

PRIMAVERA-ESTIU 2009

03

PREU EXEMPLAR 8 €



les garrotxes

www.garrotxes.cat

DOSSIER

EL MERCAT

46 planes dedicades a pollataires, marmanyeres, verduleres, marxants i altra gent del mercat... un espai on durant segles s'ha concentrat la vida social de la gent dels nostres pobles



CONVERSA

Pere Plana

EL VETERINARI MÉS POPULAR DE LA GARROTXA I DE LA VALL DE CAMPRODON

PERFILS

Antoni Pagès

EN TON DE PLA BOSCÀS, A COGOLLS, HA FET DE MOSSO, CARBONER, SEGADOR I TONEDOR

Enric Castañer

RODELLER DE SANT GREGORI, HA ESTAT DELS ÚLTIMS A FER AQUEST OFICI A LA VALL DE LLÉMENA

Joan Marcer

L'AMO DE LA CONEGUDA TAVERNA CAN PLANES DE FREIXENET, A CAMPRODON

Josep Mariscot

PROPIETARI RURAL DE CAMÓS, LA SEVA NISSAGA ES REMUNTA AL SEGLE XV

INDRET

Esponellà

UNA MIRADA EN EL PAISATGE

Sant Martí del Corb

A PEU

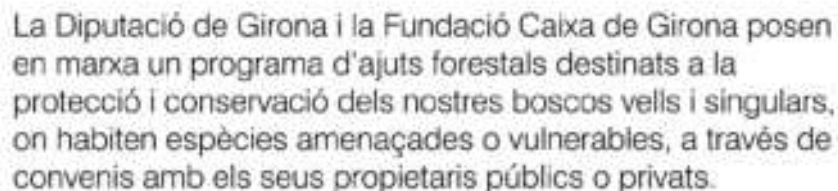
Els camins de Lliurona

Els terraprims de l'Empordà





Els boscos encantats existeixen, i existiran.



Diputació de Girona
www.ddgi.cat

221
municipis

D

EDITA >
 Editorial Gavarres, SL
 Germà Agustí, 1
 17244 Cassà de la Selva

REDACCIÓ >
 Telèfon 972 46 29 29
 revista@garrotxes.cat
 www.garrotxes.cat

SUBSCRIPCIONS I PUBLICITAT >
 Telèfon 972 46 29 29
 comercial@garrotxes.cat

DIRECTOR EDITORIAL >
 Àngel Madrià
 angel@garrotxes.cat

DIRECTOR >
 Ramon Estéban
 ramon@garrotxes.cat

COORDINADOR PLA DE L'ESTANY >
 Guerau Palmada

COL·LABORADORS >
 Joan Anton Abellan
 Joaquim Agustí
 Fidel Balés
 Emili Bassols
 Anna Bonfill
 Gemma Busquets
 Miquel Campos
 Marta Carbonés
 Esteve Carrera
 Esther Carreras
 Salvador Comalat
 Ernest Costa
 Josep Curto
 Anna Diago
 Pere Duran
 Jaume Fàbrega
 Carles Feo
 Quim Fernández
 Jordi Galofré
 Josep Hereu
 Edgar Illas
 Joan Juanola
 Marta Masó
 Antoni Mayans
 Domènec Moli
 Anna Noguer
 Joan Olivàs
 Joan Oller
 Rosa Pagès
 Josep Pellicer
 Miquel Peral
 Anna Pons
 Joan Pontacq
 Laura Portal
 Xavier Puigvert
 Jordi Pujiula
 Joaquim Roca
 Miquel Rustullet
 Ester Sala
 Joan Sala
 Ricard Sargatal
 Joan Solana
 Tura Soler
 Joel Tallant
 Josep Tarrús
 Josep Valls
 Àngel Vergés
 Josep Vilar
 Xavier Xargay
 Marc Zamora

EDICIÓ DE TEXTOS >
 Pitu Basart
 Xavier Cortadellas
 Carme Xifra

DISSENY I MAQUETACIÓ >
 AMDG

IMPRESSIÓ >
 Agpograf

DISTRIBUCIÓ >
 GLV

DIPÒSIT LEGAL >
 GI-381-2008

ISSN >
 2013-3707

ALTRES PUBLICACIONS DEL GRUP

gavarres
 www.gavarres.com

cadipedraforca
 www.cadipedraforca.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



> Premi APPEC 'Millor Editorial en Català 2008'



FOTO PORTADA
 JOSEP CURTO

les garrotxes

4-5

PRIMERS RELLEUS UN ESPECTACLE HIPNÒTIC

JOAN SOLANA (TEXT) // ROSA PAGÈS (IL·LUSTRACIÓ)

7-11

ACTUALITAT

12-19

CONVERSA PERE PLANA

RAMON ESTÉBAN (TEXT) // JOAN JUANOLA (FOTOGRAFIA)

20-27

PERFILS

ANTONI PAGÈS / ENRIC CASTAÑER / JOAN MARCER / JOSEP MARISCOT

MARTA CARBONÉS, LAURA PORTAL, RAMON ESTÉBAN, XAVIER XARGAY (TEXT)
 ANNA PONS, PERE DURAN I JOSEP HEREU (FOTOGRAFIA)

29-74

DOSSIER EL MERCAT

RAMON ESTÉBAN I GUERAU PALMADA (COORDINACIÓ)

77-99

PATRIMONI

ETNOLOGIA // ARQUITECTURA // ARQUEOLOGIA // HISTÒRIA // NISSAGUES // LLEGENDES
 CULTURA POPULAR // AIGUA // FAUNA // FLORA // PLANTES I REMEIS

100-103

INDRET ESPONELLÀ

ERNEST COSTA (TEXT) // PERE DURAN I ERNEST COSTA (FOTOGRAFIA)

104-107

UNA MIRADA EN EL PAISATGE SANT MARTÍ, A LA VALL DEL CORB

JOSEP VALLS (TEXT) // ERNEST COSTA (FOTOGRAFIA)

