

PRIMAVERA-ESTIU 2017

22

PREU EXEMPLAR 9 €



cadípedraforca

www.cadipendraforca.cat

DOSSIER

BOTIGUES DE TOTA LA VIDA

43 pàgines que ens
ajuden a recordar els
establiments que durant
dècades van abastir amb
una mica de tot els pobles,
viles i ciutats de l'àmbit
del Cadí i el Pedraforca, i
que ens apropen a aquelles
petites botigues de
queviures que han resistit
fins als nostres dies



CONVERSA

Sol Gasch

NASCUDA A TRAVESSERES,
HA DEDICAT BONA PART
DE LA SEVA VIDA A
L'ENSENYAMENT I A LA
POLÍTICA

RETRAT DE FAMÍLIA

**Cal Janet de
Travesseres**

UNA FAMÍLIA
CATALANOPERUANA
QUE MENA UNA DE LES
ÚLTIMES EXPLOTACIONS
RAMADERES DE LA ZONA

PERFILS

Cristina Coenders

FILLA D'HOLANDESOS,
ES VA ENAMORAR DE
CERDANYA I FA DÈCADES
QUE HI VIU

Roser Company

VA SER LA PRIMERA
MESTRA DE CATALÀ A
LA SEU QUAN FRANCO
ENCARA ERA VIU

Joan Tor

FA ANYS QUE
ÉS ALCALDE DE
GISCLARENY I
CONEIX COM NINGÚ
EL MUNICIPI

UNA MIRADA

**La font
Cerdana**

A PEU

**De Josa al
Cadinell**

**Sant Sadurní
de Rotgers**



MUSEUS I MINERALS



▲ El Museu Torre Balldovina a Santa Coloma de Gramenet.



▲ Malaquita del Congo. Museu de Mineralogia d'Arenys de Mar.

XARXA DE MUSEUS LOCALS

- > Arenys de Mar. Museu Mollfulleda de Mineralogia
<http://museuslocals.diba.cat/museu/8043>
 - > Museu de Ciències Naturals de Granollers
<http://museuslocals.diba.cat/museu/16>
 - > El Museu Arxiu de Calella
<http://museuslocals.diba.cat/museu/1>
 - > Museu Torre Balldovina de Santa Coloma de Gramenet
<http://museuslocals.diba.cat/museu/17>
 - > Parc Arqueològic i Mines de Gavà
<http://museuslocals.diba.cat/museu/1488103>
 - > Museu d'Història de Sabadell
<http://museuslocals.diba.cat/museu/42>
 - > Museu de les Mines de Cercs
<http://museuslocals.diba.cat/museu/18>
- <http://museuslocals.diba.cat>

La demarcació de Barcelona guarda excepcionals, diversos i curiosos equipaments oberts al públic. Entre els quasi setanta museus que coordina la **Xarxa de Museus Locals de la Diputació de Barcelona** trobem importants col·leccions que tenen els minerals com a protagonistes.

L'any 1988, Joaquim Mollfulleda i Borrell va fer donació a l'Ajuntament d'Arenys de Mar de la seva col·lecció de minerals, i es va obrir una nova secció del **Museu d'Arenys de Mar**, recentment remodelada, sota el nom de Museu Mollfulleda de Mineralogia.

Al **Museu de Ciències Naturals de Granollers** trobem una col·lecció formada per roques i minerals de les comarques del Vallès i de la resta de Catalunya. Destaquen les mostres procedents de diferents explotacions mineres del Montseny: Gualba, Matagalls i Vallcarcara.

El jardí del museu compta amb una petita col·lecció de grans blocs

de les roques més característiques de la comarca del Vallès Oriental.

Al **Museu Arxiu de Calella** i al **Museu Torre Balldovina de Santa Coloma de Gramenet** es poden contemplar també exemplars d'origen geològic. La col·lecció de Santa Coloma hi destaca pel seu volum, la col·lecció de geologia, amb exemplars de roques i minerals procedents la majoria de jaciments 'clàssics' de Catalunya (El Papiol, Gurb, Montjuïc, etc.), molts d'ells actualment exhaurits.

Al **Parc Arqueològic i Mines de Gavà** podem conèixer com era la vida quotidiana dels habitants del Gavà de fa 6.000 anys i, sobretot, el treball a l'interior de les mines, les més antigues d'Europa i les úniques dedicades a l'extracció de la variscita, un mineral semipreciós utilitzat per confeccionar joies.

El **Museu d'Història de Sabadell** reuneix també una important col·lecció de minerals, majoritàriament catalans, que s'ha format al llarg dels anys. Destaquem el **collaret de variscita** que formava part de l'aixovar funerari d'una sepultura neolítica d'ara fa uns 6.000 anys. El collaret està compost per 252 denes de tipus barrilet i discoïdals, i es va trobar al jaciment arqueològic de la Bòbila Padró - Can Tiana (Ripollet).

El **Museu de les Mines de Cercs**, dedicat monogràficament al carbó, és un museu de tècnica i d'història i, al mateix temps, vol ser un centre d'interpretació per explicar i donar a conèixer les múltiples i estretes relacions entre aquest combustible fòssil i l'entorn geològic, paisatgístic, econòmic i humà de l'Alt Berguedà. Avui, l'activitat minera a la comarca del Berguedà ha desaparegut, per això el museu es defineix com un centre d'interpretació que relaciona la tècnica i la història.



◀ Collaret de Variscita (Bòbila padró, Ripollet). Museu d'Història de Sabadell.

DIRECTOR >
Guillem Lluch
guillem@cadipendraforca.cat

COORDINADOR PATRIMONI >
Marc Martínez

REDACCIÓ >
Telèfon 972 46 29 29
revista@cadipendraforca.cat

COL·LABORADORS >
Albert Aubet
Pere Aymerich
Jordi-Pau Caballero
Anna Carmona
Josep Carreras Vilà
Josep Clara
Jordi Dalmau i Ausàs
Marc Delcor
Isidre Domenjó
Manel Figuera
Marcel Fité
Carles Gascón
Emili Giménez
Andrés González-Nandín
Quirze Grifell
Esther Jover
Xavi Llongueras
Pilar Márquez
Oriol Mercadal
Climent Miró
Josep Noguera
Jordi Pardinilla
Jordi Pasques Canut
Carles Pont
Àngel del Pozo
Meritxell Prat
Benigne Rafart
Erola Simon
Íngrid Solé
Martí Solé
Miquel Spa
M. Àngels Terrones
Eva Tomàs Gonfaus
Ramon Vilalta
Albert Villaró

EDICIÓ DE TEXTOS >
Roser Bech

DISSENY I MAQUETACIÓ >
Jon Gieré

IMPRESSIÓ >
Agpograf

DISTRIBUCIÓ >
Editorial Gavarres (972 46 29 29)
gestió@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 Gieré
disseny@editorialgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ >
Jaume Carbó
jaume@editorialgavarres.cat

SUBSCRIPCIÓ I COL·LABORADORS >
Eva Rodríguez
subscripcions@editorialgavarres.cat
factures@editorialgavarres.cat

ALTRES PUBLICACIONS >
www.gavarres.com
www.garrotxes.cat
www.alberes.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >

appec
editors de revistes i digitals

> Premis APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'
> Premis Literaris Homilies
d'Organyà 2016
'Premi Albert Vives de Periodisme'



FOTO DE PORTADA:
COMPOSICIÓ REALITZADA
AMB OBJECTES CEDITES
PER SALVADOR VIGO
PUBILL. AUTOR: XAVI
LLONGUERAS.

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS EL TURISME COM A TENSOR

ISIDRE DOMENJÓ (TEXT) // ÀNGEL DEL POZO (IL·LUSTRACIÓ)

7-13

ACTUALITAT

14-19

CONVERSA SOL GASCH

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

20-24

RETRAT DE FAMÍLIA CAL JANET DE TRAVESSERES

GUILLEM LLUCH (TEXT) // ANNA CARMONA (FOTOGRAFIA)

26-31

PERFILS

CRISTINA COENDERS / ROSER COMPANY / JOAN TOR

MIQUEL SPA, CARLES GASCÓN I BENIGNE RAFART (TEXT)
XAVI LLONGUERAS I RAMON VILALTA (FOTOGRAFIA)

33-77

DOSSIER

BOTIGUES DE TOTA LA VIDA

GUILLEM LLUCH (COORDINACIÓ)

79-95

PATRIMONI

MARC MARTÍNEZ (COORDINACIÓ)

TRADICIONS // ARQUITECTURA // HISTÒRIA // LLENGUA // GASTRONOMIA // FAUNA // FLORA

96-99

UNA MIRADA EN EL PAISATGE LA FONT CERDANA

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

100-103

A PEU

DE JOSA AL CADINELL

MANEL FIGUERA (TEXT I FOTOGRAFIA)

SANT SADURNÍ DE ROTGERS

JORDI-PAU CABALLERO (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA FIRES DE BESTIAR

EROLA SIMON (RECERCA FOTOGRÀFICA)

conversa amb una dona pirinenca que 'marca el pas'. LA SOL GASCH DURAN ÉS UNA DONA D'ACCIÓ. NASCUTA A TRAVESSERES L'ANY 1942, ÉS LLICENCIADA EN GEOGRAFIA I HISTÒRIA I HA ESTAT CATEDRÀTICA A L'INSTITUT JOAN BRUDIEU DE LA SEU, ON VIU. HA ESCRIT LLIBRES QUE TRACTEN DEL ROMÀNIC A Cerdanya, D'HISTÒRIA DE L'ALT URGELL I DE RONDALLES POPULARS. PRECISAMENT AMB AQUESTS CONTES PASSA PART DEL TEMPS ARA QUE ESTÀ JUBILADA; EN RECULL DE NOUS I N'EXPLICA A LES ESCOLES PIRINENQUES «PERQUÈ ELS NENS I LES NENES TINGUIN L'OPORTUNITAT DE FER VOLAR LA IMAGINACIÓ MENTRE ELS ESCOLTEN.»

CARLES PONT TEXT

XAVI LLONGUERAS FOTOGRAFIA

Sol Gasch

Ho vam dir a la celebració dels deu anys d'aquesta revista i ho reiterem: hem conversat amb poques dones en aquest espai dedicat a l'entrevista. Tot i això, sabem que en aquestes terres n'hi ha moltes i amb un gran bagatge professional, social o polític com la Sol Gasch. Un dissabte a mitja tarda quedem per fer un cafè i xerrar al Nice de la Seu. Així que ens saludem, la Sol ens adverteix que la trobarem en hores baixes. Les pèrdues i els tràngols familiars d'aquest darrer mig any l'han deixat tocada.

Ha estat professora de molts alumnes a Barcelona i a la Seu, però també ha tingut un paper que ha transcendit la seva vocació docent. Amb el seu germà Quim és coautora del llibre *Contes de Cerdanya*, i també ha signat *La Cerdanya, els viaranyes del romànic*, amb fotografies de Ricard Lobo. I els darrers anys ha publicat un altra obra de la qual és coautora: *L'Alt Urgell, una visió de conjunt*. De les incursions en la política en derivà la responsabilitat de presidir Iniciativa per Catalunya-Verds a l'Alt Pirineu, i pel que fa al seu compromís social, en sobre-

surt l'activisme en moltes associacions com la de la Dona Rural Cerdana o el col·lectiu APiA, entre altres.

—De quina casa ets de Travesseres?

—«Filla de ca l'Andreu. Vaig néixer el 2 de febrer de l'any 1942, en plena postguerra, però em sentia molt estimada per tots quan era petita. Potser no estrenava jersei, però vivia en una casa de pagès on hi havia gallines, hi havia ous, es matava el porc, teníem llet... No ens va faltar de res!»

—Com es deien els pares?

—«El pare es deia Emili Gasch, en honor d'Emilio Castelar, polític i president de la Primera República espanyola. La mare es deia Rosa Duran, de cal Mateuet de Travesseres. Hem estat dotze germans que ens hem ajudat i estimat molt. Ara estic molt tocada per veure que els meus germans van marxant. És la biologia, ja sé que més enllà no es pot passar... Ara toca la decadència. Vam tenir la plenitud i ara toca la decadència.»

