser els convulsos dies de la retirada dels principals responsables polítics de la República, de la Generalitat i de la resta de soldats i població civil; també, posa llum sobre on es va amagar el patrimoni i les obres d'art abans de passar a França. Un rigorós treball periodístic per entendre millor un dels episodis més foscos de la nostra història, com va ser la Guerra Civil.

eG

EDITORIAL GAVARRES

www.grupgavarres.cat



PATRIMONI

ROSER BECH PADROSA > COORDINACIÓ

ARQUITECTURA

Els forns rajolers de Garrigàs 82

ANTONI EGEA [Girona, 1957. Historiador]

HISTÒRIA

Dues espies benefactores 84

PERE ROURA SABÀ [Maçanet de Cabrenys, 1954. Historiador]

HISTÒRIA

El districte electoral de Vilademuls 86

JOSEP CLARA [Girona, 1949. Historiador]

NEGOCIS DE TOTA LA VIDA

Grup Padrosa, passió pel transport 88

ISABEL GUZMAN IVARS [Figueres, 1964. Historiadora]

LLENGUA

La llengua d'acollida dels exiliats 90

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



**Escamarlans a punt per
ser afegits al plat.**

FOTO: Eduard Martí.

GASTRONOMIA

El mar i la muntanya al plat 92

AIDA VILAR ASPARÓ [Lladó, 1994. Periodista]

FAUNA

Sauris: sargantanes i llangardaixos 94

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

ETNOBOTÀNICA

L'assegador de la Pireta 96

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

PLANTES I REMEIS

Plantes per acompanyar la vinya 98

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

El mar i la muntanya al plat

LA RECEPTE DELS TUBERT CORDONET DE VILAFANT, DELECTADA EN OCASIONS ESPECIALS, ÉS UN CLAR MARIDATGE ENTRE EL MAR I LA MUNTANYA QUE CONFIGUREN L'EMPORDÀ

Aida Vilar Asparó > TEXT // Eduard Martí > FOTOGRAFIA

Diuen que per a cada moment significatiu de les nostres vides hi ha un plat que encaixa a la perfecció. Són aquells àpats que es degusten amb gana, bon humor i bona companyia els que solen esdevenir, amb el temps, un record idíl·lic que ens transporta automàticament a moments on ens hem sentit amb el cor ple. A casa dels Tubert Cordonet, aquest plat té nom i cognoms. S'anomena 'mar i muntanya', i es tracta d'una recepta feta a base de sèpia, cargols, conill i escamarlans.

La Maria Cordonet Masmartí (1942) i en Francisco Tubert Reixach (1940) sempre han fet tàndem. Des que es van conèixer han format un bon equip a la vida i, per descomptat, també a la cuina, on cada un té el seu rol. Per una banda, la Maria és qui s'encarrega d'executar la recepta pas a pas, amb estima i cura. Per l'altra, en Francisco va apareixent per donar el seu vistiplau i fer recordatoris: «Ja has tirat la sal?», «remena una miqueta més», «buf, a això encara li falta!». La parella gaudeix d'aquests moments treballant a la cuina de casa seva, a Vilafant, i asseguren que, per ells, és molt millor cuinar una recepta junts que anar a menjar a fora de casa.

La clau: paciència i xup-xup. Per a vuit comensals, els ingredients de la recepta són: quatre cebes de Figueres, una cabeça d'alls, deu tomàquets, un vas de vi blanc, 1 kg de conill trossetat, 500 g de sèpia fresca, vuit escamarlans grans, 250 g de cara-

gols, 1,5l de brou de carn, farina, sagí, sal, pebre i oli d'oliva. Per a la picada: pa torrat, avellanes, pinyons, ametlles, julivert i melsa de sèpia.

