

PRIMAVERA-ESTIU 2016

20

PREU EXEMPLAR 9 €



cadípedraforca

www.cadipendraforca.cat

DOSSIER

FONDES, HOSTALS I TAVERNÈS

42 planes que tracten
d'establiments on es
menjava, es bevia i es
descansava; locals on
la gent hi anava per
distreure's, per cantar,
per jugar a cartes
o per fer gresca



CONVERSA

Joan Ganyet

L'EXALCALDE DE LA
SEU MANTÉ BEN VIVA
LA SEVA PASSIÓ PER LA
POLÍTICA I ARA, TAMBÉ,
PER LA FOTOGRAFIA

PRIMERS RELLEUS

Jaume Huch

L'EDITOR DE
MOSSÈN BALLARÍN
RET HOMENATGE
A L'ESCRITOR, AL
MOSSÈN, A L'AMIC

RETRAT DE FAMÍLIA

**Els Bascompte
d'Avià**

A LA COROMINA HI VIUEN
QUATRE GENERACIONS
D'UNA FAMÍLIA PAGESA

PERFILS

Antoni Salas

VOLIA SER CAPELLÀ
PERÒ NO EL VAN DEIXAR,
ARA ÉS L'ÀNIMA DEL
FUTBOL A NARGÓ

Ramon Soler

ÉS ESCRIVENT I
ESTUDIÓS DE LA
MINERIA I EL TÈXTEL
DEL BERGUEDA

A PEU

**El molí de Gósol
i Torrentsenta**

**La canal
del Cristall**



el formatge del centenari

*Neu del Cadí: tou, cremós i amb aromes
que evocuen les valls del Cadí.*

CADÍ
100
1915-2015



CADÍ

www.cadi.es
CADÍ SCCL - La Seu d'Urgell



DIRECTOR >

Carles Pont
carles@cadipendraforca.cat

COORDINADOR PATRIMONI >

Marc Martínez

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
revista@cadipendraforca.cat

COL·LABORADORS >

Albert Aubet
Pere Aymerich
Jordi-Pau Caballero
Jordi Dalmau i Ausàs
Manel Figuera
Marcel Fité
Jaume Huch
Carles Gascón
Emili Gimenez
Quirze Grifell
Esther Jover
Xavi Llongueras
Guillem Lluch
Oriol Mercadal
Joan Muntané
Josep Noguera
Àngel del Pozo
Meritxell Prat
Benigne Rafart
Fara Sánchez
Erola Simon
Martí Solé
Queralt Solé
Ignasi Soler
Miquel Spa
Montse Subirana
M. Àngels Terrones
Eva Tomàs Gonfaus
Ramon Vilalta
Albert Villaró

EDICIÓ DE TEXTOS >

Roser Bech

DISSENY I MAQUETACIÓ >

Jon Giere

IMPRESSIÓ >

Agpograf

DISTRIBUCIÓ >

Editorial Gavarres (972 46 29 29)
gestio@editorialgavarres.cat

DIPÒSIT LEGAL >

Gi-1102-2006

ISSN >

2013-3685

eg

EDITORIAL GAVARRES

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

DIRECTOR EDITORIAL >

Àngel Madrià
angel@editorialgavarres.cat

COORDINACIÓ DE PROJECTES >

Dolors Roset
dolors@editorialgavarres.cat

DIRECCIÓ D'ART >

Jon Giere
disseny@editorialgavarres.cat

SUBSCRIPCIÓ I COL·LABORADORS >

Eva Rodríguez
subscripcions@editorialgavarres.cat
factures@editorialgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ >

Eva Batlle
gestio@editorialgavarres.cat

ALTRES PUBLICACIONS >

www.gavarres.com
www.garrotxes.cat
www.alberes.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



> Premis APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'



FOTO: RAMON VILALTA.

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS UN CAPELLÀ PER A QUERALT

JAUME HUCH (TEXT) // ÀNGEL DEL POZO (IL·LUSTRACIÓ)

7-13

ACTUALITAT

14-20

CONVERSA JOAN GANYET

CARLES PONT (TEXT) // XAVI LLONGUERAS (FOTOGRAFIA)

22-26

RETRAT DE FAMÍLIA ELS BASCOMPTE D'AVIÀ

BENIGNE RAFART (TEXT) // RAMON VILALTA (FOTOGRAFIA)

28-31

PERFILS

ANTONI SALAS / RAMON SOLER

MARCEL FITÉ I BENIGNE RAFART (TEXT)
XAVI LLONGUERAS I RAMON VILALTA (FOTOGRAFIA)

33-77

DOSSIER

FONDES, HOSTALS I TAVERNES

CARLES PONT (COORDINACIÓ)

79-95

PATRIMONI

MARC MARTÍNEZ (COORDINACIÓ)

ARQUITECTURA // HISTÒRIA // LLENGUA // GASTRONOMIA // FAUNA // FLORA // PLANTES I REMEIS

96-99

UNA MIRADA EN EL PAISATGE LO 'PANTANO'

ALBERT VILLARÓ (TEXT) // XAVI LLONGUERAS (FOTOGRAFIA)

100-103

A PEU

EL MOLÍ DE GÓSOL I TORRENTSENTA

JORDI-PAU CABALLERO (TEXT I FOTOGRAFIA)

LA CANAL DEL CRISTALL

MANEL FIGUERA (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA CENTRALS ELÈCTRIQUES

EROLA SIMON (RECERCA FOTOGRÀFICA)

conversa amb l'alcalde dels Jocs Olímpics de la Seu. ARQUITECTE D'OFICI, JOAN GANYET SOLÉ HA DEDICAT GRAN PART DE LA SEVA VIDA PROFESSIONAL A LA POLÍTICA. DE L'ANY 1979 AL 1983 VA SER PRIMER TINENT D'ALCALDE DE LA SEU D'URGELL I D'AQUEST ANY FINS EL 2003, ALCALDE DE LA CIUTAT. FOU DIPUTAT AL PARLAMENT DE CATALUNYA PEL PSC, SENADOR I DIRECTOR GENERAL D'ARQUITECTURA I PAISATGE DE LA GENERALITAT DES DEL 2003 FINS EL 2010. ARA, JUBILAT, MANTÉ LA PASSIÓ PEL PAISATGE I RETRATA L'EVOLUCIÓ DELS MURS DE LES CIUTATS AMB EXPOSICIONS EXITOSES.

CARLES PONT TEXT

XAVI LLONGUERAS FOTOGRAFIA

Joan Ganyet

Els dies de pluja tenen un dring especial a la part més vella i política de la Seu. Resseguim sota el paraigües els carrers relliscosos que enllacen l'Ajuntament, la Catedral, el Claustre i el Palau Episcopal, per arribar a cal Benet, on viu el nostre entrevistat. Tòt i ser un dissabte al matí es fa ben patent la miscel·lània administrativa de la Seu: barreja de sotanes i corbates. En pocs metres ens creuem amb persones que van engiponades amb una i altra vestimenta. En arribar a l'edifici on viuen els Ganyet, el Joan ens fa pujar a la part més alta de la casa. Intueixo que és el seu racó de pensar.

—Quina vista més extraordinària del Cadí!

—«Sí, és fabulosa! Aquesta casa es diu cal Benet i fa poc temps en deien cal Benet de Gósol. En aquesta família es dóna la circumstància que les dones són de la Seu i els homes de fora.»

—Ah sí? D'on eren els homes?

—«El meu besavi era de Sant Joan Fumat; el meu avi, per part

de la meva mare, de Gósol. El meu pare va venir de l'Urgell, de Verdú, i era metge. Va ser destinat a Martinet. El pare es deia Francesc Ganyet Castella i la mare, Rosa Solé Vidal. La meva padrina era l'Encarnació Vidal Gallart i el padrí es deia Josep Solé Fondevila, que és el nom de la fonda de cal Tampanada de Gósol. Per això quan el Picasso fa estada al poble dibuixa un parell de nens que eren el meu padrí i els seus germans.»

—Sou molts de família?

—«Som sis germans, quatre nois i dues noies. Jo sóc el segon començant per dalt. Vaig néixer l'any 1946, el 21 d'octubre, sóc balança [riu]. Alguns diuen que sóc un balança típic!»

—I l'escola?

—«Vaig començar anant als frares i als nou anys vaig fer l'ingrés a l'institut públic de la Seu. Va ser molt divertit, va ser la nostra obertura al món. Recordo un professor d'història que

CARLES PONT. Bellver de Cerdanya, 1974. Periodista
XAVI LLONGUERAS. Terrassa, 1963. Fotògraf



retrat de família Els Bascompte d'Avià. A LA COROMINA HI VIUEN QUATRE GENERACIONS DE LA FAMÍLIA BASCOMPTE. LA ROSER, DE 92 ANYS, ENCARA FEINEJA AMB EL BESTIAR DE LA CASA; EL JAUME, DE 66, ES CUIDA D'UNA GRANJA DE 1.200 PORCS; EL TONI, DE 38, MENA LA TERRA PRÒPIA, L'ARRENDADA I LA QUE LI ENCOMANEN; LA LAURA, ENCARA NOTÉ TRES ANYS. ANEU A SABER SI TAMBÉ ELLA SEGUIRÀ LA TRADICIÓ PAGESA DE LA FAMÍLIA.

BENIGNE RAFART TEXT
RAMON VILALTA FOTOGRAFIA

Pagesos a la Coromina d'Avià

El 8 d'abril del 1933, *La Veu de Catalunya* publicava a portada una crònica de Josep Pla des de Berga sobre la situació agrària a la comarca. «*El Berguedà* –escrivia– *és un país ric, hi plou molt, és un veritable jardí. Tot el país depèn, econòmicament, del preu del bestiar. L'agricultura i la ramaderia són portades amb una gran intel·ligència. Tothom va endavant. Si pugeu, un dia que us vagui, a Santa Maria de Queralt, veureu un país a mig aire, entre la muntanya i el pla, amb tots els avantatges de la bona terra i una situació climatològica favorable per a fer-la fructificar.*»

Han passat vora 83 anys, ja queden pocs pagesos. Vaig a parlar amb tres generacions de la família Bascompte, de la

Coromina d'Avià. Passo davant la rectoria on el 1836 –Primera Guerra Carlina– va ser destituït i empresonat el comte d'Espanya. Prop de la Coromina hi ha un tancat on pasturen les cabres; més avall, un porxo construït amb paret de tàpia. Davant de la casa, uns ànecs vagaregen alternant l'herba i la bassa.