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



Alt Urgell
VOLUM III
Una visió de conjunt

CONTES DE

retrat de família Cal Janet de Travesseres. A CAL JANET DE TRAVESSERES FA DÈCADES QUE HIVIU LA FAMÍLIA MANAUT, UNA NISSAGA DE PAGESOS I RAMADERS QUE, ENTRE D'ALTRES COSES, VA CONTRIBUIR A SALVAR LA FIRA DE PUIGCERDÀ QUAN ESTAVA A PUNT DE DESAPARÈIXER. DES DE FA UNS QUANTS ANYS, A MÉS, LA FAMÍLIA S'HA AMPLIAT AMB L'ARRIBADA, DES DEL PERÚ, D'UNA MARE I DOS FILLS. UN D'ELLS ÉS, PRECISAMENT, QUI HA GARANTIT EL RELLEU GENERACIONAL AL CAPDAVANT D'AQUESTA EXPLOTACIÓ RAMADERA CENTENÀRIA.

GUILLEM LLUCH TEXT

ANNA CARMONA FOTOGRAFIA

Una nissaga amb molt de futur

Més avall de l'església de Travesseres, quan el carrer asfaltat dóna pas als camins i als prats, trobem cal Janet, una casa pairal que es distingeix fins i tot des de l'altra banda de la vall gràcies a la seva gran façana blanca. És l'última casa del poble –o la primera, depèn de com es miri– i també és de les últimes que manté encara viva la seva explotació ramadera a Travesseres i al municipi de Lles en general. En els darrers 21 números de la revista *Cadí-Pedraforca* aquesta secció ha permès fer retrats de grans famílies cerdanes, berguedanes i alturgellenques. Cases, masades, hotels o establiments on encara conviuen sota el mateix sostre almenys tres generacions.

A cal Janet, efectivament, hi conviuen tres generacions, però la família que hi viu s'allunya del prototip que s'ha abordat fins a dia d'avui en aquesta secció.

A cal Janet, hi viuen el Jaume Manaut (Travesseres, 1919), el seu fill Josep (Travesseres, 1951), la seva dona –la Pilar Gavidia (Lima, 1951)– i els fills de la Pilar: el Juan Carlos Cabrejo (Lima, 1985) i la Vanessa Cabrejo (Lima, 1983), que actualment passa tres dies de la setmana a Travesseres i quatre a Barcelona per motius laborals i d'estudis. Fa prop de dues dècades que els Manaut-Gavidia comparteixen llar i feina. Concretament, des que la Pilar va arribar a Travesseres, l'any 1998, i tres anys després

ho van fer els seus dos fills, que fins aleshores encara vivien a Lima.

La Pilar va trobar a cal Janet un pare i un fill, el Jaume i el Josep, que feia uns anys que s'havien quedat sense la Carme Vilalta (la Llosa, 1924 - Travesseres, 1973) –dona i mare respectivament– i que feien el que podien per tirar endavant el bestiar, les terres i la casa. Inicialment comptaven amb l'ajuda d'un germà del Jaume per a les feines del camp i de la inestimable tasca d'una germana de la mare, la Montserrat Vilalta, que es va instal·lar a cal Janet per a ajudar-los a portar la casa.

Com la majoria de gent de la seva edat, el Jaume, que complirà 99 anys,

GUILLEM LLUCH. Barcelona, 1986. Periodista
ANNA CARMONA. La Seu d'Urgell, 1991. Fotògrafa



no ha tingut una vida fàcil. Quan amb prou feines tenia divuit anys es va escapar de la Guerra Civil, fugint per les muntanyes de Lles, creuant cap a Andorra i després cap a França. L'any 1937 l'exèrcit republicà el va cridar a files per anar a combatre, però el Jaume ho va tenir clar i va desertar. Ell no volia anar a la guerra. Així, amb un altre home de Lles va creuar cap al Pas de la Casa i, d'allà, va entrar a França. Durant dos anys es va estar a prop d'Avinyó, on tenia uns parents, fent la verema.

En acabar la guerra va voler tornar a Catalunya, però el règim franquista el va fer presoner i es va estar tancat quatre mesos, «77 nits», matisa, tal com re-

corda perfectament, en un camp de reclusió d'Igualada. «Potser hi havia 4.000 o 5.000 persones més», explica, en unes condicions força dures, on eren habituals les pallisses amb vares de cuir. En aquest camp, recorda el Jaume, hi havia set homes més de Cerdanya, i tots en van sortir abans que ell. En el seu cas, el seu pare va anar a veure a l'alcalde de Lles, «que aleshores era el Clarà», per tal que li fes un aval per deixar-lo sortir. L'alcalde li va fer, però resulta que el paper es va perdre i va acabar anant a parar al País Basc, un fet que va obligar el Jaume a estar-se al camp de reclusió més temps del compte. Finalment, el van deixar anar i va poder tornar a Tra-

vesseres. «Vaig pujar amb l'últim tren del dia fins a Puigcerdà, vaig caminar tota la nit i amb la primera llum del dia vaig arribar a Travesseres», rememora.

'Salvat' per un número. El retorn del Jaume a casa, però, va durar poc, ja que ben aviat el van cridar per fer el servei militar. Explica que encara va tenir sort, ja que ell era el recluta d'Infanteria número 166 de Lleida, i li va tocar anar a Maó, a Menorca. Que va tenir sort ho diu perquè el número 167 el van destinar a les Canàries, «així que per un sol número em vaig salvar d'haver de marxar allà baix». A Menorca, s'hi va estar cinc anys: «Al principi em van posar en

D'esquerra a dreta, la Pilar Gavidia, el Josep Manaut, el Jaume Manaut (assegut), el Juan Carlos Cabrejo i la Vanessa Cabrejo a l'era de casa, amb el Cadí de fons.

M3

El Vall de Berga per la fira de l'1 de Maig. Aquells anys també s'hi exposava bestiar, però avui és reservat només per la fira de bestiar de Santa Tecla.

ANY: 1958

AUTOR: JOSEP DESEURAS.

PROCEDÈNCIA: FONS

DESEURAS, ARXIU

COMARCAL DEL

BERGUEDÀ



M4

Mercat de bestiar al Firal de Berga a inicis del segle XX. Possiblement correspon a la fira de bestiar de Santa Tecla que encara avui se celebra.

AUTOR: JAUME HUCH I GUIXER

PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ PLANA, ASPACHS, QUEROL. ARXIU COMARCAL DEL BERGUEDÀ

DOSSIER

BOTIGUES DE TOTA LA VIDA

GUILLEM LLUCH > COORDINACIÓ

Vendre vianda i regalar caliu [PÀG. 34]

GUILLEM LLUCH [Barcelona, 1986. Periodista]

El comerç urgellenc [PÀG. 36]

CLIMENT MIRÓ [La Seu d'Urgell, 1970. Llicenciat en Humanitats i Màster en Estudis Històrics]

Tino i Dani, un clàssic bellverenc [PÀG. 40]

MIQUEL SPA [Mataró, 1971. Periodista]

Tota una vida amb les balances [PÀG. 43]

PILAR MÀRQUEZ [Berga, 1986. Periodista]

Puigcerdà, del taulell al cabàs [PÀG. 46]

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

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

Dues botigues per a una vall [PÀG. 50]

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

El carretó del Parretxo [PÀG. 54]

BENIGNE RAFART [Avià, 1954. Mestre de primària]

Persianes abaixades al Baridà [PÀG. 56]

GUILLEM LLUCH [Barcelona, 1986. Periodista]

Cal Sastret d'Organyà [PÀG. 60]

JORDI PASQUES CANUT [Olina, 1964. Excursionista i escriptor]

Servir als peus del Pedraforca [PÀG. 64]

EVA TOMÀS GONFAUS [Gósol, 1986. Filòloga]

Cal Cendrera de Ger [PÀG. 68]

JORDI PARDINILLA [Santo André (Brasil), 1963. Periodista]

Les espardenyes de cal Farragets [PÀG. 73]

ESTHER JOVER [Barcelona, 1980. Periodista]



Balances de cal
Buchaca de Castellbò.
FOTO: Carles Gascón.



ALTRES REPORTATGES

El 'colmado' Matia, el Corte Inglés de Bor / La transformació del comerç berguedà
Cal Camell, el centre neuràlgic de Nargó / Els últims botiguers de Saneja
Viandes i begudes a la 'Zona intervenida'

[PÀGINES 42 / 58 / 63 / 71 / 72]

MIQUEL SPA / JOSEP NOGUERA / MARCEL FITÉ / JORDI PARDINILLA / MARC DELCOR

PERFILS

Natàlia Castella / Jaume Escobairó

[PÀGINES 76 / 77]

MERITXELL PRAT / JORDI PARDINILLA



Vendre vianda i regalar caliu

Guillem Lluch > TEXT

Els canvis en els hàbits de consum vinculats en bona part a la globalització, a la capacitat d'emmagatzematge dels aliments a les llars i a la generalització de l'ús del vehicle han fet modificar el paisatge comercial de les nostres comarques. Les grans superfícies han anat arraconant els establiments de tota la vida on s'anava a fer vida social i on tant es podia comprar un quilo d'arròs com un fil per sargir una peça foradada. Dècades enrere, quan els camins eren difícils i els vehicles escassos, pràcticament cada poble tenia la seva pròpia botiga que abastia una mica de tot i no gaire de res a la seva població. Avui n'hi ha alguns que encara mantenen la botiga oberta, però malauradament són l'excepció. A les poblacions més grans habitualment hi ha hagut una major especialització en el comerç. Tot i això, del que tothom coneix com a *colmados* n'hi ha hagut sempre i, en el cas de la Seu d'Urgell, alguns han arribat fins als nostres dies. Tot plegat ho testimonia el Climent Miró en un reportatge on combina una pinzellada històrica amb el testimoni d'alguns dels establiments que han aconseguit mantenir-se en peu fins avui.

Bellver, com a capital de la Batllia, també ha gaudit històricament d'un comerç molt

viu. De botigues d'alimentació on es ven una mica de tot avui en dia en resisteixen bàsicament dues: cal Jaume –que ja vam abordar en el dossier dedicat al Porc i els embotits– i el Tino i Dani. El Miquel Spa ha anat a trobar els amos d'aquest darrer negoci. Al municipi de Bellver, però, no es pot parlar dels establiments de tota la vida sense fer referència al Colmado Matia de Bor. Aquesta és, precisament, una d'aquelles poques botigues de poble petit que ha aconseguit mantenir-se oberta fins als nostres dies.

Una altra de les botigues històriques, en aquest cas del baix Berguedà, és Queviures Bertran de Puigreig. La Pilar Màrquez ha anat a parlar amb la família que la mena des de l'any 1948, i que ha estat testimoni d'excepció dels canvis comercials que ha experimentat la vila. Tornant a les capitals, Puigcerdà ha gaudit històricament d'una salut comercial envejable. La capitalitat comarcal, el fenomen de l'estiueig i la frontera han influït indubtablement en la fisonomia de la Vila. Tot plegat ho aborden l'Oriol Mercadal i el Martí Solé en un reportatge on han fet una minuciosa tria dels establiments més significatius.

Tot i aconseguir arribar fins als nostres dies, algunes botigues han hagut d'anar-se



Pots de cafè, farina i espècies.

FOTO: Xavi Llongueras.

PROCEDÈNCIA: Salvador Vigo.

adaptant. Un bon exemple són els dos establiments que es mantenen oberts a Castellbò, tot i que, tal com ens explica el Carles Gascón, d'uns anys ençà s'han centrat molt més en la part de restauració que en la venda de queviures.

Si la situació comercial de la Seu i Puigcerdà ha evolucionat, la de Berga també ho ha fet. El Josep Noguera assegura que la transformació del comerç berguedà ha estat marcada sobretot per la construcció de l'Eix del Llobregat. A banda d'aquesta pinzellada històrica, el Benigne Rafart ha anat a parlar amb la família que va regentar una de les botigues de queviures històriques de Berga, cal Parretxa.

A diferència de Bor o Castellbò, la majoria de pobles no han tingut tanta sort i han vist com les seves botigues tancaven. Dos d'ells, de fet, ho han vist fa ben poc: Lles i Montellà.

En el cas de Montellà, qui escriví aquestes línies hi havia vist –fa poc més de 20 anys– dues botigues i un forn de pa oberts. Avui tot està tancat. A Lles, mentrestant, van mantenir la botiga oberta fins al juny de l'any passat, quan el propietari de Queviures Paco es va jubilar.