Per iniciar aquesta elaboració escalfem un bon raig d'oli d'oliva i un trosset de sagí en una cassola grossa. Després de salpebrar i enfarinar lleugerament els trossos de conill, fregim la carn durant 20 minuts fins que deixi anar una mica de greix i s'enrosseixi. Després de retirar les peces de carn, salpebrem la sèpia i la fregim en el mateix oli durant 15 minuts. La cocció la farem tapant l'olla. Després d'apartar els trossos de sèpia afegim els escamarlans nets, els coem durant 10 minuts i els apartem. En aquest oli ple de gust, hi aboquem la ceba picada, que es deixa coure durant 10 minuts. Passat aquest temps, és el moment d'afegir els alls laminats i mig vas de vi blanc. Deixarem cuinar la barreja durant 10 minuts més, a foc mitjà i amb la tapa posada, per assegurar-nos que la ceba suï i s'enrosseixi.

Un cop veiem la ceba ben rossa, hi afegim el tomàquet natural ratllat, que deixarem 20 minuts fins que quedi ben confitat. En aquest punt aboquem la sèpia i deixem que s'integri durant 5 minuts. A continuació, és el torn d'afegir-hi la carn, juntament amb l'altra meitat del vas de vi blanc.

Quan ja es nota que s'ha evaporat l'alcohol del vi, aboquem el brou casolà calent i seguim la cocció a foc baix o mitjà durant 45 minuts. Es pot aprofitar aquest

temps d'espera per anar preparant la picada. En un morter aboquem tots els ingredients i els piquem amb la mà fins a aconseguir una textura de pols.

Quan ja han passat els 45 primers minuts de cocció, incorporem la picada a la cassola i ho deixem bullir durant 15 minuts més. Passada aquesta estona només faltaria integrar els escamarlans que teníem reservats i deixar fer xup-xup durant 15 minuts més.

Un gran àpat ple de detalls. El 'mar i muntanya' és un plat molt típic a la família ja que ha estat present en qualsevol festeig significatiu, tant a l'estiu com a l'hivern. Recorden haver-lo degustat per les festes de Nadal, per la Santa Creu o bé per aniversaris. La darrera vegada que el van posar a taula, per exemple, va ser el passat mes de setembre, durant la celebració dels 57 anys de casats de la Maria i en Francisco.

A cals Tubert Cordonet, els àpats familiars sempre van acompanyats d'un ritual molt estudiat que comença abans del menjar, amb la preparació de la taula. En Francisco explica que d'aquesta tasca se n'encarrega ell, i que gaudeix engalanant la taula gran.

Quan arriben els diferents familiars, al voltant de les dues del migdia, és el moment dels petons, les abraçades i posar-se al dia. Per aquestes converses a peu dret prèvies al dinar, en Francisco els prepara un petit piscobis. Quan tota la família ha arribat, és el moment d'entaular-se i fer desfilar els seus entrants preferits.



La Maria Cordonet acabant d'enllestir el plat.



La part següent de l'àpat és la principal. És el moment de fer gala del plat estrella, el 'mar i muntanya', que sempre s'acompanya amb vi negre. Després d'aquest plat encara en falta un més perquè, com diu la Carme, la filla del matrimoni, «a aquesta casa tots som de molta vida». El menjar següent és un rostit clàssic fet amb ànec, pollastre i botifarra, i maridat amb una copa de cava.

L'apartat de les postres és la més variable, ja que depenen de la temporada de l'any. Últimament, però, aprofiten l'expertesa del seu net Lluç, que treballa de pastisser i sol ser l'encarregat de culminar l'àpat amb dolços deliciosos.

La família confessa que el que més els agrada d'aquestes xefes és el moment de tertúlia, que es pot allargar fins a les sis de la tarda mentre comparteixen plats de grana de capellà i

sumen moments explicant records i anècdotes.

