

36

PRIMAVERA-ESTIU 2024



CONVERSA

MARIA DOLORS
SISCART

ÀNIMA SARDANISTA
DE LA SEU D'URGELL
I DE L'HISTÒRIC BAR
BATALLA

PRIMERS RELLEUS

JOAN GRAELL PIQUÉ

ENTITAT

INSTITUT
D'ESTUDIS
COMARCALS DE
L'ALT URGELL

ENTREVISTA

JOAN SERRA

RETRAT DE FAMÍLIA

ELS CASAMAJÓ,
DE GER

PERFILS

MARGARITA SALA
JOSEP RAMON
LÓPEZ
ANTONI
CAPDEVILA

PATRIMONI

ANYS CONVULSOS
A LA TORRE DE RIU
SANT SERNI
DE COBORRIU
EL GINEBRE

INDRET

LA COMA
I LA PEDRA

A PEU

DE L'ALT
SEGRE ALS
ESTERREGALLS

cadí *pedraforca*

DOSSIER

FLEQUES I PASTISSERIES

41 PÀGINES QUE FAN OLOR DE
PA ACABAT DE FER, DE COCA, DE
NATA, DE XOCOLATA...
UN DOSSIER ON
PARLEM DE FORNS I
PASTISSERIES AMB
HISTÒRIA, DE LES
PERSONES QUE
ELS HAN MENAT I
DELS DOLÇOS
QUE HAN
FET MÉS
FORTUNA



PVP 12€



ALT URGELL • BERGUEDÀ • Cerdanya • ALT SOLSONÈS

Cadí Crema, el tendre més cremós

Cadí Crema és un formatge tendre i cremós elaborat amb llet de recollida diària de les 65 Granges Cadí repartides en 35 pobles de l'Alt Urgell i la Cerdanya. Un formatge ideal per acompanyar esmorzars, berenars i àpats familiars i que, alhora, dona vida a la terra.

Perquè consumint formatges Cadí estàs ajudant a mantenir viu el territori de l'Alt Urgell i la Cerdanya, fent que les sòcies i socis ramaders de la Cooperativa rebin un preu just per la llet i les nostres treballadores i treballadors un salari digne.

**DONEM VIDA
A LA TERRA**

CADÍ

• DES DE 1915 •

*Nova
imatge!*



Descobreix com donem vida a la terra a: www.cadi.es



DIRECCIÓ >

Guillem Lluch Torres
guillem@grupgavarres.cat

COORDINACIÓ DE CONTINGUTS >

Jordi Nierga
cadipendraforca@grupgavarres.cat

COORDINACIÓ DE PATRIMONI >

Marc Martínez

COORDINACIÓ DEL BERGUEDÀ >

Dolors Clotet Cortina

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
cadipendraforca@grupgavarres.cat

COL·LABORACIONS >

Sandra Adam Auger
Teresa Altimir
Eva Arasa Altimira
Albert Aubet
Jordi Pau Caballero Oller
Jaume Calsina
Josep Carreras Vilà
Dolors Clotet Cortina
Jofre Figueras Doy
Daniel Fité i Erill
Marcel Fité
Laura Font Sentís
Maria Formenti
Carles Gascon Chopó
Joan Graell Piqué
Quique Grifell
Carles Hervàs
Marc Martínez
Climent Miró Tuset
Eva Múrcia Soler
Guerau Palmada
Jordi Pardiñilla
Jordi Pasques Canut
Dani Perona
Gael Piguiellem
Àngel del Pozo
Meritxell Prat Marcé
Judith Pujol Odén
Dolors Pujols
Enric Quilez
Rosa Serra Rotés
Íngrid Solé
Martí Solé Irla
Miquel Spa
Montse Subirana Malaret
M. Àngels Terrones
Eva Tomàs Gonfaus
Eva Viaplana Manresa
Ramon Vilalta

EDICIÓ DE TEXTOS >

Roser Bech Padrosa

IMPRESSIÓ > Rotimpres

DISTRIBUCIÓ >

Grup Gavarres (972 46 29 29)
gestió@grupgavarres.cat

DIPOSI LEGAL > GI-1102-2006

ISSN > 2013-3677

eg

EDITORIAL GAVARRES

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

DIRECCIÓ EDITORIAL >

Àngel Madrià
angel@grupgavarres.cat

DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ >

Jon Giera i Mònica Sala
cadipendraforca@grupgavarres.cat

COMUNICACIÓ >

Jordi Nierga
comunicacio@grupgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ >

gestio@grupgavarres.cat

SUBSCRIPCIONS >

subscripcions@grupgavarres.cat

ALTRES PUBLICACIONS >

gavarres@grupgavarres.cat
garrotxes@grupgavarres.cat
alberes@grupgavarres.cat
garonanogueres@grupgavarres.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'
- > Premi Pirene de Periodisme
- Interpírenec 2017
- > Premi Nacional de Comunicació 2023



FOTO DE PORTADA REALITZADA
AMB MATERIAL CEDIT PEL FORN
MOYA, LA PASTISSERIA COSP I LA
PASTISSERIA Cerdanya, TOTS TRES
ESTABLIMENTS DE PUIGCERDÀ.
AUTOR: GAEL PIGUIELLEM.

SUMARI

4-5 PRIMERS RELLEUS

El foc i les cabres

JOAN GRAELL PIQUÉ (TEXT) // ÀNGEL DEL POZO (IL·LUSTRACIÓ)

6-12 ACTUALITAT

ENTITAT / ENTREVISTA / REPORTATGE / PUBLICACIONS

14-18 CONVERSA

Maria Dolors Siscart

GUILLEM LLUCH TORRES (TEXT) // EVA VIAPLANA MANRESA (FOTOGRAFIA)

20-24 RETRAT DE FAMÍLIA

Els Casamajó, de Ger

MIQUEL SPA (TEXT) // GAEL PIGUIELLEM (FOTOGRAFIA)

26-31 PERFILS

Margarita Sala / Josep Ramon López Antoni Capdevila

EVA MÚRCIA SOLER / DOLORS CLOTET CORTINA / MARCEL FITÉ / (TEXT)

EVA MÚRCIA SOLER / RAMON VILALTA / EVA VIAPLANA MANRESA (FOTOGRAFIA)

33-74 DOSSIER

Fleques i pastisseries

GUILLEM LLUCH TORRES (COORDINACIÓ)

76-87 PATRIMONI

ARQUEOLOGIA / ETNOLOGIA / HISTÒRIA

HISTÒRIA DE L'ART / PAISATGE / REMEIS TRADICIONALS

88-91 INDRET

La Coma i la Pedra

DOLORS PUJOLS (TEXT) // ÍNGRID SOLÉ (FOTOGRAFIA)

92-93 A PEU

De l'Alt Segre als Esterregalls

JORDI PAU CABALLERO OLLER (TEXT I FOTOGRAFIA)



Corró de pastisser.

FOTO: Gael Piguiellem.

conversa

AMB UNA DE LES ÀNIMES SARDANISTES DE LA SEU > MARIA DOLORS SISCART VIDAL VA NÉIXER L'ANY 1943 A BARCELONA, TOT I HAVER VISCUT PRÀCTICAMENT TOTA LA VIDA A LA SEU D'URGELL. VA HEREDAR LA PASSIÓ SARDANISTA DEL SEU PARE I AIXÒ LA VA DUR, EN PLE FRANQUISME, A TENIR UN PAPER MOLT DESTACAT EN L'IMPULS D'AQUESTA TRADICIÓ A LA CIUTAT. A BANDA D'AQUESTA FACETA, MOLTS ENCARA LA RECORDEN AL DAR-RERE DE LA BARRA DE L'EMBLEMÀTIC BAR BATALLA, AL PATI DEL PALAU.

GUILLEM LLUCH TORRES > TEXT

EVA VIAPLANA MANRESA > FOTOGRAFIA

Maria Dolors Siscart

A la Seu d'Urgell, el nom de Maria Dolors Siscart va indistricablement lligat a les sardanes, i és que ha estat una de les ànimes d'aquesta tradició a la ciutat. Va néixer a Barcelona, però de ben petita ja va pujar a viure a la Seu i, des d'aleshores, no se n'ha mogut. La seva forta implicació amb el món sardanista, els anys de feina al Bar Batalla i, potser una mica, pel fet de ser la mare de qui va ser alcalde de la Seu d'Urgell durant onze anys, Albert Batalla, l'han convertit en una persona força coneguda a la ciutat.

—D'on venia la vostra família?

—«La mare era filla de Fórnoles, però quan era molt petita, amb la família van marxar cap a Lleida, i ella es va criar allà. El pare era fill de Barcelona, i es van conèixer a Argelers.»

—Al camp de refugiats?

—«Sí, perquè el pare hi va arribar com a refugiat republicà

i la mare era infermera de la Generalitat. Com que ella es podia moure més, i entrava i sortia del camp, ho va arreglar tot per poder-se escapar amb un camió. Després de creuar mig Pirineu, van acabar arribant a la Seu, però no s'hi van quedar, perquè no estaven casats. Van acabar marxant a Barcelona, on hi havia els pares del meu pare, i es van casar. Els meus avis paterns, però, van morir joves, i els pares van decidir pujar cap a la Seu a viure —quan la meua germana petita i jo ja havíem nascut— perquè aquí dalt encara hi viuen els pares de la meua mare.»

—Us vau criar aquí des de ben petita, doncs.

—«I tant, a mi si em preguntes d'on soc, dic que de la Seu d'Urgell.»

—Com recordeu aquells anys d'infància?

—«Vivíem al carrer Canonges, que abans era el carrer de

GUILLEM LLUCH TORRES. Barcelona, 1986. Periodista
EVA VIAPLANA MANRESA. Andorra, 1978. Fotògrafa



Santa Maria, i vam anar a estudi al col·legi de les Monges i després, a l'institut. La infància no va ser dolenta, fins i tot et diria que va ser millor que les d'ara, perquè llavors feies amistats que quedaven per sempre, i ara costa més. La ciutat era més petita, podies anar a jugar a tot arreu, fins i tot havíem anat al palau del Bisbe a jugar, a dins del pati que tenia, que era molt gran. El claustre de la catedral també estava obert, podies entrar per una porta i sortir per l'altra... hi jugàvem, però no fèiem cap maldat. El pati del Palau era el nostre camp de batalla, perquè no hi havia res, era tot de terra i allà jugàvem a palets, sobretot a boles...»

–Fins quina edat vau estudiar?

–«No vaig acabar l'institut, perquè als catorze anys em vaig posar a treballar en un despatx, a Cal Pijuan, que eren de Tàrraga i aquí tenien una sucursal. Allà hi vaig estar fins que em vaig casar, l'any 1969, quan tenia 26 anys.»

–Com vau conèixer el que seria el vostre marit, el Martí Batalla?

–«Ja el coneixia, perquè érem veïns de casa i les mares eren amigues. La seva família vivia al pati del Palau i nosaltres al costat, al carrer Canonges, i ells tenien una botiga davant de casa.»

–Ja tenien el Bar Batalla, al pati del Palau, llavors?

–«Aleshores el bar el portava la mare del Martí, que abans havia tingut carnisseria i botiga de comestibles. Poc després de casar-nos, ella va plegar, i m'hi vaig posar jo, tot i que quan la demanaves, també hi era.»

–Com recordeu el Bar Batalla?