108-111

A PEU

ELS CAMINS DE LLIURONA

JOAQUIM AGUSTÍ (TEXT I FOTOGRAFIA)

ELS TERRAPRIMS DE L'EMPORDÀ

JOAN PONTACQ (TEXT I FOTOGRAFIA)

112-113

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA FONTS

JORDI PUJULA (TEXT) // ANNA BONFILL (RECERCA FOTOGRÀFICA)

CONVERSA AMB EL VETERINARI PLANA D'OLOT. *Totes les famílies de pagès de la Garrotxa i del Ripollès saben qui és Pere Plana perquè durant mig segle els ha ajudat a tirar endavant el bestiar, fos de dia o fos de nit, estiguessin al pla o enfilats a la muntanya. En Plana veterinari és d'aquells homes d'abans, de caràcter fort i d'una voluntat de ferro posada a disposició de la feina. Costa molt de distingir la línia que separava la seva vida professional de la privada. Està jubilat però no pas retirat del tot: parla de la seva vocació de manera apassionada, amb l'ajuda de la seva inseparable dona, la Pepita.*

Ramon Estéban > TEXT // Joan Juanola > FOTOGRAFIA

Pere Plana

—Per què va voler ser veterinari? Hi havia tradició, a casa seva?

—«Sí que n'hi havia. El meu *tio* Peret, que era el meu padrí, ja era veterinari. Treballava a la banda de Santa Pau, Sant Miquel de Campmajor, Mieres, el Torn, el Collell... i després ho va seguir fent el seu fill. M'agradava molt, a casa teníem vaques, des de sempre havia conviscut amb bestiar. El pare volia que jo fos metge —el meu germà sí que ho va ser— però vaig dir que no, que estudiaria de veterinari.»

—Se n'ha penedit mai?

—«Ui, no, això sí que no! He estat molt feliç. Tota la gent d'aquestes muntanyes, quan fan una festa, encara em conviden: a matar el porc, a algun bateig o casament... Pensi que vaig estar a totes les cases que hi ha

des d'aquí fins a França. Molts cops hi havia d'anar a peu. Des de l'Hospital del Fang, que és el límit entre les Planes i Amer, fins a la frontera. Oix, Beget, Camprodon...»

—En els anys cinquanta i seixanta, quin bestiar era el més corrent?

—«Estem parlant sobretot de vaques i cavalls. També ovelles, cabres i porcs, però menys.»

—Solem pensar que als anys cinquanta la vida dels pagesos de muntanya era molt difícil. Vostè va veure pobresa?

—«No, no. No vaig veure mai que es passés gana. Ara bé, tenien uns costums molt senzills, no era pas com ara. Menjaven farro, blat de moro, patates, a totes les cases solien matar un porc... Si podien men-

jar un tall de cansalada ho feien i si no, s'havien d'aguantar. Ep, i res de llonganissa o de fuet! Si en tenien, ho guardaven per a les visites. La meua dona, que és de Tortellà, explica que la seva mare, quan era petita, esperava amb delit que anés algú a visitar-los perquè tenien uns fuets reservats als forasters i, després, les sobres se les podia menjar la mainada. N'estava *enaigada*! Li explicaré una anècdota del nen de Fogonelles. Sap on és Fogonelles? És més amunt d'Ogassa, és molt bonic, hi hauria d'anar algun dia, és d'en Rubert de Ventós... Sempre ens convidaven. Un cop ens van dur una plata grossa amb botifarra negra, una de perol, una de fetge, una d'ous, una llonganisseta... I el nen petit de la casa, que devia tenir vuit o nou anys, ens anava di-



PERFIL 8

Marta Carbonés > TEXT // Anna Pons > FOTOGRAFIA

En Ton de Pla Boscàs

Per si no coneixeu en Ton de Pla Boscàs, us direm que és un home de les Planes d'Hostoles molt fàcil d'identificar, ja que potser és l'únic planenc que va guarnit sempre amb barretina (normalment negra o morada i, en diades especials, en llueix una de vermella). A part de la barretina, l'identificareu per la seva inseparable pipa.

En Ton va néixer a Pla Boscàs, una masia més aviat petita de Cogolls situada en la vessant de la serra de les Medes. Quan ell va néixer, a la masia hi vivien els seus pares, els avis paterns i dos oncles que encara s'havien de casar. La família es va anar ampliant amb els naixements dels altres germans: la Gracieta, la Margarita, en Pere i la Lola.

A Pla Boscàs, evidentment no hi havia llum però, en canvi, tenien cinc fonts en el seu terme. La que els quedava més a prop era a uns cinc minuts a peu camí avall, per tant representava haver de carretejar aigua molts cops al dia pujada amunt! Tenien vaques, porcs, cabres i ovelles. En Ton ja de petit, com tota la mainada de pagès, havia d'ajudar amb la terra i el bestiar. La feina que li agradava menys era dur les cabres a pasturar perquè no li feien cas, perquè es menjaven plançons...

Va començar a anar a l'escola als set anys. Els dos primers anys de la seva escolarització van anar a càrrec del mossèn i les classes es feien a la rectoria. Després, gràcies a la construcció de l'escola de Cogolls, va continuar la seva educació a l'escola pública a càrrec del mestre Martí Plaja. Recorda que a la classe eren uns quaranta. (Avui en dia la població de Cogolls és gairebé inferior a 40 habitants). Ell havia de caminar una mitja hora sol pel mig del bosc i de camí a l'escola passava a buscar en Xicu de la Catedral. Als dotze anys ja va haver d'anar a guanyar-se la

ANTONI PAGÈS



L'Antoni Pagès i Suriol va néixer a Pla Boscàs l'1 de gener de 1918. És el gran d'una colla de cinc germans. Va anar a escola fins a l'edat de 12 anys. A part de les feines de pagès de casa seva ha fet de mosso, de carboner, de segador, de recol·lector de raïms i de tonedor. L'any 1942 es va casar i va anar a viure a les Planes d'Hostoles. A l'edat de 37 anys va començar a treballar a la fàbrica. Més tard va fer d'escombriaire i va ajudar en les feines de pagès a diverses cases de les Planes. Les seves vivències personals són interessants com a individu, però són el reflex d'un capítol de la història que va portar l'abandonament de cases i terres per buscar una vida millor a vila.

vida fora de casa. Va anar a fer de mosso al Sitjà. Allà la seva feina principal consistia a guardar les vaques.