Els Bascompte provenen de cal Serador. En un determinat moment, una branca va anar a viure a Montmajor fins que el Jaume Bascompte Fígols, nascut el 1891 a cal Ponet d'aquest municipi, el 1929 va comprar la Coromina d'Avià i s'hi va establir. A la Coromina s'hi ha-

vien estat, abans dels Bascompte, l'Anita de cal Corminès i el Peret de la Vicenta. Feien d'hostal: diu que s'hi menjava frenginat i s'hi jugava a cartes. Jaume Bascompte va ser nomenat president de la comissió gestora de l'Ajuntament d'Avià després de l'anul·lació dels consistoris arran dels fets del 6 d'octubre de 1934. Del maig del 1935 al febrer del 1936 en va ser l'alcalde. Es va haver d'amagar uns dies a la balma dels Boigots; sembla que el buscaven per la crema de les imatges de l'església, acció que va contemplar des de l'amagatall. Les van cremar on ara pasturen les cabres. El febrer del 1936, durant la retirada, hi va haver un tiro-

BENIGNE RAFART. Avià, 1954. Mestre de Primària
RAMON VILALTA. Artés, 1977. Fotògraf



teig entre els nacionals, situats a la teulada de la Coromina, i els republicans, que disparaven des del Tossal.

El Jaume va tenir vuit fills. L'hereu, l'Antoni, conegut com el Tonet de la Coromina (1919-2011) es va casar amb la Roser Canals Sangrà, filla del Sidru de cal Cota, d'Avià. La Roser té 92 anys i encara ara, per fred que faci, és la primera de llevar-se de la Coromina. De jove havia anat amb el seu pare, que comprava conills per les cases, a l'aplec del Tossals, a Capolat, per la Mare de Déu d'Agost i a la Fira de Reis de Montclar. Als Tossals hi venien raïm, préssecs i xarop; a Montclar, els tastets i botifarres

dels dos porcs que havien matat el dia abans i allioli de codony. La Roser té conills, gallines i cabres. Fa el menjar. Amb un mocador al cap, passa amb un carretó, una galleda o una cistella feinejant eternament prop de les parets d'aquesta casa on en casar-se amb 25 anys va venir a viure. Durant anys va tenir l'ajuda de la Pepeta, la germana soltera del Tonet, que a més de fer de modista, col·laborava en les tasques familiars: l'hort, el jardí, espellofar blat de moro, triar els pèsols, cuinar... El Tonet i la Roser van tenir tres fills: el Jaume, l'hereu, que fa de pagès; el Fermí, enginyer de mines de la Generalitat i la Pilar, casada a l'Al-

berch, de Santa Maria d'Oló, que també són pagesos.

El Jaume va néixer a Avià el 1950. De petit va anar a la Escuela Unitaria de Niños i de més gran als *hermanos* de La Salle de Berga, on va fer el comerç. Els estudis li anaven molt bé. A les dues escoles era el primer de la classe i no li hauria costat d'entrar a treballar d'escrivent en alguna oficina o en un banc, la feina més cobejada en aquella època, perquè el mateix col·legi col·locava els alumnes més avançats. Però el Jaume va romandre a la Coromina. «En principi l'hereu es quedava a casa. A mi m'agradava molt de ser a fora, agafar ocells;

A la Coromina hi viuen quatre generacions de la mateixa família. Drets: el Jaume, la Sandra i la Montserrat. Asseguts: la Pepeta, la Roser, el Toni i la Laura.

M3

La central tèrmica de Cercs va ser una promesa del general Franco, durant la seva visita a la comarca l'any 1966, per donar sortida al carbó de la mina i mantenir els llocs de treball. Va ser inaugurada el 1971.

A la part inferior esquerra de la fotografia es veuen les xemeneies de rajol de l'antiga central elèctrica de 1929 que també consumia carbó. En aquesta imatge de 1977, encara es poden distingir les cases de Sant Salvador de la Vedella. La població va desaparèixer anys després sota l'aigua del pantà de la Baells, l'altra gran infraestructura elèctrica berguedana.

AUTOR: JOSEP DESEURAS I VILANOVA
PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL DEL BERGUEDÀ, FONS DESEURAS



M4

L'Electra Baganense va ser una modesta central de titularitat municipal que electrificà la vila de Bagà a principis de segle XX. Per produir energia aprofitava la conducció i el salt d'aigua de l'antic molí. També proporcionava corrent a algunes de les instal·lacions fabrils de l'època. Actualment l'edifici es troba en procés de restauració.

AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ JOSEP UREÑA

DOSSIER

FONDES, HOSTALS I TAVERNES

CARLES PONT > COORDINACIÓ

Menjar, beure... [PÀG. 34]

CARLES PONT [Bellver de Cerdanya, 1974. Periodista]

Fondes de Berga [PÀG. 36]

BENIGNE RAFART [Avià, 1954. Mestre de primària]

Cap escudella com aquella [PÀG. 39]

CARLES GASCÓN [La Seu d'Urgell, 1970. Historiador]

A Puigcerdà, parada i fonda [PÀG. 42]

ORIOL MERCADAL [Barcelona, 1963. Arqueòleg, paleoantropòleg i museòleg]

MARTÍ SOLÉ [Puigcerdà, 1954. Estudiós de la història local]

La Fonda Cerdanya de la Pobla [PÀG. 46]

MONTSE SUBIRANA [La Pobla de Lillet. Doctora en Psicologia i Diplomada i Postgraduada en Turisme]

De traginers a cònsols [PÀG. 48]

MARC MARTÍNEZ [Bellver, 1974. Treballador Social]

Hostals de Trespunts avall [PÀG. 50]

MARCEL FITÉ [Coll de Nargó, 1949. Filòleg]

Vi, cantadors i cantades [PÀG. 54]

JOSEP NOGUERA [Avià, 1942. Historiador]

Cal Jaume d'Alp [PÀG. 58]

MIQUEL SPA [Mataró, 1971. Periodista]

De cafè a hostel [PÀG. 62]

ESTHER JOVER [Barcelona, 1980. Periodista]

Parada i fonda resseguint el camí ral [PÀG. 64]

QUIRZE GRIFELL [Berga, 1956. Professor de llengua catalana i literatura]

Una finestra oberta al Cadí [PÀG. 66]

GUILLEM LLUCH [Barcelona, 1986. Periodista]

Cal Tampanada de Gósol [PÀG. 70]

EVA TOMÁS GONFAUS [Gósol, 1986. Filòloga]

Un jaç per als viatgers [PÀG. 72]

MERITXELL PRAT [Bagà, 1988. Periodista]



PERFILS

Consuelo Piñar / Teresa Cumella

[PÀGINES 76 / 77]

GUILLEM LLUCH / ESTHER JOVER



Menjar, beure...

Carles Pont > TEXT

En aquest dossier tractem establiments on la gent feia nit, s'atipava o es distreia. Les tavernes eren com centres socials on s'enraonava, es festejava o s'organitzava una partida de cartes després d'un jorn treballós. En canvi, els hostals, sovint a tocar d'una carretera, eren com els oasis al desert. Els viatgers anaven d'un establiment a l'altre per donar-se aixopluc i atipar-se ells i, també, els animals que estiraven carros i diligències.

Els homes i les dones que surten en aquest monogràfic havien tingut cura, i en molts casos encara ho fan, d'aquests locals tan nostrats. Expliquen què consumia la clientela, on jeien i com es divertien. La Magda Alsina, de Cal Nen de Berga, ho explica bé en el text següent a aquest que el firma, el Benigne Rafart: «Venien la colla dels rics (...) i la dels pobres... Uns menjaven pollastre i els altres arengada. Es posava cada grup a un cantó de la taula i uns començaven a cantar, responien els altres...».

També hem parlat de cases de bon menjar. A Alàs n'hi ha una de reconeguda, Cal Dolcet, que han tingut il·lustres comensals com en Salvador Dalí. Avui és un restaurant, però com explica el Carles Gascón, en els seus orígens feia de fonda, de cafè del poble, de forn, de botiga i de sala de ball!

D'altra banda, a Puigcerdà hem descobert que hi ha una llarga tradició d'hostals que es remunta a l'any

1511, segons documenten l'Oriol Mercadal i el Martí Solé en un interessant article que repassa amb minuciositat l'evolució hotelera de la capital cerdana. A la Pobla de Lillet també hem reculat molts anys, prop de dos-cents, per explicar la història de la fonda Cerdanya en un article que firma la Montse Subirana.

A la fonda Biayna de Bellver hi ha fet nit tot tipus de persones: 'senyors' de Barcelona, comerciants d'eugues o diplomàtics. A més, el Marc Martínez, detalla en el seu text que aquesta fonda ha servit de despatx improvisat de notaris o dentistes. Entre Ollana i Organyà es veu clarament com els hostals servien als viatgers i se situaven a peu de camí. El Marcel Fité ha recollit bona part de les experiències d'aquests establiments entre els quals hi ha l'històric Hostal dels Espluvins. Tornant a Berga, el Josep Noguera ha recopilat el nom de les tavernes de la ciutat on el vi i la ironia s'agermanaven en uns establiments on es cantava molt. Noguera ha fet un bon recull de les cançons que es cantaven en aquests locals on passava l'estona el «bo i millor de cada casa».

La Gemma Planes és la cinquena generació d'una hostaleria tradicional a Alp, Cal Jaume. Des de principis del segle XX, situat al bell mig del poble, l'establiment hostatja estiuejants que anys enrere feien la reserva per carta postal, segons relata el Miquel Spa.



A la Seu, l'Esther Jover escriu de l'Ignasi Guilló, de Cal Gravador del poble de Canturri, i de la Maria Montero, de Portbou, que van obrir els anys cinquanta al carrer Capdevila la fonda Ignasi. El pas del temps i els canvis socials han reconvertit el vell establiment en un restaurant, que no és al mateix edifici. Tanmateix, les anècdotes i el bon ofici han quedat gravats en la memòria dels propietaris de l'establiment urgellenc i ens l'expliquen.

El Quirze Grifell ha recollit bona part dels locals històrics que hi ha al Baix Berguedà. El reguitzell de fondes són d'allò més diverses i la seva evolució també.

En Guillem Lluch assegura en el seu text que pocs pobles del Pirineu han estat tan marcats com Prullans per l'obertura i el creixement d'un establiment hotel·ler. L'any 1947, el Josep Casanovas, el cabaler de la Torre de Prullans, va obrir l'Hotel Muntanya després de tornar, enyorat, de la seva estada a Manresa.