–«Era un bar molt sa, eh. Al soterrani hi teníem un ping-pong i a dalt, un parell de billars, un futbolí i una màquina de tocadiscs. Era un centre recreatiu i molta gent hi va passar molts anys de la joventut jugant al billar, al futbolí... però era un ambient saníssim. Els matins de diumenge hi

retrat de família

ELS CASAMAJÓ, DE GER > AMB LES ARRELS A MONTELLÀ, ELS CASAMAJÓ DE GER HAN FORJAT AL LLARG DE QUATRE GENERACIONS UNA NISSAGA DE FERRERS RECONEGUDA A TOTA Cerdanya i més enllà. A les feines més vinculades al camp, la serralleria familiar hi va sumar fa uns anys els treballs relacionats amb la construcció, així com la decoració.

MIQUEL SPA > TEXT

GAEL PIGUILLEM > FOTOGRAFIA

Un segle de serralleria

Quan l'any 2019 la Cambra de Girona va reconèixer amb el guardó de negocis històrics la Serralleria Casamajó de Ger, el seu actual responsable, Alfons Casamajó, va recollir el premi amb l'orgull de tenir una família al darrere. En aquell guardó hi havia la feina de quatre generacions, per ara, de ferrers i serrallers de la Cerdanya que han crescut i evolucionat amb l'economia de la vall. L'actual generació, hereva d'un llinatge que ja és una referència al Pirineu, està formada pels tres germans: l'Alfons, que fa tasques de gestió i serralleria; la Montse, al departament d'administració, i la Maria, que també ha treballat en etapes anteriors en aquesta secció.

El llinatge dels Casamajó com a ferrers el funda Jaume Casamajó Valls. La data exacta de l'inici de la seva activitat

a Ger, provinent de Montellà, on havia fet d'aprenent, es perd en el temps, però la família en té la primera constància escrita l'any 1906. En aquest any, el besavi inscriu a Ger la seva primera filla a l'Ajuntament i ho fa posant-se ferrer com a professió. Aquesta és avui la llavor coneguda de la família. Potser algun dia en algun arxiu apareix una altra data que fa la tradició més llunyana. Ja serà, però, tan sols un matís, perquè l'essència del cognom està forjat amb lletres de ferro a la tradició artesana i industrial de la comarca.

En Jaume Casamajó Valls va néixer a Montellà el 2 de juny de 1879. Va dedicar els seus primers anys de joventut a aprendre un ofici que en aquells anys de final del segle XIX estava totalment lligat a les feines històriques del

camp. Amb 27 anys va comprar a Ger la casa coneguda actualment com a cal Ferrer i així va engegar, sense saber-ho, una tradició que ja l'ha sobreviscut tres generacions. Als baixos de l'edifici hi va instal·lar la ferreria, es va centrar en les feines agrícoles i ramaderes, en concret fent els ferratges de vaques, bous i cavalls, però també fent els elements de ferro de les granges o dels equipaments públics, com ara la xarxa municipal d'aigua. En Jaume va arribar a Ger ja amb la seva dona, la Ventureta Pallarès, de cal Vigatà d'Alp. Aquella parella i els seus fills van configurar l'embrió d'una empresa que avui suma quatre generacions treballant el ferro. En aquesta primera etapa, en Jaume Casamajó va consolidar la ferreria en l'econo-

MIQUEL SPA. Mataró, 1971. Periodista
GAEL PIGUILLEM. Barcelona, 1979. Fotògraf





mia rural d'una Cerdanya dedicada en cos i ànima al sector primari, quan tot just algunes famílies de la burgesia catalana arribaven a la vall en una avant-sala del primer turisme d'estiu. Era una Cerdanya que es començava a conèixer a la resta del país com un destí de salut i natura.

El primer relleu generacional el va agafar en Bartolomé Casamajó Pellarès, nascut ja a Ger el 7 d'agost de 1913. A la família se sap que el padrí, tal com se'l recorda encara, va començar de molt petit a ajudar el pare i que amb onze anys ja era un habitual del taller, fins al punt que va iniciar la transició de la feina històrica de ferrer amb la forja ornamental fent elements com ara baranes o ferratges de porticons per als tancaments exteriors dels edificis. El

segon relleu l'agafa en Jaume Casamajó Crispí, nascut el 20 d'abril de 1945. El pare de la generació actual. En Jaume era ja sabedor de petit que la feina de ferrer i serraller era el seu destí i amb aquest camí traçat va fer estada a Alp des dels quinze anys per aprendre l'ofici al taller de Ventura Giraut. Als 21 va incorporar-se a l'empresa familiar de Ger per treballar amb el pare, a qui va rellevar el 1966. La seva petjada a la trajectòria dels Casamajó va ser la introducció al món de la construcció. Era la Cerdanya de la segona meitat del segle passat, quan el turisme hotelier va començar a cedir protagonisme al residencial amb la construcció de cases per a un estrat social més popular que no pas el de les primeres famílies que van construir els palauets de Puigcerdà. La serralleria va

aportar la seva experiència al sector de la construcció fent estructures metàl·liques, baranes, reixes, escales i també forja decorativa. S'obria en aquells anys un nou món al taller, el de la serralleria moderna. El ferro entrava a les cases com un material noble i hi obria un diàleg amb la pedra i la tradició exterior. El paisatge de la Cerdanya va entrar així als menjadors de la mà dels serrallers.

La quarta generació. El tercer testimoni del llinatge el pren l'Alfons Casamajó Carrera, nascut a Ger el 19 de setembre de 1973. Com els seus antecessors, l'actual timó de la nau familiar va començar de ben petit a la serralleria i amb catorze anys ja era un més al taller. Als dinou ja s'hi va incorporar definitivament. L'Alfons va estudiar Formació

D'esquerra a dreta, la Montserrat Carrera, l'Alfons Casamajó Carrera amb en Pau –un dels seus tres fills–, la Montse Casamajó Carrera i la Maria Casamajó Carrera.

CULTURA PROPERA



**ENRIQUEIX-TE
AMB EL PATRIMONI
LOCAL**

La **Diputació de Barcelona** col·labora en la promoció, gestió i conservació del patrimoni local mitjançant la Xarxa de Museus Locals i la Xarxa d'Arxius Municipals perquè aposta per la cultura al territori.

www.diba.cat/opc
museuslocals.diba.cat
xam.diba.cat



**Diputació
Barcelona**

DOSSIER

FLEQUES I PASTISSERIES

GUILLEM LLUCH TORRES > COORDINACIÓ

El pa nostre de cada dia	34	GUILLEM LLUCH TORRES [Barcelona, 1986. Periodista]
Pagesos, moliners i forners	36	ROSA SERRA ROTÉS [Puig-reig, 1958. Historiadora]
Masses i mans que perduren	38	JOFRE FIGUERAS DOY [Barcelona, 1996. Periodista]
El reclam del croissant	41	MONTSE SUBIRANA MALARET [La Pobla de Lillet. Doctora en Psicologia]
Una vida dedicada al pa	42	MERITXELL PRAT MARCÉ [Bagà, 1988. Periodista]
Més de quaranta anys al 'forn blau'	45	SANDRA ADAM AUGER [Puigcerdà, 1985. Historiadora de l'art i professora de secundària] MARTÍ SOLÉ IRLA [Puigcerdà, 1954. Estudiós de la història local]
Farina d'estraperlo	46	JORDI PASQUES CANUT [Oliana, 1964. Excursionista i escriptor]
Quatre generacions fent pa	48	CLIMENT MIRÓ TUSET [La Seu d'Urgell, 1970. Llicenciat en Humanitats]
Parada obligada a Martinet	50	LAURA FONT SENTÍS [La Seu d'Urgell, 1988. Comunicadora]
PERFIL > Esther Masana i Quim Sanchez	51	EVA ARASA ALTIMIRA [Sabadell, 1976. Periodista]
Fornades que venen de lluny	52	DANIEL FITÉ I ERILL [Cabó, 1994. Historiador]
El Pirineu, bressol de forners?	54	MARCEL FITÉ [Coll de Nargó, 1949. Filòleg]
Entre l'extinció i la innovació	56	JUDIT PUJOL ODÉN [Oliana, 1996. Periodista]
PERFIL > Gemma i Cristina Urrea	58	DANI PERONA [Berga, 1989. Periodista]
Segles de Domènecs pastissers	60	DOLORS PUJOLS [Sant Llorenç de Morunys, 1985. Periodista]
El forn dels Palau	62	SANDRA ADAM AUGER I MARTÍ SOLÉ IRLA
Un segle de bon pa	64	MIQUEL SPA [Mataró, 1971. Periodista]
Forns històrics, pastisseria d'èxit	66	JORDI PARDINILLA VILAPLANA [Santo André (Brasil), 1963. Periodista]
Fleques berguedanes amb història	68	QUIRZE GRIFELL [Berga, 1956. Professor de llengua catalana i literatura]
Cent anys de galetes	70	EVA TOMÀS GONFAUS [Gósol, 1986. Filòloga]
Una nissaga centenària	72	DOLORS CLOTET CORTINA [Guardiola de Berguedà, 1970. Periodista]
Tres generacions al Forn Tajà	74	MARIA FORMENTI COSP [Puigcerdà, 1986. Periodista]



Joc de tallants de forma rodona de la pastisseria Cosp que serveixen per tallar la massa i la pasta.

FOTO: Gael Piguillem.

El pa nostre de cada dia

Guillem Lluch Torres > TEXT

Pocs aliments són tan presents en el nostre dia a dia com el pa. Des de temps immemorials, ha estat a la base de la nostra alimentació i això l'ha convertit, a aquest i a tot el que l'envolta, en un element molt significatiu en el nostre imaginari col·lectiu. En aquest dossier, doncs, hem volgut parlar de pa, de forns, de fleques, de forners; també de pastisseries, de pastissers i d'altres dolços que han fet fortuna a les nostres comarques.

Obre el dossier un article de la Rosa Serra que ens aporta context històric, tot explicant com els humans han anat perfeccionant, al llarg dels –com a mínim– darrers 8.000 anys, el procés de transformar els cereals en farina i la farina en pa. Parlant de farina, el Jordi Pasques ens ha preparat una peça on explica com se les empescaven al sud de l'Alt Urgell els anys més crus de la postguerra per aconseguir d'estraperlo aquest element bàsic per fer pa.

Encara al sud de l'Alt Urgell, hem encarregat un reportatge a la Judit Pujol sobre els forns i les pastisseries més emblemàtics d'Oliana, des dels més històrics fins als més recents. Un article que ha complementat el Marcel Fité parlant del fenomen que es va produir a Coll de Nargó i, sobretot, a Peramola, que durant molts anys va 'exportar'

una quantitat destacable de forners a Barcelona. Qui també ha fet una mirada enrere ha estat el Daniel Fité, que ha preparat una passejada històrica pels forns que ha tingut la vila d'Organyà.

A la Seu d'Urgell, han estat nombrosos els forns i les pastisseries que han deixat petja en l'imaginari col·lectiu de la ciutat. De tot plegat, en parla el Jofre Figueres en un altre dels reportatges d'aquest dossier, que es complementa amb una peça elaborada pel Climent Miró sobre el forn del Serafi, un dels que acumula més anys a les espatlles i que ha arribat fins als nostres dies.

Tot i que hem centrat la mirada especialment en aquells establiments més arrelats al territori, no volíem passar per alt la iniciativa de dos joves provinents de l'Àrea Metropolitana que ha permès des de fa pocs mesos al petit poble d'Estamariu recuperar, molts anys després, un forn de pa. L'Eva Arasa els ha anat a veure i ens ho explica en una altra de les peces d'aquest dossier.

