

**CONVERSA**

JOSEP MARIA
JOAN ROSA
L'ÀNIMA DEL MUSEU
DEL JOGUET DE
CATALUNYA

PRIMERS RELLEUS

ANTÒNIA TUBAU

ENTITAT

EL CATAU
DE MAÇANET
DE CABRÈNYS

RETRAT DE FAMÍLIA

ELS GUMBAU
MASÓ, PASSIÓ
PEL TEATRE

PERFILS

FELIP POMÉS
PALMIRA FELIU
INÉS VANDELLÓS

PATRIMONI

DRENATGE DE
PEDRA SECA
A CAPMANY
ANY MONTSERRAT
VAYREDA
ELS DOFINS

INDRET

BOADELLA
I LES ESCAULES

UNA MIRADA

SANT MARTÍ
DEL CANIGÓ

A PEU

EL CAMÍ DE
SANT JAUME
RUTA MARIA
ÀNGELS ANGLADA

alberes

DOSSIER

DE PARES A FILLS

63 PÀGINES QUE ENS APROPEN
A LA VIDA DE FAMÍLIES
DE RESTAURADORS, DE
PAGESOS, DE FUSTERS,
DE PALETES,
D'HOTELERS,
DE BOTIGUERS,
DE PESCADORS...
QUE HAN
TRANSMÈS EL
CONEIXEMENT
DE GENERACIÓ
EN GENERACIÓ
AMB EL VALOR
DEL PASSAT,
PERÒ MIRANT
CAP AL FUTUR

**PVP 12€**



► **Agenda Cultural** de l'Alt Empordà



CONSELL COMARCAL
DE L'ALT EMPORDÀ

DIRECTORA >

Roser Bech Padrosa
rosier@grupgavarres.cat

COORDINACIÓ CONTINGUTS >

Jordi Nierga
alberes@grupgavarres.cat

DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ >

Jon Giera i Gerard Arderius
alberes@grupgavarres.cat

COL·LABORADORS >

Gemma Alegrí Expósito
Borja Balsera
Josep M. Barris
José Luis Bartolomé
Enric Bassegoda Pineda
Josep M. Bernils Vozmediano
Lurdes Boix Llonch
Lluís Bosch
Alejandro Candela
Jaume Canyet
Sílvia Carbó
Esteve Carrera
Josep Clara
Joan Cos
Ernest Costa i Savoia
Josep M. Dacosta
Antoni Egea
Eloi Falguera
Ponç Feliu
Toní Fernández
Carla Ferrerós
Joan Ferrerós
Marina Gibert
Isabel Guzman Ivars
Jordi Jordà Casademont
Jusa Juanola
Josep López Navarro
Pau Llosa Cufí
Eduard Martí
Cristina Masanés
Pol Meseguer Bel
Carles Mestre Ors
Francesc Montero
Rosa M. Moret
Jaume Nonell
Anna M. Oliva
Marta Palomeras
Gemma Parés
Anna Perera Roura
Anna Pi Vilà
Arnald Plujà
Jordi Puig
David Pujol
Ester Seguí Brunet
Montserrat Segura
Erika Serna Coba
Miquel Serrano
Quim Tremoleda
Núria Trobajo
Antònia Tubau
Enric Tubert
Anna M. Velaz
Cristina Vilà

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

COMUNICACIÓ >

Jordi Nierga
comunicacio@grupgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ I SUBSCRIPCIONS >

Sònia Renau i Lia Pou
gestio@grupgavarres.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >

appec
editors de revistes i digitals

> Premis APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'

> Premis ADAC 'Millor empresa 2020'

> Premi Nacional de Comunicació
de Proximitat 2023



Adreça a CEDRO (Centre Espanyol de Drets Reprogràfics) si necessita reproduir algun fragment d'aquesta obra, o si desitja utilitzar-la per elaborar resums de premsa (www.cedro.org; 91 702 19 70 / 93 272 04 47).



LA SANDRA PAGÈS I EN
MARIÀ PAGÈS, DUES
GENERACIONS DE VINYATERS
DE CAPMANY. AUTOR:
ALEJANDRO CANDELA.

SUMARI

4-5 PRIMERS RELLEUS

Records d'una nena de pagès

ANTÒNIA TUBAU (TEXT) // MARINA GIBERT (IL·LUSTRACIÓ)

6-13 ACTUALITAT

ENTITAT / ENTREVISTA / REPORTATGE / PUBLICACIONS

14-19 CONVERSA

Josep Maria Joan Rosa

ROSER BECH (TEXT) // EDUARD MARTÍ (FOTOGRAFIA)

20-25 RETRAT DE FAMÍLIA

Els Gumbau Masó, de Figueres

CRISTINA VILÀ (TEXT) // BORJA BALSERA (FOTOGRAFIA)

26-31 PERFILS

Felip Pomés / Palmira Feliu / Inés Vandellós

JOAN FERRERÓS / ROSA M. MORET / MONTSERRAT SEGURA (TEXT)
EDUARD MARTÍ / SÍLVIA CARBÓ / EDUARD MARTÍ (FOTOGRAFIA)

33-95 DOSSIER

De pares a fills

ROSER BECH PADROSA (COORDINACIÓ)

97-115 PATRIMONI

ARQUITECTURA / ETNOLOGIA / ANTROPOLOGIA / HISTÒRIA
LITERATURA / PAISATGE / FAUNA / PLANTES I REMEIS

116-119 INDRET

Boadella i les Escaules

NÚRIA TROBAJO (TEXT) // EDUARD MARTÍ (FOTOGRAFIA)

120-123 UNA MIRADA EN EL PAISATGE

Sant Martí del Canigó

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

124-127 A PEU

Pel camí de Sant Jaume

JOAN COS (TEXT I FOTOGRAFIA)

La Figueres de Maria Àngels Anglada

ANNA PERERA ROURA (TEXT I FOTOGRAFIA)

conversa

AMB UN COL·LECCIONISTA ENTUSIASTA FIGUERENC > AQUEST HOME AMB NOMS I COGNOMS ALTERNUS D'HOME I DE DONA, ALS GAIREBÉ 85 ANYS JUGA AMB IRONIA DIVERTIDA PER LA VIDA. FUNDADOR I DIRECTOR DEL MUSEU DEL JOGUET DE CATALUNYA, ELL I LA SEVA DONA, LA PILAR, HAN DEDICAT LA VIDA A FER CRÉIXER AMB DELIT LA SEVA COL·LECCIÓ DE JOGUETS.

ROSER BECH PADROSA > TEXT
EDUARD MARTÍ > FOTOGRAFIA



Josep Maria Joan Rosa

—Qui era el teu pare?

—«El meu pare, Josep M. Joan Costa, va néixer a Palafrugell en una família surotapera procedent de Darnius, que havia ampliat el negoci de taps de suro a Sant Feliu de Guíxols i Palafrugell per així millorar el transport per mar. Va tenir una feina molt moderna per l'època. Als anys 1920 i 1930 treballava per la casa americana del Dr. Gesteira. El van veure apte perquè de treballador n'era molt. La seva feina de representant consistia a recórrer les 'farmàcies' o 'herboristeries' de les principals ciutats de l'Amèrica del Sud i l'Amèrica Central per comprovar les existències de les medicines d'aquesta farmacèutica, que en diríem avui. Va fer tres viatges d'aquests i cadascun durava 36 mesos. Això ho dius ara i costa d'imaginar. Conservo un paper on consten els vaixells de mar i de riu que va agafar durant els

seus viatges i, fins i tot, m'havia explicat com travessava els Andes a cavall d'un burro. O de les vegades que havia passat pel canal de Panamà. Em parlava dels casals catalans d'allà, que cada diumenge ballaven sardanes i feien titelles... El 1934 va fer l'últim viatge perquè volia tornar a Figueres per casar-se.»

—I la mare?

—«La mare, Àngels Rosa Salellas, era filla de Figueres. El meu avi era sabater i tenia l'emblemàtica sabateria Rosa del carrer Joan Maragall amb cantonada amb el carrer Forn Baix. El meu pare va tenir mala sort perquè la seva idea era casar-se amb la mare i després seguir viatjant amb ella. De fet, ell tenia la nacionalitat argentina i ella també l'adquirí després de l'enllaç, encara que la mare es va morir i no ha-

ROSER BECH PADROSA. Cabanes, 1988. Filòloga
EDUARD MARTÍ. Girona, 1974. Fotògraf



retrat de família

FAMÍLIA GUMBAU MASÓ > FEDERICO GARCÍA LORCA DEIA QUE «UN POBLE QUE NO AJUDA I NO FOMENTA EL SEU TEATRE, SI NO ESTÀ MORT, ESTÀ MORIBUND». LA FAMÍLIA GUMBAU MASÓ, DES DE FIGUERES I DINS LA SEVA MESURA, HA CONTRIBUÏT A FER-LO GRAN DEDICANT-LI LLARGUES HORES, VIVINT-LO AMB PASSIÓ I GAUDINT-LO EN PLENITUD. LA CULTURA, ADMETEN, ELS HA SEDUÏT, ELS HA OMPLERT I CONTINUA FENT-HO, COM UN LLEGAT QUE ES TRANSMET DE GENERACIÓ EN GENERACIÓ.

CRISTINA VILÀ BARTIS > TEXT

BORJA BALSERA > FOTOGRAFIA

Seduïts pel teatre

La família Gumbau Masó és figuerenca amb arrels a Llançà i Cantallops. De la branca paterna en conserven un retrat del dissortat besavi Joan Gumbau, qui, com molts joves de finals del segle XIX, va ser enviat a Cuba, a la guerra, de carrabiner i amb un cavall que li havien fet comprar. Hi va morir de febres. A l'Empordà, però, ja havia deixat descendència, una nena, Maria Casals Gumbau, i un nen, Alfons Gumbau Casals (1888-1964). Ser orfes i fills de vídua els va ajudar, ja que als infants els enviaren en una escola de Guadalajara per rebre una bona formació. Així, quan l'Alfons va retornar a Figueres, va aconseguir feina aviat i va arribar a ser apoderat d'una empresa barcelonina, Can Salleras, creada per Vicenç Salleras Camps, un figuerenc que es va fer

ric gràcies al negoci de venda al major de grans i farratges.