Els orígens de la recepta. En Francisco recorda amb tendresa els moments compartits amb la seva mare fent aquesta recepta l'any 1948, quan ell tenia vuit anys. La família vivia al mas Vicens de Romanyà –terme de Pontós–, on feien de masovers. En aquell moment, aquest plat es portava a taula sobretot quan se celebraven festivitats del calendari agrícola, com ara el moment de la sega o la batuda. «Recordo perfectament com la mare feia la recepta, i la continuo fent igual, però amb una diferència: el peix». Tubert explica que, quan vivien al mas, l'únic peix al qual tenien accés era el que portava un pescador que es desplaçava en bicicleta des de Roses i, per tant, no sempre podien comptar-hi. Per curar-se amb salut, la mare d'en Francisco optava per posar-hi una llauna de sèpia en comptes de cuinar-ne una de fresca.

La recepta s'ha continuat fent generació rere generació, i en tots aquests salts hi ha una qüestió en concret que s'ha mantingut intacta, i és la fidelitat al producte de la terra. Abans per necessitat i ara per decisió.

En procedir d'un mas agrícola, a la família sempre els havia estat fàcil l'accés a aliments i productes imprescindibles a la cuina com ara llet, oli, carn o embotits. El fet de treballar la terra i cuidar bestiar els va fer integrar un sentiment natural d'admiració i predilecció pels productes de la terra, els que avui anomenem de quilòmetre zero o de proximitat.

La Maria i en Francisco no es veuri- en amb cor de fer aquesta recepta amb ingredients que no vinguessin del seu propi hort o de productors locals que coneixen ja que, tal com diuen, «als plats hi tens un 50% més de bon gust si els productes són de casa» 🍴.

A dalt, la Maria Cordonet i en Francisco Tubert fent equip a la cuina, igual que a la vida. A baix, presentant, amb il·lusió, la seva recepta preferida: el mar i muntanya.

Sauris: sargantanes i llangardaixos

AQUESTS RÈPTILS SÓN PRESENTS EN EL MEDI NATURAL I EN DIVERSES MANIFESTACIONS CULTURALS DE LA CONTRADA

Josep M. Dacosta > TEXT I FOTOGRAFIA

Els saures de casa nostra, a diferència de les serps, són animals propers a les persones i, afortunadament, més respectats. A pagès i també en alguns jardins amb prou rocalla i *solei*, els llangardaixos formen part del paisatge quotidià i cada cop són més ben vistos per la gent. Se'ls veu giravoltar per parets de pedra seca, horts i fins i tot en galliners en desús se'ls posa aigua per beure, tal com ens expliquen a la Vajol. Tot i això, les dites populars adverteixen: «Si et mosseguen, no deixen anar ni que els tallis el cap» i «si fumen queixalada en una eina, deixen la marca de les dents.»

El llangardaix de mida més gran és l'ocel·lat (*Timon lepidus*), que pot arribar fins als 75 cm de longitud total. És de color verd, amb taques blaves al costat del cos, i és propi de llocs mediterranis on pugui trobar caus per amagar-se i espais oberts per prendre el sol i capturar les seves preses, com ara invertebrats, altres rèptils o petits mamífers. La seva dieta és força generalista i, des del Centre de Reproducció de Tortugues de l'Albera a Garriguella, afirmen que uns exemplars es dedicaven a desenterrar les postes d'ous d'aquests quelonis per tal de menjar-se'ls. Els responsables del centre els van haver de capturar i alliberar lluny per evitar la predació dels nius de tortuga.

A tall d'anècdota, la sequera de 2023 ha fet baixar el nivell de l'embassament de Darnius-Boadella i ha deixat emergir un espai vital idoni per al llangardaix ocel·lat, amb grans superfícies de blocs granítics dispersos i fracturats –adients com a amagatalls– i platges molt àmplies, només amb vegetació herbàcia, on poder capturar les preses.

El lluert. A diferència de l'anterior, el lluert (*Lacerta bilineata*) viu en ambients més frescos i humits i es distribueix des dels Pirineus fins als Aiguamolls de l'Empordà. És també més petit, ja que arriba fins als 40 cm de llargària. En època de zel, a la primavera, els mascles tenen la gola i els laterals del cap de color blau intens; llavors són molt territorials i aprofiten la vegetació arbustiva per enfilars-s'hi i assolellar-se.