Ja a Cerdanya, hem fet un repàs dels establiments més distintius de poblacions com Martinet, Bellver i Alp, gràcies als reportatges que han preparat la Laura Font, el Miquel Spa i la Maria Formenti sobre forns com el d'en Jordi, el Pous, el Tajà o les pastisseries Vila i Rosella, entre altres.

Un pa llarg.
FOTO: Gael Piguillem.





A Puigcerdà, la Sandra Adam i el Martí Solé han preparat dos reportatges sobre dos destacats forns de la vila, el Palau, que amb 131 anys d'història ha arribat fins als nostres dies, i el Cadefau, el 'forn blau', que va tancar portes a finals dels anys vuitanta després de servir pa a nombroses generacions de cerdans. Llúvia també ha estat una vila de forns i, més recentment, s'ha convertit en un referent pirinenc de la pastisseria, tal com explica el Jordi Pardinilla en un altre article del dossier.

A l'altra banda del túnel, a Bagà, l'elaboració de pa està lligada, històricament, a dues nissagues, els Obiols i els Casas, tot i que només els primers mantenen forn obert. De tot plegat, en parla el reportatge que ha preparat la Meritxell Prat sobre els forns d'aquesta vila de l'Alt Berguedà.

D'altra banda, per conèixer els establiments de Berga –els històrics i els que han arribat fins als

nostres dies– hem fet una passejada amb el Quirze Grifell pels carrers de la ciutat on n'hi havia hagut i on encara n'hi ha. Un article que hem complementat parlant amb un dels forns que simbolitza la renovació del sector, tot i tenir unes arrels forneres ben profundes. Es tracta de l'Espurna, i l'Abel Gallardo ha anat a veure una de les seves ànimes, la Gemma Urrea.

Encara al Berguedà, la Dolors Clotet ha preparat un reportatge sobre una nissaga centenària de forners, la que ha donat i encara dona vida a Cal Pius de l'Espunyola. Un altre establiment menat des de fa dècades per la mateixa família, en aquest cas a la vall de Lord, és la Pastisseria Canal de Sant Llorenç de Morunys, on ja hi han passat cinc generacions de Domènecs, tal com

explica la Dolors Pujols al seu reportatge.

Més enllà dels forns i les pastisseries, no volíem deixar de parlar d'aquells dolços que han tingut més èxit a les nostres comarques. Uns, sens dubte, són els croissants gegants de Castellar de n'Hug i la Montse Subirana n'ha anat a parlar amb els forns d'aquesta població berguedana que n'elaboren. També al Berguedà, l'Eva Tomàs ha preparat un reportatge sobre les cèlebres –i centenàries– galetes de Vilada.

El lector trobarà a faltar alguns forns i pastisseries emblemàtiques de les nostres comarques. El motiu és que ja han anat apareixent en números anteriors, en retrats de família o en algun altre dossier, com el que vam dedicar al relleu generacional. Sigui com sigui, creiem que hem aconseguit pastar i coure un dossier ben complet, que posem a la vostra disposició perquè el degusteu amb el plaer que confereix un bon pa acabat de fer 🍞

Aparador del forn Cadefau, al carrer de Ramon Cosp de Puigcerdà, l'any 1977 // FOTO: Autor desconegut.
PROCEDÈNCIA: Fons Família Cadefau Surroca.



Masses i mans que perduren

NOMBRESES PASTISSERIES I FORNS ARTESANS DE LA SEU D'URGELL SÓN FRUIT D'HISTÒRIES FAMILIARS I PERSONALS QUE SEGUEIXEN ALIMENTANT I OFERINT DELÍCIES QUOTIDIANES

Jofre Figueras Doy > TEXT // Eva Viaplana Manresa > FOTOGRAFIA

Carrer Major de la Seu d'Urgell, número 30, any 1972. Una nena de vuit anys s'entrebanca davant de l'aparador d'una botiga i la mestressa de l'establiment surt a ajudar-la, l'asseu i li cura les ferides de les cames. Qui va viure i relata avui aquest episodi és Carmen Herrera, perquè va ser així com va entrar per primera vegada a la pastisseria Cadí i s'hi va quedar a treballar. «Va preguntar de qui era la filla, va parlar amb els meus pares i els hi va dir si em deixaven venir els diumenges a repartir o al sortir de l'escola», recorda. Li va obrir les portes Maria Boix, que conduïa el negoci des de la seva fundació l'any 1939 juntament amb Albert Villaró. Remenant pastissos va ser com la Carmen es va conèixer amb l'Àngel Sánchez, que també va començar de ben petit, a onze anys, donant un cop de mà als pastissers, primer repartint i més tard entrant ja a elaborar. Quan

els propietaris es van jubilar l'any 1992, l'Àngel i el seu germà van agafar el negoci i des d'aleshores ell i la Carmen no s'han mogut de dintre l'obrador i de darrere el taulell.

També entre pastissos es van conèixer Dimes Leiva i Pilar Obiols, en el seu cas a la pastisseria Vives d'Andorra, on feien temporada d'estiu tots dos. Ell ja venia d'una família de forners originaris de Jaén, i un temps més tard li van oferir l'oportunitat de quedar-se amb un altre local a Andorra, la Montserratina. «Va ser una aventura, teníem 28 i 23 anys, i sense un duro a la butxaca», explica la Pilar. Després de vuit anys intensos, el 1985 van decidir traslladar el negoci a la Seu, a la cantonada del passeig amb el carrer Lluís de Sabater, on hi havia hagut la caserna militar, i ho van convertir en la Leiva. «Quan vam començar, va ser com una innovació, tot s'acabava amb el tortell

de nata i el pastís de mantega, i nosaltres vam oferir moltes més coses». Des de 2022, el responsable del negoci és el seu fill Dimes, que després d'un parentesi posterior a la pandèmia, va reobrir el local apostant més pels dolços.

Des d'aquests inicis fins avui, la Cadí i la Leiva segueixen oferint plers als veïns i veïnes de la comarca, i mantenen una tradició pastissera a la capital urgellenca que inclou una llista més llarga de noms que ja formen part del passat, com la Rispa o la Julià.

El pastisser de Noves. Durant dècades, els veïns i les veïnes dels pobles de les valls d'Aguilar s'alimentaven del pa del forn que hi havia a Noves de Segre. «La gent es portava els seus sacs i el camió de la llet ho pujava a la Guàrdia, a España, a Miravall... als Castells hi havia un client que agafava un sac de deu pans de 2 kg», explica Lour-

La Lourdes Bullich, amb altres dependents, servint el pa a la fleca.



des Bullich, una de les germanes que avui continua el negoci. Qui elaborava aquell producte era el seu padrí, Antonio Bullich, fill de la Guàrdia d'Ares, que l'any 1949 va adquirir el forn amb la seva dona, Adelaida Grau, originària de Mussa.

Als anys vuitanta van obrir un local a la Seu, al carrer Santa Maria, ja amb un fill, l'Antonio, i la seva dona Dolors al capdavant, i també tenien una parada al ja desaparegut Centre Comercial 'El Mercadillo'. «Sempre hem sigut el pastisser de Noves», diu la Remei, la germana gran. I és que a l'obrador original encara van seguir-hi enforant uns anys més, fins que el 1999 es van traslladar definitivament a la capital, al local actual del carrer de Sant Ermenegol, on avui concentren una activitat que complementen amb el lloguer d'una altra fleca al peu de l'avinguda Salòria. Les mans que donen forma i gust al pa són les de l'Enric, el tercer germà, que completa l'ADN familiar del negoci, juntament amb la seva dona, Pepita Ramon.

Si parlem de forns, el catàleg d'establiments que han tingut la persiana oberta a la Seu és llarg: Manresa, Sansa, Duat, Ventura, Seraff, Blasi..., però

s'ha anat fent curt amb el pas dels anys. «Quan vam arribar hi havia onze forns i avui en quedem quatre dels que érem al principi», exposa la Lourdes.

Poques mans. Són diversos els motius que expliquen aquesta davallada del nombre d'establiments, però tots coincideixen a assenyalar-ne un: la manca de relleu i la falta de personal. «No falta feina, falten mans», apunta el Dimes. En el seu cas, no hi ha ningú a casa que s'hi vulgui seguir dedicant, com també passa a la Fleca Bullich, on la jubilació asseguruen que implicarà la venda o el tancament. El principal fre a l'hora de trobar gent és la dificultat per conciliar els horaris, amb una feina que comença de matinada —o ja la nit abans, en el cas del forn— i que s'intensifica els dies festius. «Com més festa, més feina, vas al contrari del món», opina la Pilar, que va plegar d'infermera i es va posar a treballar amb el marit per no «nedar a contracorrent». En els primers anys de joventut això també va fer dubtar el seu fill Dimes, de si seguir o no, però va pesar més l'interès que se li havia impregnat des de petit, que el va portar a formar-se en l'especialitat per ampliar la base rebuda a casa.

Una situació diferent és la de la pastisseria Cadí, ja que des de fa un any han traspassat el negoci i s'ha incorporat amb ells un jove pastisser d'Organyà, el Josep Benet. L'Àngel hi continua treballant per culminar el relleu, però amb la vista posada en el final d'etapa. «Faig una desconnexió parcial, ara estic d'ATP, d'assistent tècnic de pastisseria», diu. Aquest nou tàndem els està permetent introduir nous productes, com el pastís de formatge i la mousse de xocolata, fruit de les inquietuds i el recorregut previ del Josep, i alhora mantenir els clàssics, amb la nata com a ingredient estrella. El cas del Josep és una excepció a la norma familiar, perquè a casa seva no hi ha cap vinculació amb l'ofici, tot va ser collita pròpia. «Soc una persona molt passional, per la gent és una mica complicat d'entendre amb una feina que treballes tantes hores», admet. Uns horaris que són sacrificats però que, segons ell, també tenen els seus avantatges: «Tenim tota la tarda lliure i no ens mengem les temporades altes de vacances.»

Tot i això, a vegades els temes de feina rondan pel cap més enllà de la jornada laboral, i més si es comparteix taula amb els mateixos que es treballa.

A l'esquerra, l'Àngel Sánchez amb una mona de Pasqua. A la dreta, l'Arnau, el fill de l'Àngel i la Carmen, ajudant a l'obrador, l'any 1998 // PROCEDÈNCIA: Família Sánchez.

Farina d'estraperlo

ACABADA LA GUERRA CIVIL, L'ESCASSETAT D'ALIMENTS PROVOCÀ UNA INTERVENCIÓ EN PRODUCTES BÀSICS COM LA FARINA PER A FER PA, LA QUAL ERA VENUDA D'ESTRAPERLO

Jordi Pasques Canut > TEXT

Durant segles, i ben bé fins als anys seixanta del segle XX, als pobles i a les viles la producció de pa va estar estretament relacionada amb la molta del gra feta als molins fariners, els quals eren emplaçats en indrets amb rius, rieres o fonts importants, per tal d'assegurar l'aigua per al funcionament del molí. Aquesta activitat molinera de caire local es va anar apagant a mesura que entraven en funcionament farineres de tipus industrial, amb maquinària no necessàriament moguda per força hidràulica i amb una capacitat de producció i distribució amb la qual els molins dels pobles no podien competir, sobretot en el volum de farina produïda i la distància a la qual aquesta podia ser transportada. Amb les farineres industrials, el fer pa al poble ja no estava supeditat al funcionament del molí local, o del molins dels pobles propers, perquè els forns van començar a comprar-la més lluny, a les farineres, les quals la distribuïen en camions des d'altres comarques amb més producció cerealista, com l'Urgell, la Segarra i la Noguera, i per tant amb més gra i més farina tant per al consum proper com més llunyà.