Alfons Gumbau Casals es va casar amb Llogaia Basco Roura (1894-1978), «una dona molt forta», com la recorden els nets. Era filla d'un jove de Llançà que va entrar a treballar a la pròspera serralleria Roura de Figueres. Si la Llogaia era una dona d'empenta, l'Alfons era un home implicat en la vida social i cultural local: fou regidor de l'Ajuntament representant la Lliga entre 1931 i 1936 i secretari de la secció teatral del Casino Menestral, el 1910, quan es va crear. La parella, de posició benestant, va tenir tres fills, però només en van sobreviure dos: l'Alfons i en Josep Maria (1926-2016). Tots dos van estudiar a la Salle i van viure el conflicte bèl·lic. «El pare explicava coses d'aquell moment

com ara que un camió de soldats li havia matat un gos, o que es va fer un tall amb uns vidres en caure pel carrer, i va sortir al llistat de ferits de guerra», recorden els seus fills, l'Alfons (1955) i la Gemma (1972). També que es van veure obligats a deixar la casa del carrer Olot, on vivien i des d'on van veure el fum de la crema de l'església de Sant Pere, i com van fugir dels bombardeigs, cap a Vilafranca, «duent l'àvia en un carretó». Acabada la guerra, van tornar a Figueres, en un pis del carrer Galligans, propietat de la família Salleras.

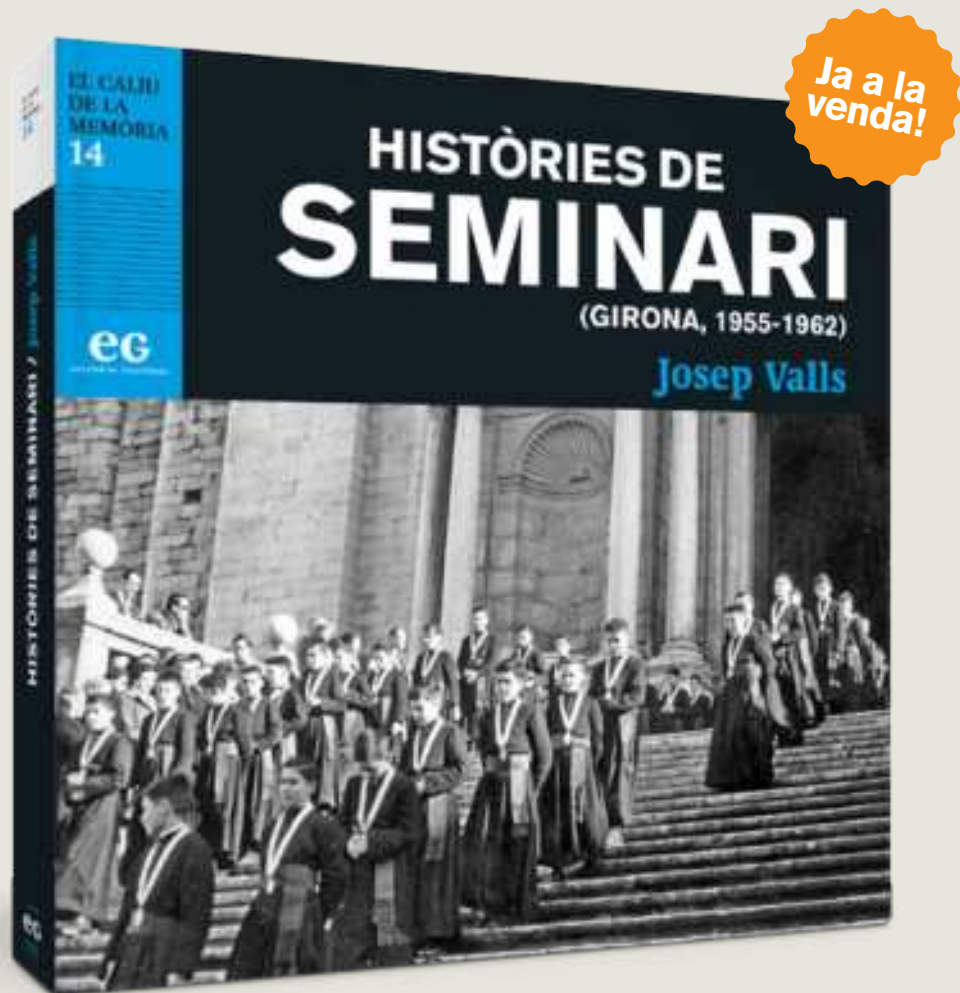
Si la branca Gumbau es movia dins un cercle més liberal, la materna, els Masó, ho feia en un món més catòlic i devot, proper al Patronat de la Catequística. Així trobem Concepció Fontdecaba Barbosa (1897-1965), que

CRISTINA VILÀ BARTIS. Figueres, 1972. Periodista
BORJA BALSERA. Figueres, 1985. Periodista i fotògraf



La família Gumbau Masó a la Cate, lloc on va començar la família materna a fer teatre.

RECORDS DE PORTES ENDINS



VUIT ANYS AMB SOTANA

Amb un to col·loquial i desenfadat, Josep Valls ens explica les seves vivències al seminari de Girona des dels deu als divuit anys. Un microcosmos tancat i separat de la vida corrent que es vivia portes enfora. Un món desconegut i difícil d'entendre per a qui no l'ha viscut personalment.

DOSSIER DE PARES A FILLS

ROSER BECH PADROSA > COORDINACIÓ

En el cau dels conills...	34	ROSER BECH PADROSA [Cabanes, 1988. Filòloga]
Cinc generacions Garcia de Pou	36	JORDI JORDÀ I CASADEMONT [Figueres, 1953. Periodista]
Gràfiques Montserrat	38	JAUME CANYET [Figueres, 1961. Filòleg]
Joieria i rellotgeria Ferrer	41	JOAN FERRERÓS [Figueres, 1962. Filòleg i historiador]
Can Puig Giralt, de tota la vida	42	ISABEL GUZMAN IVARS [Figueres, 1964. Historiadora]
Ebenisteria Sayó	44	NÚRIA TROBAJO [Girona, 1964. Mestra i historiadora]
Can Jeroni de Figueres	46	MONTSERRAT SEGURA [Barcelona, 1964. Administrativa i escriptora]
La família Godoy, un segle de confiança	48	CARLA FERRERÓS [Figueres, 1987. Filòloga] / JOAN FERRERÓS
Can Maricanes	50	ERIKA SERNA COBA [Wasserlos, 1963. Historiadora i arxivera]
Els Cotó, músics i artesans	51	JAUME NONELL [Sabadell, 1951. Llicenciat en Ciències Econòmiques]
Tradició dalt de l'escenari	52	ELOI FALGUERA [Sabadell, 1976. Dramaturg]
Cal Ferrer de Lladó	54	JOAQUIM TREMOLEDA [Lladó, 1962. Historiador]
Cuina de xup-xup a Agullana	56	ENRIC TUBERT [Agullana, 1954. Llicenciat en Història de l'Art]
Els Quera, nissaga de paletes	58	ENRIC TUBERT
Dos segles de fusters a Llers	60	FRANCESC MONTERO [Figueres, 1981. Filòleg]
Els Castellà de Bàscara	62	ESTER SEGUÍ BRUNET [Roses, 1986. Lingüista i investigadora]
Pagesia d'avi a net	64	ANNA PI VILÀ [Vilopriu, 1985. Llicenciada en Història] / ROSER BECH PADROSA
De les senyes al sonar	66	JOSEP M. BARRIS [Salt, 1966. Historiador i arxiver]
Pagesos envoltats d'arqueologia	68	JOSEP M. DACOSTA [Figueres, 1962. Biòleg i naturalista]
Els Casanovas, paletes	70	JOSÉ LUIS BARTOLOMÉ [Areny de Noguera, 1954. Filòleg]
La nissaga dels Sureda	72	LURDES BOIX LLONCH [L'Escala, 1957. Historiadora i arxivera]
El Bar Lluís de Camallera	74	ANNA PI VILÀ
Cervesers rossellonesos	76	ESTEVE CARRERA [Perpinyà, 1959. Periodista]
Més que una botiga a Maçanet	78	PAU LLOSA CUFÍ [Darnius, 1992. Periodista]
Fer vi a Masarac i Capmany	80	PAU LLOSA CUFÍ
Can Tola d'Espolla	83	ENRIC BASSEGODA PINEDA [Espolla, 1977. Doctor en Filologia i professor de secundària]
Masovers al Cap de Creus	84	ARNALD PLUJÀ [Garriguella, 1947. Historiador]
L'Hotel Parc de Roses	86	POL MESEGUER BELL [Terrassa, 1985. Doctor en Història]
De carros a paraigües	88	JUSA JUANOLA [Navata, 1979. Llicenciada en Història de l'Art i tècnica d'arxiu]
Un relleu inesperat a Can Narra	90	ANNA PI VILÀ
Els Roget de la Jonquera	92	MIQUEL SERRANO [Figueres, 1980. Historiador de l'art]
Passió per ajudar els altres	94	GEMMA ALEGRÍ EXPÓSITO [Figueres, 2000. Periodista i humanista]

PERFILS

Alfons Grau / Jordi Suquet

[PÀGINES 40 / 49]

JOSEP M. BERNILS VOZMEDIANO / JOSEP LÓPEZ NAVARRO



En el cau dels conills...

Roser Bech Padrosa > TEXT

Seguir un camí començat no sempre és fàcil. Però els protagonistes d'aquestes pàgines són l'exemple que, assumint-ne l'herència, es pot bastir un bon futur tant mantenint el negoci com modificant-lo, millorant-lo i adaptant-lo a les noves circumstàncies. Per tant, tradició i modernitat sovint teixeixen històries particulars que volem destacar en les pàgines que continuen.

Així doncs, us proposem un passeig per diversos negocis heretats que caminen des de fa temps amb el cap ben alt. Una colla d'empreses centenàries introdueixen aquest dossier. Comencem a Ordis amb Garcia de Pou que, després de cinc generacions, ha sabut continuar el llegat de les paperines de paper i transformar-lo en la gran empresa exportadora d'avui. En Jordi Jordà ens hi acompanya. De la mà d'en Jaume Canyet ara anem fins a Figueres, on el mateix nombre de fornades han passat per Gràfiques Montserrat. Uns pocs carrers enllà, en Josep M. Bernils ens porta fins a la perruqueria de l'Alfons Grau. També n'hi ha d'altres que han tancat les portes per falta de relleu, és el cas de la joieria i rellotgeria Ferrer, del carrer Ample. Ens en fa memòria en Joan Ferrerós. I la Isabel Guzman segueix la moda amb la família Arbossé Ripoll a Can Puig Giralt, a la pujada del Castell, on la descendència està garantida.

La passió per la feina sol ser el motiu que ha fet que les noves gènesis de les nissagues a les quals hem preguntat es mantinguin al peu del canó. La família figuerenca dels Sayó sempre ha sabut com treballar la fusta. La Núria Trobajo hi ha parlat. A continuació, la Montserrat Segura defineix el bon gust pels productes locals de Can Jeroni com l'emblema dels fogons d'aquest restaurant del cor de la ciutat. I ara ens desplaçem amb la Carla i en Joan Ferrerós, justament filla i pare, fins a conèixer els Godoy, que donen seguretat als seus clients des de fa més de cent anys.