Ens explica que a Pla Boscàs mataven dos porcs cada any. En feien botifarres, salaven els pernills... Tot aquell tiberi seria per a ells excepte uns 20 quilos de carn que venien a can Cardelús de Sant Feliu per obtenir els diners que costava comprar dos godalls nous. En alguna ocasió havia acompanyat l'avi a mercat a Amer. Hi havien dut xais, per tant l'anada era a peu. Volia dir unes tres hores de caminar, i si aconseguien vendre els xais aleshores tornaven amb tren, però si no els podien vendre tots, havien de tornar una altra vegada a peu.

A l'edat de 14 anys ja se'n va anar a veremes a França i l'any següent hi va tornar. Aquell any van tenir molta sort perquè quan s'acabava una feina en una finca, per casualitat en trobaven en una altra i així, de poble en poble, s'hi van estar gairebé un mes. Cap als 16 anys també va començar a anar a segar, i amb els primers diners que va aconseguir amb aquesta feina va comprar una burra per poder baixar al poble a comprar. A Pla Boscàs ja feia temps que tenien carreta, però el carreter l'havia muntat allà dalt i només servia per carretejar feto des del camp a la casa. No hi havia un camí prou bo per baixar al poble. Així que el primer mitjà que van tenir per estalviar-se carregar les coses a

coll va ser aquesta burra amb unes bones alforres.

Una altra feina que anava a fer amb l'avi era tondre. Era un treball de primavera que consistia a anar casa per casa des de Girona fins a Vic per esquilar les ovelles. Anaven a peu i s'havien de quedar a dormir per les cases. Per aquesta època també va començar a treballar al bosc de Pla Boscàs. Aquesta era una feina d'hivern. Cada any

en treballaven una zona diferent i, com que tenien el bosc dividit en deu campanyes, al cap de deu anys tornaven a començar per la primera. Primer estassaven i cremaven les bardisses, però aprofitaven brucs i altres arbustos per fer feixines, que venien als flequers. De les aulines grosses que volien utilitzar per fer carbó en treien l'escorça, la trinxaven, la posaven en sarrions i la venien per fer tint. Talaven aulines més primes, sense treure'n l'escorça, i tallaven els troncs a cops de destrat per aconseguir socs de més o menys un metre de llargada. Feien la pila i la tapaven amb branquillons, amb gleves i terra. Deixaven un forat a la part superior per on, ajudant-se d'una escala, hi posaven estelles ja enceses. Fer carbó era un procés d'uns 8 o 10 dies i de constant atenció: calia vigilar que s'anés consumint a poc a poc, arreu, que no s'ensorrés... per això es quedaven en una barraca en la qual podien fer foc i tenien un bon jaç de palla. El carbó i les feixines es transportaven com fos fins al punt més proper on es pogués arribar amb carreta i els traguers ho anaven a buscar. Normalment hi anaven unes cinc o sis carretes juntes, ja que se'n necessitaven dues per a les feixines, una per a les rabasses i dues per al carbó. Als traguers els agradava fer-ho junts perquè hi havia un lloc molt dret on amb dos bous no n'hi havia prou i utilitzaven els dels altres carreters per estirar. També necessitaven més gent ja que havien d'ajudar a frenar els carros a les baixades. Treballar a bosc volia dir ser allà a punta de clar i normalment retirar-se ja de fosc i fer un bon tros a peu.

En Ton es va casar als 24 anys i va anar a viure a les Planes d'Hostoles, així que, si anava a treballar al bosc familiar, havia de fer una bona caminada. Quan va fer 35 anys va començar a treballar a la fàbrica Majem i es va jubilar a l'edat de 62 anys. Durant aquest temps feia altres feines. Al 1958 va començar a recollir les escombraries del poble amb un carro i un matxo, al 1965 ja ho va fer amb tractor i remolc, i des que va tenir tractor també anava a fer feines per altres pagesos. Quan es va jubilar va restaurar Pla



Boscàs, on ja no vivia ningú des dels anys 60, va sembrar camps i es va dedicar a conrear fesols de Santa Pau. Un any en va recollir 600 quilos! Quan va fer 80 anys va deixar el rem de Pla Boscàs i des d'aleshores només conrea un hort a les Planes, va a jugar a cartes i es cuida.

La vida d'aquest home és un exemple que ens permet entendre els grans canvis que hi va haver al segle passat que van acabar amb l'abandonament de gairebé totes les cases de pagès i de la vida rural per buscar una vida més fàcil i confortable a vila. Per altra banda en Ton és un dels darrers carboners i segadors. Amb ell desapareixeran totalment aquestes professions i només ens en quedarà el seu testimoni 📖.



M3

La font de la Salut d'Olot. És al peu del volcà de les Bisaroques, al camí que puja d'Olot cap a Batet; al davant té una petita placeta i uns seients de pedra al voltant.

ANY: CAP A 1918

AUTOR: DESCONEGUT. EDICIÓ D'EUDALD ARQUÉS

PROCEDÈNCIA: ARXIU D'IMATGES D'OLOT. COL·LECCIÓ JOSEP M. DOU CAMPS



M4

La font del Gall de Sant Ferriol. Era prop del Torn, a la vall del Ser i al costat del santuari de Santa Maria del Collell. Avui ja no existeix.

ANY: 1910-1920

AUTOR: LUCIANO ROISIN

BESNARD

PROCEDÈNCIA: ARXIU

D'IMATGES D'OLOT.