A Gósol van tenir un visitant il·lustre, el pintor Pablo Picasso, que es va estar en un establiment que ha passat a la història, Cal Tampanada. L'Eva Tomàs ha

confegit el seu article després de parlar amb l'ànima de la fonda, la Pepa Clot Cardona. Ella és filla de cal Clot però és coneguda per tots els gosolans com la Pepa de Cal Tampanada. Sense moure'ns de l'Alt Berguedà, la Meritxell Prat ens proposa un recorregut pels estatges que hi havia a tocar del camí ral entre Berga i Bagà. Ens recorda, entre altres, Cal Frare, Ca l'Oliaire o l'Hostal Cremat. Finalment, per cloure aquest monogràfic hem anat a veure els fundadors Consuelo Piñar, de l'Hostal Martinet, i Teresa Cumella, de Cal Custodi de Tuixent. El recorregut per hostals i tavernes de les nostres comarques no és complet, en som plenament conscients. Ens caldria un bon nombre de revistes senceres per fer-hi cabre els locals que ofereixen jaç i taula arreu del territori. Tot i així, les històries i els testimonis que hi surten volen recordar no només un ofici, sinó una actitud de servei fora mida. Ho resumeix bé el que feien el Ramon i la Ció de Cal Nen de Berga. I és que quan tenien clients a dormir els deixaven el seu llit de matrimoni i ells se n'anaven a dormir al pallar. Preneu seient i llegiu! 📖

Taula parada a la cuina de la fonda Can Custodi de Tuixent.
Anys 50 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Teresa Cumella.

La Fonda Cerdanya de la Pobla

190 ANYS D'HISTÒRIA DE LA FONDA DE LA POBLA DE LILLET ES GUARDEN EN UNA CAIXA AMB FOTOGRAFIES ON HI HA RECORDS DEL POBLE, VISTOS I VISCUTS ALS PEUS DEL LLOBREGAT

Montse Subirana > TEXT

A la Pobla de Lillet, quan es parla de la fonda sempre ha sigut la Fonda Cerdanya. Tenint en compte que es troba a la Pobla la pregunta és recurrent: Com és que es diu Fonda Cerdanya estant al Berguedà? Tot a la vida té una explicació i, en aquest cas, no té res a veure amb la Cerdanya sinó amb cal Cerdà. El primer 'culpable' va ser un membre de la família Ferrer, que va arreglar cal Cerdà com a casa benestant per a acollir hostes. Cap al 1830, si hagués estat de moda la paraula 'emprenedor', els de cal Ferrer s'hagués dit que ho eren molt. El mossèn de la família, mossèn Ramon, va marxar a Amèrica i, al cap d'un temps, va enviar diners per arranjar les escoles que a dia d'avui encara existeixen. També hi ha referències del molí

de Cal Cerdà, on es va fer la fàbrica de Cal Pujol; o del pati de Cal Cerdà, vora la casa d'hostes, on es va rebre el rei Alfons XIII quan aquest va venir a la Pobla per inaugurar la primera fàbrica de ciment Portland d'Espanya.

El 1917 apareix en escena l'Antonino Rotllan. Va llogar Cal Cerdà, hi va obrir una botiga de gra, va ampliar les cavallerisses i, a la part del «mesón» o «parador», com constava aleshores al registre, li va donar el nom actual. El lloguer tenia una condició, que mossèn Ramon es pogués estar a la fonda sempre que tornés a la Pobla. I així va ser, tot i que no hi ha referències de les estades. Del que sí que hi ha constància és que l'Antonino es va negar a casar-se amb la pubilla que li havien buscat els seus pares; es va casar amb la Mercè de cal Barnola, encara que per fer-ho es van haver d'escapar a Andorra.

L'Antonino i la Mercè eren molt pencaires. A la botiga i magatzem de gra hi van sumar un celler de vins i a les cavallerisses tenien una tartana per llogar amb la qual anaven, sovint, a buscar els *verejants*. Els estiuejants anaven a la fonda a descansar i a fer cures de salut pel «*Clima seco y comida sana. Setas, fresas silvestres y la flor de nieve Edelweiss*», que proclamaven els primers anuncis

La fonda estava sempre plena, com el bar i els menjadors. Fins

i tot els van ampliar per donar millor servei a la demanda, creixent, de celebracions i banquets. Un dels primers menús conservats és del 1919 i, entre els plats, hi trobem pollastre daurat i vedella amb bolets, uns clàssics del restaurant Cerdanya. Producte de proximitat, de proveïdors locals i de comerciants de confiança, com les llagostes que subministrava el peixater del poble. També crida l'atenció el banquet que s'hi celebra pels excombatents de la guerra d'Àfrica, cap al 1927: «*Con motivo de celebrar la fiesta de la raza y de la paz (...) se reunieron en la fonda de Cerdaña y en fraternal banquete (...) los cincuenta ex combatientes de la campaña de África que sirvieron en aquellos territorios desde 1909 hasta la fecha, residentes en esta población.*»

La Guerra Civil va marcar un punt d'inflexió. A la fonda s'hi van amagar, tant republicans com nacionals, i un cop acabada la guerra es va haver d'arranjar una dependència que donava a la plaça del Fort per la seva situació estratègica.

Canelons a la Rossini i vedella amb bolets. L'Antonino i la Mercè van tenir tres fills, la Maria, el Josep i la Carmina. Acabada la guerra no tenien més de 25 anys i havien heretat l'esperit pencaire dels seus pares. Dels tres, va ser la filla gran, la Maria, qui es va acabar ocupant de la fonda amb el seu marit, el Ramon. Als anys 50 la fonda va esdevenir el lloc d'estiueig de mol-



La Mercè Casals i l'Antonino Rotllan.
PROCEDÈNCIA: Arxiu Família Subirana.



tes famílies que s'hi instal·laven a pensió completa. Hi anaven atrets pel bon clima, la pau i els bons aliments que garantien els anuncis: «*Vérano ideal. En estos días de calor disfrute de buen clima en esta pintoresca y sana villa, hermosos bosques de pinos a 5 minutos. Confort y cocina casera y sabrosa en Fonda Cerdaña - Telf. 12*» (24/6/1952) o «*Si quiere pasar unas vacaciones agradables, Poble de Lillet se las ofrece y Fonda Cerdaña se las garantiza*» (12/7/1958).

El ritme de la fonda el marcaven les estacions. A l'estiu, els estiuejants; a la tardor, la festa major gran i la Fira; a la primavera, la festa major petita, els casaments i les comunions; i a l'hivern, les festes de Nadal. Cada època de l'any tenia un tipus de clientela molt diferent que se sumava a la clientela habitual: els passants, els muntadors, els viatjants, els que s'enduien menjar per emportar els diumenges o d'altres que hi anaven a fer negocis, com el notari que pujava un cop al mes i se li preparava un menjador privat en el qual se citava amb els seus clients.

Entre els anys 50 i finals dels 60, el Berguedà estava en plena ebullició. Les fàbriques i les mines anaven a tota màquina i a la Pobla hi van arribar a viure

cap a 3.000 habitants, més del doble del cens actual. Sempre hi havia una festa o altra per celebrar. En dies puntuals calien més de quinze treballadors els quals, després d'un bon tip de pensar, no es perdien el ball de la festa major. L'orquestra Meravella o la Rosaleda sempre els dedicaven una cançó i hi havia molt ambient quan s'allotjaven a la fonda. El primer concurs d'escacs, ara internacional, va ser el 1955. A la fonda s'hi va allotjar el campió de Catalunya, Àngel Ribera, i molts participants del torneig reservaven la seva estada d'un any per l'altre. Posteriorment s'hi va allotjar, amb tot l'equip, en Giuseppe Saronni, guanyador de dues etapes de *La Vuelta a España*. També hi han estat molts esportistes vinculats a la pesca, a les motos de trial i a l'excursionisme.

La fonda va ser durant molts anys un lloc de congregació per pobletans i per forasters. Al bar es va instal·lar una de les primeres televisions de la Pobla i a les habitacions s'hi van allotjar els primers *guiris*, quan encara no se sabia, o no s'hi donava importància, que la font de la Magnèsia és obra de Gaudí.

Les crisis. La fonda no se'n va escapar. La filla de la Maria i el Ramon, la

Pepita, i al seu marit, l'Antonio els va tocar fer front a la crisi del tèxtil i el carbó. En plena crisi econòmica, la riuada del 84 va ser terrible. Aquella nit, el bar i el menjador petit es van omplir de matalassos per a aquells a qui se'ls havia inundat la casa i per a un autobús ple de gent que va quedar atrapat al coll de Merolla. Pocs anys després, per acabar-ho d'adobar, l'Antonio, que paral·lelament feia rutllar una granja i cultivava terres per subministrar producte de primera qualitat al restaurant, va patir un infart. El matrimoni ja tenia les seves quatre filles, aleshores petites, una de les quals signa aquest article. Van ser uns anys molts durs. Afortunadament el meu pare es va recuperar i avui dia està en plena forma. Però la comarca no ha tornat a ser mai més la mateixa, això sense parlar dels incendis del 94 o el declivi definitiu de la indústria.

Actualment la fonda està oberta quan fa bon temps i el restaurant es troba en lloguer. Les filles som pobleteres intermitents i la Pobla és el punt de trobada familiar on, a part de gaudir de l'aire pur i els bons aliments, repassem anècdotes i fotografies antigues, riem i imaginem les que vindran 🍷

A l'esquerra, la façana de la fonda plena de gent en un acte festiu. A la dreta, l'interior del menjador gran.

PROCEDÈNCIA: Arxiu Família Subirana.

Hostals de Trespunts avall

EN MOLT POCS LLOCS DE LA NOSTRA GEOGRAFIA ES VEU D'UNA MANERA TAN DIÀFANA LA RELACIÓ ENTRE ELS HOSTALS I ELS CAMINS COM EN L'ESPAI QUE VA D'OLIANA A ORGANYÀ

Marcel Fité > TEXT

Quan aquesta contrada era una vall gairebé closa, només comunicada amb el món a través del llarg congost de la Garanta –transitable a peu o amb animals de bast– un dels hostals per excel·lència era el llegendari hostal dels Espluvins.

L'Hostal dels Espluvins era entre el congost de la Garanta i el torrent de Massana, a tocar del camí que, seguint la vora del Segre, unia Oliana amb Nargó, i a sota de la gran mola de tosca que l'aigua de la font dels Espluvins –que donava nom a l'hostal– havia anat acumulant.