El lluert és literari a l'Empordà: l'expressió «treure els lluerts de cau» vol dir esforçar-se a resoldre les dificultats. I «sempre esperes que te treguin els lluerts de cau» es diu al qui no té iniciativa per a resoldre els seus problemes i espera que altri se'n preocupi, segons el *Diccionari Alcover-Moll*.

Josep Maria de Sagarra a *All i salobre* descriu amb precisió l'hàbitat dels rèptils de Cap de Creus: «Enfilant-se pel rost de vinya i esfilagarsant el cànem de l'espardenya amb el frec de la roca punyent, decorada amb unes quantes pinzellades de farigola i amb la visió ràpida d'una cua de lluert amagadís.»

Les sargantanes són més conspícues que els llangardaixos i tenen una mida menor. Han esdevingut símbol de paisatges mediterranis, assolellats i rocallosos, com ara dels llocs on es fa vi. Així, dos cellers dels Aspres de l'Albera les han incorporat en la seva iconografia i ambdós són a Cantallops. El *vinyeró* Masia Serra en mostra un parell com a elements decoratius a la terrassa –on se celebren diverses activitats enoturístiques– i el celler Vinyes dels Aspres la té com a icona a la façana i també està representada en els taps de les ampolles de vi i en les seves etiquetes.

Les serenalles, sinònim de les sargantanes, són animals depredadors i a la vegada són preses per a moltes altres bestioles de mida superior. En conseqüència, nombroses espècies tenen coloracions críptiques que les permeten passar desapercebudes. A tall d'exemple, la sargantana més comuna a terra baixa té aquest disseny mimètic i es desdibuixa quan grimpa per les parets, pren el sol damunt una soca o busca invertebrats per la rocalla. Pertany a l'espècie iberoprovençal (*Podarcis liolepis*) i està adaptada a la vida fissurícola, és a dir, es fica ràpidament en escletxes i forats quan se sent amenaçada.

D'aquest comportament fugisser, en fa ressò el poeta Màrius Torres en el seu poema «La sargantana»: «Ella no em veu. / Passeja al meu entorn amb confiança / com si jo fos un roc. / S'atansa, / —quasi m'espantes, cocodril pigmeu! / Si ara mogué el braç, o el peu, / com fugiria! / Però no em mouré pas...»



Sargantana cendrosa
a les dunes de Pals.



Una altra mostra de disseny críptic és la sargantana cendrosa (*Psammodromus edwardsianus*), pròpia de les dunes de Pals i freqüent on hi havia hagut les antenes de Radio Liberty que, un cop desmantellades el 2006, han deixat un espai obert entre els arenals curulls de pins on aquest petit rèptil es desplaça ràpidament per damunt la sorra que hi ha entre les mates disperses, per tal d'amagar-se entre els branquillons i esdevenir imperceptible, tal com comentem amb el fotògraf de natura Joaquim Felip Bahí.

Del mateix gènere *Psammodromus*, mot grec que significa 'sorra' i 'córrer', pertany la sargantana cuallarga (*Psammodromus algirus*). A Cap de Creus és un dels rèptils més freqüents que se sol detectar per la seva fuga sorollosa

entre la vegetació. Ponç Feliu, director del parc natural, informa que «a la zona de la punta de Cap de Creus és força comuna, als rocams i brolles. A Rabassers, per exemple, o al llarg del GR. En general, al massís és freqüent.»

Un altre recurs de les sargantanes per sobreviure és la possibilitat d'alliberar la cua, tàctica per despistar els depredadors. Fages de Climent, el poeta de l'Empordà, es refereix a aquesta autotomia de l'apèndix caudal en el poema «Sargantana, cacatua...» publicat en el poemari *Zoo*: «Què val l'emplomissada testa / i tanta xerrameca vana,

/cacatua, / si amb l'amor s'acaba la festa? / —deia la presumida sargantana—. / Jo, morta i tot, sé remenar la cua.»