Tot seguit ens decanem cap a l'Albera. Ens aturem a Vilamaniscle, on en Josep López, després d'una conversa amb en Jordi Suquet, afirma que néixer amb una vinya centenària sota el braç pot ser un bon privilegi. No gaire lluny, a Vilajuïga, hi ha un restaurant que cuina amb receptes familiars antigues. És Can Maricanes i l'Erika Serna en dona fe. Restauradors, artesans..., però també músics, com la nissaga dels Cotó. En Jaume Nonell els recorda. I de la música al teatre. L'Eloi Falguera se'n va fins a Roses per entrevistar-ne tres vinculades estretament amb el Grup de Teatre de Roses.

Cada vegada hi ha menys joves que es vulguin dedicar a oficis com ara ferrers, fusters, lampistes... A Lladó, però, els Juanola han complert 155 anys amb el



Als pobles, els bars i els restaurant donen vida, des de fa gairebé 75 anys el Bar Lluís de Camallera ofereix aquest servei. L'Anna Pi hi ha anat a fer el cafè. El subministrament de begudes és important en l'àmbit de la restauració i d'aquest tema en saben molt els Milles de la Catalunya del Nord. L'Esteve Carrera s'hi ha acostat. A les botigues de po-

foc i l'enclusa al taller. En Quim Tremoleda en traça la història familiar. A Agullana, l'Enric Tubert ens convida a tastar els plats casolans de La Pinyareda, d'una banda, i a descobrir la saga de paletes ben reculada dels Quera, de l'altra. I si ens traslladem fins a Llers en Joan Carles Ferrusola, en Ferru, ens esperona a posar un fuster a la nostra vida. En Francesc Montero n'ha resseguit la trajectòria de dos segles.

I per portar moltes dels productes que elaboren les nostres estirps és necessària una xarxa de transports, com la flota de camions que tenen els Castellà a Bàscara, on ens ha conduït l'Ester Seguí. I quan el traspàs és d'avi a net? A Can Batlle de Sant Tomàs, a Torroella de Fluvià, el net de disset anys té claríssim que vol menar el rem de la terra i les granges familiars. A l'Anna Pi i a mi mateixa, ens han acompanyat.

Arran de mar, tornant a Roses, ens embarquem en la transmissió del món de la pesca amb en Josep M. Barris de timoner. De vegades, hi ha combinacions poc freqüents, com la pagesia i l'arqueologia, però des del mas Castellar en Josep M. Dacosta ens relata que és possible. Ara visitem amb en José Luis Bartolomé una altra família centenària, aquesta vegada de paletes: els Casanovas de Palau-saverdera. De nou a la costa, però a l'Escala, la nissaga de pescadors dels Sureda surten cada dia en mar per vendre peix fresc. La Lurdes Boix hi ha conversat.

ble, s'hi ven de tot, en Pau Llosa ho assegura després d'anar a trobar la família Pineda de Maçanet de Cabrenys. El mateix autor ens acompanya fins a les vinyes de Masarac i Capmany per xerrar amb els viticultors Pujol i Pagès, respectivament. I no gaire lluny, a Espolla, l'Enric Bassegoda entra en un establiment de tota la vida ja tancat, Can Tola. Seguint a llevant, l'Arnald Plujà fila la història de tres llinatges de masovers que havien viscut al Cap de Creus. Des de Roses estant, l'Hotel Parc, l'únic exemple d'aquest dossier on quatre generacions encara conviuen, obre les portes a en Pol Meseguer.

A Navata la Jusa Juanola repassa els canvis de rumb empresarial dels Pararols, que han sabut transformar el negoci quan ha calgut: de fabricar carros, passant per estris de cuina de fusta fins a paraigües. Cap a la mar d'Amunt hi ha una ascendència de restauradors que té el relleu garantit, Can Narra. L'Anna Pi ens ho explica. Un altre distribuïdor de begudes amb tradició que apareix en aquest dossier és la família Roget de la Jonquera, amb qui ha enraonat en Miquel Serrano. Finalment, i tornant a Vilajuïga aquest cop amb la Gemma Alegrí, les ganes d'ajudar els altres és el denominador comú de les dones Pellejà.

En definitiva, amb més o menys canvis al llarg de diverses generacions d'una mateixa nissaga, en aquest dossier hem vist que en el cau dels conills, el que fan els pares fan els fills 🐰.

En primer terme, Josep Milles, fundador de la cervesera, i el seu fill Albert sobre el carro de repartiment. Anys 1930.
PROCEDÈNCIA: Arxiu família Milles.

Can Puig Giralt, de tota la vida

A LA BOTIGA DE LA PUJADA DEL CASTELL DE FIGUERES HI HAN PASSAT CINC GENERACIONS DESPATXANT ROBA PER A LA LLAR I CONFECCIÓ PER A HOME I DONA

Isabel Guzman Ivars > TEXT

L'aparador de Can Puig Giralt, a la pujada del Castell de Figueres, és el més sorprenent de la ciutat. Està encarat cap a la façana de la torre Galatea. Aquesta, quan li toca la llum d'una tarda de tramuntana, es reflecteix en els vidres de la botiga, de manera que els maniquins i les peces de roba es fonen amb el reflex dels ous i pans de l'edifici dalinià. La imatge arriba al clímax quan a l'aparador hi ha samarretes estampades amb la torre Galatea i altres elements de l'univers surrealista; aleshores realitat i mirall es fusionen en una escena que hagués sorprès el mateix Dalí.

La façana de Can Puig Giralt és també una de les més compromeses amb la ciutat i això és gràcies a la creativitat de la Mari Ripoll Solé, esposa de Ricard Arbossé. Ella segueix el calendari d'actes figuerencs i crea composicions que evocuen festes i esdeveniments propis de la capital alt-empordanesa. A tall d'exemple, per la Mostra del Vi, els maniquins estan guarnits amb ampolles, *rims*, se-

mals, samarretes i davantals al·legòrics; per Nadal, la Mari reproduceix una llum daliniana. Durant el Carnaval, els maniquins porten carotes i, per Pasqua, llueixen ous gegants amb pollets, que també se superposen visualment amb els ous de la torre Galatea.

La Mari es va casar el 1987 amb en Ricard Arbossé, propietari de la botiga, que representa la quarta generació Puig Giralt. El matrimoni té dues filles: la Laia, que és biòloga, i la Judit, graduada en Administració i Direcció d'Empreses. És amb aquesta última que l'empresa tèxtil arriba a la cinquena generació. Actualment, el negoci és el punt mig entre una botiga de tota la vida i un gran magatzem ben assortit de peces per a la llar, la dona i l'home, a banda d'un ampli ventall d'articles variats.

Dues nissagues del negoci tèxtil. Puig Giralt és el fruit de dos llinatges vinculats al comerç de la roba. Al·l'inici, ara fa més de cent anys, la família venia roba a metres perquè «la gent es feia el vestit a mida a cal sastre o a ca la modista o bé cosia a casa seva.»

Lentament, la moda començava a canviar sobretot empenya per l'aparició del *prêt-à-porter*: «Els patronatges són universals i la venda és més complexa. Cal seguir les noves tendències de models, colors i talles diferents». Aleshores, es fa imprescindible oferir un mostrari variat i amb prou

quantitat per complaure el comprador més exigent. A Can Puig Giralt el tracte amable i directe és la marca de la casa, cosa que es converteix en el distintiu que garanteix un servei impecable.

Segons afirma Ricard Arbossé, «no és el mateix ser botiguer que empresari. Nosaltres prioritzem la relació de confiança, que va més enllà de la venda». Darrere el taulell, aconsellen i acompanyen el comprador amb un tracte personalitzat, que aconsegueix la seva fidelitat imantada. És un tipus de venda diferent de la que trobem a les grans superfícies on l'atenció particular i de proximitat pràcticament no existeix.

Llinatge de Cassà de la Selva. L'arbre genealògic de Puig Giralt situa els seus orígens a finals del segle XIX i és fruit de dues besses, l'una procedent de Cassà de la Selva i l'altra, d'Albons.

Som al tombant del segle XIX i Maria Esteva Oliveras va quedar vídua de Pere Arbossé Coll, que va morir en tornar de la guerra de Cuba: «L'àvia, per tirar endavant la família, decideix pujar dalt del carro i recórrer els diferents mercats per vendre peces de roba. Anys a venir, el seu fill, Ricard Arbossé Esteva, seguirà el negoci fins a aconseguir obrir una petita botiga, Teixits Arbossé, i serà el primer, a la demarcació de Girona, a comprar un cotxe Ford T, adaptat al transport de càrrega». Ricard Arbossé Esteva es va casar amb Ange-



En Robert Arbossé i en Ricard Arbossé a la botiga de Figueres. Any 1981 // FOTO: Mari Ripoll. PROCEDÈNCIA: Arxiu Puig Giralt.



lina Alsina i tingueren cinc fills, dels quals Robert s'uniria en matrimoni amb Paulina Puig, la branca tèxtil procedent d'Albons.

La nissaga d'Albons. L'any 1906, els germans Narcís i Emili Puig Fàbrega treballaven de barbers a Albons, «però no hi havia tantes barbes per afaitar i el germà petit, l'Emili, es va aventurar a provar el negoci del vestir. Decidit, va anar en una coneguda fàbrica de Barcelona i hi va comprar algunes canes de roba –1 cana equival a 8 pams– i unes tisores. En tornar al poble, va distribuir les peces entre els veïns, al poble no hi havia cap botiga, únicament se celebra-va el mercat setmanal». Lentament, es

va començar a fer un nom dins el sector, i a la comarca el coneixien com 'el sastre d'Albons'.

Emili Puig Fàbrega es va casar amb Elvira Giralt Font i va ser la suma dels dos cognoms la que donaria nom als futurs establiments distribuïts a Figueres i a Girona. El matrimoni va tenir sis fills i, per donar continuïtat al negoci, es van repartir la venda en diferents mercats del territori: «Cayetano a Olot, Emili a Albons i l'Escala i Narcís Puig Giralt a Girona, que fou el besavi de la Judit, cinquena generació del llinatge tèxtil.»

La filla de Narcís Puig Giralt, la Paulina, es va casar amb Robert Arbossé Alsina el 1949, i en aquest enllaç es van unir dues terceres generacions de les

dues nissagues dedicades al negoci tèxtil, la de Cassà de la Selva amb la d'Albons. El matrimoni va tenir dos fills: en Narcís (1950) i en Ricard Arbossé Puig (1958) i aquest darrer amb la seva dona, la Mari, i filla, la Judit, atenen a hores d'ara la clientela darrere el taulell a la pujada del Castell de Figueres.