Els viatgers que volien penetrar a l'Alt Urgell, després d'haver recorregut un llarg trajecte obscur i engorjat sota els grans espadats que envolten el Segre, es trobaven amb aquell hostal de mala anomenada. Era el punt de descans i de partida gairebé obligat abans d'emprendre el tortuós i arriscat trajecte de sis hores que era el que encara els faltava per arribar a la Seu.

La descripció del congost de la Garanta que ens fa arribar J. Mañé y Flaquer al diari *La Época* el 3 de setembre de 1861 és més aviat sinistra. «*Ora a la derecha, ora a la izquierda, abierto en la peña corre un sendero por donde el viajante debe caminar con grandísimo cuidado si no quiere esponerse á caer en el rio á la menor distracción. Todo allí es tétrico, todo es lúgubre, y el corazón se comprime dolorosamente al respirar aquel aire de soledad y de muerte. En el fondo, a pocas varas del sendero, corre aprisionada el agua murmurando terribles i impenetrables secretos; en lo alto, cierra aquella prolongada cárcel la bóveda celeste, y cerniéndose sobre ella y la cabeza del viajero, cruzan graznando las aves carniceras, familiares de aquellos sitios donde más de una vez saciaron su voraz apetito.*»

Durant els inacabables anys en què es va construir la carretera de Lleida a la Seu, Puigcerdà i Andorra, els cotxes i els carros dels traginers que pujaven de la plana descarregaven en aquell hos-

tal els viatgers o les mercaderies que, a partir d'aquell punt, s'havien de transportar mitjançant animals de bast. Per aquest menester, l'hostal disposava, a part de les habitacions per als hostes, de diversos coberts, eres i corrals que s'habilitaven com a magatzems, a uns preus que sovint trobem molt criticats a les cròniques locals pels usuaris d'aquells serveis.

L'aspecte ombrívol i feréstec del camí de la Garanta i del mateix hostal, juntament amb la circumstància d'uns preus massa carregosos, devia acabar donant una mala anomenada al local. A poc a poc s'anà creant una llegenda macabra, truculenta i molt coneguda: en aquell hostal, des de temps immemorials, hi haurien robat, assassinat i enterrat, als voltants de la mateixa casa, els hostes amb pinta d'adinerats. Quan l'any 1894 es va produir la catàstrofe dels Espluvins, en què una mola de tosca de 4.000 metres cúbics de volum es va desprendre de la muntanya i arrasà l'hostal amb les deu persones que hi havia a dins i una munió de bestiar, es va fer córrer la brama que aquella desgràcia havia estat com a conseqüència d'un càstig diví pels abusos i mals usos presumptament comesos en aquell vell casalot.

De l'aspecte fantasmagòric i de la situació agosarada de l'hostal, *La Vanguardia* en parlava en el reportatge en què s'explicava l'ensul-

Camí de la collada de Nargó
abans de l'actual carretera.





siada. «Adosado a unos peñascos abruptos, hallábase prácticamente suspendido á gran altura sobre el lecho del Segre, que a gran profundidad se retuerce en su cauce estrecho y profundo, encajonado entre montañas escarpadas (...) Desde las montañas altísimas y escarpadas que servían de respaldar a la venta y que están recubiertas de espeso musgo, cae desde inmensa altura una cascada de agua que se desprende en hilos delgados, derivándose de esta circunstancia el nombre de Espluvins.»

D'ençà de la desaparició de l'hostal fins a l'acabament de la carretera –que no arribà plenament a la Seu fins al 1906; a Puigcerdà, el 1915, i a Andorra, el 1916–, durant una colla d'anys les mercaderies encara es devien tragar

amb animals de bast a través del pas conegut a Nargó com la Collada, que passava –i passa, encara que avui sense trànsit de cap mena– pel mig del poble. No és estrany, doncs, que a l'entrada i a la sortida d'aquesta població s'hi instal·lessin dues fondes –Cal Grasset i Ca la Marcel·la del Roca, més tard també coneguda com Ca la Marcel·la del Pascolet– la memòria de les quals encara perviu entre la gent més gran de Nargó. Quan la carretera de baix al pla va desplaçar l'antic camí ral que travessava el poble, aquelles dues fondes van anar deixant pas a unes altres de noves: Cal Not, avui Cal Betriu; Cal Toà i Cal Genot, avui desapareguda com a hos-

tal. De les dues primeres se'n parla al número 8 de *Cadí-Pedraforca*.

Ca la Cisca. L'única fonda que, un cop desplaçada la carretera cap a baix a la plana, va sobreviure al nucli antic de Nargó fou la de Ca la Cisca. Les altres tres de què he parlat, Cal Not, Cal Toà i Cal Genot, es trobaven ja a tocar de la nova carretera.

Per a parlar de Ca la Cisca m'he entrevistat amb en Josep Bosch Serra, fill de la casa i que avui viu a Barcelona. «La fonda es va obrir cap als anys 30. La van obrir els de cal Roca. Venia a ser una continuació de la que havien tingut abans, Ca la Marcel·la del Roca». Li demano si sap d'on ve el nom de Ca la Cisca. «La fonda la portaven la meua padrina paterna, la Dolores, que era d'Organyà, lo Joanet, l'Esperança i jo mateix, que em vaig estar al poble fins als dinou anys. Doncs bé, la meua padrina Dolores s'havia casat amb un home que es deia Cisco Soler i, en quedar vídua, la casa es va convertir, tal com sol passar, en Ca la Cisca.»

En Josep Bosch va néixer a Nargó l'any 1941. Va estudiar al poble fins a quart de batxillerat. Als dinou anys es va desplaçar a Barcelona on continuà estudiant peritatge, però finalment es va establir pel seu compte en un negoci de llums i làmpades. Actualment ja està jubilat. Recorda moltes coses d'aquella fonda i del poble en general. «Teníem gent, a Ca la Cisca, de les obres, trans-eünts, gent de bosc, immigrants, viatjants, músics, firaires de festa major –el de la ruleta, el del tiro, que era lo Tendre d'Organyà–, tofaires o buscadors de tòfones, guàrdies civils solters –aquests quan feia mal temps i tenien servei, no sortien de l'habitació, ni tan sols per a dinar!». I qui feia el servei? «El meu pare. L'hi feien fer a ell!», diu divertit. Com que la fonda era a l'antic camí de la Roda, aquell que havia comunicat

La Dolores, l'Esperança i el Josep a l'era de Ca la Cisca.

PROCEDÈNCIA: Arxiu Josep Bosch.



Vi, cantadors i cantades

LA LLETRA DE LA CANÇÓ 'LA TAVERNA D'EN MALLOL' DÓNA UNA VISIÓ TRÀGICA DE LES TAVERNES; AQUÍ PARLAREM DE LES DE BERGA QUE EREN UN EXEMPLE DE FESTA I DISTRACCIÓ

Josep Noguera > TEXT

El diccionari defineix *taverna* com a «botiga on es ven el vi a la menuda». Ens limitarem, doncs, a la venda a gots. Aquesta activitat comercial es féu extensiva a molts dels establiments que traficaven amb vi: cellers, hostals i bars.

Des de fa molts segles el vi és considerat un complement alimentari i festiu al qual anys enrere no tothom tenia accés, almenys en la mesura que hauria desitjat. Moltes dites populars avalen aquesta afirmació: el vi és el brou dels pobres; quan vagis de camí, no vagis sens pa ni vi; el vi fa sang i l'aigua, fang; el vi vell i la dona jove... La popularitat del vi feia que la quitxalla, sovint, be-
renés amb una llesca de pa, vi i sucre. Si no tenien gana, els feien beure *Kina*

San Clemente per agafar-ne. D'això no fa pas gaires anys. Molts homes anaven a la feina amb la bóta plena i la tornaven més o menys buida.

Les tavernes on els homes acudien a fer el got, o els gots si s'ho podien permetre, no deixaven de ser espais de relació o discussió, on la diversió més celebrada era cantar i escoltar el cant d'algun ocell engabi-
at. No deixaven, però, de ser objecte de certa marginació social.

Berga comptava amb una població mitjana, però, suficient per donar vida a diversos establiments d'aquesta mena: tavernes, que alhora, podien ser cellers o cafès barats. Errariem el tret si penséssim que les tavernes de Berga

eren com les de la costa, bressol de les havaneres. Eren més humils i menys concorregudes, com corresponia a una població majoritàriament pobra. A banda dels embriacs característics —cada població tenia els seus— i els addictes al 'cartronet' clandestí, hi havia uns pocs cantadors, que eren els que destacaven per la seva bona veu, entre els clients habituals de les tardes i vespres d'aquests establiments. D'aquesta clientela, que tenia moltes hores des-
vagades cada dia, es pot dir que pràcticament venien els únics ingressos que tenien segurs, eren els que els pagaven per dur les comparses de la Patum per Corpus, la resta podia ser un problema de cada setmana. Els cantadors nor-

Cal Blasi, ja convertit en bar, abans havia estat taverna. Any 1961 // PROCEDÈNCIA: Josep Deseuras. ACBR.



malment es pagaven el beure cantant. Aquest entorn de tavernes, cantadors i patumaires ha creat diversos mites populars a la localitat.

Les tavernes més populars de primers del segle passat van ser, entre altres, Cal Blasi, la més rellevant. La colla de Cal Blasi, amb la mateixa bóta, duïen la Guita Grossa per Corpus i la Mare de Déu del Dolors a la processó del Divendres Sant; Cal Quirze, amb algun dels cantadors més anticlericals. Seguim: Cal Pusquies, Cal Quintana, Cal Ripalles, Cal Pujol, Cal Parraquer... Ja camí de Queralt, Cal Nen i, a la Vall-dan, Cal Pa Bo. En aquests dos darrers establiments s'hi berenava: freginat i cap i pota, majorment. Encara roman en actiu, la Bodega Argerich, del carrer Menorets, molt concorreguda. Cito, també, Cal Pelegrí, seu social del Coro. A tots aquests establiments s'hi venien caliquenyos, a part de cafè.

Els cantadors de les tavernes berguedanes. Temps era temps, abans

dels aparells de ràdio, era costum arrelat, que la gent, dones i homes, cantessin o xiuessin mentre treballaven o feinejaven. Cantaven, individualment i d'oïda, la música popular.

A les tavernes, concorregudes solament per homes, també s'hi cantava i va ser en aquest entorn on Josep Anselm Clavé (Barcelona, 1824-1874) va introduir el cant coral a Catalunya. La seva primera coral va ser La Fraternitat, que va debutar el 2 de febrer de 1850, amb un lema molt adient, «*Progrés, Virtut i Amor*», venint de Clavé, destacat polític republicà i relacionat amb la maçoneria. Els cors de Clavé es van estendre per tot el país. El juny del 1902, el poeta Verdaguer beneïa a Queralt els penons dels de Berga i Gironella. Aquells homes anomenats 'culs de cafè' havien esdevingut cantaires. Uns anys més tard, aparegueren els orfeons, més exigents musicalment i que ja admetien dones.