COL·LECCIÓ JOAN CASULÀ
VILANOVA

DOSSIER EL MERCAT

RAMON ESTÉBAN I GUERAU PALMADA > COORDINACIÓ

El batec del poble [PÀG. 30]

RAMON ESTÉBAN [Olot, 1961. Periodista]

On aneu a mercat? [PÀG. 32]

JORDI GALOFRÉ [Barcelona, 1943. Historiador]

El Rengle d'Olot [PÀG. 34]

DOMÈNEC MOLÍ [Figueres, 1933. Escriptor]

Pollataires i marmanyeres [PÀG. 38]

JOAN OLIVAS [Banyoles, 1925. Activista cultural]

A Camprodon, el diumenge [PÀG. 42]

MIQUEL PERALS [Setcases, 1941. Enginyer de monts i economista]

El mercat de Tortellà [PÀG. 46]

JOSEP VILAR [Argelaguer, 1961. Enginyer tècnic agrícola]

De les eroles a la plaça [PÀG. 48]

FIDEL BALÉS [Besalú, 1954. Periodista]

Els burots de Banyoles [PÀG. 50]

MIQUEL RUSTULLET [Banyoles, 1945. Tècnic de Cultura del Consell Comarcal del Pla de l'Estant]

Els 'fielatos' a Olot [PÀG. 54]

RICARD SARGATAL [Santa Pau, 1972. Gestor cultural]

Esmorzars de forquilla i ganivet [PÀG. 56]

JOAN OLLER [Olot, 1958. Periodista]

Cuina i mercat a les Garrotxes [PÀG. 59]

JAUME FÀBREGA [Vilavenut, 1948. Professor d'Enogastronomia]

Can Morera, camí del Firal [PÀG. 62]

ESTHER CARRERAS [Sant Jaume de Llierca, 1964. Periodista]

Els Comalat de Banyoles [PÀG. 64]

ANNA NOGUER [Porqueres, 1983. Periodista]

Perfils: En Ferriol Masó, pollataire / En Pere del Molí Nou

La Carme de Batet / La Pilar de les Oques, de Ripoll

En Jaume Barnadas d'Argelaguer / La Maria de can Calic

Els Portella, ferrers de Banyoles / L'Albert i la Brigit de Sant Gregori [PÀG. 90-93]

MARC ZAMORA, TURA SOLER, MARTA MASÓ, JOEL TALLANT, ANNA DIAGO
GUERAU PALMADA, GEMMA BUSQUETS I LAURA PORTAL



**El mercat a Banyoles,
l'any 1966 // FOTO:**
Eugení Forcano.



DOSSIER EL MERCAT

El batec del poble

Ramon Estéban > TEXT

En Ferran Rigat, comerciant de Vilallonga de Ter, explica a Miquel Peralts en un dels articles del present dossier que no pot deixar d'anar cada diumenge al mercat de Camprodon. «Aquí veig l'un i l'altre. Tanco tractes, fins i tot en persegueixo algun que em deu calés», diu. És cert que els seculars mercats setmanals s'han anat aprimant a mesura que la vida rural anava perdent pes, mentre tots plegats ens acomodàvem a la societat urbana, però malgrat tot, la plaça del doctor Robert de Camprodon, el Prat de Sant Pere de Besalú, el Firal d'Olot, la plaça del Mercat de Tortellà, la plaça Major de Banyoles... mantenen una mica, un cop a la setmana, el paper de lloc de trobada, de referent de la vida social que havien ostentat sense competència fins fa tot just unes dècades. No fa gaires generacions –als anys 30– que es va crear el mapa comarcal de Catalunya en base –entre altres arguments– precisament al mercat on se solia acudir; i no va ser fins a la dècada del 1960 que es van eliminar els burots amb què es gravaven els productes que entraven a les principals ciutats.

Tot plegat ha canviat molt: tenim botigues i grans superfícies comercials a la nostra disposició gairebé les vint-i-quatre hores del dia i, si convé,

adquirim i venem les coses més inversemblants sense sortir de casa, a través de l'ordinador. Hem guanyat comoditat, sens dubte, i no ens ha de saber greu haver canviat. El que passa és que s'ha hagut de pagar un preu que a alguns els semblarà elevat, com és la pèrdua del tracte humà i la relació de proximitat amb els productes. En molts de casos, ara no sabem el nom del venedor o de la venedora del supermercat, si no és que ens fixem en la targeta que duen al pit, i l'enciam embolicat amb plàstic que traïem d'una lleixa pot haver vingut de vés a saber on amb un camió frigorífic. Els mercats setmanals són dels pocs llocs on encara se sent nomenar la gent de manera familiar, amb el motiu o el nom de la casa de pagès; es tanquen tractes amb una simple encaixada de mans i la vianda no ha viatjat gaire. S'entén que alguns dels testimonis d'aquest dossier en parlin amb un deix d'enyorança.

Junt amb una introducció en què l'historiador Jordi Galofré ens posarà al corrent d'on vénen els mercats i com han evolucionat, a les pàgines següents passejarem entre els pagesos d'abans i d'avui d'un Rengle d'Olot cada cop més disminuït, acompanyats d'en Domènec Moli; pel mig d'un



efervescent mercat de Banyoles dels anys 50 i 60 guiats per en Joan Olivas; pel de Camprodon, de la mà d'en Miquel Peral i pel de Tortellà, gràcies a en Josep Vilar; i per les tavernes i hostals que feien l'agost quan els pagesos baixaven al mercat d'Olot, amb en Joan Oller. Coneixerem personatges que ens descriuen la feina nòmada de parar i desparar i com han canviat les coses: en Miquel Bosch de can Mulato de Besalú, antic venedor de planter, en un article d'en Fidel Balés; la Carme de Batet, coneguda als mercats i fires per les farinetes de fajol, amb qui ha parlat la Marta Masó; en Pere del molí Nou de Santa Pau, que conserva una mola centenària per la qual han passat quilos i quilos del farro i el fajol que trobem als mercats, amb un escrit de la Tura Soler; la Pilar Font de Ripoll, nascuda a Esponellà i coneguda com la Pilar de les oques, que ha parlat amb en Joel Tallant; en Jaume Barnadas del barri del Pont d'Argelaguer, venedor de verdures al mercat d'Olot, entrevistat per l'Anna Diago; l'Albert Carreras i la Brigit Piñero, matrimoni de Sant Gregori amb quaranta anys d'experiència venent roba, descrits per la Laura Portal; el pollataire Ferriol Masó, que repassa amb en Marc Zamora la seva vida al mercat de