El tancament de Queviures Paco va tenir ressò mediàtic, ja que molts ho van veure com el símbol d'un món que se'n va. El mateix va passar amb cal Sastret d'Organyà, que el passat desembre va tancar portes per sempre. El Jordi Pasques ens en parla en el seu reportatge. Ben a prop, a Coll de Nargó, hi havia hagut una botiga que havia sobresortit especialment: cal Camell. En aquest cas és el Marcel Fité qui ho recorda en el seu article.

On encara conserven botigues obertes és als peus del Pedraforca. Tant Gósol com Saldes mantenen viva la flama comercial, tal com ha pogut copsar l'Eva Tomàs.

A la Solana de Cerdanya, mentrestant, hi ha una altra d'aquelles botigues de poble que són història viva.

A cal Cendrera de Ger fa 120 anys que despatxen, i el Jordi Pardinilla ha anat a trobar els seus propietaris. A més, també fa una pinzellada de Casa Comas, l'última botiga que resisteix a

Saneja. Un reportatge que complementa el Marc Delcor amb el seu repàs històric sobre els establiments de Llúvia i la importància que ha tingut la condició d'enclavament en la seva vida comercial.

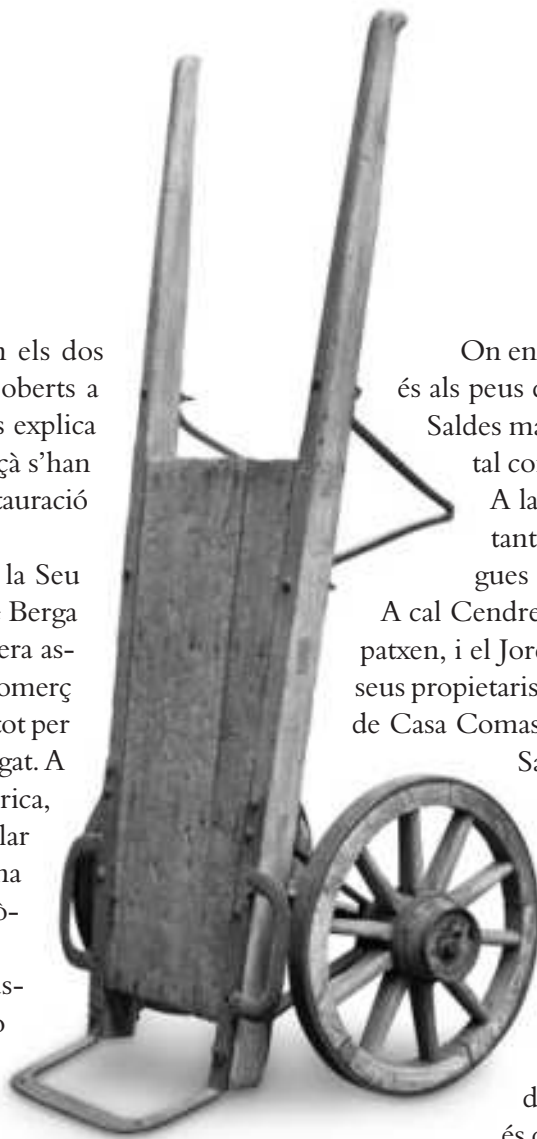
La vall de la Vansa queda lluny de tots els nuclis grans de l'entorn. És per això que no és d'estranyar que a Tuixent encara

s'hi mantingui una botiga oberta, que es-
taltava als seus habitants haver de fer prop d'una hora de cotxe per anar a comprar. Es tracta de cal Farraguetes i l'Esther Jover n'ha repassat la història amb els actuals amos.

Per complementar aquest dossier, hem anat a trobar dos botiguers de tota la vida que avui ja han penjat el davantal. D'una banda, la Meritxell Prat ha parlat amb la Natàlia Castella, que sempre ha fet de botiguera a Bagà. El Jordi Pardinilla, mentrestant, ha fet un perfil del Jaume Escobairó, que fins no fa gaires anys va regentar l'últim *colmado* d'Alp. Tot plegat, uns perfils, articles i reportatges que ens permeten recordar algunes d'aquelles botigues de tota la vida –som conscients que no les hem pogut encabir totes– que formen part de la petita història de les nostres comarques 🍷

Carretó de fusta de Josep Roca,
de Cal Parretxo de Berga.

FOTO: Ramon Vilalta.



Tino i Dani, un clàssic bellverenc

BELLVER, COM A CENTRE COMERCIAL DE LA BATLLIA, HA TINGUT HISTÒRICAMENT UNA GRAN VARIETAT DE BOTIGUES I AVUI ENCARA MANTÉ MÉS D'UN 'COLMADO' DELS DE TOTA LA VIDA

Miquel Spa > TEXT // Xavi Llongueras > FOTOGRAFIA

Entrar en una botigueta de poble és entrar en un món amb vida pròpia; un entorn que viu el dia a dia de les petites coses, aliè a les grans modes i a les últimes tendències. Tot és al seu lloc en un ordre etern que segueix un criteri de lògica i necessitat. *Colmado* pren el terme del verb *colmar*, és a dir, omplir fins a dalt de tot. És exactament el que ens agrada d'aquest tipus de botigueta apareguda al nostre país a la Barcelona del segle XIX amb uns productes quotidians que de tant que ho són en diem queviures.

El *colmado* de tota la vida és una part del poble. L'espai on la vida pública es materialitza en forma de conversa i retrobament; el racó d'intimitat on es confessen secrets d'una comunitat rere l'excusa del paquet d'arròs o l'ampolla d'oli. Les parets, repletes de prestatges amb capsos, ampolles i paquets alineats amb precisió i ordenats per un estricte ordre comercial que ens recorden més un magatzem que un comerç. Són un escenari domèstic que ens ha acompanyat des de la infantesa. Res no és gratuït a la botigueta. No hi ha espai per a l'experimentació ni el màrqueting superficial. El que es ven,

s'hi queda, i si és bo i agrada als veïns, s'hi queda per sempre. D'aquesta manera, el *colmado* va configurant, per una elemental llei natural de supervivència, un reflex exacte de què es consumeix al poble. Des d'aquest punt de vista, la botiga esdevé un servei públic de primera necessitat: té allò que ens cal.

Tino i Dani és ja un concepte a Bellver, una referència inequívoca de botiga de poble. Un establiment de proximitat especialitzat en carn i xarcuteria, d'elaboració pròpia, i en el servei dels queviures més essencials. Com en tantes altres històries íntimes que conformen un poble, darrere l'eslògan Tino i Dani hi ha també una història familiar: una vida de dedicació al comerç.

Un canvi que els va marcar per sempre. En Valentí Juvé (Bellver, 1949) i la Danielle Llanes (Llo, 1955) van obrir la seva primera botiga l'octubre del 1986. Era una carnisseria complementada amb productes de primera necessitat, situada en un local petit al carrer Catalunya de Bellver, a tocar de la plaça del Portal. Aquell primer establiment va ser el fruit d'una decisió que havia de canviar i marcar la vida per sempre més de la parella. Fins llavors en Valentí havia treballat en altres sectors, com ara el de la construcció i els transports, que el feien anar sempre amunt i avall. La botiga, en canvi, li havia de permetre as-

sentar la vida familiar al voltant de dos fills petits, i aprofitar l'aprenentatge que havia adquirit de jove en les estades en carnisseries de Barcelona.

Antigament era molt comú que els fills de les granges de la Cerdanya aprofitessin els hiverns en què el bestiar era a casa per aprendre nous oficis i guanyar diners a la capital. En Valentí va treballar en un obrador del carrer Villarroel de Barcelona que venia productes als mercats de barri. Aprofitant aquell ofici après, la parella va decidir donar continuïtat a una carnisseria històrica de Bellver, ca l'Epifanio, que llavors es traspassava. Des d'aleshores, ja sota el nom de Tino i Dani, la família ha servit els bellverencs i visitants. I ja sumen més de 30 anys rere el taulell.

Lany 1993 en Valentí i la Danielle van canviar el petit local del carrer Catalunya per l'actual a tocar de la plaça de l'Arbre, en un espai més ampli on sis lineals de productes, que aprofiten l'espai al mil·límetre, posen a l'abast tot allò que es necessita. Avui la botiga és una de les més veteranes del poble i té clients que ja ho van ser en el primer *colmado*. «Són clients que ens han seguit d'una botiga a l'altra o que els fills, o fins i tot els néts dels primers clients, han seguit el costum dels pares... al final hi tens una relació de fidelitat especial», expliquen amb orgull en Valentí i la Danielle. Aquesta fidelitat, però, no és gratuïta, cal guanyar-la dia a dia. «La clientela costa poc de guanyar-la,



En Valentí distribueix els productes càrnics que són l'especialitat del seu establiment.



costa molt de conservar-la i no costa gens de perdre-la», remarca en Valentí repassant les tres dècades darrere l'obrador i el taulell. Perquè en el seu cas, la feina combina l'elaboració artesana d'embotits –un dels puntals del negoci– i el tracte amb els clients. Com és aquesta feina vista des de l'altre costat del taulell? En Valentí i la Danielle ho tenen clar: «Molt dura, molt esclava, però que compensa. T'ha d'agradar perquè aquí treballes sempre; dissabtes, diumenges, dilluns... Sempre has d'estar al servei del públic i, de cara endins, fent els embotits. Hi ha dies que comences entre les 5 i les 6 i plegues al vespre». Aquest és el secret de la botiga de queviures: sempre hi és quan la necessites, tant és si és només per un litre de llet.

La Danielle explica que «de vegades per una bestiesa algú es pot enfadar i també et pot passar que perds un client i no saps per què». Treballar de cara al públic implica un component de professionalitat que fa que el dia que no estàs de bon humor ho hagis de suportar amb un bon somriure. Tal com explica en

Marc Juvé, el fill que des de fa uns anys s'ha incorporat al negoci familiar per donar-li continuïtat: «Quan obres la porta estàs a la feina i has de posar bona cara perquè els clients, els has de tractar bé.»

La competència de les grans superfícies. Com una barqueta petita al costat d'un gran creuer, la botiga de queviures viu sempre amb l'amenaça que la gran superfície comercial l'esclafi. Les cadenes nacionals de supermercats tenen més oferta, preus més econòmics, aparcaments, venda per internet i grans novetats. No obstant això, l'oferta amable i propera de la botiga de queviures com la de Tino i Dani es manté tossuda al costat de casa. En Valentí ho veu clar: «En el nostre cas, ens prendran els lleugers, els productes de neteja, el peix... però mai ens prendran el que fem nosaltres, que és l'embotit; perquè aleshores ens han d'agafar a mi o al meu fill. Si a un client li agrada l'embotit que fem, vindrà a buscar-me'l sempre perquè com el meu no el fa ningú més. D'això no hem

tingut mai por. Els nostres embotits són nostres, és el que ens dóna la identitat.»

La Danielle afegeix: «El dia a dia també és nostre, hi som per quan cal comprar coses al moment, tot i que la venda és boja i avui la tens i demà ja no. El futur mai no se sap». Garantida per als pròxims anys la feina diària a la botiga i el secret dels embotits, en Marc es veu mantenint la presència familiar en el comerç de Bellver: «Jo continuaré, potser amb alguns canvis, però m'agrada aquesta feina. Estic sol i he de muntar altres coses, però tinc ganes de seguir, tant amb l'obrador com amb el tracte amb la gent, que és molt agraït». Aquest tracte tan directe fa que la botiga es converteixi en un confessionalari en el qual els veïns, sobretot el que viuen sols, expliquen els seus neguits.

Entre comerciant i client es viuen moments d'alegria i de tristor, noves coneixences i retrobaments de dècades perquè el botiguer està sempre a punt, esperant que algun dels seus centenars de petits productes endreçats amb cura siguin la solució justa en el moment adequat.

La família Juvé a la botiga de Bellver: la Danielle, en Valentí i en Marc.