Així va ser com va canviar, a poc a poc però sense aturador, la manera que els forns dels pobles tenien farina. Canviava un procés ancestral, el de fer pa, de producció local, fins i tot casolana o comunal, ja iniciat en el període neolític, amb el moldre gra en els molins de pedra, majorment de granit. D'aquests molins, anomenats barquiformes, per tenir forma de barca, és a dir, plans de sobre i amb panxa a la part de sota, en trobem arreu de les comarques prepirinenques i pirinenques, associats a jaciments prehistòrics o senzillament escampats en superfície i fins i tot reaprofitats moltes vegades en parets de marges. I els trobem no només propers als rius, en les valls, sinó també en les terres altes, mostra evident de la importància del moldre gra des dels primers temps d'aparició de l'agricultura.

També els forns eren presents en les comunitats antigues, com evidencien les excavacions arqueològiques. Amb els anys, i amb l'aparició de les primeres comunitats que fixaran després els pobles i les viles, els forns de pa també s'adaptaven, en tenien tant les cases de pagès com també, de caire comunal,

els pobles. Es feien el pa amb la farina del gra que collien ells mateixos, que batien a l'era i que portaven a moldre al molí. És quan la farina es comença a fer en farineres que els forns casolans i comunitaris es perden perquè apareixen forns de pa com a comerços, com a fleques. Així que l'activitat dels petits molins fariners acaba desapareixent.

Acabada la guerra, però, que és quan es practica l'estraperlo amb la farina, encara la producció de pa era lligada als molins i es van donar situacions de picaresca per tal d'evitar el control a què era sotmesa la producció agrícola, supeditada a un control de la quantitat amb la finalitat que el pagès restés obligat a donar a l'Estat una part de la collita. Això passava amb el gra, amb els fesols, amb les patates, amb l'oli, amb la carn... S'havia de portar una guia on constava els quilos, en aquest cas de farina, que es portava i els controls els feia la Guàrdia Civil. A Oliana, en tenim testimoni gràcies a l'Enric Esteve, de cal Gili-serra, perquè el seu pare Joan i els seus germans Ton i Joan feien viatges amb el carro i el cavall portant farina des del molí d'Oliana al forn del Faustino i al del Mingalla. També els en portaven des del molí del Mario de Bassella, que feia anar el moliner Benjamín, del Boix de Peramola.

Farina sota la llenya. La que per encàrrec dels forns anaven a bus-

L'antic molí d'Oliana en una imatge actual // FOTO: Jordi Pasques.





car a Bassella, baixant de buit i pujant amb el carro carregat, era farina d'estraperlo, sense guia, és a dir, no declarada. Per tal que no es veiessin els sacs, cinc en total, que eren de 100 kg cadascun, els posaven aplanats al *soto* del carro i al damunt i fins a l'alçada de les baranes hi estibaven feixos de llenya, brancatge ben atapeït. Així feien veure que portaven una càrrega de llenya i, si els paraven la Guàrdia Civil, podien salvar el viatge de farina d'estraperlo. Les precaucions per amagar la farina eren reals, encara que si la parella de la Guàrdia Civil els parava i sense impediment els deia «adelante!», volia dir que, tot i saber que a sota la llenya hi portaven farina, ja tenien instruccions de fer-se l'estaquirot i deixar passar el carro. Aquest fer la vista

grossa els era recompensat amb cistells plens de queviures portats a la caserna per les cases adinerades que practicaven l'estraperlo i que els servia per millorar els seus possibles. El quarter, en aquella època, era a cal Benet, a la carretera, a tocar de l'actual Bar Jardí. Per fer controls els era senzill: passaven una cadena travessera des de la porta fins a l'altra banda de carretera i l'estacaven a una acàcia que hi havia.

La pràctica de l'estraperlo es feia per moltes vies. La farina quedava als forns dels pobles, però amb taxis i amb el mateix cotxe de línia de l'Alsina Graells els xofers baixaven a Barcelona de tot: oli, patates, fesols, pollastres, *tocino*, carn. Un veí d'Oliana mateix va comprar un camió i feia estraperlo cap a Barcelona,

amb sarrions de carbó plens d'aliments. Fins i tot, algun cop, sense pensar-s'ho dos cops, es vestia de Guàrdia Civil per així fer el viatge. Eren estratègies entre agosarades i innocents, en una època en què l'autoritat de la Guàrdia Civil s'havia d'acatar sense dir ni piu. Perquè et podies trobar, com li va passar una nit al Ton del Giliserra pujant una càrrega de farina, aquesta sí, legal, amb el carro des del molí d'Oliana, que el va parar la parella de la Guàrdia Civil i li va demanar la guia. En donar-la al *cabo*, aquest la va agafar girada cap per avall i tot mirant-se-la com si la llegís, va deixar anar un «*todo correcto, continúe*». Podem ben suposar, però, que de llegir, poc en sabia. Una altra estratègia que demostra fins a quin punt la dècada dels anys quaranta i fins a primers dels cinquanta l'escassetat era per tot i hom havia d'enginyar-se-les amb l'estraperlo o com fos, és la que practicava el mateix Benjamín del molí de Bassella, que també era fuster. Agafava un taüt i farina cap a dins i ja el veus amb el carro i el taüt a portar-la a destí.

Per acabar, un fet relacionat amb el carro de cal Giliserra, el que feien servir tant per les feines del camp com per fer viatges de farina d'amagat i també legals. Per la retirada, el carro i el cavall del Giliserra el van requisar i se'l van endur cap a la frontera francesa. El Joan Esteve, el pare de l'Enric, dos mesos després, a entrada de primavera, va pujar a peu fins a Puigcerdà a buscar el carro, perquè es deia que allà n'hi havia molts i que, si a algú li havien pres, en podia anar a buscar. Arribat a Puigcerdà, va buscar el seu i no el va trobar. Ni el cavall, és clar. Però va agafar el carro que més goig li va fer i, amb el primer cavall que li van indicar, a enganxar-lo i cap a Oliana falta gent 🍷

A dalt, la família de cal Cases d'Oliana batent a la serra del Cases, els anys 50. A l'esquerra, el Joan Esteve –Giliserra–, l'any 1978. A la dreta, els germans Ton i Joan Esteve i el seu pare Joan batent a l'era de cal Ganxet, l'any 1954 // PROCEDÈNCIA: Maria Teresa Esteve Fité.

Quatre generacions fent pa

EL FORN DEL SERAFÍ I EL MOS, A LA SEU D'URGELL, RECULLEN LA HISTÒRIA DE SACRIFICI I EMPENTA DELS FERNÁNDEZ ARMENTA, AMB ELS ORÍGENS A LA VILA DE LLÍVIA I ALÀS

Climent Miró Tuset > TEXT // Eva Viaplana Manresa > FOTOGRAFIA

Fins fa uns anys, els forns de pa de la Seu d'Urgell es distribuïen pels diferents carrers del centre històric i del traçat urbà: al carrer dels Canonges, els forns de l'Establia, el del Manresa i el del Duat; al carrer de la Unió –ara de Santa Maria–, el del Blasi; al carrer Major hi havia el del Pinellet, la Garba i el del Serafí; al de Sant Josep de Callassanç, el del Ventura; al de Capdevila, el del Canana; al de Sant Ermengol, el del Miralles, i al peu de l'avinguda del Salòria, el forn de Salvat. Avui, molts d'aquests forns han tancat per sempre més. Les causes són diverses, tot i que les podem resumir en el problema del relleu generacional i el canvi d'hàbits de consum de la gent. En aquest article us proposem conèixer la història d'un d'aquests forns, el del Serafí.

El local del Forn del Serafí se situa al tram final del carrer Major de la Seu d'Urgell, just davant de l'Espai Ermengol i molt a prop de la catedral. De fet, els finestrals del saló de te del

forn, que s'emplaça en un local annex als baixos de ca l'Isern, ofereixen una vista privilegiada de l'esmentat temple. El Forn del Serafí i el Mos, que es troba a l'eixample de la ciutat, són la història de sacrifici i empenta d'una família, els Fernández Armenta, que té els seus inicis en una època força reculada en el temps, fruit del treball i l'ofici de quatre generacions.

El Jordi Fernández Ribó ens explica que els orígens d'aquest negoci familiar els trobarem Segre amunt, a la Cerdanya, en concret a Llivia, on van anar a viure els seus besavis paterns, provinents l'any 1900 de la província de Sòria. El seu besavi, que era policia o carrabiner, fou destinat a Puigcerdà, molt a prop de la vila de Llivia, on el matrimoni va viure amb els seus set fills, entre els quals el seu avi, el Pedro Fernández, que tenia només dos anys de vida quan va arribar a la Cerdanya. El Pedro va aprendre l'ofici de forner de ben petit i aviat ja portava un dels forns de pa que hi havia a Llivia. Del seu matrimoni amb la Dolors Altimir, que era filla de Banat, en van néixer set fills: cinc dones i dos homes.

Cal recordar que en aquell temps el pa era un element de consum bàsic, amb un paper en la taula que avui ha perdut. Fins a mitjan del segle XX, molts pobles, que encara no havien patit la sag-

nia del despoblament rural, comptaven un o dos forns de pa. Aquest era el cas d'Alàs, on hi havia el forn dels Dolcet i un altre que van llogar l'oncle i el pare del Jordi: l'Àngel i el Serafí, que hi va començar a treballar com a ajudant. El Jordi ens comenta que els germans Fernández Altimir no només feien i venien pa per als habitants d'Alàs, sinó que també en distribuïen per a altres pobles de la contrada més propera.

El Serafí es va casar amb la Pilar Ribó, que era filla de la Vansa, i treballava a la Reina de las Medias, una botiga de la Seu força coneguda a l'època, situada a la part central del carrer Major, on ara hi ha els baixos de la botiga de mobles de Cal Garxina. El matrimoni va tenir dos fills, la Rosa i el Jordi. L'any 1961, quan el Jordi tenia sis anys, el seu pare i el seu oncle decidiren traslladar el negoci de pa a la Seu. Van llogar el forn del Víctor Bentadé, l'actual Forn del Serafí, com bé sabem situat al número 3 del carrer Major, a tocar de la plaça dels Oms. La Pilar va deixar aviat la seva feina a la botiga de mitges per treballar venent pa al negoci familiar. A la clientela de la Seu hi van afegir la que tenien a Alàs, sense deixar de fer la distribució a pobles i a molts veïnats de la perifèria de la ciutat que no disposaven de forn.

En acabar els estudis de batxillerat a l'institut, el Jordi va decidir de quedar-se a treballar a casa, amb l'obligat parèntesi del servei militar, que va



El Serafí Fernández, al mig, amb dos altres forners // PROCEDÈNCIA: IECAU (Fons família Salvat Font).



fer com a voluntari al quarter de Castellciutat. L'any 1976, quan va acabar la 'mili', el seu tiet els va traspasar la seva part del negoci del forn. Un parell d'anys més tard, el Serafí i la Pilar van comprar l'edifici del forn a la família Bentadé, a les antigues mestresses, que a la Seu eren conegudes com 'les Victes'. El Jordi ens explica que a l'antic forn de llenya fix que hi havia al subsol de la botiga hi van afegir un girador. Uns anys després, el 1985, van instal·lar un forn, també de llenya, on el pa estava distribuït en diferents pisos. Amb el nou forn es podia treballar fins a 22 hores seguides per fer uns 600 kg de pa diari.