Banyoles; i la Maria Corominas, la Calica, popular venedora de verdures en aquella mateixa plaça, a través d'un article d'en Guerau Palmada. Altres ens donaran la visió del mercat des del darrere d'un taulell: en *Pelaio* del bar Club d'Olot en un text de l'Edgar Illas; en Domènec Morera, venedor de llegums i oli al carrer del Carme d'Olot, a través de l'Esther Carreras; els Comalat de Banyoles, coneguts botiguers amb arrels al mercat, en un article de l'Anna Noguer; i els Portella, pare i fill, ferrers de la plaça del Teatre de Banyoles, amb qui ha parlat la Gemma Busquets. Ens submergirem en els anys en què per vendre als principals pobles calia pagar un peatge a l'entrada, gràcies a uns treballs d'en Miquel Rustullet i d'en Ricard Sargatal i, finalment, en Jaume Fàbrega ens enumerarà el reguitzell de menges que abunden a les parades de les nostres comarques.

Gireu pàgina i comenceu a tafanejar les parades. Si pareu atenció, podreu escoltar les mestresses queixant-se dels preus i el venedor assegurant que no trobarem res de millor enlloc. Podreu ensumar la flaire de les cebes i sucumbir a la vermellor de les tomates. Pareu atenció i sentireu com el poble batega 🍷

Activitat frenètica en un dia de mercat a Banyoles, cap a la dècada dels 60.
FOTO: Josep M. Mateu.

DOSSIER EL MERCAT

El Rengle d'Olot

UN PETIT ESPAI SOBREVIU AL COSTAT DE LA PLAÇA DEL MERCAT ON ELS PAGESOS VENEN ELS PRODUCTES DELS SEUS HORTS, COM ES DEVIA FER SEGLES ENRERE

Domènec Molí > TEXT // Quim Roca > FOTOGRAFIA

Rengle, segons el diccionari, és la munió de gent col·locada una al costat de l'altra. També és la denominació olotina del que en molts llocs del país en diuen mercat de les pageses: l'espai dels mercats coberts on, diàriament, els pagesos posen a la venda els productes de les seves hortes. Des de finals del segle XX els rengles han anat perdent força. L'afebliment ha estat constant i imparable, en gran mesura a causa de la també constant i imparable fugida de la gent del camp cap a la ciutat. Avui, de pagès, les mestresses vénen més a comprar que a vendre. Com en tantes altres ciutats i viles, la història del Rengle d'Olot es perd en la nit dels segles. És fàcil suposar que, pràcticament des de sempre, la gent de les rodalies portava allò que recollia i no necessitava per al seu propi consum allà on una concentració d'habitants li procurava oportunitat de venda. En la recerca d'un imaginari origen, és factible pensar que primer va ésser el Rengle que el mercat? I per què no? De ben segur que els primers mercats que estan documentats —que es remunten a l'època dels romans—, estaven abas-

tats pels camperols i així hauria estat durant molts anys.

Es constata que durant els primers segles de l'era cristiana els mercats tingueren notables alts i baixos i que és a partir del segle XII que assoleixen una imparable progressió arreu d'Europa. Normalment es feien el diumenge i les persones que hi anaven, a vendre o a comprar, arribaren fins i tot a gaudir de la protecció del senyor feudal per decret. És precisament a partir d'aquest segle quan es descriuen mercats a la Garrotxa. I serà al segle XIX, en un moment en què les ciutats creixen per raó de la gran industrialització que s'està desenvolupant arreu i que comença a atraure la gent del camp cap a la ciutat, quan naixeran els mercats diaris, dins les places, com és el cas del Born de Barcelona. Per cert, que aquest cèntric mercat barceloní conserva, encara ara, un annex, on la gent de la comarca porta a vendre els productes de les seves hortes.

Els anys gloriosos. Unes dècades enrere, el Rengle era molt gran. En el record dels olotins més grans hi ha, encara viva, la imatge d'aquella mu-

nió de cistells i cabassos que, per tal d'aprofitar el sol, omplien a l'hivern la part alta de la plaça dels Gegants —seu del mercat— i que a l'estiu es refugiaven dins la fresca que garantia el carrer Bellaire, bac ciutadà d'ombra perenne. Els dies de la festa major i la fira, el Rengle es posava al carrer Hospici i baixava fins més enllà de la meitat del Fontanella. Quan els placers de la plaça dels Gegants passaren a aixoplugar-se dins la primera plaça coberta, el Rengle ocupà els porxos superiors, sota les arcades. Quan aquesta plaça va esdevenir obsoleta, va caldre enderrocar-la. Mentre aixecaven la nova, el Rengle va ocupar l'interior de l'edifici de l'Hospici i, si convenia, part del carrer. Avui el trobem adjunt a la plaça coberta, sota una marquesina que el resguarda de la pluja.

A la plaça mercat, els placers professionals, revenedors, venien productes de tota mena: gallines pel caldo, pollastres amb cresta, conills per acompanyar amb sumptuosos allio-lis, taronges i llimones... Alguns dies, peixos arribats de Roses i salaons... El Rengle era el complement del mercat i les mestresses de ciutat triaven i

A dalt, el mercat del Rengle l'any 1976.