Dues botigues per a una vall

MÉS CONEGUTS ARA COM A RESTAURANTS, CAL LLUÍS I CAL BUCHACA VAN COMENÇAR COM A ESTABLIMENTS DE VENDA AL PÚBLIC EN UN TEMPS EN QUÈ CASTELLBÒ BULLIA D'ACTIVITAT

Carles Gascón > TEXT I FOTOGRAFIA

En els mateixos temps en què els vescomtes de Castellbò disputaven als bisbes de la Seu d'Urgell la seva primacia i el seu poder, la vila vescomtal fou un centre comercial de primera categoria. Ramaders, nobles, jueus i qui sap si algun càtar es trobaven al mercat setmanal amb regularitat, el qual havia crescut i s'havia desenvolupat des del segle XII sota la protecció i la promoció activa dels vescomtes que hi tenien molt a guanyar. El pas obligat entre les terres de l'Urgellet i el Pallars Sobirà hi feia la resta i, de fet, el camí que s'enfilava a les parts altes de la vall creuava per l'interior de la vila, que el tancava amb un portal a cada

extrem de la muralla. Passats els segles, quan dels vescomtes ja no en quedava ni el record, la importància de la vila de Castellbò i del seu mercat encara es mantenia, i la seva projecció econòmica sobre la vall era tan indiscutible que, quan van arribar els enquestadors de la Ponència de la Divisió Comarcal l'any 1932 per demanar a quina comarca creien que pertanyia el seu poble, no foren pocs els que donaren per resposta la comarca de Castellbò.

A mitjan segle XIX la vila, que s'apropava aleshores al mig miler d'habitants, seguia sent un centre de serveis on no faltava res, sempre d'acord amb els parà-

metres de l'època. La Seu d'Urgell quedava molt lluny en aquells temps de mals camins de ferradura i de grans inseguretats, i les necessitats les havien d'atendre els mateixos veïns. Hi havia dues botigues on es venia una mica de tot: llegums, bacallà, oli, vinagre i altres productes que no s'obtenien dels migrats conreus o del bestiar dels ramaders de la vila.

Actualment les coses han canviat molt. A Castellbò hi dormen cada dia uns cinquanta veïns que es guanyen la vida fora de la vall, principalment a la plana de l'Urgellet o a les valls d'Andorra. D'aquesta manera, amb els cotxes amunt i avall cada dia per la carretera de Castellbò, gairebé

La Dolors Coll de cal Lluís de Castellbò al taulell de la botiga.

tots ells tenen accés a les botigues de la capital comarcal o del país veí. La vida pobletana s'ha encongit força i, fora del període estival, o més puntualment, en temps dels bolets, és difícil veure pels carrers gaire gent entre setmana. Amb tot, i malgrat la caiguda del volum de clients potencials, Castellbò encara té dues botigues obertes, una a cada extrem de la vila, que són més conegudes actualment per la seva faceta com a restaurants però que, originàriament, acolliren sengles establiments dedicats a la venda al públic. Qui coneixi Castellbò ho haurà encertat, ens referim, evidentment, a cal Lluís i a cal Buchaca.

La serradora de l'oncle Rabassa. Assseguts en una taula de cal Lluís, on tants esmorzars de forquilla i ganivet s'han servit, la Dolors Coll, la mestressa, explica que per trobar els orígens de l'establiment que regenta cal recular als anys de la immediata postguerra. A l'indret des d'on actualment cal Lluís sembla acomiadar-se del passavolant que deixa Castellbò en direcció a les pistes de Sant Joan de l'Erm, hi havia hagut un prat. Fou allà on l'oncle Rabassa, que era un negociant, ajudat pel padrí de la Dolors, de cal Maró de Castellbò, va construir una serradora per aprofitar la tirada de la fusta, tan important des de sempre en l'economia de la vall. Ben aviat, però, l'oncle Rabassa va deduir que potser li sortiria més a compte muntar una botiga, aprofitant que Castellbò s'havia omplert d'immigrants que pujaven a fer carreteres. Dit i fet, la serradora esdevingué botiga i de bon començament la va portar un germà de l'oncle Rabassa, no pas gaire temps, perquè a la seva dona no li agradava fer de botiguera i van acabar marxant a Puigcerdà. Arribats a aquest punt, els pares de la Dolors van agafar la botiga poc abans de 1950. El pare de la Dolors, el Lluís que va donar nom a l'establiment, feia de transportista amb

l'oncle Rabassa: «Baixaven a Barcelona des de la Seu i patien molt». En casar-se amb la mare, van anar a viure a la Seu, però en assabentar-se que la botiga quedava lliure se'n van tornar a Castellbò.

En aquells temps a Castellbò hi vivia molta gent, no tan sols els treballadors de les carreteres: també hi havia guàrdies civils, mestres, capellans... la qüestió és que la botiga sempre estava plena com un ou i la mare de la Dolors, que era qui la portava, no tenia horaris. «Ens havíem d'estrenyer», recorda. «N'hi passava de gent...». El pare seguia fent el transport de farratge i herba per al bestiar. Cada dia marxava a les cinc i arribava al vespre, molt tard. Havia d'anar a l'Urgell i portava el *gènero* per abastir la botiga: sacs de cinquanta quilos de cigrons, de farina, de mongetes, pans de dos quilos... També venien vi, que guardaven en unes bótes de 200 litres al celler, xiruques, espardenyes i vigitanes, i tot allò que faltava ho encomanaven al seu pare que ho pujava amb el camió. A bona part dels clients els feia llibreta, és a dir, els apuntava la despesa i pagaven a final de mes. Mai no els van quedar a deure res. La Dolors es va criar a la botiga fins que va baixar a estudi a la Seu, als nou anys. El poc castellà que sabia aleshores l'havia après de les dones dels treballadors de la carretera, que anaven a fer cada dia la compra.

Com que estava a tocar de la carretera, la botiga era lloc de pas. A partir de les vuit del matí els veïns dels pobles de la vall baixaven la llet carregada a lloms de les seves bèsties, per deixar-la al camió de la Cooperativa, que parava davant mateix. També paraven els camions de la fusta, que baixaven matí i tarda i que aprofitaven aquella parada a cal Lluís per dinar alguna cosa que portaven i, si no portaven res, una llauna de sardines, pa, un trago de vi i un cafè de cafetera de tupí que els preparava la mare de la Dolors en una barra diminuta que hi havia al costat del taulell de

la botiga. Així, a més de botiga, van començar a fer de bar, i també van agafar el telèfon públic quan va tancar cal Martí, la casa que l'havia tingut fins aleshores. En marxar, els amos van portar el telèfon i les claus de l'església, que encara guarden.

A poc a poc, el bar va començar a guanyar pes a mesura que baixaven els clients de la botiga. Les carreteres es van enllestir, la Guàrdia Civil va marxar i al darrere es va tancar l'escola. Paral·lelament, al voltant de 1970 obrien les pistes d'esquí de Sant Joan de l'Erm i començava a pujar gent del Centre Excursionista de Catalunya, colles, joves que anaven a practicar l'esquí de fons i van començar a agafar gent a dormir.

Actualment a Castellbò hi viu molt poca gent i tothom té el seu cotxe i va a la Seu, on troben de tot. «La botiga la tinc per jo», diu la Dolors, que només despatxa als que s'han deixat alguna cosa per comprar o als hostes de les cases rurals, que solen demanar productes impensables poc temps enrere, com la llet de soja o determinades marques. A les poselles de cal Lluís ara hi tenen alguns productes bàsics per sortir del pas, això sí, perfectament ordenats i al seu lloc, que la Dolors bé se'n cuida, per bé que li fa pena de recordar el moviment que havia tingut aquella botiga i comparar-la amb la realitat actual.

Del pa als arrossos. A l'altra punta de l'antiga vila, al barri que queda a la riba esquerra del riu de Castellbò, més enllà del pont majestuós que travessa un riu gairebé sempre eixut, l'Angelina de cal Buchaca, cèlebre per tota la contrada pels seus arrossos de muntanya, explica en una taula del restaurant els orígens del seu establiment, molt vinculats també amb la venda al públic.

El pare de l'Angelina era d'Argolell, però es va establir abans de la guerra a Castellbò a fer de forner. Tenia el forn a cal Carmeniu, molt a prop d'on



El carretó del Parretxo

RERE EL TAULELL, JOSEP ROCA HA VISCUT L'ESCLAT REVOLUCIONARI, LA GRISOR DE LA POSTGUERRA, LA PROSPERITAT I LA DECADÈNCIA DE LES BOTIGUES DE CARRER DE BERGA

Benigne Rafart > TEXT // Ramon Vilalta > FOTOGRAFIA

Josep Roca Vilarmau va néixer el 1929 a cal Quirze, de Berga. El seu pare ja hi havia nascut; li deien el Ramonet de cal Quirze i era barber. La barberia era, de la casa, a la banda de la carretera de Ribes. Del davant, a la cantonada, n'era el Ramon Casals, Ramonet Xic. «El Ramonet era amic del meu pare, es venia a tallar els cabells a la barberia. Era bon sindicalista i bona persona, com el Pep Minga –Josep Ester Borràs–. Tots dos eren anarquistes i bona gent, van frenar molt els comitès de Sallent quan pujaven aquí a Berga.»

Josep Roca es va quedar sense pare als quatre anys. «La mare em va fer de mare, de pare i de tot». La mare del Josep, Isabel Vilarmau, havia nascut el 1904 a cal Sabater, al carrer la Farga, de cal Rosal. La família va establir-se a Berga, va comprar una casa amb hort al carrer de Cardona, al costat del Patronat. Aquesta casa l'havia tingut un home que li deien el Parretxo –parra petita, segons l'*Alcover-Moll*–; d'aquí ve el nom pel qual s'ha conegut la família i les seves botigues. «Al Patronat Centre Catòlic hi havia un cafè i un frontó. Ho portava el Vilaginés, que tenia una ràdio que va posar a la sortida del cafè». El Josep recorda que el juliol de 1936 per la ràdio feien proclames i cridaven a les armes per l'aixecament del Marroc. «Els qui jugaven al frontó i els del bar van marxar tots i jo –assenyala el cap amb el dit– li vaig demanar a la mare: 'I què passarà ara?' Ella em va dir i no es va

equivocar: 'Això és la guerra'. Al cap d'uns dies els de la CNT-FAI van agafar el Patronat. Van portar una Puríssima al pati i la van afusellar. Després de la guerra el Patronat va ser de la Falange.»

Les penúries del racionament. La mare i la tia del Josep, que es deia Ventura, es van establir de botigueres al camí del Roser, de Berga, cap al 1935. El Josep tenia sis anys. Aviat va venir la guerra, el racionament i l'estraperlo. «Amb el racionament no s'hi podia viure, perquè no donaven res. Va durar del 1936 al maig del 1952, quan el pregoner, Climent Ballús, va fer l'últim pregó sobre el racionament. En aquells anys, tot el que era de menjar era d'estraperlo». Li demano com s'aconseguien els productes. «El Pepet Vila-riquer portava amb el cotxe de línia, dins de sacs de correus o a sota dels seients, guixes, cigrons, pasta, coses que trobava a Solsona. Ho descarregàvem pel darrere i ho portàvem a la botiga pels horts. Un dia portava 50 kg de gènere i la mare deia: 'Fes-ne 100 bosses; jo amb la gana no hi jugo, serviran perquè moltes famílies puguin menjar'. La Guàrdia Civil –hi havia el Rubio, l'Agustino, el Bausito, el Matute– ens havia volgut enganxar, però aquell home els portava una llauna d'oli i ja callaven.»

El Josep es va casar amb la Maria Pageols, de cal Fenícol, d'Àvia. Tenen quatre filles: la Isabel, professora de català a l'institut de Berga; la Queralt, cla-

rinetista, professora del Conservatori de Terrassa; l'Alba, violinista –ha actuat amb Jordi Savall–, professora de l'ESMUC i del Conservatori de Girona, i la Montse, que es dedica al disseny gràfic. Tenen sis néts: el Pau –Polítics i Dret– i el Marc –relacions internacionals–; el Blai –contrabaix– i la Joana –violí–; el Guim i el Bernat, de sis i quatre anys, i la Laia i la Bruna, de deu i set.

La botiga del camí del Roser la van portar fins al 1984. «Era difícil de descarregar amb els camions. Vam comprar un pati al passeig de la Pau i ens hi vam traslladar. Després vam anar a parar al Supermercat Llobet, a la Gran Via Lluís Millet. La botiga del carrer del Roser encara funciona». Li demano un balanç d'aquests anys. «Els anys 40 van ser molt dolents. Els millors que he vist, per a empreses i treballadors, són del 1955 al 1975: hi havia feina, no es pagava res d'impostos, no com ara, que ho escanyen tot.»