L'obertura del Mos. El Jordi es va casar amb l'Esperança –Sita– Armenta. Van tenir quatre fills: el Jordi, la Isabel, l'Ainara i la Jana. L'any 1996, coincidint amb el naixement de l'Ainara, la família va decidir obrir el Mos, al peu del carrer Comtat d'Urgell, al sud del nucli urbà de la Seu, i molt a prop de l'Institut Joan Brudieu. El nou negoci disposava d'un forn elèctric d'aire per a la fabricació

de pa, tot i que també en venia de provincent del forn de llenya del Serafí. El Mos, a part de la venda de pa i de pastisseria, va obrir també com a saló de te, el segon de la Seu, després de la Leiva. El Mos anava creixent i al cap de poc temps, pràcticament coincidint amb el canvi de segle, van obrir un obrador de fleca i de pastisseria al local del costat. L'any 2005, la Sita i el Jordi llogaren els baixos de ca l'Isern, al carrer Major, just al costat del Forn del Serafí, on hi ha el privilegiat saló de te amb vistes a la catedral. El Jordi ens recorda que en totes aquestes obertures i ampliacions hi va tenir un paper primordial l'emprenedoria i empenta de la Sita. Ens comenta que al Mos només tanquen dos dies a l'any, que aviat és dit. En canvi, al Forn del Serafí, atesa la seva situació al centre històric, obren cada dia tots els matins.

En temps del Serafí, quan el Jordi ja era al forn treballant amb el seu pare, el sistema d'elaboració del pa era diferent de l'actual. Fins fa uns anys, el pa s'amassava i es deixava amb el llevat en uns calaixos en repòs unes dues hores

i mitja. Després s'enfornava per després posar-lo a la venda. Aquest sistema tradicional provocava que el forner havia de matinar molt per treballar. En l'actualitat ha canviat, alguns forners elaboren la massa durant el dia, sense posar-hi llevat, i la deixen en una nevera fins que es posa al forn. Amb aquest nou sistema no cal matinar tant i han pogut incloure tornos de cinc dies al seu lluminós obrador obert al carrer.

El Jordi fill, que també és enginyer, és l'artesà cuiner que té cura de la cuina japonesa que es prepara i es pot consumir a la part de restaurant japonès obert al Mos. El coneixement de l'ancestral cultura nipona va portar al Jordi a aprendre i dominar la seva gastronomia.

El Jordi pare és avui un forner jubilat que ha passat el relleu als seus fills. La seva filla, l'Ainara, que és enginyera de telecomunicacions, és l'administradora de l'empresa, que ha arribat a tenir en certes èpoques més de vint treballadors. Com podem comprovar, el relleu està passat a la generació més jove i adaptat als nous temps que corren 🌊

D'esquerra a dreta, la Rosa Maria Fernández Ribó, el Jordi Fernández Ribó, la Jana Fernández Armenta, l'Ainara Fernández Armenta, la Isabel Fernández Armenta, el Jordi Fernández Armenta i l'Esperança –Sita– Armenta Mujica.

Entre l'extinció i la innovació

EL 2017 VA TANCAR UN DELS FORNS PASTISSERIA EMBLEMÀTICS D'OLIANA I EL RISC PLANA SOBRE UN ALTRE DELS COMERÇOS HISTÒRICS; EL FUTUR SEMBLA EN MANS DE LA INNOVACIÓ

Judit Pujol Odén > TEXT

Cap als anys cinquanta, l'activitat comercial d'Oliana es concentrava al carrer Major, també els forns de pa i pastisseries. «N'hi havia un que en deien el Mingalla, més amunt hi havia Cal Faustino. També hi havia el Mariano, que eren un matrimoni gran; quan es van retirar ho va agafar un dels aprenents i va passar a dir-se Cal Roma. També va venir una gent de fora que tenia dos forns, però no van durar gaire». La Roser Abella i el Josep Maria Sala recorden les fleques que hi havia a Oliana quan el 5 d'abril de 1953 va obrir l'Espiga d'Or.

Impulsada per familiars de la Roser, se'n va fer càrrec el seu pare, que havia après l'ofici a Barcelona. Amb nou anys la Roser ja hi va començar a treballar, en sortir de col·legi. Ha estat més de 60 anys darrere el taulell. El Josep, el seu home, que primer havia fet de matricer, hi va entrar el 1973. Abans ja hi havia anat a ajudar i allà, entre llibres i receptes, va aprendre l'ofici.

Berenar a la mitja part del cinema. Mentre m'expliquen la vida al forn,

per un moment la Roser torna a l'època quan hi havia el cinema i a la mitja part la gent hi anava a berenar; o, quan la canalla, en sortir de l'escola, hi passava a buscar el panet i la xocolata. El forn va anar creixent i als anys vuitanta es va reformar l'obrador i, més endavant, també la botiga i el pis on vivia la tieta de la Roser, la senyora Lola, que molta gent anava a visitar. Fins que el 2017 va tancar, l'Espiga d'Or es va convertir en un punt de reunió, de tertúlia; una part social més del poble. La Roser explica com «la canalla venia darrere el taulell i m'estirava les faldilles perquè volia alguna pasta o gelats, que també en teníem». El forn s'implicava en les activitats del poble, a l'estiu els infants del casal hi anaven a fer pizzes.

El Josep i la Roser recorden els inicis. Van ser els primers de fer tortells de reis. «El primer any només en van demanar quatre i alguns els vam fer per a nosaltres», riu la Roser. L'última vegada en tenien més de 200 encarregats. Després de set anys tancats, encara reben trucades quan s'acosta alguna diada per fer encàrrecs. El Josep té molt present aquests dies, tot i que treballaven de sol a sol, em parla de les festes majors, quan el concert i les sardanes es feien davant l'Espiga.

El 2017 la salut no els va acompanyar i amb 50 litres de nata i 500 lioneses fetes a la ne-

vera, a la vigília de festa major, van decidir tancar. Si no, potser encara continuarien oberts.

Des de llavors, però, l'Espiga no ha estat del tot tancada. El Josep cada dia hi va i posa en funcionament una màquina. Els agradaria que algú ho comprés. Per això ho van deixar tot a punt per tornar a funcionar. La Roser ara no surt de casa, enyora la gent. Diu que li agradaria escriure la seva vida, perquè n'han passat de molts colors. Potser algun dia podrem llegir totes les històries que guarda l'Espiga d'Or.

El comerç, a la carretera. Del carrer Major, el comerç d'Oliana es va desplaçar cap a la carretera i, justament allà, és on el forn de pa i pastisseria Solé Pallarès, que existia des dels anys trenta a Peramola, va obrir una nova botiga el 1990. El forn de pa continua a Peramola, a mans del Carles Pallarès, i a Oliana el Jordi Pallarès s'especialitzà en pastisseria. La fleca es caracteritza per la tradició i per la constància. «Segons l'època, tira més un producte o un altre, com la coca de forner o la mola.»

Mentre parlem, rep la trucada d'un client per demanar un pastís. «De què el vols?», li pregunta el Jordi. Aquí és quan la tradició i la constància es traslladen a l'actualitat en forma de confiança, amb un «no ho sé, xocolata o trufa. Tu mateix. Que estigui bo», com a resposta.



L'Eduard Romero i la Roser Vidal de Cal Galan // FOTO: Judit Pujol Odén.



El Jordi és conscient que el Pallarès no té relleu, i ell ja té edat per jubilar-se. «Nosaltres ja hem fet tot el curs que havíem de fer i ara, a esperar». Actualment, dona feina a nou persones, però no troben gent per treballar i, com en altres oficis, el més probable és que tanquin. «Quan passarà, no ho sé, però no tardarà gaire». El Jordi explica que «quan els dius que s'ha de treballar dissabte i diumenge, no en volen saber res». El negoci, en gran part, es manté per la gent de pas, sobretot en caps de setmana i festius. Recorda, però, com «fa 25 anys parava molta més gent i en passava menys.»

Tot i la incertesa del futur, la tradició els acompanya i encara ara introdueixen nous productes. El que passi amb el Pallarès en un futur, el temps ho dirà.

En la història més recent d'Oliana,

el 29 d'abril de 2015 va néixer Cal Galan. L'Eduard Romero va veure l'oportunitat d'emprendre. Amb la Roser Vidal, el matrimoni va engegar una nova proposta que combina tradició i innovació. El pa els arriba d'un forn de llenya proper i a l'obrador se centren en la pastisseria. L'Edu m'explica que després d'aquests anys, la valoració és molt bona. Des de darrere el taulell, la Roser li recorda que els inicis van ser durs: «M'ha costat els meus disgustos adaptar-m'hi». El somriure que ofereix als clients que entren, però, amaga tot el sacrifici que porta a l'esquena.

Cal Galan es caracteritza per la varietat i la innovació: «Els dissabtes tenim 30 tipus de croissants. En faig de truita de patates, de Sacher...». Al mateix temps, però, també hi ha les pastes més tradicionals, que en alguns llocs

han anat desapareixent, com les orelletes de Lleida o la ferradura de cabell d'àngel. «Treballem amb producte natural i ho fem tot aquí. A l'hivern, elaborem xocolata desfeta i a l'estiu ens fem l'orxata». També els bombons, tot i que no es venen gaire, l'Edu prefereix continuar elaborant els productes que li fan il·lusió, tot i que a vegades vulgui dir llençar-ne algun.

Quan encara falta un mes per Setmana Santa, ja ha començat a fer figures de xocolata. «Som totalment familiars. Som feliços fent les coses nosaltres mateixos, per això la gent ho encarrega amb temps. Arribem fins on podem». Tot i que l'any passat la feina el va superar, cada any a Cal Galan hi ha una figura de xocolata de mesures considerables. «Trobo absurd fer algun nino. Sempre faig alguna cosa que tingui relació amb el poble, com l'església. Aquest any la intenció és tornar-hi.»

No fa falta demanar per reptes de futur, ja que l'Edu se'ls posa ell mateix. «Si la gent vol alguna cosa nova, sempre dic que sí». Pa de pessic sense ou, mones sense lactosa o pastes veganes. «M'agrada donar l'opció. La gent sap que trobarà el que busca.»

A l'inici li deien que estava boig per posar un negoci on no hi havia aparcaament, tenint en compte la gent de pas. «El que és més important és el producte que hi ha dins. No s'esperen trobar tanta varietat i moltes vegades hi ha alguna cosa nova». La tradició i la innovació aviat compliran deu anys compartint espai al taulell de Cal Galan. No posaria en dubte que l'Edu ja ha començat a idear alguna novetat i segur que tindrà el toc final de la Roser.