FOTO: Arxiu d'Imatges d'Olot. Col·lecció Josep M. Dou Camps. **A sota, una imatge actual.**



mercadejaven els seus productes, eixits directament dels camps propers a la vila. La immediatesa, el poc temps transcorregut entre el moment d'arrencar una verdura i el de posar-la a coure és un element importantíssim a l'hora de subratllar el seu sabor i el seu valor nutritiu. Aquesta era una altra de les petites grans satisfaccions culinàries per valorar a favor del Rengle. Cada dia que passa mort, un fruit de l'hort perd les seves qualitats gustatives. El dia en què el Rengle ens falli definitivament, perdrem per sempre, els mortals que no tenim on criar un conill o on collir una col, la immensa satisfacció d'assaborir aliments frescos de la comarca. S'atribueix a Josep Pla la frase que la cuina és el paisatge posat dins la cassola. I, encara que aquesta cita no és enlloc en l'obra de l'homenot empordanès, és ben cert que també l'hauria pogut escriure, ja que, d'alguna manera, tota la seva filosofia culinària es pot fàcilment resumir en aquest pensament. Bé, doncs gran part d'aquesta asseveració ha estat, fins ara, factible gràcies al Rengle. El nostre paisatge no només omple les teles dels pintors, també cabassos.

Els personatges. En la memòria hi tenim aquells rengles farcits de gent. Encara recordem la cara amable d'aquelles senyores addictes al mercadet que venien d'arreu de la comarca: la Conxita de can Col, la Marina de la Canya, la Rita de ca la Cuera, la Consol del molí de can Tiraburres, la Núria, a qui tothom coneixia com la del carro, perquè cada dia es presentava empenyent un carret

DOSSIER EL MERCAT

Pollataires i marmanyeres

PERSONATGES I VIVÈNCIES D'AQUELL VIGORÓS MERCAT BANYOLÍ DELS ANYS CINQUANTA I SEIXANTA. EL FOTÒGRAF EUGENI FORCANO HO VA TESTIMONIAR AMB LA SEVA CÀMERA

Joan Olivas > TEXT // Eugeni Forcano > FOTOGRAFIA

Em plau acompanyar-vos —travesant el túnel del temps— per la plaça Major de Banyoles per reviuire un dels mercats que cada dimecres tenien lloc durant les dècades dels anys cinquanta i seixanta del segle passat. D'aquesta època en va deixar un magnífic testimoni gràfic el fotògraf Eugeni Forcano en el llibre *Banyoles en dia de mercat*, 1966, que l'any 1999 va editar la Fundació Caixa de Girona. Algunes d'aquelles imatges són les que il·lustren aquest article. Ara, procureu seguir-me anant al meu darrere pausadament perquè el primer que veureu, sota les voltes, seran unes grans esteses d'ous que els comerciants d'aviram anomenats pollataires van comptant a dotzenes posant-se tres ous frescos a cada mà per col·locar-los tot seguit fent sosterre dintre les gàbies. Centenars de dotzenes d'ous que han comprat a les pageses de la comarca pagant-les bitllo-bitllo sense distreure's a fi de no recomptar. Aquelles esteses d'ous les enclouen amb llestesa els pollataires majors, que són els Llinàs i Callís, més coneguts com els Pinell i Caliru. També hi ha els Xueta, Brugada, Janot, els tres ger-

mans Cames amb en *Nerón* de veu de tro i els joves feinejadors com en Taliu, l'Oliva, en Barral en Farriol Masó i d'altres. Els pollataires venen i discuteixen amb les pageses que mercadegen els preus dels ous i de l'aviram com abans han fet amb les altres regatejadores, les anomenades marmanyeres, que compren i venen aturant mestresses i masoveres que empaiten a mig carrer abans que arribin al mercat de la plaça Major. Les marmanyeres són la Modesta i la seva filla, Roser, la Maria Nèt, que també venen herbes i en el seu temps castanyes, la *Madre guapa*, la Cels, la Llusca, que ve de la Mota, i les dues germanes Lluquetes. Compren pollastres que gairebé treuen de les mans dient: «Mireu, mireu aquests, són pollastres de pit ample. Em sap greu vendre'ls perquè canten amb molta força, fins i tot durant la nit quan senten pluja i el temps canviat. Em sap greu deixar-los. Almenys me n'heu de pagar un duro més». Regateig continu fins que ho deixen a meitat de preu.

A voltes les marmanyeres es barallen amb els pollataires. Aquests no tenen pèls a la llengua i escridassen

les revenedores. Tapeu-vos les orelles perquè en sentireu alguns que deixen anar renecs i buiden el pap cridant: «Bruixa!», «Reconsagrada!», «Mala bèstia!», «Mala pècora», i les altres responen: «*Esbirro!*», «Mala sang!»... Si bé també els pollataires saben tirar floretes a les parroquianes i a les pagesetes més vistoses amb les dolces paraules que sovint empren per a fer-les envermellir de goig o vergonya: «Aquests pollastres tenen el mal gam. No valen ni cinc, però per aquesta noia tan salada que ets tu, t'ho donaria tot!». I la gentil pageseta, per valorar més la mercaderia, diu: «Mira aquests que estan grassos. Mira quins palpissos. Tocal's, toca'ls!», i el pollataire, no traient-li els ulls del damunt, prou li respon ben atrevit: «Ai, nena! Els palpissos que tocaria, jo, pitera meva!». «Calla, calla, desvergonyit!», interromp la pageseta, vermella com una magrana.

Acabat el mercat, pollataires, revenedors i marmanyeres tots són amics. Fins i tot algunes vegades es reuneixen a dinar cap a la plaça del mercat de la terrissa davant del Museu Darder, on el cuiner *Fonsu* de l'*Auxilio Social* els prepara un bon dinar rostint



pollastres i algun conill de cap gros escapat de les gàbies i deixat estès i estabornit en la persecució. Allí, endrapant i traguejant, tots fan broma sobre la polleria i la *pilleria*.

Pel mig de la plaça. Anem al rengle dels venedors de planter i verdura. En Magí té l'estesa de verdura davant de l'hotel Mundial. Al seu costat hi ha en Masó, en Pere Llarg, la Mingquets, en Sabrià i l'Avellana del ve-

ïnat de les cases d'en Sala, la Borell, la Montserrat i la Serafina de Guèmol, la Maria d'en Joan del Rec de mas Riera, la Llúcia de la Llet, qui de bon matí ja ha repartit llet a domicili, la Dolores de la font de la *Catrineta*, la Sabriana de les maduixetes, la Roseta de cal Noi Jan de can Puig i en Geldeus de Camós, que a més a més porta uns bons cistells plens de dolces pomes del ciri. Atrau l'atenció en Bota, un home llarg, l'únic de la

colla que no seu mai ja que sempre l'hem vist dret darrere les estibes de planter. Tots aquests hortolans conreen espais de petites hortes en el terme de Banyoles.