La llista dels cantadors de taverna és molt extensa i el seu record barrejat. El

seu anecdotari també. Els renoms d'alguns d'aquests personatges són prou eloqüents: el Noi Escabellat, el Ton Lleganya... El patriarca, però, va ser el Japic, un home discret, que parlava poc i, diuen, tenia una veu privilegiada, la millor. Cantava a Cal Blasi. El Japic malvivia fent d'ocellaire: agafava ocells cantaires i els venia. Era l'home fort i banderer de la Penya Ocellaire i duïa el penó quan, en els concursos, desfilaven amb les gàbies. Amb la seva gorra i un considerable i recargolat bigoti, tenia una imaginació envejable, majorment quan explicava la seva estada a Cuba. Deïa que quan hi va arribar, de soldat, els van fer formar, els van donar un sac i un *machete* i els van prometre una pesseta per cada cap d'*insurrecto*. Els de la seva quinta deïen que el Japic no havia anat mai a Cuba, però ell en cantava cançons. També proclamava que, si tot el vi que havia begut l'aboquessin al Canal, faria funcionar un dia sencer la fàbrica de Carbuos. Era tot un personatge. Cantava les can-

A l'esquerra, Cal Nen, una taverna típica en el camí de Berga a Queralt. Any 1966.

PROCEDÈNCIA: Josep Deseuras. ACBR. A la dreta, la taverna de Cal Pusquies, al costat del portal de Santa Magdalena. Any 1969 // PROCEDÈNCIA: Josep Deseuras. Arxiu Comarcal del Berguedà.

De cafè a hostel

LA FONDA IGNASI DE LA SEU VA COMENÇAR, ALS ANYS 50, COM UNA HUMIL TAVERNA I PENSIÓ AL CARRER CAPDEVILA FINS QUE ES VA CONVERTIR EN HOTEL-RESTAURANT

Esther Jover > TEXT

A poc a poc, servint ara un cafè, ara un esmorzar, acollint un hoste... la Fonda Ignasi va anar creixent. L'Ignasi Guilló, de cal Gravador del poble de Canturri, i la Maria Montero, de Portbou, filla d'un militar extremeny destinat a Girona, van mudar-se d'Andorra a la Seu d'Urgell, amb el seu fill gran, l'Aleix, i van iniciar-se en el negoci de l'hostaleria amb la Fonda Ignasi al carrer Capdevila, 25-27. «La fonda de casa es va obrir cap a l'any 1952, poc després que els meus pares i jo haguéssim baixat d'Andorra. No va ser arribar i obrir un restaurant, va ser progressiu. És com si ara vas en algun poble i en una casa et fan el menjar, però sense cap cartell ni res. La Fonda Ignasi va començar així», explica l'Aleix Guilló Montero, nascut el 1948, des de la seva casa d'Arduix.

«La meva mare era una persona molt activa, i va començar preparant algun esmorzar. Com que ho devia fer bé, va començar a venir gent i es va dedicar a això. Era el temps dels soldats, se'ls donava molt de menjar. A la nit, tres plats i postres: sopa, verdura, tall, postres, porró de vi i pa. El menú valia 25 pessetes. Me'n recordo bé perquè jo feia de cambrer. El dinar valia 30 pessetes i el diumenge, 35 pessetes, perquè es feia paella i un menjar una mica més especial», recorda l'Aleix. «Un parell d'anys després d'iniciar l'activitat, el modest cartell *Comidas y Bebidas* es va canviar per *Casa Ignacio. Vinos. Comidas y huéspedes*».

Guilló especifica que pel carrer Capdevila s'accedia directament al menjador de la fonda, mentre que pel carrer del Carme s'entrava a la taverna. «Per dins, es comunicaven amb quatre esgraons de desnivell.»

L'evolució de la ciutat. La Seu dels anys 50 no tenia res a veure amb com la coneixem avui dia. «El carrer del Carme no estava ni asfaltat, hi passaven vaques cada dia. Ningú es queixava. Hi havia cinc corts, cases de pagès amb vaques de llet i de carn», reviu l'Aleix mentre observa unes fotografies d'aquells anys. «Aquí, a la part de dalt, hi vivíem nosaltres, i també teníem a casa alguns hostes a pensió», explica assenyalant les imatges. L'entorn del carrer Capdevila no tenia res a veure amb l'actual. «Al voltant hi havia cal Gallart, cal Grau, cal l'Aviadé, que era un xalet molt maco, amb un jardí, amb laberint i tot, i al costat una altra casa on vam obrir la taverna. També hi havia cal Vidal, cal Garrofa, cal Cabrer, cal Mostatxo... Era una Seu molt diferent.»

El carrer Capdevila és una de les principals vies de la ciutat. De fet, va constituir l'eix vertebrador de l'exemple baixmedieval de la Seu, i al seu extrem, quan era una ciutat emmurallada, hi havia un dels portals de la ciutat, l'anomenat d'Andorra. El carrer Capdevila és estret i tortuós, de la ciutat anterior al segle XIII, però les muralles es van moure

per absorbir el barri a l'entorn del carrer, corresponent a la Vila Nova. L'any 1362, però, un gran incendi va cremar gairebé tot el barri de Capdevila.

Clientela senzilla. I enmig de la història de la ciutat, funcionava la fonda. La clientela de ca l'Ignasi era diversa, però molt senzilla. «Venien soldats, militars de segon grau, *maestros armeros*, guàrdies civils. També molts xofers de la Renfe i molts llenyataires, que talaven arbres a destrall, sobretot castellans, que venien de Cuenca. També s'allotjaven a l'hostal els *accidentados*, que no estaven tan greus per estar hospitalitzats i reposaven a la fonda». Uns altres clients eren els turistes incipients que pujaven atrets pels productes andorrans. «Venien amb Vespa i sidecar des de Barcelona fins a Andorra! Dormien a casa i pujaven diverses vegades a Andorra a comprar. Ho recordo perfectament. Eren clients habituals», rememora divertit l'hereu de la Fonda Ignasi. També s'allotjaven a l'hostal «gent de les valls de Valira, encara me'n trobo alguna. Ramaders que feien nit a la Seu. També hi havia gent que treballava de paleta i estaven a pensió. Amb els fixos, que en dèiem, ens coneixíem perfectament.»

L'Aleix continua mirant les fotografies, en blanc i negre, de les poques que conserva dels anys 50. «Aleshores no teníem càmeres. Aquestes dues les va fer un client de l'hostal, per això hi



Així va començar a créixer la Fonda Ignasi, i gairebé quinze anys després dels modestos inicis, cap a l'any 1965, l'Ignasi i la Maria van comprar una casa enfront de la seva, al carrer de les Eres, 4, i hi van fer un hostel, amb tres habitacions per planta; en total, nou cambres. «Eren habitacions senzilles, d'interior, perquè era una casa estreta. Les habitacions no tenien bany, però hi havia dues dutxes per planta. D'aigua a les habitacions sí que n'hi havia, des del principi», recorda. Eren altres èpoques, i a la fonda original poca aigua hi corria. «La gent no es rentava al matí. I el vàter? Suposo que venien a usar el de casa, perquè no ho recordo. Hi havia estudiants de l'institut, de fora, que s'estaven a pensió, i no recordo cues per entrar al bany. Abans la gent no es dutxava! El diumenge, potser», comenta engrescat.



Trasllat obligat. Però els canvis, el progrés, de vegades porten a l'aniquilació del més antic. Les monges de la companyia de Maria-Lestonnac, a la ciutat des del segle XVIII, tenien un gran terreny, i «la Fonda Ignasi va desaparèixer quan les monges van voler construir i ens van fer fora». Era cap a l'any 1963. El complex del col·legi de Lestonnac va absorbir la fonda i moltes de les cases de pagès de la zona. Amb tot, encara s'hi conserva un edifici irreductible: a la cantonada del carrer del Carme amb el carrer Capdevila, número 27, hi ha un edifici deshabitat, que les monges no van aconseguir comprar i es manté dempeus. El curs 1996-1997, l'escola va tancar i l'Ajuntament va comprar el complex, que s'ha convertit en un equipament municipal. La primerenca Fonda Ignasi ha estat una escola bressol i ara acull l'Escola d'Adults.

De retorn als anys 60, després de perdre la taverna i la fonda original, l'Ignasi Guilló i la Maria Montero van decidir continuar i comprar uns números més

surt la seva esposa. Mira, també hi sóc jo, amb cinc o sis anys, la meua mare, el meu avi extremeny, l'Emiliano, i la minyona, que es deia Paquita. En aquesta altra foto també hi surt un gos del barri, el Man», conta amb emoció. En l'altra

fotografia apareixen «molts membres de la família, la majoria procedents d'Extremadura, que devien venir per algun esdeveniment, com una comunió. Hi ha oncles, cosins... I el meu pare!», destaca l'Aleix.

A dalt, d'esquerra a dreta: una clienta de la fonda, la Maria Montero, l'Aleix Guilló, la Paquita i l'Emiliano Montero amb el gos, Man, davant de la taverna, a la cantonada del carrer del Carme amb el carrer Capdevila de la Seu, l'any 1953. A sota a l'esquerra, l'Emiliano Montero acompanyat de la seva família procedent d'Extremadura; al centre, l'Ignasi Guilló, la Maria Montero i l'Aleix Guilló. Any 1954 // PROCEDÈNCIA: Aleix Guilló Montero.

Cal Tampanada de Gósol

LA FONDA D'AQUEST PETIT POBLE DEL PEDRAFORCA HA PASSAT A LA HISTÒRIA PER HAVER ALBERGAT PABLO PICASSO, L'ESTIU DE 1906, QUAN VA FER-HI ESTADA CAMÍ DE FRANÇA

Eva Tomàs Gonfaus > TEXT // Ramon Vilalta > FOTOGRAFIA

El jove Pablo Picasso i la seva companya d'aleshores, la parisenca Fernande Olivier, van dormir, menjar, beure, fumar i jugar a cartes a la fonda. Dormien en una de les habitacions que té vistes directes a la plaça Major del poble. No és d'estranyar, doncs, que Picasso realitzés un quadre del poble des d'aquesta perspectiva. El quadre es titula *Cases de Gósol* i es conserva al Musée Picasso de París.