L'arribada a Figueres. L'any 1965 l'avi Narcís Puig Giralt va llogar un local a la capital de l'Alt Empordà perquè «la ciutat té un pes important a la comarca, especialment per la seva proximitat a la frontera, on arriba el públic estranger, que té més poder adquisitiu i això suposa un avantatge important». El primer establiment es va situar al carrer Sant Pau, prop de la plaça Triangular, on el dijous es feia el mercat de la roba.

Amb el pas dels anys, aquest comerç ambulant es va desplaçar d'aquesta cèntrica ubicació i també Puig Giralt es traslladà. Fou el 1978, quan la família va comprar l'edifici que havia ocupat la Fonda Armen-dares, a la pujada del Castell, un indret molt transitat perquè es troba al davant del Teatre-Museu Dalí. El 1984 la botiga es va ampliar fins a la superfície que té en l'actualitat.

Narcís Puig Giralt també va parlar botiga a Girona el 1942, a l'actual plaça Catalunya, número 2, que va tancar el 2019, després de 77 anys de servei, per manca de relleu generacional.

Judit Arbossé continua actualment el negoci i ens comenta que de la seva mare ha après el bon gust i la creativitat i del pare, portar amb encert la gestió del negoci. En el seu treball de recerca *Puig Giralt: Història d'una empresa familiar centenària*, conclou que el negoci «ha conservat el tarannà de l'establiment familiar i proper i amb el tracte personalitzat que busca el seu client, procurant escoltar-lo i donar-li un bon servei» 🌊

A dalt, en Ricard Arbossé, la Judit Arbossé Ripoll i la Mari Ripoll a la botiga de Figueres // FOTO: Josep M. Dacosta. A sota a l'esquerra, la Paulina Puig i en Robert Arbossé en el seu establiment. A la dreta, l'Studebaker de la família Arbossé per anar a vendre, l'any 1930 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Puig Giralt.

Dos segles de fusters a Llers

EN JOAN CARLES FERRUSOLA, AL CAPDAVANT DEL TALLER DES DELS CATORZE ANYS, ÉS LA SETENA GENERACIÓ D'UNA NISSAGA DE FUSTERS QUE ES REMUNTA AL SEGLE XVIII

Francesc Montero > TEXT // Alejandro Candela > FOTOGRAFIA

«Ser fuster de poble és el millor que m'ha passat a la vida», afirma en Joan Carles Ferrusola Bosch, en Ferru de Llers. Fill d'en Jaume Ferrusola (1910-1994) i de la Catalina Bosch, deu anys més jove que el seu marit i traspassada el 2008, va arribar en aquest món força més tard que les seves tres germanes, amb la més gran de les quals es porta divuit anys. Es pot ben dir que, el 23 de febrer de 1964, va néixer entre els flocs, i ja no se'n va moure: «Als deu anys ja ajudava el pare, i als dotze vaig fer la meua primera cadira». És la setena generació que s'hi dedica.

En Ferru és un fuster particular. De posat seriós, al cap de poca estona es relaxa i revela un caràcter bonhomí i divertit, i una gran saviesa professional fruit dels anys d'experiència. Enamorat de la fusta, ha sabut combinar aquesta

passió amb altres interessos: la moto – abandonada ja fa uns anys –, les excursions per la muntanya amb la família i la història familiar. Influït pel seu avi, en Ferru es va dedicar a exhumar els vincles de la seva nissaga amb l'ofici de fuster. Així, ha pogut documentar la tradició professional familiar, arribant fins a un Jaume Ferrusola del segle XVIII, i uns orígens reculats al mas Ferrusola de Montagut. Això no vol dir que els anteriors Ferrusola no fossin fusters, sinó que no n'ha pogut aconseguir testimonis.

Segons sembla, el fill d'aquell Jaume Ferrusola, en Francesc Ferrusola Dalí, va ser qui, venint d'Espolla, el 1824 va fundar el taller a Llers. D'aquí no se n'han mogut: el poble deu ser terra propícia al gremi, perquè en algunes èpoques hi ha hagut fins a quatre tallers. Durant aquests dos segles, el moment més crític va ser el final de la Guerra Civil: el 8 de febrer de 1939, les tropes republicanes van fer esclatar l'arsenal emmagatzemat a l'església de Llers i l'explosió va causar la mort d'unes quinze persones i l'arrasament del poble. El desastre no va deixar temps per al dol, i als fusters se'ls va girar molta feina: en Jaume Ferrusola Pau –el pare d'en Ferru– «es va haver d'afanyar a fer baguls per enterrar els morts, i es va bolcar en la construcció del nou poble». Les noves cases es van cons-

truir als afores, i per això avui Llers té dos nuclis i l'església fora del nucli antic, al mateix carrer on el pare d'en Ferru va haver d'aixecar el nou taller.

El relleu. Quan va néixer en Ferru, el seu pare tenia 55 anys. Aquesta diferència d'edat va obligar-lo a fer-se càrrec molt aviat del negoci. Va fer els estudis de comerç, però als catorze anys ja portava el rem de la fusteria: tan jove i inexpert, als inicis va haver de superar el recel d'algun client. Per formar-se –i potser per la necessitat generacional de distanciar-se del pare–, va fer d'aprenent amb en Paquito Pellicer de Figueres, però al cap de poc va haver de tornar a casa per cuidar el negoci: «A partir dels 70 anys, el pare ja feia poca feina, i es va alegrar que jo agafés el taller. Vaig haver de fer un aprenentatge accelerat, i em vaig saltar etapes». Potser això explica els talls que es feia sovint, «els primers deu anys, era un continu, i acabava amb talls a tots els dits. Als vint-i-pocs, una infermera me'n va recosir un completament escapçat». No obstant això, se'ns va sortir, i va aconseguir endreçar l'empresa: «El meu pare cobrava el que li semblava, que generalment era la meitat del que valia». Tot i això, en Ferru en té un bon record: encara guarda algunes de les seves màquines dels anys quaranta i, amb ull clínic, sap reconèixer la manera de marcar i firmar dels treballs del seu pare i del seu avi.



En Jaume Ferrusola Pau, el pare d'en Joan Carles, al taller de la fusteria el dia del seu casament. Any 1944.
PROCEDÈNCIA: Arxiu família Ferrusola.



Uns anys després, en Ferru va formar la seva pròpia família amb l'Agnès Pastrana, infermera de professió—també li ha recosit algun tall—, amb qui ha tingut dues filles: l'Anna, el 1993, doctora en biomedicina, i l'Ester, especialista en nutrició, nascuda el 1996. Aquesta darrera va intentar un temps dedicar-se a la fusteria, però aquest no era el seu món. En el record d'en Ferru, el moment professional més dur va ser l'incendi del taller el 2018. Una desgràcia que va fer aflorar la solidaritat dels veïns i que els Ferrusola, juntament amb els seus treballadors, en Toni Roig i en Toni Cantenys, van convertir en una oportunitat per actualitzar-se.

Especialista en el que es presenti.

Per a en Ferru, la tradició familiar és un orgull, però és conscient que acon-

seguir una clientela fidel —alguna ha passat també de pares a fills— i que assegurar un volum de feina suficient és fruit de la constància i d'estar disposat al que calgui. Tenint en compte això, s'autodefineix com «un especialista en el que es presenti», i a la seva furgoneta llueix amb orgull el lema «Posa un fuster a la teva vida». En relació amb aquest punt, afirma que la clau és «saber donar al client allò que vol, no allò que et diu», i reivindica que la feina d'un fuster va molt més enllà de fer mobles: «Tot encofrat té treball de fusteria», sentència.

Sobre la fabricació de mobles, és conscient que les tendències han canviat, però manté la confiança: «No té perquè ser tot aglomerat: avui moltes coses són prefabricades i es fa molt menys moble a mida que abans, però

encara hi ha clients que ho volen i estan disposats a pagar-lo, perquè la qualitat no té res a veure». Per això, afirma convençut que aquesta feina té futur, però puntualitza: «Ara, per poder fer aquests encàrrecs, cal saber-ne, i avui costa que els joves tinguin la paciència que cal per aprendre bé l'ofici». La mateixa paciència i resignació que mostra ell en les feines que li agraden menys, com la de polir, perquè és monòtona, o bé, especialment, fer pressupostos: «No m'agrada gens, perquè hi ha coses que no les pots preveure». Malgrat tot, està content de tenir clients de tota la vida, amb els quals ha establert una relació de confiança mútua.

Ara bé, que ningú pensi que en Ferru és un fuster *vintage* ancorat en unes maneres de fer que han passat a la història: al taller té mecanitzats els processos que necessita, visita regularment la fira Construmad per estar al dia de les innovacions i sap demanar ajuda a qui li pot resoldre —sempre segons les seves indicacions— determinats problemes; però aquest motiu no li impedeix treure profit del coneixement fruit de l'experiència.

Content que les seves filles segueixin el seu propi camí, en Joan Carles ha assumit que ell és el darrer d'una nissaga extraordinària. Malgrat que no hi continuï cap Ferrusola al capdavant, això no vol dir que la fusteria tanqui: ja es veurà quan arribi el moment. Home prudent i mesurat, i fuster de poble fins a la medul·la, en Ferru ja ho decidirà conjuntament amb l'Agnès quan comenci a tenir ganes de deixar-ho. De totes maneres, si ho hem de jutjar per la passió i amor per la feina que es desprèn de la conversa amb ell, estem convençuts que encara queda força perquè arribi aquesta hora 🍷.

En Joan Carles amb els seus dos treballadors: d'esquerra a dreta, Toni Roig, de Llers; Joan Carles Ferrusola i Toni Cantenys, de Biure.



La nissaga dels Sureda

AQUESTA FAMÍLIA DE PESCADORS DE TOTA LA VIDA, CONEGUTS COM ELS CURRO, SÓN ELS ÚLTIMS EXPONENTS DE LA PESCA DE TERANYINA A L'ESCALA

Lurdes Boix Llonch > TEXT // Gemma Parés > FOTOGRAFIA

El port de l'Escala de la vila d'Empúries va néixer a mitjan segle XVI de la mà de pescadors occitans que introduïren als ports del nord de Catalunya la pesca dels sardinals: barques de vela llatina equipades amb uns cinc mariners i xarxes anomenades sardinals o anxoveres, segons la mida de la malla. El nou art permetia fer grans captures de peix que s'havien de conservar en sal. El port de l'Escala va acollir més de cent sardinals. Sortien dues vegades al dia: a l'alba de prima –just quan el sol s'ha post– i a l'alba de matinada –just abans de sortir el sol–. Quan detectaven una mola de peix, calaven les xarxes a la deriva, el peix quedava emmallat i després s'havia de desmallar d'un a un en arribar a port.