Ara, de botigues, en queden ben poques. El Josep m'explica el seu ideal de comerç. «Ni botiguetes ni botigasses: botigues de carrer i cadascú a la seva feina, no com ara, que tothom ho atropella tot. El comerç s'havia de transformar, reciclar-lo i ajudar-lo a ser modern i útil, amb una unitat de compra en l'àmbit de tot Catalunya, magatzems comarcals, tot junt amb les cooperatives de pagesos, que valgués la pena cultivar la terra. El pitjor de tot és l'abandó, els supermercats els ho fan donar tot a cap preu i els escanyen, no els



Molinet i pot de cafè en gra.
FOTO: Xavi Llongueras.



paguen ni el cost». Recordant altres temps, el Josep recita de memòria els noms de les botigues de comestibles que funcionaven a Berga després de la guerra. «Al camí del Roser, al capdavall, cal Punxó venia fruita; cal Fernando tenia carbó i vi; llavors tres de comestibles, cal Pixaví, ca la Filomena i ca la Isabel, i finalment, cal Jové despatxava vi. A la plaça de la Creu, a cal Cul de Segon es podia comprar comestibles i farina. A la plaça de les Fonts,

hi havia les Setrilles que tenien una mica de comestibles i feien una parada de fruita a la plaça de Sant Pere. A la plaça de Sant Joan, el Globo era la botiga més gran i la que tenia més de tot. Al carrer Major hi havia el Peixater, el Guiu dels Bolets. El Vicenç era un home curiós, tenia una dita: *'El gitano Nicolás / con la tripa delante / y el culo detrás, / como los demás'*. Llavors venien el Lucas on servien comestibles, que els deien els Carrabiners i tenien una

altra botiga on hi havia la Dominica; el Tupinamba que, tot i ser una marca de cafè, venia de tot; a ca la Cinta venien comestibles i era petiteta; també ho era la del Serrat del Ros. Més amunt, cal Pere Serra, que en deien cal Fideuer; cal Noguera era la pastisseria i adrogueria –per la retirada hi van calor foc–; cal Moré i cal Xusquedes. Ens hem deixat les germanes Prats, de la placeta de Sant Ramon i cal Fuiües, a la plaça del Forn. A la plaça de Sant Pere hi havia cal Quim Serra, on venien de tot, i ca la Maria Francesa. A la plaça de l'Hospital Vell, hi havia cal Pasta Seca, que torraven cafès i venien coses per a la canalla, perquè eren veïns de tres col·legis: Dominiques, Carmelites i els *hermanos* de La Salle. Al carrer de les Canals hi havia cal Calvet, ca la Manela i la Manresana. A la plaça de Santa Magdalena, cal Pusquies que feia de bar i botiga; a la baixada, cal Climents Clotet i encara hi havia cal Pepito Feixuc, el Guixé... Al carrer Balmes, cal Tuiet i cal Quirze; per baix, la casa Bover... Tot això sense comptar forns, carnisseries i can-saladeries.»

El secret del negoci va ser, per al Josep, «comprar directament a procedència» per estalviar-se els intermediaris, i es van convertir en majoristes. La botiga, per a ell, ha estat una passió i un negoci, però també un servei. «Abans, si no tenien diners, s'anava apuntant el que devien en una llibreta i el dia que cobraven venien a pagar. Si estaven malalts, s'esperava més temps. La gent, la majoria, són bona gent. Si hi ha el cel hi anirà la gent que ha treballat i ha fet pujar la família, que no ha degut res a ningú. La mare no es podia aguantar i encara era darrere del taulell. Jo sóc de l'època dels sacs de 100 kg». Al Josep, la seva mare li va regalar als dotze anys un carretó de magatzem de fusta. Ara el té, restaurat, al terrat. Quan marxo de casa seva me l'ensenya. El carretó i l'home, dos testimonis d'una vida dedicada al treball, i d'una època

El Josep Roca i la seva esposa amb el carretó de magatzem que la mare del Josep li va regalar quan ell tenia dotze anys i que encara conserva.

Cal Sastret d'Organyà

DURANT 146 ANYS, DE 1870 FINS A FINALS DE 2016, QUATRE GENERACIONS DELS BETRIU HAN MANTINGUT OBERTA UNA BOTIGA DE QUEVIURES I DE VI QUE HA ESTAT UN REFERENT A LA COMARCA

Jordi Pasques i Canut > TEXT I FOTOGRAFIA

La botiga de poble està en via de desaparició. És una realitat que va compassada amb els temps actuals, en què el comerç tradicional, el que es troba establert a prop de casa, el que podem anomenar comerç del carrer, o del barri, es veu cada vegada més engolit i, per tant, desplaçat o fins i tot, de retruc, extingit, obligat a tancar. En són les principals causes, d'aquest degoteig de tancar portes, l'aparició en l'oferta comercial de cadenes de supermercats associades a marques implantades arreu i els costums a l'hora d'anar a comprar, modificats per la generalització de l'ús de l'automòbil que prima el fet de poder aparcar i carregar la compra còmodament.

Cada cop que en un poble o ciutat obre un nou centre comercial, comença l'agonia de les botigues tradicionals, i no només les dedicades a l'alimentació, sinó a qualsevol altre producte. L'agonia portarà a la llarga haver de tancar portes i mentrestant se'n ressentirà el calaix.

Si malauradament la botiga acaba tancant, la pèrdua afec-

tarà no solament els seus propietaris sinó la vitalitat del carrer, el teixit social. De l'empobriment que socialment suposa el tancament d'una botiga, en tenim exemples a totes les capitals de comarca i, encara de manera més significativa, a les viles i als pobles, on l'establiment, i més si feia anys que tenia les portes obertes, era molt més que una botiga, ja que significava el lloc on es comentaven les notícies més properes i on s'establien vincles afectius entre els clients i el botiguer o la botiguera.

Hi ha altres causes que porten a tancar un establiment, sense que directament tingui a veure amb l'afectació per la implantació de supermercats on venen de tot. Succeeix, per exemple, quan qui porta la botiga arriba a l'edat de jubilació i decideix posar punt i final a l'activitat comercial. Si no hi ha relleu generacional, i ningú no s'interessa pel traspàs de la botiga ni per seguir amb l'activitat, veurem com de la nit al dia tal establiment ja no obrirà les portes i, en passar pel davant, ens vindran al cap els botiguers i les estones de tertúlia compartides amb ells o tal volta, només el: «Bon dia, agafo això i marxo de pressa», que serà contestat amb un bon dia i un gràcies, a re-
veure, per

qui t'haurà atès. Aquests moments, els del contacte humà, els de les relacions socials, són els que es troben a faltar quan una botiga tanca i, no cal dir-ho, dites relacions manquen en els supermercats, on l'intercanvi de paraules o el diàleg queda limitat a l'hora de pagar amb la cantarella repetida i repetida: «Targeta client?» i potser un: «Bon dia, que vagi bé», si és que l'atenció i la cortesia de qui t'atén no emmudeix davant l'anonimat.

La diferència positiva i la virtut de les botigues de sempre és precisament la coneixença, el diàleg, el considerar el client no només com un comprador més, sinó com algú que comparteix veïnatge i, per tant, forma part de l'entorn social. Per això s'entén com una pèrdua quan tanca una botiga que sempre hem vist oberta, i el silenci i la sensació de buidor ens fa mirar-la i recordar-la quan passem pel davant.

146 anys oberts. La botiga de cal Sastret d'Organyà —el nom li ve d'un sastre anomenat Francisco Canal que hi era establert a mitjan segle XIX— va obrir el Dijous Gras de l'any 1870 i ens agradaria escriure en aquest article: continua oberta. Però va tancar el darrer dia de l'any 2016, quan el Decorós Betriu, arribat a l'edat de jubilar-se i sense successor, posava el punt i final a 146 anys de tenir la seva nissaga,



Joc de mesuradors que encara conserva el Decorós Betriu a la botiga d'Organyà.

→ Els tres porrons davant de la botiga

la dels Betriu, cal Sastret obert. El Decorós ha estat, al costat de la seva mare, la Maria Bars, des de fa vint anys, quan va morir el seu pare, al capdavant de la botiga que va fundar el seu besavi, Francisco Betriu, juntament amb la seva esposa Ramona Rocamora, filla de cal Casaca. Ells van emprendre el negoci que després el seu fill Decoroso –padrí del Decorós–, casat amb Lola Ramonet, de ca l'Armenter, van consolidar-se i posicionar-se com la botiga de referència a Organyà i comarca.

El pare del Decorós, Francisco Betriu, casat amb la Maria Bars, d'Oliana, va donar un impuls més i amb un camió de repartiment abastí a mitjan segle XX de queviures i altres productes els poblets de muntanya dels voltants d'Organyà, des de les alçades de Taús i la Guàrdia d'Ares i la vall de Cabó, a una banda de Segre, fins a Montan de Tost, la Vansa, Alinyà i Cambrils, a l'altra. Sacs de guano per a abonament de la terra, de garrofes, de blat de moro, d'ordi i sucre, cafè, vi, sortien de cal Sastret i arribaven a les cases dels pobles. Era un repartiment que facilitava el transport als clients, molts dels quals no disposaven com ara de cotxe, que en tenen totes les cases. De retorn de Cambrils i d'Alinyà, eren els sacs de patates de llavor, de tan bona i reconeguda qualitat, els que omplien la caixa del camió del Sastret per tal de portar-les a vendre cap a la plana de Vic.

Del granel a l'envasat. Van començar amb un bocoi de vi, un *casco* d'arengades, un sac d'arròs, un de sucre, cafè en gra i vetes i fils, ens explica el Decorós. Després s'hi anirien afegint altres virtuals i aquells productes, com el carburo, necessaris en uns pobles on els serveis bàsics com l'electricitat no eren encara a l'abast de tothom. I es passaria de les saques amb el sucre, el cafè i els grans i els llegums secs per vendre



Aquesta dels porrons davant de la botiga és la imatge més coneguda i la més entranyable de cal Sastret. Cada dia, tret de dies de vent, el Decorós els posava i els treia cada matí i cada tarda. Hi han estat des de l'any 1965 i fins al darrer moment, l'últim dia de l'any passat. Un reclam que el seu pare, el Francisco, va copiar del Bruc. Una estampa singular que ha estat fotografiada per molts passavolants i per clients que paraven a la botiga a comprar queviures o a proveir-se de vi. Entre altres, hi paraven el Rifé i el Carrasco, jugadors del Barça. I tanta va ser l'atracció dels porrons, que ben aviat els en van començar a demanar per comprar-ne. I en van arribar a vendre molts. Els adquirien als tallers de vidre del Poble Espanyol, de Montjuïc, i també a Manresa. Els en van comprar a desenes els militars americans que s'estaven a la base aèria de Saragossa, que pujaven a Andorra de visita i en baixar paraven a fer-se la fotografia davant dels porrons i a comprar-ne.

Ara que ja és tancat, ens costa passar per Organyà i mirar cap a cal Sastret i no veure-hi els porrons i veure la porta abaixada. I més ens costa contenir el toc d'enyorança de la imatge del Decorós plantat a la porta al costat de la seva mare, la Maria, o traient i entrant els tres porrons, en començar o acabar el dia. I, amb nostàlgia i reconeixement al seu treball i al del seus avantpassats, ens l'imaginem, encara molt més enrere, amb només cinc anys, quan va començar al costat del padrí, venent arengades a 10 cèntims per cap i ja amb un agut sentit comercial: si els clients se li'n quedaven 12 en regalava una.

El Decorós davant de la botiga amb els tres porrons característics.



Cal Cendrera de Ger

LA FAMÍLIA REUS FA MÉS DE 120 ANYS QUE ÉS AL CAPDAVANT DE LA BOTIGA QUE VA OBRIR UN REBESAVI; LA CONTINUÏTAT FAMILIAR HA ESTAT LA CLAU PER LA SUPERVIVÈNCIA DEL NEGOCI

Jordi Pardinilla > TEXT // Emili Giménez > FOTOGRAFIA

El negoci familiar a cal Cendrera manté les portes obertes després de més de 120 anys d'activitat. La botiga del carrer Major de Ger, que va obrir el rebesavi Josep, a últims dels anys 1800, es manté impassible al pas del temps, s'aferra a la voluntat de servei i s'adequa als canvis de costums i de consums que la societat ha anat incorporant en el seu dia a dia. Per exemple, avui no hi trobarem esparde-nyes de betes o colònia a petricons, ni claus o budells de porc per a embotir-hi la carn picada. Abans sí. Anys enrere tenien tot això i més. Però, actualment ja ningú no en demana i la família Reus de Ger ha hagut d'adaptar l'estoc de la botiga a la demanda.