Tots ells i elles coincideixen en una cosa: els comerços s'estan perdent i, quan s'abaixa una persiana, ja no torna a pujar. Fan un crit d'alerta perquè Oliana, igual que tots els pobles, sense comerços no té vida 🍷

A dalt, el Jaume Abella, a la dreta, la seva filla Roser i altres treballadors al forn de l'Espiga d'Or. A baix, cocció de patates al forn de l'Espiga d'Or pel dinar popular de carnaval, els anys vuitanta // PROCEDÈNCIA: Arxiu L'Espiga d'Or

Una nissaga centenària

CAL PIUS DE L'ESPUNYOLA HA VIST PASSAR QUATRE GENERACIONS DE FÖRÑERS QUE, AMB ELS SEUS PANS I COQUES, HAN ALIMENTAT BONA PART DEL BERGUEDÀ

Dolors Clotet Cortina > TEXT I FOTOGRAFIA

«Forners des de 1921». Aquesta frase apareix al paper amb què m'emboliquen una temptadora coca de Cal Pius. La nissaga de forners dels Rosell té més de cent anys d'història, més de deu dècades fent pans i coques amb la mateixa recepta: bons ingredients i temps, tot el que calgui, vuit hores en cada fornada. L'iniciador de la saga, qui va estrenar-se en l'ofici, va ser en Pere Rosell a Montclar. Tot i que va néixer a finals del segle XIX a Lloberola, un petit nucli de la Segarra, va traslladar-se a viure a Montclar. Va aprendre l'ofici del forner del poble.

No va ser fins al setembre de 1928 que es va traslladar a cal Pius amb la seva dona, Dolors Marigot, i el seu fill, Martí Rosell, que tenia mig any. «El padrí va venir de masover», ens explica el seu net, en Martí Rosell Macià, de 65 anys, que és la tercera generació del negoci familiar. «Els van proposar de venir a cal Pius a fer-hi pa». El trasllat va venir motivat perquè Montclar era un llogarret força aïllat i, en canvi, la nova casa estava ben comunicada i, a tocar de la carretera de Berga a Cardona i Solsona i l'encreuament amb la de Casserres, oferia més oportunitats de guanyar-se la vida. És un lloc de pas, idealment situat. I la casa era acabada d'estrenar perquè el propietari, Pius Parera, la va aixecar el 1927.

Han passat els anys però el pa «més o menys sempre s'ha fet igual, amb farina, aigua,

sal, pasta mare i temps», ens explica en Martí. «Pot haver-hi alguna petita diferència, però la base és molt igual». Una equació aparentment senzilla que és el pilar de la seva popularitat: bon producte, ben fet i sense additius que permeten que els pans es conservin bé durant dies i que les laminereres coques de forner, fetes amb la mateixa pasta amb què elabora el pa, s'hagin de menjar aviat perquè, si no, s'assequen.

No ha variat la recepta del pa de cada dia, però sí que ha canviat l'estructura de les famílies, que abans eren molt més nombroses. De manera que els pans eren més grans, de 3 quilos. «Ara només fem pans de 2 i de 3 quilos per encàrrec. Els més habituals són de quilo, mig quilo i la barra, també fem llonguets». Lluny, molt lluny dels 24 pans de 3 quilos que podien consumir en una setmana masies de la zona fa més de mig segle, ens explica en Martí.

Pa a domicili. Antany, els veïns de les cases de pagès baixaven al forn i compraven pa fins i tot per passar quinze dies. Ara bé, a Cal Pius feien el repartiment a domicili amb un carro. «El padrí el portava fins i tot a les cases de Montclar». El repartiment a domicili s'ha mantingut fins avui dia. A Cal Pius es continua portant el pa, diàriament, a les cases de pagès de les rodalies i també a botigues i particulars, no

només de l'Espunyola i entorns, sinó també fins a Avia i Berga.

Una altra de les coses que ha canviat, aquesta fa més anys, és l'intercanvi en espècies entre pagesos i el forner per tenir pa. Abans, un pagès podia dur 100 quilos de la seva farina a Cal Pius perquè en fessin pans. A canvi, rebia 120 quilos de pa—40 pans de 3 quilos—i havia de pagar 10 pessetes per pastar-lo, coure'l i pel treball de fer-lo. En Martí relata que «allò es va acabar perquè no sortia a compte pel forner.»

I és que el forn no sempre ha donat per guanyar-se la vida a tota la família. El pare del Martí es va haver de comprar un camió per fer de transportista de ben jovenet. Quan el negoci va remuntar, va tornar a casa per treballar-hi. En Martí pràcticament va néixer al forn. «Sempre hi he vist fer pa», ha après a fer-ne, n'ha fet, ha ensenyat a fer-ne i en continuarà fent mentre pugui, malgrat que la de forner és una feina molt lligada. «Comencem d'hora. Els divendres i els dissabtes m'hi poso a les tres del matí i la resta de dies més tardet, cap a les cinc», concreta. Els dies que comença més aviat és perquè ha de fer dues fornades, coincidint quan hi ha més demanda. A més dels pans elaborats amb farina de blat convencional, també en fan d'espelta, de motlle amb farina ecològica de Cal Pauet—una explotació propera que conrea cereals ecològics a pocs quilòmetres del forn i en



En Pere Rosell, iniciador de la nissaga.
PROCEDÈNCIA: Arxiu família Rosell.



fa farina després— i també les coques de forner o els croissants.

Parlem amb en Martí a tocar del forn que és el mateix que «va fer instal·lar el padrí», de la marca Balart de Sabadell i que té els seus secrets per garantir una bona cocció. «Quan comença la fornada, els totxos estan ben calents i, a mesura que passa l'estona, la temperatura ja es va regulant sola. Al final és més baixa per completar la cuita». Observem aquest procés per la porta de vidre del

forn ple de boles blanques. Sabem què passarà: com per art de màgia —i gràcies a les hores de feina del Martí i el seu equip—, les porcions de pa creixen i creixen, es va formant la crosta daurada i cruixent fins que comença a semblar el pa que veiem a les lleixes del forn amb el seu color característic. Un cop cuit, és hora de treure'l. Amb una pala de fusta amb un mànec ben llarg, els va retirant de tres en tres —els grans—, i sembla que parlin perquè encara calents emeten uns

espetecs càlids. Han de mirar de no cremar-se quan els retiren. Fa temps el pa es coïa amb llenya. «En època del meu avi, hi havia dues persones encarregades de fer feixos de llenya amb la brancada dels boscos de la casa.»

L'olor del pa és una cosa que malauradament no es pot flairar en aquest article. Impregna les estances del forn i ens dona la benvinguda només obrir la portada de Cal Pius. En Martí explica que hi està tan acostumat que ja no la nota en el seu dia a dia.

La quarta generació que continuarà la història d'aquesta nissaga de forners ja fa uns anys que treballa al forn. És la Judit Rosell, de 33 anys, una de les dues filles del Martí. Va estudiar Administració i Direcció d'Empreses (ADE) i ha triat quedar-se al forn familiar. Mentrestant, però, en Martí es manté al peu del canó. Aquest març ha fet 65 anys i no preveu jubilar-se. «El pare em va ajudar a mi i jo ajudaré la meua filla» mantenint ferm el timó del negoci. La xarxa familiar és important per atendre tots els fronts.

Ser forner és un ofici, però en el seu cas també és una forma de vida. I ha treballat al peu del forn des de la seva joventut i fins ara, i és conegut pel seu bon fer.

Forners i alcaldes. Una curiositat de Cal Pius és que els dos últims forners han estat alcaldes del seu poble, l'Espunyola. El primer, en Martí Rosell Mari-got, va ser batlle dos mandats, de 1979 a 1987. El segon, el seu fill, en Martí Rosell Macià, que ens ha atès, que va presidir el consistori quatre mandats consecutius, des de 1991 fins a 2007.

Què és més difícil, fer d'alcalde o elaborar el pa dels veïns i visitants? En Martí somriu i contesta que «és més difícil fer d'alcalde i fer-ho bé per a tothom». No obstant això, és gratificant la feina d'un batlle perquè «fas coses perquè beneficiïn a tothom» 🍷

A dalt, Martí Rosell retira pans acabats de coure.
A baix, foto de la família davant del forn de Cal Pius.

Magatzems del fred

DURANT EL SEGLE XVII TROBEM A L'ALT URGELL LA CONSTRUCCIÓ D'UNES CURIOSES ESTRUCTURES PER CONSERVAR, DURANT ELS MESOS D'ESTIU, EL FRED DE L'HIVERN

Carles Gascón Chopo > TEXT I FOTOGRAFIA

El plaer de poder prendre una cervesa ben fresca en una terrassa un capvespre d'estiu i amb bona companyia no és fàcil de superar. Un plaer en el qual té molt a veure l'ús del fred en un període de l'any en què aquesta sensació és absent de la naturalesa, tenint en compte, a més, que les actuals dinàmiques del clima fan del fred un concepte molt relatiu fins i tot en mesos hivernals. En el nostre cas, la capacitat de produir fred de manera industrial ens permet gaudir d'aquella cervesa fresca malgrat que la temperatura ambiental pugui vorejar els 40 °C, però... i abans? Com s'ho feien per mantenir la frescor dels productes en ple estiu?

Evidentment, l'ús del fred ha tingut històricament una importància que va molt més enllà del simple consum de refrescos per calmar la set. El fred ha estat bàsic en la medicina per reduir inflamacions, tallar hemorràgies o pal·liar la febre, i també en la conservació dels aliments, especialment el peix que arribava fresc de la costa –més o menys– en poblacions situades tan a l'interior com ho era la Seu d'Urgell. I la gràcia estava en poder disposar

d'aquest fred durant aquells mesos en què no en feia, de fred.

Conservar un intangible. El fred en la natura és present allà on és menor la incidència de l'escalfor solar o és retinuda amb més dificultats, com ara les zones polars o d'alta muntanya. A les latituds mitjanes de clima temperat, com la nostra, on s'alternen les estacions càlides i fredes, les baixes temperatures només són pròpies d'un determinat període de l'any. D'aquesta manera, en un context tecnològic preindustrial, l'obtenció de fred en els mesos més càlids només és possible a través de la conservació del gel o la neu obtinguts per congelació natural a l'hivern. I això només podia fer-se en entorns amb baixa temperatura, construïts específicament amb aquesta finalitat, els pous de gel.

Aquestes construccions proliferaren per les nostres terres molt especialment a partir del segle XVII, coincidint amb un període de marcat refredament climàtic conegut com la petita edat del gel. La mitjana de les temperatures baixà sensiblement durant un període relativament llarg, amb totes les conseqüències negatives que arrossegà

aquest fet. Els hiverns es van tornar més crus, amb nevades que a la Seu d'Urgell podien assolir fins a dos metres de neu acumulada i amb rius de gran cabal com l'Ebre que es congelaven al pic de l'hivern. Precisament, episodis com aquest permetien una millor

accessibilitat des del fons de les valls a un recurs, el gel, que fins aleshores calia anar-lo a buscar, en forma de neu, a les muntanyes, amb totes les incomoditats i perills que això comportava, per no parlar de la menor capacitat refrigerant de la neu en comparació amb el gel.

Un cop recol·lectat el gel amb un esforç intensiu protagonitzat pel col·lectiu de veïns, que havien d'aprofitar el pic del fred per posar-se a treballar, era quan entraven en joc els pous de gel. A la comarca de l'Alt Urgell, aquests eren de planta circular i coberts amb una cúpula practicable a través d'un orifici al capdamunt per on s'acabava d'omplir tot l'espai disponible amb blocs de gel de mides regulars, separats amb palla i fullaraca per tal que no s'enganxessin entre si. Eren cambres soterrades, amb un accés orientat al nord, en colze, per tal d'evitar al màxim la pèrdua de fred, ja que el gel havia de conservar-se fins a l'estiu, anant bé.