A principi del segle XX va començar la pesca de les teranyines, unes barques grosses equipades amb deu mariners i

amb el bot de llums o barca petita, on anava el llumeter, l'encarregat d'encendre els llums per atraure el peix. Era una pesca d'encerclament: la barca grossa desplegava la xarxa al voltant de la mola de peix. Després s'estrenyia la corda de sota, la sàgola, i formava una gran bossa d'on el peix no es podia escapar i es recollia amb salabrets. A partir de 1920 s'introduïren els motors a les embarcacions. Més tard, se substituïren els materials orgànics de les xarxes com cànem, cotó i suro pel plàstic, que tant de mal fa a la fauna marina i al medi ambient.

La saviesa ancestral per orientar-se i localitzar caladors amb senyes es va substituir pels radars, sondes i GPS. Avui, l'escalfament

de l'aigua de mar, l'excessiva normativa i burocràcia complica la feina als pescadors. Gairebé es podria dir que és un miracle que hagin persistit amb aquest sacrificat ofici. Deixem que ens ho expliquin ells mateixos.

Josep Lluís Sureda Busquets. En Josep Lluís té 54 anys i és l'actual patró major de la Confraria de Pescadors: «Tot l'ambient de casa girava al voltant de la pesca, la mare sempre remendava, quan tornava el pare, si havia pescat, hi havia alegria, si era mal temps o no es pescava, hi havia tristesa. Als onze

anys em vaig embarcar. M'agradava la llibertat i el contacte amb la natura. Amb el meu germà Pere, set anys més gran, anàvem



A dalt, en Lluís Sureda Barragan, en Josep Lluís Sureda Busquets i en Lluís Sureda Güell a la llotja de la Confraria de Pescadors de l'Escala // FOTO: Gemma Parés. Al detall, en Pere Sureda Barratina, pare d'en Josep Lluís // FOTO: Miquel Bataller.

a la teranyina del pare, la *Morisca*. Era de fusta i feia uns 12 m d'eslora, amb aparells vells. Quan el pare va plegar, el 1993, ens vam fer socis i vàrem canviar la barca vella per una de fibra. Era la barca més moderna de l'Escala. Feia 18,5 metres d'eslora. Jo vaig proposar de batejar-la *Germans Sureda* i la mare ens va dir que li faria il·lusió que també hi hagués el seu cognom. Així que li vàrem posar *Germans Sureda Busquets*. Quan el meu germà va morir, el 2014, vaig quedar sol al front com a patró. El pare va tenir un gran disgust. La meua il·lusió seria que continués el fill de la meua germana, Eduard Campos Sureda, segon patró, perquè els meus fills no volen pas seguir. Fa 40 anys que vaig a pescar i he viscut molts canvis. Les barques són més segures i potents. Els motors han passat de 50 a 500 cavalls. Les xarxes són més resistents. L'Administració ens fa fer la veda dividida en dos períodes: de l'1 de desembre al 17 de gener, per afavorir el creixement, i de l'1 al 20 d'abril, per a la reproducció. La Confraria de Pescadors té 40 afiliats i la subhasta de peix blau és al matí. La d'arts menors es feia a la tarda, però la vàrem perdre perquè hi havia poques barques i no venien compradors. Ara només queden vuit tresmallers i amb una furgoneta portem el peix a la subhasta de Palamós. Tenim tres teranyines amb base a l'Escala, de la família Sureda, però puntualment en poden venir quinze i puc dir amb orgull que, el 2024, el port amb més desembarcament de peix blau de la Costa Brava ha estat l'Escala.»

Lluís Sureda Barragan. En Lluís té 62 anys i és l'armador de les teranyines *Lluís* i *Anna* i *Afra Uno*. La primera la patroneja el seu fill i la segona, en Josep Comas. En Lluís també va mamar l'ofici de pescador: «A l'Escala, als anys cinquanta hi havia 58 teranyines. Quan jo vaig començar, encara veníem el peix

a la platja. El tresmall era residual. A les teranyines ens compraven el peix els saladors i els majoristes. Tots venien a l'Escala perquè hi havia moltes teranyines i era el lloc més segur de trobar peix blau. Jo sempre dic que aquest ofici es porta a la sang. El pare no volia que fos pescador, però, quan vaig fer divuit anys, li vaig dir que me n'anava amb els oncles a pescar! L'oncle Jaume Guri estava casat amb la germana del meu pare, Núria Sureda Barratina, i l'altre oncle era en Pere, el pare d'en Josep Lluís, i tots anaven a la teranyina. Em vaig embarcar amb l'oncle Pere. Era l'estiu i la mar era calma, però cada dia em marejava i vomitava, fins que m'hi vaig acostumar. I m'he jubilat en mar. Vull dir que si no t'agrada és impossible ser pescador. Però avui ha canviat tot. Amb la burocràcia no podem. T'acivellen amb inspeccions i multes. No et pots equivocar en res. La mida del peix és més petita per culpa del grau i mig que s'ha escalfat l'aigua de mar. El tipus de plàncton ha canviat i té menys nutrients i això fa que el peix no pugui créixer. Si l'edat de maduració ha baixat, també s'hauria de baixar la talla per pescar-los! Tot és un perjudici més que tenim. Ara hi ha una invasió de tonyines perquè han volgut fer una conservació massa estricta. Es foten verats, sorells, visos o boga. Només deixen les alatxes. Doncs si n'agafem perquè queden a dins de la xarxa, les hem de llençar, encara que siguin mortes, quan abans tots els pescadors de teranyina podien pescar i vendre tonyines.»

Lluís Sureda Güell. És el patró de la teranyina *Afra Uno* i té 39 anys: «Jo vaig decidir ser pescador perquè em ve de família. Soc patró de teranyina des dels 23 anys. El pare em va deixar anar a

la barca als tretze anys per pagar-me la moto. M'agrada tant la mecànica naval com la pesca. Espero poder-m'hi jubilar perquè pescar i trobar peix no em fa por. El problema és la burocràcia catalana, espanyola i europea. Ara et poden venir els Mossos, la Policia espanyola... Tot són inspeccions i complicacions, quan la pesca no és com treballar en una fàbrica. No saps què et trobaràs cada dia. El futur el veig que demana preparar la teranyina per anar-hi la meitat dels mariners i que ens puguem guanyar la vida. El nivell de vida ha pujat, però el preu del peix es manté, quan s'hauria de pagar més. Amb *lo* que guanyem ara, com que tot s'ha apujat, no podem viure. Els aparells electrònics ens ajuden: la sonda detecta la mida del peix quan li passes per sobre i també la fondària i el tipus, el sonar detecta el peix a distància, el radar serveix per situar-te i mirar els *barcos* i el GPS t'indica la situació. La gràcia de ser pescador és que cada dia és diferent i cada dia i a cada moment has de decidir, sense pensar abans, perquè et sortirà al revés i més en aquesta badia» 🐟



Els germans Joan –segon– i Pere Sureda Barratina –quart– descarregant una tonyina de grans dimensions. FOTO: Joan Lassús. PROCEDÈNCIA: Arxiu família Sureda.



Fer vi a Masarac i Capmany

LES FAMÍLIES PUJOL CARGOL I MARIÀ PAGÈS CONFORMEN L'IMAGINARI QUE TANCA EL CERCLE DEL TREBALL DE LA VINYA I LA COMERCIALITZACIÓ DEL VI A TRAVÉS DE PETITS CELLERS

Pau Llosa Cufí > TEXT // Alejandro Candela > FOTOGRAFIA

El cel fa caure un ruixat mentre el sol s'amaga entre els núvols. Fa goig sentir la fressa que fa l'aigua en petar al vidre, als teulats i a la terra. Som a cinc dies de Sant Josep i els vinicultors aprofiten la pluja per embotellar i preparar comandes. A banda i banda de la carretera, predomina el verd viu. Les vinyes, els sembrats i les oliveres es reconcilien amb el color que els és propi. «M'he

d'afanyar perquè aquest que ha entrat als Estats Units ara vol posar-nos aranzels», m'explica per telèfon David Pujol. Tal com va tot, no és estrany que mentre es preparin palets per un enviament imminent i precipitat es pensi en la política internacional.

Els camps de Vilarnadal es veuen bé a primera hora de la tarda. De camí a Masarac, el cel sembla destapar-se. En David ens espera en una de les primeres construccions del nucli urbà, a uns escassos cinquanta metres de la façana de l'ajuntament. Fa d'alcalde del poble, però no ens rep des de la casa de la vila, surt de darrere el tractor que té guardat a una de les sortides del celler. «Un ha de fer una mica de tot», deixa anar, «si he de contractar algú ja sabeu que no és *lo mateix*». Ens convida a entrar i

sense cap idea preconcebuda ens obrim a veure el que de segur serà una part important del seu món. «Passeu per la porta gran», ens indica fent un senyal a l'entrada, mentre ell fa la volta per dins.

Un ritme propi. A la façana principal un cartell quadrat de color blanc assenyala «Celler Pujol Cargol». Al costat, just a sota, n'hi ha un altre del mateix color i mida amb la inscripció de «Vins Lluís Pujol». La referència a una suau elevació del terreny de dimensions moderades pot ser pròpia de la geografia de la plana empordanesa, però també d'un cognom de la zona. En David ens explica que el celler és d'ell i del seu pare, en Lluís Pujol. Que encara tenen una part de vi a granel i una altra d'embotellament. «De petit arribaven els *rims*, els aixafàvem, fèiem el most i repartíem el vi per als masos». Els temps han



A dalt, dues imatges d'en David Pujol Cargol; una, de nen, amb les semals plenes de raïm després de la verema, i una d'actual. A l'esquerra, en Lluís Pujol pesant el raïm, als afores del celler, a Masarac // PROCEDÈNCIA: Arxiu família Pujol.



canviat, però els records són presents en totes les seves paraules.

Un cop a dins, ell ens repassa pas a pas el procés del vi que tan bé coneixen les parets grosses i funcionals del celler. El que abans era un cobert per als xais, ara és un espai reservat a la transformació del producte que genera la cinquantesena d'hectàrees de vinya pròpies i llogades que treballa. Allà entra *rim* en penjolls pel temps de la verema i surt dins de caixes d'ampolles tapades amb suro a partir de la primavera. Sota del sostre, escoltant les explicacions d'en David és impossible no prendre consciència de la complexitat de les etapes per les quals passa la beguda fermentada abans d'entrar a les copes. Un procés que s'ha fet durant segles i ara, amb una mica més de tecnologia, es continua practicant a la zona. Al mig de la cambra, en David hi guarda una màquina embotelladora que fa pocs dies que li ha arribat, és de segona mà, la primera que té i n'està molt orgullós. A fora el sol despunta, com a recordatori del paper clau que té el clima mediterrani en els conreus i les vides.