Davant de les voltes del sector nord es veuen les parades dels venedors de fruita: la Barrala, en Saleri, la *Xaritu*, la Martina, la Lura... Aquesta darrera, tal com la veieu, es diu Maria Congost i és molt reconeguda per la seva veu, única persona que canta una

Tres imatges d'un dia de mercat a Banyoles, l'any 1966.

DOSSIER EL MERCAT

De les eroles a la plaça

EN MIQUEL BOSCH, DE CAN MULATO DE BESALÚ, ÉS EL DARRER ESGLAÓ D'UNA NISSAGA D'HORTOLANS QUE VENIEN EL PLANTER A MANATS

Fidel Balés > TEXT // Pere Duran > FOTOGRAFIA

«Sempre hi havia hagut dues parades de planter al mercat de Besalú i en el temps de fer la ceba solia venir també un hortolà de Vilabertran», recorda en Miquel Bosch, de can Mulato. Primer, als de can Mulato els va acompanyar en Casica. Quan en Casica s'ho va deixar va seguir amb aquell lloc de venda en Peret Pistola. L'època en què en Bosch anava al mercat –se'n va fer un tip– era el temps que sobretot els pagesos de Besalú mateix i de Maià, Beuda, Sant Ferriol, la Miàna i Dosquers baixaven el dimarts al poble a vendre els seus productes i a proveir per a la setmana. A més de pollataires i venedors de planter, al mig de Besalú hi havia parades de tota mena, incloses les de jerseis i davantals. En Miquel fa memòria: el voltant de la parada de planter de can Mulato era plena de pollataires que esperaven els pagesos que havien deixat els carros al Firal i que anaven fent viatges amb coves, saques, cabassos i cistells cap a la plaça principal del poble. Els pollataires eren els encarregats de comprar als pagesos els ous, conills i l'aviram que portaven. A en Miquel li feien gràcia els pollataires quan feien grans estibes

d'ous: els anaven agafant dels cistells dels pagesos amb viatges de tres ous a cada mà, cosa que els permetia comptar-los bé perquè cada trajecte en portaven mitja dotzena. Després, quan el mercat s'acabava, els pollataires tornaven a agafar, amb molta destresa, els ous de les estibes i els anaven dipositant, drets, dins d'unes gàbies fent capes de palla fins que la gàbia era plena.

El planter de les hortalisses no sempre s'ha presentat amb aquests tacs de terra que el mantenen viu fins al moment de posar-lo a l'hort. D'això, en Miquel en sap un niu. És l'últim membre d'una nissaga d'hortolans que al llarg de tres generacions van tenir la paciència d'anar guardant les llavors d'un any per l'altre per obtenir aquell planter característic, el de can Mulato de Besalú, que era preuat per tota la pagesia de la rodalia de Besalú i de força més enllà. Es tractava, com aquell que no diu res, d'esponjar i assaonar el terra de les eroles, sembrar-hi la grana, regar-lo, protegir-lo de les glaçades i, el pitjor de tot, herbejar-lo. «Això comportava haver de passar-te tot el dia de genolls a terra per anar arren-

cant les males herbes», explica en Miquel, que afegeix: «Actualment amb el sistema del planter amb tacs això s'ha acabat». Ara sembla que tot és més senzill. Quan encara no havíem entrat a l'època del plàstic –ben visible als actuals hivernacles– els hortolans que es dedicaven al planter se les van haver d'enginyar per protegir les eroles de les glaçades de l'hivern amb els recursos de què disposaven. D'aquesta manera van néixer els cannats, unes pantalles de fulles de canya trenades dins d'uns marcs i uns travessers, també de canya, amb els quals tapaven les eroles abans no es fes fosc i les destapaven l'endemà quan el sol ja era alt.

El planter de can Mulato era molt reconegut a la comarca, sobretot perquè el produïen sempre a terra en eroles, tant el que sembraven a l'hort de casa seva com a l'horta d'en Cambó, prop del Fluvià, que també menaven ells. Altres venedors de planter acostumaven a fer-lo en femers per donar més força al producte, però aquest sistema no era tan valorat pels pagesos de la zona, els quals preferien el de can Mulato, que tot i que era petit, era segur.



Per això la Rosalia moltes vegades havia d'anar el diumenge al mercat de Tortellà i el dilluns al d'Olot a oferir el seu planter. Per fer-ho, aprofitava la relació que la família tenia amb els pollataires del mercat del dimarts a Besalú i els esperava amb els coves i cistells a la carretera i feia el viatge amb ells.

La feina era feixuga i els dies de mercat encara més. Hi havia planter que es podia preparar el dia abans, però d'altre s'havia de fer el mateix dia. «Això volia dir que a les quatre de la matinada, de peus a terra». El planter que es podia preparar el dia abans s'estenia al terra mullat perquè mantingués la frescor i l'endemà, juntament amb el que s'havia de preparar el mateix dia, se n'ha-

via d'anar fent manats, embolicats amb fulles de col per mantenir la frescor, per presentar-lo a la plaça. Després, s'havia d'agafar el carretó i anar fent viatges des de casa a la plaça. Però això no era tot. Mentre la Rosalia venia el producte a la plaça, en Miquel havia d'anar fent viatges cap a les eroles perquè el seu pare, en Silvestre, l'anava arrencant a mesura que la seva mare n'anava venent a la plaça. I si acabat el mercat havia sobrat planter, aquest s'havia «d'embarcar». Això es feia sobretot amb les cebes i consistia a tornar-les a plantar i d'aquesta manera el planter podia aguantar uns quinze dies més.