Cap a un futur canviant. Li demanem a l'herpetòleg Joan Budó del Centre de Reproducció de Tortugues de l'Albera com afectarà el canvi climàtic als rèptils i ens respon: «El canvi climàtic tindrà efectes tant sí com no, per dues raons bàsiques. Per una banda, els rèptils tenen una mobilitat menor que les aus i els mamífers pel que fa a desplaçaments causats per canvis ambientals. Així, les espècies que estan adaptades a un ambient concret, en cas que augmenti la temperatura, hauran de fer un desplaçament cap a altituds majors per poder

sobreviure, però altres que es troben en indrets *culminals* no podran pujar més amunt i acabaran desapareixent d'aquesta zona. Això és el que podrà succeir amb la granota roja, amfibi que viu a les cotes superiors de l'Albera.

Hem de pensar que el canvi climàtic afavorirà les espècies termòfiles». Afegeix Budó: «També el canvi climàtic podrà provocar modificacions en la proporció de sexes dins d'una mateixa espècie, ja que la temperatura d'incubació determina si desclouran mascles o femelles. Per tant, ara estem veient algunes alteracions en les poblacions de rèptils i amfibis, però d'aquí a uns anys comprovarem si el que avui són hipòtesis, en el futur es compliran» 🦎.



A dalt, un llangardaix ocel-lat a l'embassament de Darnius-Boadella.
Al detall, un lluert al puig de les Pedrisses, al massís de les Salines.



Aplec de Santa Reparada de Cinclaus que va instaurar l'escriptora de l'Escala Víctor Català l'any 1923.

PROCEDÈNCIA: Museu de l'Escala (Fons Josep Esquirol).

PROPER DOSSIER **APLECS I ROMERIES**

LA FE I LA DEVOCIÓ DURANT MOLTS SEGLES VAN APLEGAR CENTENARS DE PERSONES A ERMITES, SANTUARIS I LLOCS SAGRATS. AQUESTA PEREGRINACIÓ, ESPECIALMENT LA QUE ES FA PER DEVOCIÓ A UN SANTUARI, ÉS EL QUE ANOMENEM ROMERIA O ROMIATGE; SOVINT NEIXEN VINCULATS ELS APLECS, CELEBRACIONS DE CARÀCTER POPULAR I FOLKLÒRIC, AVUI MÉS DESLLIGATS DE LA RELIGIOSITAT I MÉS A PROP DE L'ESBARJO I LA PLATXÈRIA. AL DOMINI DE LA REVISTA EN TENIM ENCARA DE PROU CONEGUTS, VIUS I SEGUITS: A LA MARE DE DÉU DEL MONT, A LA SALUT DE TERRADES, A SANTA EUGÈNIA D'AGULLANA, AL FAU, AL MONTGRÍ, A SANT PERE DE RODA, A SANT PAU DE LA CALÇADA, A REQUESENS, A SANT ONOFRE... TAMBÉ N'HI HA QUE AMB L'ABANDONAMENT DE VEÏNATS O POBLES S'HAN PERDUT, PERÒ MIRAREM DE RECUPERAR-NE LA MEMÒRIA.

**A PARTIR DEL 21 DE JUNY DE 2024,
A LA VENDA EL NÚMERO 31**

NOTA: SI DISPOSEU D'IMATGES ANTIGUES RELACIONADES AMB AQUEST DOSSIER US AGRAIREM QUE CONTACTEU AMB L'EDITORIAL (972 46 29 29 / alberes@grupgavarres.cat)

Això no és un camí.



No abandoneu mai els camins senyalitzats.

**Circular fora dels camins malmet la vegetació i augmenta l'erosió.
Gaudim de la natura i respectem-la.**

POQUES SUBSCRIPCIONS



MOLTES SUBSCRIPCIONS

SOM MÉS FORTES QUE LA CENSURA

Defensem el català de les urpes de l'extrema dreta.
Fes un 2x1 en revistes en català. Una subscripció per a tu
i una per a una entitat dels Països Catalans.

noalacensura.cat