D'esquerra a dreta, l'Aida, el Josep –fill–, la Sandra, el Josep –pare– i la Míriam, a l'interior de la botiga de Cal Reus de Ger.

És aquest aspecte, més unes reformes a la botiga ara fa uns nou anys, les úniques transformacions que ha viscut cal Cendrera des dels seus orígens. És curiós això del nom. Cal Cendrera, el nom de la casa, és com els veïns de Ger coneixen aquest establiment. Però, pels qui no som del municipi, sempre ens hi hem referit com a cal Reus, el cognom familiar. Ara, això no és tot. Aquesta botiga de queviures, de les més antigues de la Solana cerdana –i l'única que es manté oberta a dia d'avui, amb aquesta longevitat, sempre vinculada a la mateixa família–, ha estat marcada per les dones que hi han passat. Les mestresses de cal Cendrera han estat les que han portat el

timó del negoci mentre els homes, els hereus Reus, es dedicaven a la pagesia. I aquesta raó ha fet que els veïns, principalment els de segona residència, quan havien d'anar-hi a comprar, s'hi referissin com a ca la Dolors, ca la Isabel, ca la Lola o ara, ca la Míriam. I no és tot. Encara hi ha un altre nom, menys conegut, que descobrirem més endavant.

Comerç desaparegut. Nosaltres ens hi referirem com a cal Cendrera –nom que prové de la casa que la família Reus tenia a Talltendre, al municipi de Bellver, i que va vendre per instal·lar-se a Ger. Aquest *colmado* és el testimoni d'un comerç de proximitat que ha anat desa-

pareixent a poc a poc dels municipis de la Cerdanya. A la banda de la Solana de la Cerdanya hi havia hagut botigues a All, altres a Ger, a Meranges –cal Joan, tancat des de fa tres anys–, a Guils de Cerdanya o a Saneja –fins a tres establiments, un dels quals, amb 70 anys de vida, Casa Comas, encara és oberta. A Bolvir es mantenen actius el forn –que és a cal Refilat, però que ha tingut diferents gestors, i que va començar com a celler i negoci vinculat al vi, després botiga i que ha acabat essent forn– i ca l'Elvira, d'obertura més recent, ara fa uns 40 anys. Val a dir que el negoci de cal Refilat, que com hem dit va començar com a celler, ha mantingut l'activitat de venda de vi a doll però, en aquest cas, i des de fa ja força anys, instal·lat a Puigcerdà. Això sí, sempre vinculat a la nissaga familiar de la casa, els Margall-Baqué-Gastó.

La botiga de Ger és avui a les mans del Josep, la Míriam, infermera de professió, i l'Aida, la filla més gran, que és fisioterapeuta. «I els altres dos fills, la Sandra i el Josep. Josep és el nom que han heretat els homes de la casa, de generació en generació, menys l'època del besavi Esteve. Cita'ls perquè ells també, quan són aquí, ens donen un cop de mà», explica el pare de família. La casa de cal Cendrera havia tingut, fa uns vint anys, vaques de llet. La família feia anar la botiga i l'activitat pagesa, «però vam decidir vendre les quotes i vam canviar de negoci. Va ser quan vam apostar per posar-hi la casa de turisme rural. I podem dir que la casa complementa la botiga i a l'inrevés. Jo crec que el secret de mantenir la botiga ha estat que el negoci ha sigut sempre familiar i que ha passat de pares a fills», explica el Josep. «Ja hi ha hagut qui ha intentat posar botiga nova a Ger. Però no és fàcil guanyar-se la vida només amb aquest tipus d'activitat. A més, nosaltres tenim la botiga dins de casa. No tenim despe-

ses afegides i això també és important», explica la Míriam.

Des del petricó de vi a la lliura de gra.

Els *colmados* de tota la vida tenien de tot. A cal Cendrera hi hauríem pogut trobar vi –de fet, va néixer com a *bodega*–, productes frescos, claus, eines, espècies –que es venien en paperines, a pe–, fil, pinsos, espartenyas, productes de farmaciola, colònia –a centilitres–, arengades, conserves, gra i llegums, parament per a la llar i tripa per a fer embotits, entre tants i tants altres productes. Les referències eren moltes. Els canvis en els hàbits de consum en la societat ha desclassificat molts d'aquells productes i altres són comercialitzats avui de manera diferent. Ningú o gairebé ningú demana, actualment, una lliura de gra o una mesura de vi. «Es venia molt gra a granel, per exemple. Avui, la comoditat ens ha portat a comprar-lo directament envasat, ja sigui en cru o cuit», afirma la família. Anys després de posar-la en funcionament, els Reus aconseguien que la botiga també vengués tabac, com avui dia. I, també, la premsa diària. «La premsa diària i el pa, que venem des de fa uns anys, són importantíssims per a molts clients, especialment els caps de setmana. Són productes que s'han tornat imprescindibles a casa nostra», afirmen.

Una de les curiositats que recorda el Josep, explicades pel pare, era el sistema de pagament que tenia la majoria de les cases del poble. Parla de pocs diners als anys trenta, quaranta i cinquanta. Els pagesos tenien porcs, gallines, ous i altres productes com ara, i molt especialment, les trumfes. Aquests productes els utilitzaven les famílies per a pagar ja que, de metàl·lic, ni cinc. «Es feien llistes. Venia la mestressa a buscar allò que necessitava i quedava anotat en una llibreta. Que els de cal

Qui Fos mataven el porc, per exemple, portaven el llom i quedava també apuntat. Al cap de l'any o del temps que havien dit, passaven comptes. Llavors no hi havia diners. Era un sistema d'intercanvi que funcionava», afirma el Josep. El producte que s'utilitzava més per a aquest intercanvi entre la botiga i les cases de Ger i voltants eren les patates, les trumfes. Hi hagué uns anys que a Cerdanya s'havien produït tones i tones de trumfes. Bona part d'elles eren carregades als vagons del tren que portava aquesta mercaderia preuada per la seva qualitat a Barcelona.

I quines raons podrien haver estat la mort del petit comerç als pobles de la Cerdanya? Les grans superfícies surten a la conversa. Que els supermercats i els hipermercats han estat una de les causes del tancament dels petits comerços sembla difícil de rebatre. Els hàbits, com dèiem, han canviat. Aparcar al costat i trobar-hi de tot sembla molt còmode. I preus més econòmics, no?. «Això últim, no ens ho sembla. Nosaltres tenim a la botiga els mateixos productes que puguin tenir aquestes superfícies i moltes vegades els preus a casa nostra són més barats. El comerç més tradicional s'ha guanyat l'etiqueta de car quan la realitat no és així. Si més no, a casa nostra segur que no. Ara, la resta de condicionants



L'Isabel Puig i l'Esteve Reus, al centre de la imatge, flanquejats per dues estiuejants.



M5

La Fira de la Seu d'Urgell, documentada des de l'any 1048, és una de les grans trobades comercials històriques del Pirineu. Recentment, la Fira de Sant Ermengol s'ha convertit en un referent per al món del formatge artesà.

ANY: CAP AL 1910

AUTOR: FRANCESC PORTELLA

PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ DE POSTALS, ARXIU COMARCAL DE L'ALT URGELL



M6

La Fira d'Organyà i la de Salàs de Pallars van ser els dos principals punts de comerç de bestiar de peu rodó fins que, al segle XX, les carreteres i els camions van substituir els animals en el transport de mercaderies i el ròssec de fusta.

ANY: PRIMER TERÇ DEL SEGLE XX

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ DE POSTALS, ARXIU COMARCAL DE L'ALT URGELL

PATRIMONI

MARC MARTÍNEZ > COORDINACIÓ

PATRIMONI TRADICIONS

El joc de cartes a Nargó [pàg. 80-81]

ALBERT AUBET [Coll de Nargó, 1990. Geògraf]



Interior de l'església
de Sant Pere d'Alp.

FOTO: Emili Giménez.

PATRIMONI ARQUITECTURA

Sant Pere d'Alp [pàg. 82-83]

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

PATRIMONI HISTÒRIA

L'assassinat de cal Dansa de Berga [pàg. 84-85]

JOSEP CARRERAS VILÀ [Berga, 1966. Historiador de l'Art]

PATRIMONI HISTÒRIA

La ràdio clandestina de Font-romeu [pàg. 86-87]

JOSEP CLARA [Girona, 1949. Historiador]

PATRIMONI LENGUA

Renoms berguedans [pàg. 88-89]

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

PATRIMONI GASTRONOMIA

'Llenga' de vedella de cal Campaner [pàg. 90-91]

MARC MARTÍNEZ [Bellver, 1974. Treballador Social]

PATRIMONI FAUNA

El blauet [pàg. 92-93]

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

PATRIMONI FLORA

El freixe [pàg. 94-95]

PERE AYMERICH [Guardiola de Berguedà, 1963. Biòleg]

El joc de cartes a Nargó

En aquest poble alturgellenc hi havia tres locals –el cafè del Tahussà, el cafè del Belo i la Societat– on es jugaven diners amb el subhastat, el ruc, la brisca, el quaranta-dos, l'havanero o el cau

A Nargó pràcticament cada dia de l'any, havent dinat, els jugadors de botifarra es reuneixen a la Societat per fer la tarda. Ara bé, avui no s'hi juguen ni un cèntim; de fet, ni el beure! Cosa impensable anys enrere, quan al poble encara hi havia tres bars dempeus: el cafè del Belo, el cafè del Tahussà i la Societat –tots ells a la carretera Nova– que veien com la seva clientela era capaç de jugar-se fins i tot les claus de Sant Pere, ja fos al quaranta-dos, al ruc o a la brisca.

En Pere Guàrdia, de cal Cogussot de Nargó, recorda com les cartes que han sortit en una mà quins jocs es feien i a on, i també la quantitat de diners que s'hi podia deixar la gent. «Els jocs variaven en funció del lloc: al cafè del Tahussà, que el portava el Lao, es jugava al ruc, a la brisca i al quaranta-dos; al cafè del Belo, s'hi feia el ruc, el quaranta-dos, el malparit, el subhastat, l'havanero i el cau; mentre que a la Societat només es jugava a la brisca i al ruc», explica en Pere. Tots aquests jocs tenien un denominador comú: es posaven diners sobre la taula o no es jugava. «*Allavors s'hi jugava sempre amb diners, si més no lo gasto*. Així com ara no s'hi juga res, abans sempre s'hi jugaven *algo*», afegeix en Pere.

A la meitat del segle XX el poble era ple de gent, fet que explica la quantitat de taules que hi podia haver en cada un dels locals. Entre dos i tres al cafè del Belo; unes tres o quatre a la Societat; i entre quatre i cinc al del Tahussà. Els jocs en què s'hi anava més fort eren el quaranta-dos, el ruc i el subhastat. «Amb els diners es feien ruqueries. Als anys setanta havia vist quaranta o cinquanta mil pessetes sobre la taula», exclama en Pere. Sobre la quantitat que podia perdre una persona en aquesta dècada, afirma que «vint o trenta mil peles les he vist perdre en una nit.»

Jugar fins a la matinada. Amb tanta gent i tantes ganes de jugar, els propietaris dels bars deixaven continuar les partides fins a les tantes de la matinada. Els jugadors, però, havien de pagar per partida jugada en un pot que es deixava al mig de la taula. «S'havia de parar compte amb la guàrdia civil, perquè no es podien jugar *cuartos*, estava prohibit. Si venien, havien de desaparèixer. També hi havia guàrdies civils que paraven la mà per això, hi havia de tot», recorda en Pere Guàrdia.

Els dies que es jugava de nit, en Pere, que regentava la botiga de cal Cogussot, se la passava despatxant vi a la botiga, i

exclama: «Has de pensar que en una nit havia pogut vendre uns 200 litres de vi, a gots, que això és molt!»

Com a anècdota graciosa recorda que «una vegada el meu pare estava al bar i en Ton de la Quima va treure cinc duros. Quan els va veure va dir-li si

se'ls volia jugar a l'havanero. Aquell dia el meu pare ho va perdre tot i, llavors, en Ton, és clar, li reclamava els duros, i ell li va fer que ja els tenia allà!»

L'arribada de la nova moneda, l'euro, va acabar amb les apostes i això va comportar que acabés també amb molts jocs, com ara el ruc, l'havanero, el subhastat, el cau, el malparit i el quaranta-dos. I és que els jugadors no es van adaptar al canvi de valor. A aquesta causa se li ha de sumar, també, que els qui eren més jugadors s'han anat perdent. Actualment, només queden la brisca i la botifarra.