«Us he d'ensenyar una cosa», ens diu. Ens guia i pugem els pocs metres

carrer amunt que separen l'antic cobert de la casa pairal. La construcció té la façana sud davant de l'edifici del consistori i el recorregut acaba a la petita porta que hi ha situada a la dreta. Allà hi reposen unes antigues tines que els seus avantpassats utilitzaven per fer vi. Abans d'endinsar-nos-hi ens adonem que estem davant d'un dels tresors més estimats per la família. La temperatura que té l'estança és propícia per la tasca encomanada, en part provocada pel fet d'estar situada sota el nivell del carrer i a la part inferior del mas. És una habitació estreta, ben aïllada gràcies a les parets de pedra massissa i, pràcticament, sense sortida excepte un pany mig amagat que condueix a un altre celler, el de les botifarres de quan es feia la matança del porc. En David ens explica que li agradava anar a jugar a les tines de petit, es nota que hi té molts records impresos i que se sent orgullós d'haver-les restaurat de gran per fer-hi alguns dels seus vins més selectes.

Ell és endòleg mogut per les motivacions pròpies, geogràfiques i familiars, i ens confessa que el lloc on se sent millor és al camp. «Si perdem la vinya, perdem la identitat», avisa. «En el celler hi he de

ser, però m'agrada més estar a la vinya». Com a fill d'una casa de 1758, explica que l'elaboració de vi sempre hi ha tingut una presència destacada i, com en tantes cases, el ramat, els camps, les oliveres, l'hort i la vinya que feien seguir entre tots. Ell continua el llegat del vi. «La vida de pagès és el que he mamat i el que quan era petit em feia més diferent dels altres». Ens parla de la poca compatibilitat, de la manca d'horaris i d'estar sempre al cent per cent disponible, «però no és una feina, és un estil de vida». Pujol Cargol és el tipus d'empresa familiar en la qual es coneix que s'hi arremanga tothom quan convé, el fruit d'una filosofia humil allunyada del màrqueting impersonal i la lluita per la supervivència de l'amor per la terra i la tradició. El resultat d'un esforç heretat dels avantpassats del qual sentir-se orgullós en veure que el producte es valora a la comarca i a països remots com a Singapur, als Estats Units o a Suïssa, on també es comercialitza el seu vi.

Enfilem cap a Capmany. Les tardes llargues d'estiu encara no han arribat, falten quinze dies pel canvi d'horari quan enfilem cap a Capmany. Allà ens

Marià i Sandra Pagès, pare i filla, al celler de can Llivori.

Un relleu inesperat a Can Narra

TESTIMONI VIU DE 80 ANYS D'HISTÒRIA DE LA COSTA DE LLANÇÀ,
EL RECONEGUT RESTAURANT HA CONSERVAT LA TRADICIÓ MARINERA ALS FOGONS

Anna Pi Vilà > TEXT I FOTOGRAFIA

Ha estat una sorpresa que la Marta i l'Isaac Cervera –nascuts el 1995 i 1997, respectivament– continuïn el llegat familiar com la quarta generació a Can Narra. Farà 80 anys que el seu besavi, Lluís Calsina (1904), obligat a deixar la feina de pescador per motius de salut, va comprar l'establiment el 1945. Amb la seva dona, Pepita Bosch (1909), veïna del local, hi van engegar un dels primers cafès del Port de Llançà: «Hi havia el Miramar, però només feia temporada, i també Els Pescadors, que tots en dèiem Ca la Collans», explica avui en Josep Cervera (1961), el seu net. Empesos pel tràfec que es vivia a Portbou, es van decidir a oferir dinars i, encara, van ampliar l'oferta convertint Can Narra en una fonda de sis habitacions, tot i que no era pas la primera.

Un equip familiar. Al negoci, aviat s'hi van afegir els fills: en Lluís Calsina (1929), a la cuina, i la Dolors Calsina (1934), al menjador. La batuta la repartiren encara amb les seves parelles: en Lluís es va casar amb la Roser Morera (1936) i la Dolors amb l'Antonio Cervera (1930) el mateix dia del mateix any 1960, precisa en Josep, «per no perdre cap dia feiner». El projecte familiar inclogué unes habitacions que construïren als afores, amb piscina, on també engegaren el càmping La Farella. Per cent pessetes, els hostes de les habitacions podien optar a pensió completa de menú a Can Narra.

Arrencava el boom turístic i la seva situació, davant de la platja i el port de Llançà, en devia ser un reclam. Ja el 1954 trobem registres, en els llibres de

visites que conserven, de turistes francesos, alemanys, belgues..., o d'altres punts de l'Estat espanyol. Hi queda palès que la temporada s'allargava més que no pas ara, molt més restringida. En Josep assegura que anava de l'abril fins, almenys, a l'octubre. D'aquesta època, la Montserrat Ramon (1962), la dona d'en Josep, en recorda l'anècdota que el sogre explicava sobre un juny que havia fet fred i un hoste li havia demanat la calefacció: «Què és això?», va respondre en Lluís. Sembla que no va tornar més...

En Lluís va morir d'un atac de febridura cap al 1970 i la Pepita, el 1983. Aleshores, el càmping, i tot el complex, va quedar per a l'hereu, en Lluís, i el restaurant, juntament amb les habitacions del damunt, per a la Dolors. Així i tot, continuaren amb un projecte comú fins al 1989, quan, aleshores sí, cada germà traçà una trajectòria pròpia. En Lluís va muntar un nou restaurant al costat del càmping, El Vaixell, que ara se situa al mateix carrer Castellar.

Ja només com a restaurant. A Can Narra s'hi havia unit l'empenta d'en Josep un cop acabada la mili, el qual ja ho tenia per mà després de treballar-hi durant els estius. El 1986 també hi involucrà la Montse, amb qui festejava. Tot i que sempre havia estat al menjador, quan el 1989 l'oncle

D'esquerra a dreta, la Marta Cervera, l'Isaac Cervera, en Josep Cervera i la Montserrat Ramon, davant la barra de Can Narra.





va obrir un restaurant propi, va ser qui el va substituir a la cuina.

El negoci començava una nova etapa: en Josep explica que, ja després del mundial de futbol de 1982 i sobretot després de les olimpíades de 1992, va davallar el turisme. Arran de la crisi econòmica d'aquell moment, va canviar el paradigma turístic i, també, el de la clientela de Can Narra. Aleshores, van deixar de llogar les habitacions que encara tenien en funcionament al mateix edifici: «No hi ha calefacció. No hi ha ascensor...», exposa en Josep i sospita que, a banda de la inversió que suposaria actualitzar-les, no compensaria llogar a qui se n'ocupés, amb una temporada que s'ha reduït als mesos de juliol i agost.

Avui el restaurant s'omple sobretot els caps de setmana i, sobretot, de gent del territori o que hi tenen una segona residència: clientela de Girona, d'Olot, de Vic, de Barcelona, de la Catalunya del Nord... A poc a poc, han anat substituint el menú per la carta i aposten per oferir-hi més qualitat. L'únic menú que hi queda ronda els quaranta euros. Va ser amb la covid que van abandonar-ne un altre de més econòmic, perquè, amb la restricció de l'aforament durant la pandèmia, no els sortia a compte.



Continuen apostant per la cuina marinera: suquets, arrossos, peix a la planxa... També espardenyes de mar: «Vam ser dels primers a fer espardenyes, aquí. Quan l'avi era pescador, només les feien servir d'esquer», puntualitza en Josep. Compren tot el peix que poden a la llotja, però es lamenta que cada vegada hi ha menys varietat: «L'avi s'havia dedicat a enviar peix a Barcelona, al principi. Hi havia molt de peix», però

assegura que, ara, per exemple, de lluç ja gairebé no n'hi ha.

Una història que encara navega.

Aquest any en Josep farà 64 anys i el matrimoni ja s'havia fet a la idea que, després de jubilar-se, traspasarien el negoci o llogarien el local. A *Alberes* número 7, amb els fills encara en l'adolescència, ja hi van plasmar que no tenien esperances que aquests continuessin al capdavant del restaurant. De fet, «la Marta feia vuit anys que estava a Barcelona», explica la Montse, hi havia estudiat Administració i Direcció d'Empreses i, encara que els ajudés durant els estius, hi tenia feines temporals. Tanmateix, va tornar amb la covid i va decidir quedar-se a Llançà i treballar amb la família. El fill va estudiar un grau en Comunicació Audiovisual, que també va haver d'acabar a distància, confinat a casa. Volia cursar un màster, però es va ajornar i, tot i aprofitar per treure's un postgrau, va optar per fer un canvi de rumb i incorporar-se, també, al negoci familiar, a la cuina.

Al llarg de la trajectòria de Can Narra, sembla poder-s'hi observar com diferents crisis hi han deixat l'empremta: «Abans es treballava i es guanyaven diners. Ara es treballa i, com a molt, es pot aspirar a viure bé», conclou en Josep. De tota manera, la de la covid, entre altres coses, n'ha garantit el relleu, també el de la seva cuina marinera de qualitat. Can Narra, que ha estat testimoni de les derives de gairebé un segle, ha esdevingut el resultat de l'empenta d'una saga familiar, ara ja de quatre generacions, que ha treballat per mantenir no només un establiment, sinó també l'essència marinera de la costa de Llançà 🌊.

A dalt, la terrassa de Can Narra els anys 1960. A sota, la Dolors Calsina i l'Antonio Cervera durant la mateixa dècada. Al detall, la Pepita Bosch al menjador de l'establiment, també als anys 1960 // PROCEDÈNCIA: Arxiu família Cervera.

UN ÀPAT LITERARI D'ALTURA



FEBRÉS RELATA UNA «EXCEPCIONAL CONTINUÏTAT»

Com a client complagut del Motel, el periodista i escriptor Xavier Febrés firma un dietari que entrellaça la trajectòria i les singularitats de l'establiment amb els personatges i els plats que han forjat la seva anomenada. Aquí trobem dos protagonistes cabdals: Josep Mercader i Jaume Subirós, «un homenot de l'Empordà d'ànima pagesa, d'estil aristocràtic i d'esperit intel·lectual», tal com escriuen els germans Joan i Josep Roca a l'epíleg.