Jèssica Jaques Pi, estudiosa de l'estada de Picasso a Gósol, al llibre *Picasso en Gósol, 1906: un verano para la modernidad* insisteix en la gran amistat que van tenir Josep Fondevila Foix, l'amo de Cal Tampanada d'aleshores, amb el jove pintor. Fondevila era un antic contrabandista de 90 anys però en plena forma, tan prim de cos com sec de tracte. Sembla que, com per art de màgia, Fondevila i el jove Picasso van tenir molt bona relació, tanta que Pi-

casso li va fer diversos retrats, alguns dels quals fins i tot despullat.

És sabut que l'estada de Picasso a Gósol va ser curta però intensa. És considerada una revolució per a la seva pintura i per a la modernitat pictòrica del segle XX. Picasso va arribar al poble a finals de maig i s'hi va estar fins el dia de la festa major, el 15 d'agost. Es diu que durant aquests mesos va realitzar fins a 302 treballs, bàsics per a l'evolució de la seva pintura. Però més enllà de l'estada de Picasso a la fonda, Cal Tampanada és un lloc per on han passat centenars d'estiuejants i treballadors durant bona part del segle XX. Per molts, les parets de la fonda estan plenes de vivències i de records, de descans i de feina.

El testimoni de la Pepa Clot. El testimoni viu i l'ànima de Cal Tampanada és la Pepa Clot Cardona (1921). Tot i ser filla

de cal Clot és coneguda per tots els gosolans com la Pepa de Cal Tampanada. «De l'endemà de Tots Sants, que tenia catorze anys, fins fa deu anys que vaig estar a la fonda», diu la Pepa. Durant la conversa, apareix la figura de la Lola Fondevila Escriu (1900-1996), néta de Josep Fondevila i mestressa de Cal Tampanada des de 1934 fins que es va morir el 1996. De fet quan Picasso es va allotjar a la fonda, ella tenia sis anys i sembla que tenia algun record del pintor i Fernande.

La Pepa ens explica quan i com va entrar a treballar a la fonda. «La Lola tenia llavors vint anys més que jo, 34. Es va quedar sola, se li van morir els pares, no tenia germans i només una cosina germana que també es va morir. En quedar-se sense ningú, la Lola va anar a Barcelona a passar l'hivern i la setmana abans de Setmana Santa va tornar a pujar a Gósol a obrir la fonda. La Lola va venir una dia a casa i va preguntar als meus pares per anar a Cal Tampanada. Els meus pares li van dir que jo era massa jove. Llavors al cap d'uns mesos hi vaig anar, tenia catorze anys. Jo volia sortir a jugar i fer la meua i quan s'acabava la feina a la fonda ja volia marxar. Fins que un dia la Lola em va dir: 'Jo vull que em facis companyia'. Vaig passar la joventut allà, em va tractar molt bé. Molta gent es pensava que érem germanes». La Pepa va viure a la fonda des dels catorze als 85 anys, tota una vida. Ara viu a cal Nen Xic amb la seva germana, l'Hermínia Clot Cardona (1924). «Fa deu anys que li vaig demanar a l'Hermínia si m'hi volia a cal Nen Xic i aquí estem», explica la Lola.

La Lola i la Pepa van compartir vida i moments a Cal Tampanada. La mestressa era la Lola i la Pepa sempre estava al peu del canó. «Una hora cuinava, una altra fregava, feia llits, no s'acabava mai la feina. Hi cabien fins a vint persones, molts s'hi estaven quinze dies, altres una setmana, altres un dia. A l'estiu, al



La Pepa Clot és coneguda com la Pepa de Cal Tampanada.



temps de vacances, era quan venia més gent. Treballàvem molt, sempre hi havia algú més». L'Hermínia i la Pepa em diuen un reguitzell de noms de noies del poble que havien anat a fer temporada a la fonda. «També havien vingut noies forasteres, de Saltes, de Berga, de Vic...», afegeixen.

Mentre conversem amb la Pepa a cal Nen Xic, l'Hermínia, la seva germana, ens ajuda a recordar temps passats de la fonda: «Recordo haver vist ball a l'entrada de Cal Tampanada el diumenge a la tarda, fins i tot quan hi havia soldats. Al racó de la sala, feia com una mica de prestatge i hi havia un piano amb maneta. Anava rodant com una màquina de fer botifarres». La Pepa afegeix: «Encara hi ha gent que se'n recorda del menjar que fèiem. Es menjava el que teníem a casa, no hi havia menú com ara. Fèiem el mateix menjar per a tots». Ara bé, Cal Tampanada no era l'única fonda de Gósol. «A Ca la Rita, a Cal Castellana i a Cal Llarg també feien de fonda», diuen l'Hermínia i la Pepa.

Els records de la Marta Güell. Marta Güell, directora del cor parroquial de Gósol, és també un testimoni directe dels records i vivències de Cal Tampa-

nada. La relació amb la fonda ja ve del seu avi. La Marta explica que «l'avi Rosendo Güell, de Cervera, havia estat a la fonda abans de la guerra. El meu pare, Joan Güell Casellas, i el seu germà Nicolau un cop acabada la guerra van venir a Gósol, a Cal Tampanada, a refer-se. Per la guerra ho havien passat molt malament, es van amagar a Barcelona i el meu avi els va fer anar a la fonda tot just acabada aquesta». Després explica que el seu pare va marxar de Gósol i es va casar el 1940. «Anys més tard, entre l'abril i el maig de 1943, quan vaig néixer, els meus pares van decidir venir a viure a Gósol, al Tossalet. Jo tenia poques setmanes i els meus pares em van portar a Cal Tampanada. Érem com una família, el mossèn Cels, el pare i el metge Xavier Serra havien ja establert molta amistat a la fonda acabada la guerra. Tothom acabava com sent de família». La Marta té molt viu els clients de la fonda, «a Cal Tampanada hi anava gent molt lletrada i de finor. Tota la gent del Centre Excursionista de Catalunya, gent d'Igualada, de Girona, de Terrassa, colles de caminadors del jesuïta pare Torres... També hi havien fet algun casament i, fins i tot, a finals d'estiu hi havíem fet alguna representació de teatre!» La família Güell

es va traslladar a Bagà i la Marta explica com curiosament «la meua mare tenia una llibreta on anotava els dies que pujava o baixava de Gósol. Aquesta llibreta la vaig trobar. Vaig comptar i vaig veure que, des que vaig néixer fins a l'edat de sis anys, havia estat més dies a Cal Tampanada que a casa!»

Són moltes les noies joves que van treballar els estius a la fonda, una d'elles és la Serafina Puig Riera (1926), que fa memòria i corrobora que la Pepa feia el menjar. La Serafina omplia les gerres d'aigua a la font de la plaça «tot i que ara l'aigua ve del dipòsit. Cal Tampanada era la fonda de més anomenada. Venia gent rica, metges, advocats, a la tardor sempre venia un grup de pintors i al migdia deixaven els quadres exposats a la sala. Sempre venien *verenejants*. No tancaven de tot l'any, allà no feien mai vacances, sempre es treballava.»

Gósol hauria de fer un plantejament ferm i seriós sobre el futur de la fonda. Cal Tampanada té la força de l'ànima del lloc. És un edifici que es conserva pràcticament intacte i que caldria conservar i preservar per explicar la història del poble i l'estada de Picasso. Cal Tampanada té l'ànima ben viva avui. Per molts anys! 🍷

A dalt a l'esquerra, la Pepa Clot amb els germans Joan i Nicolau Güell, a Cal Tampanada. A la dreta, un cotxe aparcant davant de la fonda // PROCEDÈNCIA: Arxiu Güell-Albareda.

M5

Els escolars visiten la central elèctrica de Puigcerdà situada un centenar de metres més avall de la font del Cucurú. La fàbrica aprofitava la força de l'aigua de la sèquia de Puigcerdà per transformar-la en energia elèctrica.

ANY: DÈCADA DE 1930
AUTOR: JOSEP AMILL
PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ
RAFAEL AGUILAR



M6

La Central de la Llum era el nom popular amb què es coneixia a Bellver aquesta petita indústria de producció elèctrica que des de l'any 1905 subministrava corrent als veïns del poble. Estava situada al Purgat, a pocs metres del Segre i s'alimentava de l'aigua de la sèquia del Purgat.

AUTOR: PHOTOTYPIC LABOUCHE FRÈRES, TOULOUSE
PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ RAMON MOLINER SERRA

PATRIMONI

MARC MARTÍNEZ > COORDINACIÓ

PATRIMONI ARQUITECTURA

Sant Pere de la Portella [pàg. 80-81]

IGNASI SOLER [Manresa, 1977. Psicopedagog i professor]

PATRIMONI HISTÒRIA

El fals coronat d'Urgell [pàg. 82-83]

CARLES GASCÓN [La Seu d'Urgell, 1970. Historiador]

PATRIMONI HISTÒRIA

Un bellverenc a la II Guerra Mundial [pàg. 84-85]

QUERALT SOLÉ [Barcelona, 1976. Historiadora]

PATRIMONI LLENGUA

Els topònims fiten les cabaneres [pàg. 86-87]

ALBERT AUBET [Coll de Nargó, 1990. Geògraf]



Estri de fusta de la Josefina Vilajosana que serveix per remolinar sopes // FOTO: Ramon Vilalta.

PATRIMONI GASTRONOMIA

'Patola' o 'escatxaruta' [pàg. 88-89]

MARC MARTÍNEZ [Bellver, 1974. Treballador Social]

PATRIMONI FAUNA

El picot garser petit [pàg. 90-91]

JORDI DALMAU I AUSÀS [La Seu d'Urgell, 1972. Tècnic forestal i ornitòleg]

PATRIMONI FLORA

Safrans i falsos safrans [pàg. 92-93]

PERE AYMERICH [Guardiola de Berguedà, 1963. Biòleg]

PATRIMONI PLANTES I REMEIS

La camamilla de Núria [pàg. 94-95]

JOAN MUNTANÉ [Alp, 1952. Farmacèutic]

Un bellverenc a la II Guerra Mundial

Ricard Sicre (Richard Sickler) va ser membre de les OSS –antecedent de la CIA americana– i l'introduïdor a l'Estat espanyol de la Pepsi-Cola i del whisky JB

Ricard Sicre era fill del vell Sicre, metge de Bellver, on va viure fins que va anar a lluitar a la Guerra Civil. No havia nascut al poble: circumstàncies de la vida, una malaltia que la seva germana havia de sanar amb aires de mar, va fer que nasqués a Montgat el 13 de desembre de 1915. Però aquest fet va passar a ser circumstancial, un cop va tornar a viure a l'Estat espanyol als anys cinquanta i ja fins la seva mort, la seva referència d'infantesa i joventut va ser sempre Bellver, on s'escapava de tant en tant.