Finalment, respecte a la botifarra, en Pere comenta que «al principi no es coneixia aquí i potser fa uns vint anys que es fa». Tot somris afegeix que «la botifarra la van inventar quatre muts i ara de mut no n'hi ha cap. Però com que no t'hi jugues res, no val la pena empenyar-se amb ningú». Avui en Pere encara és un dels jugadors habituals a la botifarra, no acostuma a fallar-hi mai.

Cal Sanaire. Als peus de Boumort també es feien unes bones timbes, sobretot a l'hivern, que era quan la gent tenia més temps lliure i la neu no permetia fer gran cosa més. El lloc de trobada era l'hostal, cal Sanaire, un nom ben eloqüent per trobar-se a jugar a cartes. Qui encara recorda com anava el joc i alguna anècdota és en Joan Vilalta de cal Roi. Segons en Joan, «lo joc dels Prats venia de molt antic. Primer només hi jugaven los quatre del poble i no hi havia gaires diners, després ja es va anar engrescant més, venia més gent, hi havia més moviment». En-



L'antiga barra de la Societat de Nargó que era un dels llocs on es jugava a cartes. D'esquerra a dreta: la Lola de cal Cunyat, la Mercè de cal Palero, i la Leonor i la Nati de cal Tresonito // PROCEDÈNCIA: Fons Leonor Guàrdia i Baldomà.



En Joan descriu una tarda de joc de la manera següent: «Les partides duraven molta estona i mentre jugaven bevien vi, *carajillos* o cafè –a vegades estaven molt alegres–. A lo millor paraven a menjar durant la partida, passaven lo temps així. Al final los *cuartos* acabaven tots a l'hostal amb lo menjar i lo beure, i *cuartos* pocs, perquè llavors no corrien cèntims. Lo Sanaire feia lo negoci!»

Les apostes als jocs portaven sempre alguna malentesa i suscitaven algunes «baralles i discussions quan perdien, i alguna vegada també s'hi arribaven. Però de seguida tornaven a ser amics i l'endemà hi tornaven igual», comenta en Joan. Més enllà de cal Sanaire, també hi havia soroll però aquest cop amb les respectives esposes: «A vegades les dones estaven cabrejades perquè es jugaven los *cuartos* i després a casa no hi havia res.»

Com a anècdota, en Joan explica, tot rient, que «un una vegada va vendre un vedell i en va fer deu o dotze mil pessetes, i amb una nit s'ho va jugar tot. Llavors, l'endemà, cabrejat tant que vulguis!»

Quant al motarrot d'«ascaldats», explica en Josep Espunyes al seu llibre *Motarrots i llegendes de l'Alt Urgell* que «qui no s'havia escaldat amb les cartes, ho havia fet en alguna topada amb els carrabiners o la guàrdia civil», amb la pràctica del contraban. ■

NOTA. El passat 22 d'abril, en el transcurs de tancament de la revista, ens va deixar en Joan Vilalta, un pou de saviesa dels Prats. Des d'aquí li volem agrair la seva predisposició i retre-li amb aquest article un merescut homenatge. Que descansi en pau.



tre setmana los 'ascaldats', que així s'anomena als veïns dels Prats, sempre feien la seva partida rutinària. Mentrestant, els dies festius s'hi reunia també gent de les contrades properes: Carreu, Valldarques, Sellent... I sempre, ja fos entre setmana o el cap de setmana, «algun contrabandista també s'hi agregava», afegeix en Joan.

Quant als jocs, en Joan explica que «feien lo monte, lo set i mig, lo ruquet, tota classe de joc...». Ell no recorda com anava el monte, però afirma que era el que jugaven més fort, i conclou: «Allà dalt no sé qui el va inventar *aqueix* joc!»

Ara bé, les quantitats que s'hi jugaven no eren cap bestiesa, ja que es tractava d'una societat treballadora i humil. Tot

i això, tenien fama arreu per les grans apostes que hi havia, una fama segurament imposada per la gent de fora. En Joan ho explica així: «Arruïnar-se, com que ja n'estaven prou, no s'arruïnava ningú. Si tenien quatre cèntims i se'ls jugaven a casa ho passaven malament, això sí». Eren els forans els que portaven els diners, ja fossin contrabandistes, que a vegades es quedaven a l'hostal un o dos dies, o bé jugadors d'altres pobles. Fins i tot «a vegades per no jugar-se diners, la gent d'allà es jugava un porró o dos de vi perquè si perdien no els costava gaire.»

A dalt, el Pere Guàrdia de cal Cogussot de Nargó, un mestre de la botifarra. Al detall, el Joan Vilalta de cal Roi dels Prats.

La ràdio clandestina de Font-romeu

Al servei de les activitats clandestines i de la Confederació Nacional del Treball, l'emissora va emetre en un temps de grans dificultats per a la supervivència del règim franquista

Radio España Independiente. Estación Pirenaica, o simplement Radio Pirenaica, concebuda com a instrument de propaganda i lluita del Partit Comunista, esdevingué una emissora mítica, de vida llarga, puix que va ser present a les ones entre 1941 i 1977. La seva història i els seus protagonistes han generat una bibliografia interessant que en remarca l'abast i la transcendència que assolí a l'Espanya de Franco. Però d'emissores antifranquistes, situades fora de l'Estat espanyol, va haver-n'hi més d'una, certament més limitades i al servei d'altres ideologies. Pot ser-ne un exemple la que va funcionar a l'Alta Cerdanya, emmarcada entre el Carlit i el coll de la Perxa, a la segona meitat dels anys quaranta del segle XX, dirigida per elements de la Confederació Nacional del Treball (CNT). L'experiència comunicativa clandestina va tenir dos noms propis: Constanci Durban i Joan Ferrer.

Des d'una casa particular. L'emissora pirinenca dels confederals es relacionava, primerament, amb les inquietuds i les conviccions polítiques i socials de Constanci Durban, un mestre d'obres que, abans de la Guerra Civil, havia treballat a Puigcerdà i que, a l'hora de la Retirada de 1939, s'instal·là a pocs quilòmetres de la ratlla, al bell indret de Font-romeu. Allí, en territori no controlat pels homes del general Franco, de casa estant, donà suport a molts militants de l'organització confederal, els quals hi trobaren feina i un acolliment impagable quan anaven o tornaven d'al-

guna incursió clandestina, pensada per castigar els interessos de la dictadura franquista. Més endavant, el cognom Durban s'entrelligà, directament, amb el desenvolupament dels esports d'hivern i l'estació d'esquí d'aquell centre d'estiueig, devoció mariana i activitats sobre la neu.

Arran de la derrota dels alemanys al migdia de França, Constanci Durban es va fer amb un aparell transmissor de campanya, procedent de l'exèrcit nord-americà, i el posà a disposició de la CNT. Les emissions sortien de la seva mateixa residència. El locutor principal era Joan Ferrer. També l'acompanyaren Gregorio Martínez Gallego, originari de Cartagena, i Fermín Lacalle.

Joan Ferrer, activista. Nascut a Igualada el 1896 i orfe de pare als sis anys, Joan Ferrer Farriol va ser obrer, peó de diversos oficis, activista anarcosindicalista i periodista. Fou amic del Noi del Sucre, Àngel Pestaña i Joan Peiró. Perdua la guerra, no pogué evitar l'expe-

riència dolorosa dels camps de concentració francesos. Va dirigir publicacions de l'organització, com ara *CNT* i *Solidaridad Obrera*, i mantingué vincles amb el Casal de Catalunya a París. La seva trajectòria vital és explicada extensament per Baltasar Porcel, que el fa protagonista d'un llibre premiat: *La revuelta permanente* (1978). Aquesta publicació duu un subtítol explicatiu prou explícit: «El dramático e ilusionado testimonio de un anarquista. Medio siglo de historia de España visto por los auténticos revolucionarios, por los grandes perdedores». El periodista confederal va tenir l'oportunitat de retornar a Catalunya després de la mort del general dictador, però va morir a Montreuil, a França, l'any 1978 acompanyat de la seva companya Elvira Trull.

L'any 1945, Ferrer va partir de Bordeus en direcció a la Cerdanya. En la ruta ferroviària va coincidir amb els herois francesos de la guerra que retornaven a casa, i en més d'un poble del camí fou homenatjat juntament amb ells. L'organització confederal li confià una missió com a periodista i com a agent d'informació. Aplegava notícies i creava opinió, ajudava els guerrillers de pas i transmetia encàrrecs. «Rebia notícies de Barcelona per mitjà d'un italià i d'altres contactes clandestins –recordà a Porcel– i les convertia en articles per a la nostra premsa.»

L'emissora de Font-romeu era de poca potència, d'abast reduït, i només arribà a un àmbit proper a la frontera. Fins i tot costava de sincronitzar-la dins de l'espai francès. Per això, en aquell de temps d'esperances, Joan Ferrer, l'any



Portada del llibre en què l'escriptor Baltasar Porcel descriu la trajectòria vital de l'activista Joan Ferrer.
PROCEDÈNCIA: Arxiu Josep Clara.



1947, abandonà la Cerdanya administrada pels francesos, requerit pels dirigents de Tolosa de Llenguadoc, per tal de gestionar un projecte d'emissora més potent, que la CNT pretenia d'instal·lar al departament del Lot i que topà amb entrebancs a l'hora d'institucionalitzar-la.

Durban, vigilat. La guàrdia civil coneixia l'existència de l'emissora, el punt de suport que representava la casa de Constanci Durban a Font-romeu i, per bé que a dins el territori francès no hi tenia competències, no deixà la petja al seu estadant i als altres exiliats que s'hi relacionaven. En una informació datada el 22 de juny de 1951, referia: «*En dicha población de Font Romeo está establecido como contratista el llamado Durban y,*

aunque al parecer oficialmente no milita en la CNT, apoya todas las actividades de esta organización. Hace algún tiempo y por las autoridades francesas le fue incautada una radio con la que retransmitía consignas y, debido a ello, y también por su ideología izquierdista, se sabe que está muy vigilado por las autoridades francesas.»

Malgrat la clausura obligada de l'emissora, Constanci Durban no deixà de ser objecte de les observacions de les forces d'ordre públic espanyoles, les quals veien enemics per tot arreu. Una nota de 1953 –en sentit desqualificador– volia vincular-lo al Partit Comunista: «Des que és empresari d'obres, la seva actuació és discreta i a 'rereguarda'. Té els mateixos amics de sempre. A Montlluís, íntim de Claude Parent, antic guàrdia duaner.

A Sallagosa és amic del carnisser Cayrol fill, que fa poc es presentà a les eleccions com a conseller d'Arrondissement. A Er és amic de Cleper [es referien, realment, a Víctor Kapler, nascut a París el 1910], metge jueu. A Ur es fa amb en Ribot i André Logrín, periodista. A Enveig, amb en Duran i en Font (a) Jaume de la Llet. Tots aquests individus i molts altres són dirigents del Partit Comunista a la comarca de la Cerdanya.»

Val a dir que el Cayrol suara esmentat era l'escriptor que adoptà el pseudònim de Jordi Pere Cerdà (Sallagosa, 1920-Perpinyà, 2011) i de família oriünda de Fontpedrosa, que ha estat un personatge fonamental de la represa cultural catalana del Rosselló. Va ser entrevistat al número 3 de *Cadí-Pedraforca* 3.