PATRIMONI

ROSER BECH PADROSA > COORDINACIÓ

ARQUITECTURA

Construccions etnològiques a Bàscara 98 **ANTONI EGEA** [Girona, 1957. Historiador]

ETNOLOGIA

Drenatge de pedra seca a Capmany 100 **CARLES MESTRE ORS** [Sabadell, 1961. Jardiner]

ETNOLOGIA

Els rellotges de sol 102 **JOAN COS** [Figueres, 1958. Enginyer industrial]

ANTROPOLOGIA

Memòria del llop 104 **LLUÍS SERRANO** [Figueres, 1975. Historiador]

HISTÒRIA

Un gran escàndol a Fortià 106 **ELVIS MALLORQUÍ** [Riudellots, 1971. Historiador]

LITERATURA

El centenari de Montserrat Vayreda 108 **ANNA M. VELAZ** [Figueres, 1948. Filòloga]

PAISATGE

Les fonts de Viladamat 110 **LURDES BOIX LLONCH** [L'Escala, 1957. Historiadora i arxivera]



**Dofins mulars nedant,
amb Llançà i la serra de
la Balmeta de fons, un dia
d'estiu // FOTO: Ponç Feliu.**

FAUNA

Els dofins del mar empordanès 112 **PONÇ FELIU** [Girona, 1975. Biòleg]

PLANTES I REMEIS

Capturar el paisatge per l'olor 114 **ANNA M. OLIVA** [Torroella de Montgrí, 1966. Biòloga]



PATRIMONI ETNOLOGIA

Drenatge de pedra seca a Capmany

UN SISTEMA COMPLEX I COMPLET QUE DRENA TOT EL MOSAIC AGRARI DEL TERME MUNICIPAL DE CAPMANY AMB L'AJUDA D'AGULLES I CLOELLS

Carles Mestre Ors > TEXT I FOTOGRAFIA

L'àrea geogràfica del peudemont de l'Albera –que inclou la part estudiada del terme municipal de Capmany– presenta unes característiques particulars, com el substrat granític i l'orografia ondulada, que són determinants a l'hora de dissenyar el seu sistema i que el diferencien d'altres, com el del Cap de Creus, amb una orografia abrupta, o el de la Garriga d'Empordà, amb un substrat calcari. Aquests sistemes estan formats per un conjunt de xarxes de canals que amplien, complementen i modifiquen la xarxa hidrogràfica natural per aconseguir un control estricte de l'aigua durant les pluges torrencials. Aquest patrimoni de l'aigua, fruit d'una extensa obra d'enginyeria hidràulica construïda al llarg dels segles, és un element primordial en l'estructuració i modelatge

del paisatge agroforestal, fins al punt que arriba a interferir en els processos geomorfològics, per exemple, fent transvasaments de subconca.

Els components del sistema de drenatge del peudemont són: murs de contenció de les feixes, recs d'escorro, agulles –canals de pedra seca oberts–, passos per sobre les agulles, cloells –canals de pedra seca soterrats–, còrrecs canalitzats i prats inundables situats en els cursos baixos dels còrrecs. Hi ha uns elements d'emmagatzematge de l'aigua associats: pous, basses, vivers –construïts en el pas d'agulles i cloells– i uns elements d'aprofitament de l'aigua no relacionats: fonts, mines, recs i recs de molí.

El sistema de drenatge. Aquest estudi està circumscribit a la part del terme mu-

nicipal situat a l'est del riu Llobregat. La primera divisió que cal fer és delimitar les conques hidrogràfiques que drenen en part o totalment, que són, d'oest a est, les del riu Llobregat, el còrrec de les Tórtors, el Merdança, la riera de la Verneda i la riera de Torrelles. A dins s'han trobat aproximadament unes 70 subconques, de les quals 37 tenen xarxes de drenatge, i d'aquestes, 17 contenen un o diversos estanys.

Si se sobreposen les xarxes de Capmany en el mapa aeri de 1956, es pot comprovar clarament la diferència entre les zones agrícoles, amb agulles, i les zones forestals o de brolles, sense agulles. D'aquesta manera deduïm que les xarxes de drenatge es construeixen i s'amplien a mesura que es crea el mosaic agrari, però serveixen per recollir

A l'esquerra, dos cloells provinents d'una antiga vinya que omplen una bassa de reg, al terme de Capmany. A la dreta, cloell activat que drena dues vinyes, al terme de Capmany.

l'aigua de tota la subconca. Estudiant dues xarxes, una amb estanys i l'altra sense, podem veure que les densitats són semblants i, per tant, podem concloure que l'existència dels estanys no és la causa per la qual es creen les xarxes, però sí que aquells prenen un paper determinant quan hi són presents. Exemples de dues xarxes de Capmany: a) xarxa el Caner –subconca de la riera de Torrelles: 9 estanys– superfície 80 ha –2,8 km lineals de canalitzacions– densitat 3,5 km lineals/km²; b) xarxa font d'en Coll –subconca del Merdança: cap estany– superfície 65 ha –2,7 km lineals de canalitzacions– densitat 4,15 km lineals/km².

Coneixement del sistema pels capmanyencs. Hi ha molt poques referències escrites sobre aquestes canalitzacions. El 1918 en Gregori Artizà, mestre i viticultor capmanyenc, ens parla d'agulles i estanys, quan diu «per conduir l'aigua amb recs nomenats agulles en català», de tal manera que confon els recs amb les agulles, error comprensible, i en un cadastre de Capmany de 1716 va trobar l'estany d'Esclafatestes, del qual diu que «no n'hi ha record ni se sap on era.»

Encara queden capmanyencs que coneixen parts d'aquest sistema perquè el tenen ben present a les seves finques. Per exemple, hi ha un viticultor que té un cloell que passa per una de les seves vinyes i té molt en compte que la part del mateix cloell que discorre per una finca veïna de cota més baixa no sigui malmès; un hortolà té un hort a tocar el còrrec de les Tripes, nom que ve que s'hi rentaven les tripes del porc per fer els embotits, un còrrec canalitzat amb parets de quasi 2 metres d'alçada. Cal, per tant, un treball etnogràfic de camp per recollir els últims testimonis d'uns

elements que molt sovint queden ocults entre la vegetació i els esvorancs, tenint en compte que la transmissió entre generacions s'ha trencat.

Possibles referències antigues. Els primers estanys documentats al peudemont de l'Albera són al terme de Capmany l'any 931, quan Gausbert, comte d'Empúries i Peralada, es ven per 300 sous l'alou de Campomes, que correspondria segons les afrontacions avui encara reconegudes –per exemple: *rio* de Torrelías, riera de Torrelles; roca Cagaliria, roca Cagalera– al terme municipal actual de Capmany. L'afrontació nord correspon als *stagnos*, que podrien ser els estanys abans dits de Capmany i avui de Canadal, situats al terme de la Jonquera, però també podrien ser uns estanys redescoberts fa uns anys pel geòleg Carles Roqué, aquests sí al nord del terme de Capmany. El preu tan baix pagat per tot un terme, tenint en compte que una vinya a Ullastret l'any 932 costava ja 9 sous, crea dubtes sobre quins eren realment els límits de l'alou per la part nord.

La relació amb el drenatge està en la descripció que fa el document sobre els estanys, molt rara en altres documents del mateix període, quan es descriuen diversos elements associats, en llatí «*discurrit super ipsos stagnos et pervenit in ipsa guttura*», que passa per sobre els mateixos estanys i arriba a la mateixa gola o goles, «*cum exio et regressio suo*» amb la seva sortida i regressió. Aquesta gola o sortida podria anomenar algun tipus de canalització antròpica, ja que els estanys, de forma natural, no fan escorrancs, sinó que sobreixen per desbordament.

Aquest procés natural de desbordament d'un estany també ens pot provocar dubtes quan observem que els constructors del dolmen i menhir de Quer Afumat per força havien de tenir en compte l'existència d'un desguàs natural provinent d'un estany molt proper, el que no sabem per ara és si hi van fer alguna actuació o modificació per tal d'allunyar-lo del conjunt megalític.

Aquest patrimoni de l'aigua de Capmany i de tot el peudemont de l'Albera es mereix la confecció d'uns inventaris complets a cada terme municipal i, un cop finalitzats, si des de l'Administració es considera important i representatiu del conjunt, declarar-lo Bé Cultural d'Interès Nacional (BCIN). D'aquesta manera quedaria protegit i se'n podria començar, mitjançant estudis interdisciplinaris amb participació d'historiadors i arqueòlegs, la delicada restauració de forma acurada i passar a formar part important del patrimoni cultural dins el medi natural, del futur, i esperem que pròxim, Parc Natural de l'Albera 🌿.



Desguàs d'un estany a tocar del menhir de Quer Afumat II.

Els dofins del mar empordanès

AQUESTS ELEGANTS MAMÍFERS MARINS SÓN UNA DE LES JOIES DEL MEDITERRANI I EN PODEM VEURE FINS A TRES ESPÈCIES DIFERENTS A LA COSTA EMPORDANESA

Ponç Feliu > TEXT I FOTOGRAFIA

Quantes vegades hem albirat el mar, anhelant veure algun gràcil dofí saltant entre les ones? I quantes vegades hem sentit històries fabuloses sobre la intel·ligència d'aquests éssers sorprenents? Hi ha qui en parla com si fossin bèsties mítiques, de molt difícil observació, mentre la gent de mar hi conviu tot llevant les arts o navegant a l'alba.

A casa nostra tenim un bon grapat de cetacis, mamífers que viuen a mar, perfectament adaptats a un medi hostil, exigent, immens... Entre tots, rorquals, catxalots i caps d'olla, els més freqüents són els dofins, generalment gregaris i de mida més petita que els seus parents, les balenes. A diferència de les balenes que tenim pel Mediterrani, les quals s'alimenten de plàncton gràcies a engolir grans volums d'aigua que filtren a través de les *barbes*, els dofins viuen de capturar peix, sovint en grups. Acorralen els bancs de peix pelàgic, fet que empeny aquestes masses de peixos cap a la superfície i, alhora, són depredats per ocells marins com baldrigues, gavines o mascarells. És per això que tot sovint els estols d'ocells marins delata-

ran els dofins i ens indicaran on hi ha grups d'aquests cetacis alimentant-se prop de la línia costanera.

En concret, podem veure-hi fins a tres espècies, el dofí mular (*Tursiops truncatus*), el dofí llistat (*Stenella coeruleoalba*) i el dofí comú (*Delphinus delphis*). Tots tenen una coloració fosca del dors i clara a les parts ventrals, una adaptació per no ser vistos al mar; quan mirem cap amunt des de sota l'aigua estant, el color predominant és el blanc, mentre que si ho fem des del damunt, el color que domina al fons és més fosc. Això, ho fan tant els depredadors –dofins, balenes, tonyines, baldrigues, taurons, gavots o calàbries, entre molts altres– com petits peixos per no ser depredats –sardines, bonítols, joells...–.