No sabem on va lluitar durant la guerra, però Salvador Pous Rebés, nascut el 1930 i fill de la farinera de Bellver, germà d'un amic d'infantesa del Sicre, recorda bé que «era molt jove, potser encara era més jove que els de la lleva del Biberó, i va anar al front, però no sé on». I també recorda com anaven a

pescar al riu amb el seu germà. «I quan va tornar, després de la guerra, ja era ric», comenta en Salvador. La germana, Enriqueta Sicre Cerdà, que té 98 anys i una memòria envejable, també recorda molts dies a la farinera: «Els estius ens hi passàvem el dia, al molí. El meu germà era amic del Josep de la farinera. Tot el dia hi érem. Ens anàvem a banyar a la peixera, un rec ample on hi rentaven».

D'Anglaterra als Estats Units. Del front a la Guerra Civil va anar a parar a Anglaterra, d'on «una senyora americana se'l va endur cap als Estats Units, va triar uns quants nois que li van fer gràcia i els va portar a Amèrica, els va fer ensenyar, els va preparar», diu Salvador Pous. De la documentació de l'Office of Strategic Services (OSS) que es conserva als Arxius Nacionals dels Estats Units, College Park, Maryland, sabem que va estudiar a l'Institut de la Seu d'Urgell i que es va arribar a graduar a la Universitat de Barcelona. L'expedient confidencial de Richard Sickler de l'any 1945 destaca que parlava amb fluïdesa francès i castellà i destaca així mateix la seva intel·ligència, lideratge, el control emocional, la capacitat de treballar amb altres i les seves capacitats físiques. Segurament per això va participar en diverses missions d'incursió en territori enemic durant la Segona Guerra Mundial al Nord d'Àfrica –*Operación Banana*– i a França, accions que finalment li van valdre les me-

dalles rebudes. I segurament, conscient del risc d'aquestes accions es va fer una assegurança de vida a favor dels seus pares, Maria Cerdà i Ricard Sicre, de 10.000 dòlars, el 1942 a Washington, abans de marxar rere les línies enemigues a Europa. Però malgrat el perill viscut va tornar a retrobar la família a França. Deuria ser l'any 1945. Un dia que l'Enriqueta no oblidarà mai. Estaven exiliats en una casa prop de Foix, els van anar a trobar i els van dir: «A baix hi ha un soldat que diu que és el seu fill Ricard'. Ai! Al sentir això vaig baixar les escales corrents i el vaig abraçar; el pare i la mare, que ja eren grans, van baixar graó a graó! Estava tan emocionat que no podia ni parlar. Llavors el vam fer entrar al menjador, jo estava més serena que els meus pares, el vaig fer seure en una cadira... i no podia, no podia. S'havia d'aguantar el plorar i gairebé no podia ni respirar», explica emocionada l'Enriqueta.

Ricard Sicre –reconvertit en Richard Sickler– va sobreviure a la Guerra Civil i, després, a la Segona Guerra Mundial, de la que en va sortir condecorat. Les autoritats franceses li van atorgar la Creu de Guerra amb l'estrella de plata. Condecorat, intel·ligent, «brillant i molt senzill», segons la seva germana Enriqueta i en Salvador Pous, als anys cinquanta va saber aprofitar el moment d'obertura econòmica a Espanya, tal com recull el documental, de l'any 2014, *Agente Sicre, el amigo americano*, de Pablo Azorín Williams i Marta Hierro. En el documental –d'obligada visualització per conèixer més el personatge– s'explica com Rich-



L'Enriqueta Sicre, germana de Ricard Sicre // FOTO: Marc Martínez.



ard Sickler va tornar a ser Ricardo Sicro, retornat de Nova York perquè allà no aconseguïen que funcioni una empresa que havien muntat amb la seva dona, també exagent de les OSS, i comencen a treballar per una empresa americana ubicada a Madrid anomenada *World Commerce Corporation*. En aquesta empresa de comerç, curiosament, hi treballen molts exagents de les OSS i té seus per tot el món, i li serveix a Sicro de trampolí per engegar posteriorment negocis propis. Segons el seu fill, va saber aprofitar les seves habilitats, explotant el seu perfil encantador i la seva habilitat amb els negocis.

Home ric i envoltat de famosos. Ricard Sicro era hàbil i tenia facilitat per a les relacions personals, parlava perfectament anglès i francès i va saber aprofitar l'obertura econòmica de l'Estat espanyol, i possiblement tots els contactes que tenia de la II Guerra Mundial, per convertir-se en un bon i gran intermediari entre els productors i venedors estrangers i el comerç espanyol, que



just es començava a obrir a l'exterior a mitjans dels anys 50. Entre d'altres operacions, destaca el fet que va ser el qui va portar, i suposem que va convertir-se en el seu representant a l'Estat, la Pepsi-Cola, així com també el whisky JB i el material de construcció Gresite. Tot plegat va fer que es convertís en un home ric. I d'home ric a amfitrió de la vida social: per les seves cases i vaixells van passar les figures més importants de l'època que visitaven Espanya. Estrelles o coneguts com el torero Luis Miguel Dominguín, l'actriu Ava Gardner, l'escriptor Ernest Hemingway, el pintor Salvador Dalí, l'avi de l'actual rei Juan de Borbón, el ballarí Rudolf Nureyev,

la princesa Grace Kelly i el príncep de Mònaco Rainiero III.

Sembla que amb Rainiero eren molt amics. Fins i tot es veu que Sicro va portar durant un temps un dels casinos del Principat. El que està clar és que només per a ell comprava llonganisses ceretanes: «A mi m'havia encarregat dues o tres vegades, quan jo ja era casat i vivia a Alp. Em *picava* i em deia: 'M'has de comprar, de Cal Peirot, *llonganisses* pel Rainiero', i jo les hi enviava. Dues vegades vaig anar-ne a comprar. Els Sicro eren parents amb els de Cal Peirot», explica Salvador Pous.

En Ricard Sicro, àlies Ricard Sickler pels americans, va ser milicià, agent secret i finalment home ric. Tornava de tant en tant al poble un parell de dies: «Alguna vegada havia vingut amb la seva dona, que es banyava al Segre, nedava molt bé. Tenien una finca a Corcs, però se la van vendre», comenta Salvador Pous. Al cementiri de Bellver hi ha la tomba del seu pare, el metge: el vell Sicro. El jove, l'exagent de les OSS, va morir el 1993 a Palma de Mallorca, on va ser enterrat.

A dalt, Ricard Sicro envoltat dels seus fills. Al detall, amb la seva dona.

PROCEDÈNCIA: Arxiu Enriqueta Sicro.

una mirada en el paisatge

ALBERT VILLARÓ TEXT

XAVI LLONGUERAS FOTOGRAFIA

Lo ‘*pantano*’

Quan era petit, ningú no volia circular de nit per la vora del *pantano* d'Oliana. Ningú. Ho recordo amb l'alta definició que tenen algunes memòries infantils supervivents. Eren els temps en què tampoc no hi havia el túnel del Bruc i ens havíem d'enganxar al cul d'un camió Ebro que pujava el port, o sigui que parlo de fa un munt de temps, quan passàvem quatre hores per anar a Barcelona. Però era una evidència: a la vora del *pantano* hi passaven coses i calia evitar-lo al preu que fos. No se sabia ben bé quines: ningú no parlava ni d'aparicions ni de monstres. Era molt pitjor: una amenaça difusa, inconcreta. Hi ha temences que és millor que no es materialitzin i no abandonin mai el terreny de la conjectura. El fet que no es recordin –o no es vulguin recordar– fets luctuosos o sobrenaturals no invalida que el temor fos una presència real, un sentiment palpable. Les núvies que tornaven de Lleida de mirar sabateries al carrer Major, o els malalts que pujaven de cal metge a Barcelona procuraven quadrar agendas per superar les dificultats del *pantano* amb llum de dia. Si mai se'ls

feia tard, aquells quilòmetres interminables de revolts foscos es recorrien en silenci, amb l'ai al cor, esperant veure al següent revolt un senyal de civilització. És possible que aquest temor atàvic no tingui res a veure amb aquella massa d'aigua artificial que omplia el fons de la vall, i que fos el record fossilitzat d'una antiga prevenció. Ara potser no ens ho sembla, però el trànsit preindustrial pels nostres congostos prepirinencs era tota una proesa. Els camins, estretíssims, anaven enganxats a la roca, unes parets altíssimes que només deixaven entreveure una cinta de cel. No s'hi veia cap ànima, i si mai hi havia un hostel –com el famós dels Esplovins– corria el risc de desaparèixer, muntanya avall, endut per una esllavissada traïdora, una terrible pluja de rocs i fang. La carretera només va servir per domesticar una mica el pas: fins arribar a Nargó, continuava arrapada al vessant de les muntanyes, penjada sobre la làmina d'aigua, amb unes baranetes d'obra en forma de merlets que no donaven cap seguretat. El paisatge era una successió de plegaments calcaris, d'un gris lunar.

ALBERT VILLARÓ. La Seu d'Urgell, 1964. Escriptor
XAVI LLONGUERAS. Terrassa, 1963. Fotògraf

La construcció de l'embassament, un exemple típic del *pantano* franquista, va transformar per sempre el paisatge. El Segre per fi contingut, domesticat gràcies a la corresponent quota d'enginyers falangistes, treballadors en barraques, capellans tan sensibles com mossèn Pasqual Inglà, que va atrevir-se a negar la comunió als capitos de l'obra perquè feien la guitza als obrers. Ah, la presa. Malgrat les excomunion, la van acabar. Un monument contemporani, perfectament encaixat a les muntanyes. La cosa més semblant que tenim a una piràmide egípcia.

El seu volum de formigons esglaonats eclipsa la penosa arrencada del pont d'Oliana sobre el Segre, un pont airós i de molta llum que va ser volat en el decurs d'alguna guerra recent, i encara més el que porta el poètic i políticament incorrecte nom del de la Mala Muller, que supera un torrent lateral. Tot pujant des del sud, la presa ens apareix amb l'aire d'un teatre grec, amb grades incloses. Té una galeria superior decorada amb una rastellera de fornícules. Sempre he pensat que aquells nínxols estaven destinats a posar-hi estàtues de jerarques locals, esculpides en pedra marbre a mida natural: gerents i presidents del consell comarcal, diputats provincials, canonges, presidents de cooperatives i comunitats de regants, administradors de duana i caps de colla de contrabandistes. Potser esperen que vinguin temps de vaques grasses, perquè avui estan buides i malaganyades.