A la comarca de l'Alt Urgell sabem de l'existència de quatre pous de gel: el d'Oliana, el d'Arfa, el de la Móra de Cortiuda i el de la Seu d'Urgell, dels quals els dos primers estan museïtzats; el tercer, al terme de Peramola, ha perdut la cúpula i només en resten els murs laterals, i el de la Seu d'Urgell fou desmantellat pels volts de 1954. No tenim gairebé cap dada cronològica dels pous d'Oliana i de la Móra, però aquesta manca d'informació dels pous més meridionals és compensada, en part, amb els pous de gel de la Seu d'Urgell i d'Arfa.



L'accés a l'interior del pou de gel d'Arfa.



El pou de la Seu d'Urgell es va començar a construir l'any 1624. Era de titularitat municipal i estava ubicat al nord de la ciutat, a la partida del Firal, en un indret argilós i, de manera sorprenent, solà. Poc temps després, potser esperonats per la rendibilitat del gel del pou de la Seu, o qui sap si per tenir un pou de titularitat pròpia que els permetés comprar el gel a un preu no taxat per les autoritats municipals, els canonges de la catedral van promoure la construcció d'un nou pou de gel a Arfa, població a quatre quilòmetres de

la Seu, que era de la seva jurisdicció. El pou d'Arfa es va començar a construir l'agost de 1641 i pocs mesos després ja era cedit en arrendament a un tercer.

Les guerres del gel. L'existència del pou de gel d'Arfa, amb uns preus força avantatjosos per als seus propietaris canonges, va generar tensions amb els responsables municipals de la Seu d'Urgell pràcticament des del moment de la seva construcció. Aquests conflictes sovintejaren fins a 1696, quan capítol i municipi arribaren a una concòrdia per

la qual, a partir d'aquell moment, l'arrendament i la venda del gel de tots dos pous es faria de manera comuna i unificada. L'acord fou definitiu i es mantingué fins al tancament de la seva activitat.

El negoci generat al voltant dels pous de gel estava subordinat al clima, en un moment en què les alteracions esmentades el feien força irregular i imprevisible. Si l'hivern no era prou fred, la quantitat de gel empouada seria insuficient, i calia anar-lo a buscar en coves o bòfies a la muntanya, com ara a la font del Cristall, al capdamunt del Cadí, segons apareix documentat l'any 1845.

El darrer testimoni que coneixem del funcionament del pou de gel d'Arfa data de 1753. El pou de gel de la Seu duraria més, però no sembla que la seva activitat anés més enllà de l'any 1852 a causa, en gran mesura, d'un nou cicle climàtic molt més benigne, que havia deixat enrere els rigors de la petita edat de gel. El pou restà abandonat durant un temps fins que fou reaprofitat com a dipòsit d'aigua potable de la ciutat. Finalment, la municipalització del servei d'abastiment, cap a mitjan segle XX, va motivar canvis en la gestió i va accelerar-ne l'abandó. El terreny fou parcel·lat i edificat a partir de 1967, però en aquell moment ja feia més de deu anys que el pou de gel de la Seu havia estat desmantellat. Quant al d'Arfa, imaginem que seguí un procés més o menys paral·lel. Durant bona part del segle XIX l'equipament d'Arfa serví de dipòsit de les pedres que s'acumulaven de despedregar els camps que hi havia a sobre de l'equipament, i quedà mig colgat. No prou, però, perquè seria utilitzat pels contrabandistes de tabac andorrà, que van trobar en el pou un amagatall de gran importància en el seu camí des d'Andorra fins a Gósol, passant per Arfa i la vall de la Vansa 🇦🇩.

A dalt, la cúpula del pou de gel d'Arfa.
A baix, la solada del pou de gel amb rèpliques de blocs de gel.

Anys convulsos a la Torre de Riu

DURANT LA GUERRA CIVIL ESPANYOLA, LA TORRE DE RIU D'ALP VA SER EXPROPIADA I VA FER DE SANATORI, DE COLÒNIA INFANTIL I, FINALMENT, D'HOSPITAL MILITAR

Carles Hervàs Puyal > TEXT

Si sortim de l'estació de la Molina i ens dirigim cap a Alp seguint el PR 732, el camí de la Ribera, poc abans d'arribar a les primeres cases del poble trobarem un petit pont a la dreta. Un cop travessat, mig amagada per una majestuosa arbreda, ens sorprendrà la presència d'una construcció espectacular, absolutament inesperada en aquest entorn bucòlic, i que ens suggereix de seguida imatges d'algun conte de fades.

Es tracta de la Torre de Riu, una construcció que té els seus orígens cap als segles XIII-XIV, inicialment com a baluard defensiu i posteriorment com el centre d'una gran propietat agrícola i ramadera. L'any 1896, el seu propietari, Josep Nicolau d'Olzina de Ferret i de Riusech, la va transformar en un castell amb el seu aspecte actual, reconversió feta pel mestre d'obres Calixto Freixa.

Enganxat al mur perimetral, un petit cartell ens dona notícia de la seva història. Entre dades sobre el seu origen i les vicissituds viscudes posteriorment, el text afirma que durant la Guerra Civil el castell i la capella annexa foren cremats. És molt possible que la peti-

ta capella fos destruïda ja al principi de la guerra, víctima de la febre anticlerical que es desfermà. Però la realitat fou que l'edifici principal va continuar en ús durant el període bèl·lic, i en tres etapes successives la Torre de Riu fou sanatori, colònia infantil i hospital de sang.

El Sanatorio Pedrola. L'escriptor John Langdon-Davies, al llibre *La Setmana Tràgica de 1937*, ens diu que el 1936 a Alp, poble d'estiuejants, el més ric de la població era un personatge al qual identifica com el 'verdulaire'. Quan arriba el 18 de juliol de 1936, aquest individu es manifesta com a revolucionari i afiliat al POUM, el partit marxista no estalinista. Va contactar amb gent del partit i els va oferir l'edifici més gran del poble: la Torre de Riu. La finca va ser expropiada i aviat es transformà en un centre sanitari on malalts i ferits afiliats a l'organització trotskista es recuperarien ajudats per la tranquil·litat i el clima cerdà.

El centre va rebre el nom de Sanatorio Pedrola, en memòria d'un milicià del POUM, Miguel Pedrola Alegre, que havia mort a Tierz, al front d'Osca, el 8

de setembre de 1936. En una visita feta el desembre del mateix any, i apareguda al *Socorro Rojo*, una publicació del partit, un periodista fa una descripció entusiasta de les condicions i l'ambient de la instal·lació sanitària. Procedent de Barcelona i després d'un viatge en tren de tres hores, Pedro Abuli, l'autor de l'article, arriba a Alp i descriu l'edifici com una torre gran, de tres pisos i planta baixa, amb pretensions de «castell feudal». L'interior el troba alegre i confortable; les habitacions, netes i assolellades. Totes disposen d'aigua corrent tant freda com calenta. Del text es pot deduir que el sanatori anava destinat a acollir malalts, probablement tuberculosos i també ferits del pit procedents dels fronts.

Sobre el personal que treballava al centre, el periodista parla d'un «*camarada médico*», un delegat polític, un administrador i cinc dones, sense especificar titulació, que ajudaven en les tasques que tenien encomanades. Finalment, i segons recull Abuli, en aquelles dates estaven ingressats una quinzena de malalts.

No s'ha trobat documentació sobre el nombre total d'ingressats i de morts durant el temps que el sanatori va estar en funcionament. Només coneixem un cas, gràcies a una nota apareguda al diari *La Batalla*, òrgan del partit, el mes de gener de 1937. Segons la notícia, Luis Fernández Cancela, periodista i escriptor madrileny, feia uns mesos que era ingressat al sanatori antituberculós del Guadarrama però, veient que la ma-



Entrega d'aliments aportats pel govern britànic. Any 1938.
PROCEDÈNCIA: Biblioteca Nacional d'Espanya.



laltia no millorava, fou traslladat al sanatori cerdà amb l'esperança d'una recuperació. Però el procés va evolucionar de forma desfavorable i el pacient morí a mitjans de gener de 1937. Fou enterrat al cementiri d'Alp.

Els Fets de Maig de 1937 probablement van ser un cop definitiu per a la supervivència del Sanatori Pedrola. Desplaçats del Govern de la Generalitat els anarquistes i els membres del POUM, sense suport ni ajudes, l'establiment es va veure obligat a tancar.

Colònia infantil. Els primers nens refugiats arribaren a Cerdanya l'abril de 1937, i inicialment foren allotjats a Rigolisa, dos quilòmetres al nord de Puigcerdà. El mes de juliol, i sota la protecció del Foster Parent Scheme of the National Joint Committee for Spanish Relief, una iniciativa promoguda per Langdon-Davies, s'incrementà l'arribada de refugiats. S'habilità per acollir-los una casa a Puigcerdà, la Torre Morer, coneguda llavors com a Torre Anglaterra. L'augment progressiu del nombre d'infants refugiats obligà, els primers dies de 1938, a utilitzar també com a alberg la Torre del Remei de Bolvir. I fou probablement en aquestes dates quan la Torre de Riu d'Alp, clausurada com a sanatori, es convertí en el destí d'una



part de la colònia infantil de refugiats.

Però aquesta funció va durar poc. La plana cerdana començava a ser bombardejada per l'aviació rebel, especialment des que l'exèrcit franquista havia trencat el front d'Aragó i havia envaït part del territori de Catalunya. Per protegir la vida dels infants, l'abril de 1938 tot el contingent de refugiats fou evacuat cap a llocs més segurs. D'aquesta manera, s'obriren noves colònies a Caldetes, Sitges i Barcelona. La Torre de Riu restà de nou buida i silenciosa.

Hospital de sang. El trencament del Front d'Aragó per part de l'exèrcit rebel la primavera de 1938, i l'ocupació de part del territori català, obligà les autoritats a ampliar la xarxa hospitalària militar ja existent amb noves instal·lacions. A Girona es creà l'Agrupació d'Hospitals Militars gironins, amb un hospital base a la capital i fins a dotze clíniques militars repartides per la resta de la pro-

víncia. Sota aquesta planificació, el juliol de 1938, la Torre de Riu entrà de nou en funcionament i es convertí en la Clínica Militar núm. 8 de l'Agrupació de Girona, amb la funció d'actuar com a «*estación reguladora para heridos del sector Norte del Ejército del Este*». El primer director i cap de serveis fou el capità metge Lluís Vergé Mussella. El mes

d'octubre fou substituït pel tinent metge José Farrás Ebriera. Entre finals de 1938 i principis de 1939 s'incorporaren dos altres metges: Ramon Córdoba Rodríguez, que darrerament treballava a Puigcerdà, i Juan Civit Bellfort.

Artur Bladé Desumvila, escriptor que va treballar com a practicant en diferents hospitals, amb motiu d'una visita que va fer al centre a finals de 1938, parla «d'una gran sala amb xemeneia de campana i ornaments propis de l'estil que s'havia volgut imitar: pandòplies, armadures, corns de caça, caps de cèrvids... Era l'única peça de la casa on no hi havia ferits. La resta —menjador i cambres— n'era plena. L'aspecte exterior i les pretensions d'aquella sala contrastava amb la penúria de mitjans, fins i tot de llits, sobretot de llenya o carbó». Segons el mateix testimoni, en aquelles altures del conflicte la Clínica d'Alp es dedicava especialment al tractament de soldats afectats de congelacions.