En un medi tan vast i extens, als cetacis els és difícil coincidir, així que han desenvolupat sistemes de contacte, especialment basats en el so. Es tracta de sons d'alta freqüència, molt aguts i penetrants en un medi aquàtic, que són detectables a desenes de quilòmetres. Aquesta comunicació, abans exclusiva d'animals marins, ara es veu interrompuda i condicionada pels molts sons que l'activitat humana genera al mar, siguin radars, hèlixs, motors o altres fresses que alteren l'habitual dia a dia dels cetacis d'arreu dels mars i oceans. Anem, però, a pams i coneguem-los una mica més a fons.

Dofí mular. El més comú dels dofins del nostre litoral és el dofí

mular, també conegut com a 'tursió'. És de mida més grossa que els seus parents propers. Té tonalitats griseses força homogènies i sol fer entre dos i tres metres de mida, amb un màxim de 3,5 els individus de talla major. Si bé com tots els dofins és gregari, els grups que sol formar són petits, generalment d'una dotzena o vintena d'exemplars com a molt. És el més costaner dels dofins. El podem veure des del litoral mateix, amb l'ajuda d'uns binocles i especialment en dies de mar plana, quan el llom arrodonit sobresurt de l'aigua. Tanmateix, mentre fem sortides en barca serà quan els podrem veure més fàcilment, fins i tot, gaudir-ne. Són juganers i tafaners, i aprofiten les ones que provoquen les embarcacions per divertir-se. Es poden passar llargues estones jugant a la proa, dansant de banda a banda del vaixell davant la devoció de tot navegant, siguem naturalistes, fotògrafs o senzillament gent que gaudeix i admira els valors del mar.

En aigües empordaneses s'han fet molts estudis i seguiments científics de cetacis per part d'entitats, universitats i fundacions. No obstant això, són la gent de mar i de la pesca qui més els coneix i en gaudeix. Poden conèixer moltes hores durant els seus desplaçaments, però també poden veure com els murris dofins s'aprofiten d'alguns peixos que sobresurten de les xarxes, tal com es va demostrar per part de les sorprenents filmacions del projecte CosTera, gràcies a càmeres situades a les arts de pesca d'arrossegament.

Parella de dofins mulars (*Tursiops truncatus*) vistos nedant des de sobre l'aigua un dia de mar calma a primera hora del matí en aigües de Cap de Creus.





Dofí llistat. Aquesta espècie sol ser eminentment gregària i, sobretot, més pelàgica. Dificilment veurem el dofí llistat des de terra perquè prefereix aigües més profundes, sovint ja als canyons submarins, coneguts com a 'recs' per part de la gent de mar de casa nostra. No debades, l'únic lloc on en podem albirar amb l'ajuda d'algun telescopi és des de la Punta de Cap de Creus, un lloc privilegiat per veure cetacis, ja siguin dofins com també sovint durant els mesos de calor, rorquals o algun cap d'olla.

El dofí llistat és més petit que el comú i d'una coloració no tan homogènia; presenta una llarga franja fosca des del rostre fins als flancs, com una ona que li transcorre el cos. Quan en veiem algun exemplar, segur que, ben a prop, anirà acompanyat de família, parents i amics! Sovint els grups poden ser de desenes, fins i tot de centenars d'exemplars. Aquesta és la tècnica que, justament, fan servir per pescar. En grup persegueixen bancs de peix blau, com

sardines, joells, bonítols, alatxes, amploies i altres espècies pelàgiques.

Dofí comú. Paradoxalment, el dofí comú és, de llarg, el més escàs. Personalment, l'he vist només en una sola ocasió en aigües empordaneses, i ja fa un bon grapat d'anys. Deu el seu nom al fet que és el dofí més abundant del món; es calcula que la seva població supera els 6 milions. A les nostres aigües és, però, esporàdic, sempre en petits grups i sovint allunyat del litoral. La seva mida és petita, inferior als tres metres i presenta una gran taca groga als flancs, amb el dors fosc i el ventre clar.

Com tots els cetacis, els dofins estan en regressió per causes diverses. Si bé antigament es perseguïen, avui dia estan estrictament protegits i les causes del seu declivi poblacional són diversos i indirectes. La manca de preses per sobrepesca n'és una d'important, però no cal obviar altres raons com la contaminació dels mars; en ser al capdamunt de la cadena tròfica,

acumulen els metalls pesants i altres substàncies nocives per als seus organismes. També reben les conseqüències de l'augment de presència humana al mar, des de grans transatlàntics fins a vaixells de transport internacional, que en provoquen l'alteració dels costums migradors, la dificultat de comunicació per la contaminació sonora o fins i tot l'impacte directe amb el casc o l'hèlix.

Si tenim la sort de coincidir amb aquests singulars animals marins mentre naveguem, gaudim-ne amb respecte. Com indiquen les pautes de comportament durant la navegació, no ens podem posar a la seva proa, sinó que hem de deixar lliure la direcció del seu rumb i sempre observar-los des del darrere o, com a molt, des del lateral anterior, a una distància prudencial i a una velocitat inferior a la que el grup es desplaça. I si la fortuna ens ofereix que venen a jugar a la nostra proa, simplement admirem-los sense interaccionar, no canviem rumb ni velocitat i gaudim d'aquestes joies de les nostres aigües. 🐬

Dofins mulars (*Tursiops truncatus*) nedant, amb Llançà i la serra de la Balmeta de fons, un dia d'estiu.

Boadella i les Escaules

MARIDATGE ENTRE HISTÒRIA I PAISATGE

Emparats per les serres dels Eixarts i dels Tramonts i vigilants de la Muga al final del seu curs mitjà, hi trobem els dos pobles del municipi de Boadella i les Escaules, de 260 habitants. Com tots els indrets tenen la seva història, la seva gent i un grapat de curiositats, racons i records amagats que sempre són interessants de descobrir. Us convido a endinsar-nos-hi. I qui millor per guiar-nos que els seus habitants. En David Serra, historiador i cronista oficial del municipi, i la Dolors Padrós, entusiasta de la història, m'han regalat amb els seus coneixements, descobertes ben documentades i publicacions. Gràcies a ells podrem resseguir-ne la història.

En Jaume Jan, la Rosa Vidal i en Juanjo Rodríguez, membres de l'actual consistori m'han facilitat fonts d'informació, dades actualitzades, i no han escatimat el temps per explicar-me projectes del municipi. I de la mà de la Irene Barneda, en Pere Chico, la Mercè Serra, la Gracieta Cortada, en Pau Alegrí i l'Ingrid Danckaerts coneixerem alguns aspectes de la vida actual i passada d'aquests dos pobles i en resseguirem

els raconets que ells han escollit com a més rellevants. Proposo començar la ruta per Boadella amb l'únic argument de seguir el curs natural de les aigües del riu que els uneix.

Els paratges que ocupa aquest poble segurament van ser habitats des d'èpoques molt antigues, però l'origen del nucli de població actual cal buscar-lo en l'alta edat mitjana. La Dolors el qualifica de poble d'origen castral. El nucli es podria haver format com una cellera al voltant d'un antic castell, per guardar les collites i protegir la pagesia dels masos propers. La primera documentació que a hores d'ara existeix d'aquest edifici és de l'any 1122 i en aquell moment era un feu del comte d'Empúries. Aviat va passar a ser territori dels Vilamarí, família de la petita noblesa catalana, que en van ser senyors fins a finals del segle XVI. Era força poblat durant el segle XIV i cal ressaltar que dins del nucli antic hi ha les mateixes cases que hi havia en aquella època. Al segle XVIII la població es va anar expandint amb cases a fora muralla i fent aparèixer els nous carrers. Si, com ens



recomanen alguns dels nostres guies, ens allunyem una mica del poble, enfilant-nos pel camí de la Portella, el turó que el resguarda per la banda sud-oest, podrem distingir perfectament aquest nucli primitiu entorn del castell. Quan ens passem pels estrets carrerons de la vila, cal fer-ho amb els ulls ben oberts per observar petits detalls com l'empedrat del segle XVIII, els voladissos de sota teulada pintats o un antic dipòsit amb l'orifici rectangular per abocar el gra des del carro. Podeu buscar l'amagada església de Santa Cecília amb el pany de muralla que conserva a davant seu o observar els rètols amb els noms dels carrers fets a mà per l'alumnat de l'escola fa una trentena d'anys.

L'activitat econòmica sempre havia estat relacionada amb la pagesia: cereals,



horta, vinya i olivera. Moltes de les cases tenien trull propi, però a partir de 1931 n'hi hagué un de municipal, ubicat a l'edifici de l'actual restaurant El Trull d'en Francesc, on encara es conserven elements que recorden el seu ús passat. Un altre edifici lligat amb el món agrícola és el de la Societat Mútua de Socors la Caritat, que data

de 1917. Es va dissoldre l'any 1988 i l'edifici va passar a ser municipal i ara s'hi realitzen diferents activitats recreatives del poble, la majoria organitzades per l'Associació Cultural i Juvenil Amics de Boadella, una entitat molt activa del poble. L'edifici escolar actual, que des de 1991 és l'escola de tot



el municipi, és de 1928. L'Ajuntament sempre ha fet esforços per mantenir-la i tenir-ne cura. Darrerament, els preocupa la davallada de natalitat que fa que disminueixi l'alumnat i busquen solucions per tal que noves famílies amb fills en edat escolar puguin venir a viure al municipi.

La Guerra Civil va comportar un descens important de la població, però als anys seixanta del segle passat, amb la construcció del pantà, va tornar a augmentar i es va revitalitzar una mica el poble. Algunes de les famílies actuals encara en són descendents. La mare de la Irene recorda perfectament com a l'escola anaven arribant nous

alumnes i com les botigues i bars del poble eren freqüentats per treballadors que vivien en els barracons de l'embarcament, 'els pantaneros'. En aquell moment en el poble hi havia tres botigues; ara no n'hi ha cap.

Boadella és un poble tranquil, rodejat de natura i amb l'encant de la Muga.

El poble de Boadella vist des del camí de la Portella; es pot apreciar el nucli antic medieval entorn del castell. Al detall, la Muga al seu pas pel poble.

RELATS DE DICTADURA

RELATOS DE DICTADURA

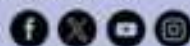


PALAU ROBERT

Passeig de Gràcia, 107
08008 Barcelona
Tel. 932 921 260

palaurobert.gencat.cat

Seguiu-nos a:



EXPOSICIÓ

Fins al
31.08.2025

SALA 4
Cotxeres
Entrada lliure



 **Generalitat
de Catalunya**

tothom!!! El Govern de