L'embassament va obligar a fer una carretera nova. Igual que l'altra, en una cota més alta. Però a les angú-



«Un monument contemporani, perfectament encaixat a les muntanyes. La cosa més semblant que tenim a una piràmide egípcia. El seu volum de formigons esglaonats eclipsa la penosa arrencada del pont d'Oliana sobre el Segre»



des de l'ànima i no deixava cap espai per a l'esperança del sol. Ara, amb el canvi climàtic en plena forma, tothom diu que ja no tenim aquelles boires. Potser és que ens hi hem acabat acostumant i ja no les percebem tan opaques. Espero que sigui això: una simple qüestió de relativitat en la percepció. Però crec que no, que aquelles boires, com les dames d'abans, ja no hi són. Ni la carretera, no és el que era. Fa uns anys, la van substituir pel conjunt de túnels que anaven «rectes com un canó d'escopeta», com em va dir un alcalde local, en un rampell d'entusiasme. Ara ningú no recorda el pas pels sempre humits Esplovins, la visió del *pantano* ens cau més lluny, i la velocitat a què podem córrer per la carretera nova esborra o matisa tota aquella preocupació del trànsit nocturn. Passem de nit per la vora del *pantano* com qui agafa una autovia periurbana, sense especials maldecaps ni prevencions. En això hi hem perdut. Què seria de nosaltres, sense les pors, sense la superstició? 🐼

nies residuals del camí se n'hi va afegir una de nova: la boira. Abans, aquest era un país de boira escassa, però amb tot aquell bé de Déu d'aigua acumulada tot el microclima va canviar. Abans de la construcció del *pantano* la celebritat metereològica de la zona era un ventet de nord —dit l'espunyola— que, segons deia Francisco de Zamora, sorgia des de dins mateix de la lleira del riu Segre. A partir de l'embassament el fenomen de l'espunyola va quedar automàticament eclipsat per la boira. Una boira hivernal, espessa, d'aire londinenc, que s'instal·lava a tots els racons



La construcció de l'embassament d'Oliana, un exemple típic del *pantano franquista*, va transformar per sempre el paisatge.





A PEU PER LA Cerdanya

La canal del Cristall

HI HA POQUES EXCURSIONS TAN AGRAÏDES COM AQUESTA A LA COMARCA, EN QUÈ ES RECORRE UNA DE LES CANALS MÉS CONEGUES I EMBLEMÀTIQUES DE TOTA LA SERRA DEL CADÍ

Manel Figuera > TEXT I FOTOGRAFIA

Aquest itinerari és un dels més interessants de l'encimbellat vessant cerdà del Cadí. Vista des de prat de Cadí, ens semblarà quasi impossible assolir la carena d'aquesta serra per la canal del Cristall, però el cert és que ho podrem fer amb relativa facilitat, sense passos exposats ni excessivament aeris. Això sí, a l'embut superior hi pot haver caigudes de pedres i alguns trams drets i inestables no són gaire aconsellables per a persones amb vertigen o especialment sensibles al buit. Un cop a dalt, aquestes dificultats desapareixen i el recorregut esdevé una agradable passejada.

Estana. És un bonic poble que forma part del municipi de Montellà i Marti-

net. Es pot sortir d'Estana mateix però, si es prefereix, per una pista estreta de terra es pot arribar al coll de Pallers. Cal deixar l'automòbil en una esplanada i prendre el PR C-121, sender senyalitzat amb franges blanques i grogues. Primer va per la mateixa pista i uns metres després per un camí a la dreta que s'inter- na en un bosc de pi roig amb boix. Més amunt va seguint el contrafort format per la serra de Mataplana. Es travessa un sector vermellós, amb gresos i conglomerats, i s'arriba al coll de Reineres, amb una tanca per al bestiar. Es passa al vessant de la vall del Quer i es domina la part central del Cadí, amb el Vulturó. La inclinació del camí s'accentua per unes cornises pedregoses i es guanya el

collet Roig, pel qual es passa de nou a la vall de Bastanist. A partir d'aquí el camí esdevé planer. Es creua un bosc ombrí- vol de pi negre amb avets, moixeres de guilla i nerets, es passa per un petit tor- rent sovint sec i s'arriba a un gran prat.

Prat de Cadí. Aquest paratge és poesia visual. És un dels més bells i espectaculars del Parc Natural del Cadí-Moixeró, de Cerdanya i del Pirineu. Està situat al peu de la muralla septentrional de la serra. Tenim al davant la paret nord del Cadí amb la roca de l'Ordiguer, la roca Verda i la roca Punxeguda més avançada, i darrere el puig del Quer, el puig de la Canal del Cristall, el salt del Sastre i, destacada per la seva forma piramidal,

A dalt, la carena del Cadí, prop del cim del salt del Sastre.

la roca Punxenta, anomenada a Lles de Cerdanya punta del Migdia i al Berguedà pic de la Costa Cabirolera. Entre aquestes penyes calcàries s'hi enfilen les canals de l'Ordiguer, del Cristall, de la roca Verda i d'Estana, entre d'altres. Des del prat, cal parar atenció a les marques del PR C-121, que s'acosten a la font del Pi –de vegades sense aigua– i penetren de nou en el bosc de pi negre. Sempre senyalitzat, el camí evita tarteres a dreta i esquerra i guanya altitud per contraforts. Unes llaçades duen a la roca de l'Ordiguer, a la dreta de la qual hi ha la canal del mateix nom. Un flanqueig a l'esquerra, per damunt ja del bosc, condueix a un collet sobre el cingle de l'esquerda del Moltó, a l'inici de la canal.

Canal del Cristall. Entre la roca de l'Ordiguer i la roca Verda, al principi presenta alguns passos de grimpada. Aquests passos es troben a la dreta del corredor. Amb l'ajut de les mans cal superar una graonada un xic aèria i es travessen un seguit de terrasses. Més amunt hi ha un segon esglaó i la canal perd inclinació en un sector de blocs de roca. Sortint d'aquest tram estret es desemboca en un embut pedregós sota una penya calcària amb un coll a cada banda. L'ascensió es converteix en penosa pel tarter. Les marques van per l'esquerra i accedeixen a una canaleta secundària més estable. Després s'assoleix la base de la penya en què s'aprecia una cova al centre. El camí va per la seva dreta, però és preferible fer-ho per l'esquerra, fins que es troba una cornisa a la dreta que permet arribar-hi. Amb precaució –és exposada–, s'ateny l'entrada de la cova, des de la qual hi ha un panorama obert i aeri de la canal.

Al l'interior d'aquesta cavitat s'hi troba la popular font del Cristall, formada

pel degoteig de l'aigua, però sovint no n'hi sol haver. De tota manera l'indret és de gran bellesa. De nou a la cornisa, el més pràctic és acabar d'enfilar-se, pel pedregar, al doble coll de la canal del Cristall, des del qual, a l'àrid vessant meridional, s'hi descobreixen el Pedraforca, les muntanyes de l'Alt Berguedà i les de la vall de Lavansa. Es pot pujar al proper cim del puig de la Canal del Cristall (2.586 m), a la dreta del coll segons s'hi arriba, amb un bon panorama de la vall del Quer. Seguint la carena arribaríem al cim del Vulturó (2.653 m), sostre del Cadí. Però si es vol atènyer el singular cim de la roca Punxenta, el que hem de fer és seguir el GR 150.1, que recorre la carena. Ho hem de fer cap a l'esquerra, en sentit est. De seguida es desvia cap al Berguedà per evitar el dilatat cim del salt del Sastre (2.593 m); amb tot, és aconsellable arribar-s'hi per gaudir del precipici que s'aboca al gran embut format per la canal d'Estana. Pel camí o per la mateixa carena es baixa al coll contigu i s'assoleix després la proa de vaixell que forma el cim següent.

Roca Punxenta. No és el cim més elevat del Cadí, però sí el més característic per la seva forma punxeguda. Al capdamunt hi ha una creu metàl·lica i un llibre de registres. Per la seva situació, des d'aquí dalt es gaudeix d'un extens panorama de tot Cerdanya i també de l'Alt Berguedà. La manera més ràpida i pràctica de tornar al coll de Pallers és fer-ho per on s'ha vingut, però, si es vol fer una travessa cap a prat d'Aguiló, es pot seguir el GR 150.1 fins al pas dels Gosolans i baixar pel PR C-124, un dels trams del circuit Cavalls del Vent.

La cornisa de la cova de la Font del Cristall.



SORTIDA I ARRIBADA Coll de Pallers. S'hi arriba per una estreta però curta pista des d'Estana, on s'accedeix des de l'N-260 prop de Martinet
DISTÀNCIA DEL RECORREGUT 12 km
DESNIVELL 1.300 m

TEMPS DEL RECORREGUT Entre 6 i 7 hores (4 hores d'ascensió i entre 2 i 3 de descens)

UNA ÈPOCA PER FER-LO Sense neu, de juny a octubre. Amb neu és una ascensió molt bonica i no gaire difícil, però que demana experiència en l'ús de piolet i de grampons

RELACIÓ DE DISTÀNCIES Del coll de Pallers (1.499 m) a prat de Cadí (1.820 m): 1 h. De prat de Cadí al coll de la canal del Cristall (2.510 m): 2.15 h. Del coll de la canal del Cristall a la roca Punxenta (2.605 m): 45 min. Total ascens i descens: 6-7 h.



Com vols explicar
als teus fills d'on ve una

"AMANIDA"

si no els pots ensenyar
com funciona una

"AIXADA"

Horts urbans, menjar orgànic, sostenible, km 0, ecològic, bio. Cada dia inventem noves etiquetes per anomenar allò que els nostres avis ja sabien fa 100 anys. Per això, potser la millor manera d'entendre cap a on va la nostra agricultura, el nostre menjar i el nostre futur és fer un cop d'ull al nostre passat i tornar a aprendre el valor de l'esforç, la paciència o, senzillament, el que costa fer que un enciam creixi sa. Veniu al Museu de la Vida Rural de l'Espluga de Francolí i descobriu, tot això i més, en un dels museus més moderns del nostre país.

MUSEU
VIDA RURAL
L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

**Per saber on anem,
cal saber d'on venim.**



Fundació
Carulla

museuvidarural.cat
977 870 576