Poques setmanes després la Clínica número 8 devia ser evacuada i abandonada. I potser va ser en aquells dies convulsos quan va patir els darrers estralls de la guerra. Però fins a l'últim moment, la Torre de Riu, malgrat el seu aspecte de «ridícula imitació de castell feudal», com va ser descrita, es va mantenir com un símbol de solidaritat i de servei humanitari, aspectes que justificarien un record perdurable 🍷

A dalt, nens i nenes davant la Torre del Remei de Bolvir —reutilitzada com a alberg—, l'any 1938. Al detall, la Torre de Riu, d'Alp. Any 1938 // PROCEDÈNCIA: Biblioteca Nacional d'Espanya.

Sant Serni de Coborriu

AL BELL MIG DE LA VALL DE L'INGLA, ALS PEUS DEL CADÍ, SANT SERNI DE COBORRIU I ELS MASOS QUE L'ENVOLTEN TRASPUEEN UNA MÀGIA ESPECIAL

Enric Quílez Castro > TEXT // Francesc Esteban > FOTOGRAFIA

Al municipi de Bellver de Cerdanya hi ha la vall de l'Inglà. Tradicionalment, era un lloc de pas entre el Berguedà i la Cerdanya a través de passos de muntanya i es pensa que Talló va ser creat com a lloc de control i peatge dels viatgers que per allà transitaven. Encara es conserva l'església de Talló, la més gran de Cerdanya, anomenada 'la catedral'.

Just a l'entrada de la vall de l'Inglà, als peus de la serra de Santa Magdalena, s'hi troba un llogarret, format per tres o quatre masos, alguns encara habitats, que formen el petit nucli de Coborriu de l'Inglà, presidit per una esglesiola dedicada a Sant Serni. Per accedir-hi, sortirem de Bellver en direcció a Talló i, des d'allà, seguirem en direcció a la vall de l'Inglà. Arribats a una cruïlla que mena a la dreta i amunt cap a Santa Magdalena, hem de prendre la cruïlla de l'esquerra i vigilar de no anar cap al mas d'en Pons. Està senyalitzat.

El camí s'estreny, però està asfaltat. Aviat arribarem al lloc, on hi ha poc espai per aparcar. Si sol anar caminant. Si continuem per la pista forestal, arribarem a la font de l'Inglà i, més enllà, a la pista que va cap a la fageda de la Mena.

Fa poc menys d'un segle, el terrat de l'església es va enfonsar i es trobava en ruïnes. Per sort, va ser restaurada i actualment és un lloc preciós per anar a passar una estona. Sobre el terrat, o llosat, de l'església es dona el curiós i una mica estrafolari cas que, fa uns quants anys, alguns desaprensus que anaven a fer graellades una mica més amunt de la vall, a la zona de la font de l'Inglà, s'enduïen lloses del terrat per fer la carn a la brasa. Per sort, sembla que la moda ja ha passat i, ara com ara, deixen en pau el terrat de la petita església.

Però parlem una mica de l'església. Es troba documentada ja el segle X, a l'Acta de Consagració de la Catedral d'Urgell, on se l'esmenta com a *Caputivi*—d'aquí Coborriu—i va ser consagrada sota l'advocació de Sant Serni pel bisbe Pere Berenguer, l'any 1137. Pertanyia al *Pagus Tollonensis*, que dona nom a Talló.

Sant Serni, conegut també com a Sadurní de Tolosa, o *Saturninus*, en llatí, és considerat un dels apòstols gals i va ser el primer bisbe de Tolosa. Al Pirineu, trobem sovint aquesta advocació. Sense anar gaire lluny, també és el sant titular de l'església de Meranges.

Tornem a l'església. Aquesta formava un conjunt amb l'antiga església de Vilavedra —*Vila Vètera*—, situada més a l'interior de la vall, que va desaparèixer arran d'una pesta i de freqüents esllavissades, perquè es trobava en terreny inestable. A finals del segle XX es van fer unes excavacions arqueològiques que la van tornar a deixar al descobert, tot i que el lloc no és fàcilment accessible.

L'any 1198, els albigesos van saquejar l'església de Coborriu, sota les ordres del comte Ramon Roger de Foix i del vescomte de Castellbò, conjuntament amb moltes altres de la comarca, en un conegut episodi històric, i es van endur tres llibres i diversos paraments.

El 1793 va ser incendiada per les tropes franceses, igual que va passar amb l'ermita de Bastanist, una altra església emblemàtica situada als peus dels contraforts del Cadí. Finalment, el 1936 va ser profanada durant la Guerra Civil espanyola i va restar en runes fins al 1967, quan va ser restaurada.

Arquitectònicament parlant, es tracta d'una esglesiola romànica. Consta d'una nau rectangular única, allargassada, amb un absis semicircular i unes voltes ogivals, del segle XII. A l'absis s'aprecien dues finestres amb doble esqueixada. També hi ha una capella lateral edificada el 1686, a la part sud, al costat de la porta d'entrada, on hi ha gravat, en pedra, un bust d'una persona amb el cap cobert amb un barret i els braços en posició orant. Finalment, potser el més destacat des de l'exterior és que



Interior de l'ermita de Sant Serni de Coborriu.



consta d'un campanar de cadireta amb dos ulls i un petit òcul a sota.

Sant Serni de Coborriu havia contingut una marededeu de fusta que va desaparèixer, com tantes i tantes, l'any 1936. Es tractava d'una talla policromada amb la imatge sedent de la Verge amb el Nen. No estava asseguda en un tron, sinó en un seient humil. Vestia un mantell florejat i es cobria amb un vel. A la mà dreta, sostenia una poma, símbol del pecat original, i a l'esquerra, sostenia el Nen. La talla es va realitzar, possiblement, a cavall dels segles XIII i XIV. Tot i que per cronologia es tractaria de tardoromànic, sembla que era d'estil gòtic. Es conserva una fotografia publicada al llibre de Maties Delcor.

L'església té incorporat un petit cementiri en desús que li confereix un aire inevitablement romàntic. L'escriptor rossellonès Emili Foxonet (1880-1972) li va dedicar un poema.

Nits d'estiu a Sant Serni. Tot el lloc ha estat arranjat recentment i la nit del pri-

Celebració a l'exterior de l'església durant els actes de la Poesia per a una Nit d'Estiu.



mer dissabte després de Sant Joan s'hi celebra un acte musical i un recital de poesia, anomenat Poesia per a una Nit d'Estiu, organitzat per l'Ajuntament de Bellver, el Grup de Teatre de Bellver i el Grup de Recerca de Cerdanya. Quan aquest acaba, a l'exterior de l'església, es menja coca i es veu moscatell i es balla al son de la música. Aquest acte cultural i festiu va ser instituït fa diverses dècades per Joan Pous, exalcalde de Bellver.

No cal dir que es tracta d'un lloc màgic, especialment una nit d'estiu se-

rena, amb lluna o sense. De vegades, als murs de pedra que voregen l'església es poden veure cuques de llum.

Aquest lloc es troba al bell mig de la ruta del Camí dels Bons Homes, en un recorregut molt freqüentat per excursionistes, que porta als peus del Cadí i a diversos passos d'aquest. Des d'aquí es pot accedir, per exemple, a la fageda de l'Inglà o de la Mena, l'única fageda de la Baixa Cerdanya, situada a redós del Cadí, en un lloc molt humit que comparteix hàbitat amb els avets. Es tracta d'una zona molt interessant des d'un punt de vista naturalístic, tant pel que fa a la flora com a la fauna.

L'escriptor alturgellenc Joan Obiols descriu l'indret succintament com: «Quatre cases i l'església de Sant Serni», al seu llibre *El desert verd*. Obiols explica una llegenda segons la qual al lloc també hi havia una rectoria i que el mossèn i la majordona sempre s'estaven discutint. Un dia, la majordona va aparèixer morta i el rector va fugir esperitat, fins que una *garravera* a la vora del camí el va detenir. Convençut que era l'esperit de la majordona qui el retenia, va tenir un atac de cor i va morir allà mateix. Aquest solitari paratge, església a part, està format per quatre cases –cal Pons, cal Paulet, cal Misserpí i el Molí del Pons–, la majoria encara habitades i amb producció agropecuària en actiu.

No hi ha cap mena de dubte que es tracta d'un lloc especial, com així ho testimonien els moltíssims visitants que té aquest paratge, especialment durant els mesos d'estiu. Molta gent hi va caminant des de Bellver, en una lleugera però tonificant caminada, i és estrany no trobar-hi ningú. Us recomanem aquest indret que de segur no us deixarà indiferents 🍷

No abaixem la guàrdia

Defensa l'aigua des de casa teva



Tot i que de tant en tant plou, el problema de la falta d'aigua comença a ser estructural i des de casa nostra no podem abaixar la guàrdia, hem de mantenir comportaments solidaris que evitin el malbaratament d'un bé escàs.



ÉS FÀCIL: 10 CONSELLS QUE DONEN VIDA

1 EL WC NO ÉS UNA PAPERERA



Una descàrrega de cisterna gasta entre 9 i 12 litres d'aigua. Fem-ne un ús responsable i no hi llencem deixalles.

2 LA DUTXA ÉS REUTILITZABLE



Omplir la banyera consumeix entre 200 i 300 litres d'aigua. Una dutxa la fem amb només el 20% d'aquesta aigua, i si posem una galleda a sota aprofitarem l'aigua que corre fins que surt calenta.

3 VIGILA L'AIXETA



Una aixeta oberta raja a 10 litres per minut. Tanquem-la mentre ens ensabonem, ens raspellem les dents o rentem els plats a mà.

4 REAPROFITA L'AIGUA QUAN CUINES



La que fem servir per rentar aliments o per bullir-los, una vegada torni a la temperatura ambient, ens serveix per regar les plantes.

5 RENTADORES I RENTAPLATS AL MÀXIM



El cicle d'una rentadora utilitza de 60 a 90 litres d'aigua (uns 200 litres si no és de baix consum), i el del rentaplats de 18 a 30 litres. Posem-los a plena capacitat i fem servir els programes llargs.

6 ENGANYA LES CISTERNES DE CASA



Si col·loquem una o dues ampolles de plàstic plenes dins la cisterna, reduïrem a la meitat l'aigua en cada descàrrega.

7 LES AIXETES SEMPRE AL DIA



Posem al dia les aixetes de casa, una petita fuga suposa el malbaratament d'entre 6.000 i 36.000 litres a l'any. A més, amb la instal·lació d'atomitzadors, reduïrem fins a un 50% l'aigua que surt de l'aixeta.

8 COTXE NET AL TÚNEL DE RENTAT



Per rentar els vehicles fent servir la mànega necessitem més de 300 litres d'aigua. La millor opció és el túnel de rentat o fer-ho amb una galleda i una esponja.

9 REGAR LA GESPA O L'HORT, AL CAPVESPRE



Per regar una superfície de gespa de 100 m² són necessaris 400 litres d'aigua. Evitem l'evaporació regant al capvespre i en un sol reg abundant.

10 CUIDEM LA QUALITAT DE L'AIGUA



Hi ha molts productes que s'aboquen a l'aigüera que són de difícil eliminació o nocius. Un litre d'oli mineral pot contaminar 10.000 litres d'aigua. Cal separar-los i portar-los a la deixalleria.

Defensar cada gota d'aigua és cosa de tots.

Els ajuntaments revisen cada any canonades i dipòsits, ramaders i agricultors instal·len sistemes més eficients de reg i nosaltres podem pensar quins usos d'aigua són prescindibles i superflus a casa en temps de sequera.



Diputació de Lleida

La força dels municipis