Imatge de Font-romeu que correspon als anys que des de la casa de Constanci Durban s'emeten notícies amb un aparell transmissor de campanya procedent de l'exèrcit nord-americà // PROCEDÈNCIA: Arxiu Martí Solé.

una mirada en el paisatge

ALBERT VILLARÓ TEXT

XAVI LLONGUERAS FOTOGRAFIA

La font Cerdana

Passa una cosa i potser és greu, senyor director. Perdoni'm, ja em dirà vostè quina estrena en el nou càrrec li estic donant. Jo no volia, però passa que la font Cerdana no és a la Cerdanya, certament, i comencem amb mal peu però si em deixa un momentet puc explicar-ho tot, senyoria. Res no és el que sembla, hi ha atenuants. Si mirem a quin terme municipal pertany, veurem que és el d'Estamariu, singular i simpàtic micromunicipi alturgellenc, però si brollés tan sols uns poquets metres més enllà formaria part amb tot el dret de l'antic terme del Vinyer de Bescaran, avui Valls de Valira a on pertanyia, també, el mític cal Morritxol, àlies la whiskeria Mapado, escenari de tantes expansions de sòrdida sensualitat per a concos i insatsifets. Però on voleu que la col·loqui, la font, si no a la mirada al paisatge barra Cerdanya que per natura li pertoca, seguint l'ordre no escrit d'aquesta roda que roda i roda i roda sense aturador, amb aquest nom tan contundent, tan inequívoc. La font Cerdana. És com el ball Cerdà, com el forat de Cerdanya: empelts toponímics cerdans

en el nomenclàtor alturgellenc, ecos occidentals de la plana maragda de la Cerdanya, que canten els poetes xarons. Tanquem els ulls i per un moment ens ho imaginem. Diríem, per exculpar-nos de la llicència geopolítica, que la font Cerdana està en terra de ningú, en aquell sector imprecís de la carretera N-260, en el punt quilomètric 220,600 del trajecte eteri que uneix Portbou i Sabiñánigo, en el tram que discorre entre lo Sícoris aurífer camí de l'Urgellet i la muntanya tan aspra com daurada que culmina en el mirador del roc Beneïdor. I passarem aquelles angúnies i encara serà Alt Urgell un bon tros enllà, fins arribar als Arenys i als túnels de Martinet, però què coi: la font està plantada a les portes de la Cerdanya històrica i ja se sap que la història és una força tel·lúrica a la qual hauríem de fer cas més sovint i, sobretot, no ignorar-la ni menystenir-la com fem. I si la frontera administrativa és encara una mica més enllà no hi fa res. No voldria donar la impressió que la Cerdanya és com la Gran Sèrbia, Déu me'n reguard. Intento justificar-ho una mica millor: la

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

font Cerdana és com una ambaixada cerdana plantada en el cor de l'Alt Urgell administratiu, i ja se sap que els edificis on hi ha les representacions diplomàtiques són territori de la metròpoli i la policia no pot entrar-hi, ni pensaments.

I la font és una font, alerta. Poca broma, amb les fonts. Potser no estem gaire al cas del miracle. Les aixetes que ragen 24/7 i els sistemes de subministrament públic d'aigua de boca han fet molt de mal a la reverència que hauríem de tenir per les fonts, que han estat essencials per a la vida humanal, perquè de l'aigua dels rius (i molt especialment la del Segre) no te'n pots refiar mai i ha estat sempre focus de disenteries diverses, tifus i mortíferes passes de còlera morbo. Les fonts ens donen aigua que raja, aigua bona, fresca, lliure i, sobretot, de franc. Aigua que no paga contribució ni IVA ni impost de societats ni suborns ni comissions...»



«Les fonts ens donen aigua que raja, aigua bona, fresca, lliure i, sobretot, de franc. Aigua que no paga contribució ni IVA ni impost de societats ni suborns ni comissions...»



a Segre, on aquell fenomenal esforç geològicohídric perdria tota causa i sentit, diluïda en el cabal conformista i anònim del riu, que ho acaba arreplegant tot sense fer preguntes ni mirar procedències. Els ciutadans carreguen garrafes, garrafons, embúrries i gerricanes, de totes les formes i capacitats imaginables. Si no està ple, aparquen al costat mateix de la font, en una mena de franja de Gaza ad hoc, o bé ho fan a l'àrea de descans que hi ha a l'altra banda i s'afanyen a travessar la carretera amb les embúrries, tot vigilant que cap andorrà amb pressa no els atropelli, acosten el recipient al brollador, l'omplen, potser en tasten una em-

bosta, conscients que són uns privilegiats, que molta gent mataria per aconseguir tenir a la vora de casa una font com aquella, que mitja humanitat passa set i l'altra meitat només beu aigua de l'Alpujarra o d'Ortigosa del Monte o del massís del Moncayo província de Terol perquè la lògica demencial del capitalisme ferotge ho ha decidit així. Tots aquells que cada setmana carreguen vint litres d'aigua de la font Cerdana per omplir la cafetera tenen com un aire de rebel·lia, de queixa espontània contra el polietilè expandit, contra els camions carregats d'ampolles exòtiques que van amunt i avall, contra la logística criminal de les multinacionals de la distribució. Però també hi ha una actitud votiva, potser la mateixa que tenien els padrins paleolítics, de respecte, d'agraïment, de retorn a la mare i a l'essència, a deus-déus, de considerar com un regal allò que ens dóna la natura sense que ens demani res —o no gran cosa— a canvi ♣

De Josa al Cadinell

AL COSTAT DE JOSA DE CADÍ S'ALÇA AQUESTA MODESTA MUNTANYA, RÈPLICA EN PETIT DE LA SERRA CADINENCA, TOT I QUE AMB PROU PRESÈNCIA COM PER DESTACAR EN EL PAISATGE

Manel Figuera > TEXT I FOTOGRAFIA

Hi ha muntanyes de les quals es passa de llarg. El Cadinell n'és una. La proximitat del Cadí, del Pedraforca, fins i tot dels Cloterons al sud, sovint li resta protagonisme. Però si estigués situat en un indret més obert, sense altres relleus al voltant que el sobrepassessin en altitud, destacaria i seria més conegut pels excursionistes, que acostumen a dirigir-se a muntanyes clàssiques per itineraris freqüentats i divulgats. Vist de perfil des de la carretera del coll de Josa, el Cadinell té una silueta cònica que, almenys, crida l'atenció als nostres ulls. El Cadí, al costat, força més alt, voluminós i llarg, no li pot fer ombra perquè es troba al nord, però sí que l'empeteix.

A pesar d'això, contemplat de manera aïllada, el Cadinell, per les dimensions i la forma, és equivalent a altres muntanyes prepirinenques com el Castillo Mayor o la Peña Forca, amb un vessant septentrional emboscats i humits i amb un altre meridional, rostre i eixarreit. El mateix Cadí, de fet, és així. Geològicament és un plegament marcat que forma part de les serres interiors prepirinenques. És a

la vall de la Vansa, al Parc Natural del Cadí-Moixeró.

Josa de Cadí. A mig camí entre Gósol i Tuixent, es troba en un lloc estratègic: a la falda del Cadinell i al nord de la muntanya dels Cloterons. Al cim del tossal s'eleva un penyal rocós anomenat el Castell, on s'han trobat restes d'antigues construccions i l'església parroquial de Santa Maria i Sant Bernabé, que va ser bastida i reedificada, segons Pascual Madoz, el 1846. Josa apareix mencionat en l'acta de consagració de la catedral d'Urgell amb la forma *Jau-sa*. Segons Joan Coromines, aquest nom deriva del basc *jaus* o *jausi*, que significa 'caure', i per extensió 'vessant', 'pendent'. Durant bona part de l'edat mitjana va pertànyer a la baronia de Pinós. Al segle XIII Guillem Ramon de Josa va donar-hi refugi a càtars fugitius de la croada contra ells en territori occità i després de la presa del castell de Montsegur el 1244.

A l'altre costat de la carretera de Gósol a Tuixent s'inicia la pista que puja al coll de Jovell. A la dreta hi ha el GR 150-1, senyalitzat amb franges blanques

i grogues. Pertany a la xarxa de senders del parc natural. Després de superar una graonada deixa a l'esquerra l'església romànica de Santa Maria de Josa, al costat del cementiri. És un edifici del segle XII bastit amb una nau llarga coberta amb volta de canó, amb dos arcs doblers que a l'exterior són apuntalats al mur de migdia per dos contraforts atalussats. Forma la capçalera un absis semicircular amb finestra central i un contrafort. A la paret de migjorn s'obre la portalada, d'un arc en gradació i una finestra d'espitllera. Al mur de ponent hi ha una finestra de doble esqueixada. El campanar és senzill, d'espadanya, d'una sola obertura. Continuant pel sender marcat, es creua un torrent –es baixa alguns metres– on el camí s'ha esllavissat una mica, després un altre, el del Tossol, més marcat, i tot seguit un altre de secundari. El camí, entre una pineda de pi roig –castigada per la processonària– amb boix i ginebre, s'endinsa en la petita vall formada ja pel torrent de Jovell, entre el Cadí i el Cadinell. Per inclinació moderada s'ateny la pista que ve de Josa, es creua i s'assoleix el coll que dona pas al torrent de Ribanegra, que baixa cap a Cornellana.

El coll de Jovell. Aquí el GR 150-1 s'enfila pel boixeder de Jovell cap a la carena del Cadí. Després la segueix cap a l'oest i enllaça amb la carena del Moixeró i de la Tosa fins al coll de Pal, que separa Cerdanya del Berguedà. És sens dubte un dels més atractius del parc na-

El poble de Josa de Cadí.





indret són força alts perquè cerquen la llum. En aquest bac la neu roman fins ben avançada la primavera. El caminet va cercant els passos més assequibles fins que acaba atenyent per un grau la carena. Quan s'ha assolit, el contrast és ben acusat, ja que el caient de migdia del Cadinell és similar al del Cadí: rocós, amb matollars de boix i de ginebre. El panorama s'obre a occident, on s'aprecia Tuixent, la llarga vall de la Vansa i, a l'horitzó, el Montsec i el Boumort.



SORTIDA I ARRIBADA Josa de Cadí, a l'entrada del poble

DISTÀNCIA DEL RECORREGUT 8,3 km

DESNIVELL 720 m

TEMPS DEL RECORREGUT 3 hores i 30 minuts

UNA ÈPOCA PER FER-LO Tot l'any, però amb neu poden caldre grampons al tram més inclinat de l'obaga Negra

RELACIÓ DE DISTÀNCIES De Josa de Cadí (1.400 m al peu, però 1.431 m al cim del tossal que culmina el poble) a Santa Maria de Josa (1.450 m): 15 min. D'aquí al coll de Jovell (1.792 m): 45 min. Per l'obaga Negra al cim del Cadinell (2.112 m): 1 h. Retorn per la mateixa ruta: 1 h 30 min. Descens directe per la solana i el coll de Planes: 1 h 30 min. Es pot pujar amb un automòbil tot terreny fins al coll de Jovell

tural. El Cadí es veu pel seu vessant més rost, el meridional. Per pujar al Cadinell cal fixar-se en un camí un xic indefinit amb alguna fita. Primer va vorejant

l'obaga Negra en diagonal ascendent cap a la dreta. A continuació es dirigeix al sud i la inclinació del terreny augmenta. Els pins que creixen en aquest

El Cadinell. El cim d'aquesta muntanya es troba uns 100 metres a l'esquerra, cap a l'est. Té 2.112 metres d'altitud. El seu llibre de registres evidencia que és poc freqüentat, ja que s'hi llegeixen escrits i signatures de fa dos i tres anys. El panorama està obstruït al nord pel major volum i alçària del Cadí, però a llevant la vista s'allarga fins bastant més enllà del proper Pedraforca. A migdia hi destaquen els Cloterons, el Verd i el Port del Comte. De vegades les muntanyes que tenen una altitud moderada gaudeixen d'un panorama detallat de l'entorn quant a les dimensions; aquesta n'és una. En canvi, les de més alçària solen distorsionar-lo perquè les circumdants es veuen més baixes.

El coll de Planes. Es pot tornar pel mateix itinerari, però també és possible davallar pel caient sud de la muntanya, enllaçant canaletes amb petits tarteres entre les calcàries, fins que entre bosc i sense camí evident s'arriba al coll de Planes. Un cop aquí, cal seguir els rastres del bestiar fins que se surt del bosc i s'enllaça amb la pista de Josa al coll de Jovell. No cal seguir-la, ja que successives drecceres permeten tallar-la fins gairebé a Josa.

A dalt, el cim del Cadinell, amb el Montsec i el Boumort al fons. Al detall, Santa Maria de Josa.

Flor

del
CADI

Formatge tradicional,
de textura ferma.
Saborós, equilibrat
i persistent, amb
una gran personalitat.

MANTEGA · MANTEQUILLA
CADI

Mantega amb DOP de
maduració tradicional.
Textura untuosa,
amb aromes intensos
a nata fresca
i records d'avellana.

neu

del CADI

Formatge de textura
cremosa, gust suau
i amb aromes a tòfona,
bolets i pastures humides,
que evolucionen
en complexitat.

urgèlia

Formatge amb DOP.
Crosta natural, textura
cremosa i aromes
amb notes de fruits secs,
molsa i bolets.

L'essència del nostre Pirineu.



www.cadi.es

CADI

Des de 1915