En Francesc Bosch, el besavi d'en Miquel, va baixar de can Llandrich i va construir una casa al Firal de

Besalú. La casa tenia un ampli terreny ben soell en el qual el seu fill, que també es deia Miquel, va començar l'activitat de fer planter amb eroles de pebrots i bitxos per vendre al mercat. Més endavant aquesta activitat la van continuar el seu fill, en Silvestre Bosch, i la seva dona, la Rosalia Balateu, els pares del nostre protagonista. L'època d'en Silvestre i de la Rosalia va ser la més esplendorosa del negoci familiar. Cinquanta anys, hi van dedicar. És d'aquesta època que en Miquel té més record. De fet en Miquel mai no s'ha dedicat exclusivament a l'hort. Va treballar 33 anys en una fàbrica d'espardenyes i, més tard, en una fàbrica de guix. Però la feina de l'hort sempre l'ha tingut a la sang. Encara hi remena.

En Miquel Bosch, al Prat de Sant Pere de Besalú, un dia de mercat.

DOSSIER EL MERCAT

Els burots de Banyoles

A LA CIUTAT DE L'ESTANY, LA PRIMERA CASETA ES VA INSTAL·LAR AL 1910 ON ARA HI HA LA PLAÇA DE PERPINYÀ; I L'ÚLTIMA, AL LLOC ON VAN FER LA PLAÇA DELS PAÏSOS CATALANS

Miquel Rustullet > TEXT

La recaptació de diners per part de l'Estat i els ajuntaments és una operació que arrenca de lluny, de fa segles. Les càrregues fiscals sobre la comercialització de productes i serveis han estat des de sempre la manera d'organitzar un pressupost públic. Actualment els mètodes de control que té l'Estat són molt perfeccionats i eficients, però abans d'arribar a aquest sistema tot funcionava de manera molt més precària, d'acord amb els escassos mitjans de què es disposava. L'impost de consums, de forma rudimentària, recaptava diners per a l'Estat i alhora autoritzava els ajuntaments a aplicar-hi un recàrrec per a les finances municipals.

Segurament que a la gent més jove la paraula 'burot' els semblarà una cosa estranya i desconeguda. Alguns, potser, n'han sentit explicar alguna anècdota a través dels seus familiars. El cert és que durant molts anys la figura del burot, l'agent recaptador o funcionari municipal encarregat de l'impost de consums, va acomplir una missió important per a les finances de molts ajuntaments. Paral·lelament, però, esdevingué un personatge impopular en concordança

amb l'objectiu de la seva feina, la de recaptar diners. Hi hagué una època en què moltes ciutats d'Europa establiren càrregues fiscals sobre vins, alcohols i tota classe de carns, l'impost de consums, conegut popularment també com del dret de portes. Fou un impost que ocasionà moltes disputes polítiques en la gran majoria de poblacions, uns hi anaven a favor i d'altres expressaven una fèrria oposició. El pagament de l'impost va portar fins i tot a greus aldarulls, com a Barcelona, on el febrer de l'any 1872 tingué lloc una mena de revolució contra aquest impost. A Manresa hi ha la plaça dels Drets, justament perquè en aquell lloc hi havia la porta d'entrada on es cobrava l'impost de consums. A Lleida, encara avui, es conserva un camí amb un nom ben expressiu, camí del Burot, l'home que feia efectiu el cobrament de l'impost de consums.

A Banyoles va ser a partir de l'any 1910 que va entrar en funcionament per primera vegada el dret de portes amb la construcció d'una primera caseta on avui hi ha la plaça Perpinyà. Atès que la seva funció principal era fer de control duaner sobre determi-

nats articles a l'entrada de la població, el punt de control, amb els anys, canviava de lloc en funció del creixement que tenia la nostra ciutat. Justament l'última casella que es mantingué en actiu fou a la banda sud de Banyoles, al carrer de Mata, on avui hi ha la plaça dels Països Catalans. La caseta dels burots era la primera construcció d'una filera de cases petites que també foren conegudes com les cases dels burots.

Controls a les entrades. A la capital del Pla de l'Estany es van establir burots a les entrades principals de la població. Per la banda de Sant Miquel, d'una part de Camós i de Porqueres, havien de passar pel passeig de la Puda i el control era a la Barraca. Els que arribaven del poble de Camós, es trobaven amb el burot situat a l'altura de l'encreuament actual del passeig Mossèn Constans i la carretera de Camós, més o menys on el rec de Guèmol travessa la carretera. La gent de Fontcoberta, de Vilavenut i de Mas Usall, com també de Can Puig, havien de pagar el tribut al burot que s'establí entre cal Noi Noi i can Pavana, a la carretera de Vilavenut.

La Dolors Ametller Dalmau, camí de mercat després de passar per les cases dels burots, al començament del carrer de Mata. Al costat dret del pal de la línia elèctrica, s'observa una xemeneia que surt, precisament, de la barraca on s'estaven els homes que controlaven la col·lecta, altrament dits burots // FOTO: Fons d'imatges del Pla de l'Estany.



Un altre accés vigilat per la caseta instal·lada a l'entrada nord de Banyoles, on hi havia hagut l'escorxador municipal, cobria les entrades de gent provinent d'Esponellà, de Fontcoberta, d'Usall i de Serinyà. El burot que estava en aquesta caseta vigilava dos camins, el que és ara el carrer Llibertat i la part final del carrer de Sant Martíà. D'alguna manera, doncs, tenia més feina; havia d'anar d'un costat a l'altre per intentar que ningú passés sense pagar. Tot i la precarietat de mitjans propis de l'època, s'esforçaven a voler-ho controlar tot. A l'estació del tren hi havia un burot per vigilar si les mercaderies que portaven els viatgers que arribaven a Banyoles eren susceptibles de ser cobrades amb l'arbitri corresponent.

El dimecres, el dia de mercat, quan l'activitat era més important, fins i tot algunes vegades s'havien reforçat les entrades amb més burots. En Baltasar Banal Planas, que va treballar de burot uns dos anys a les darreries dels anys cinquanta, ens explica que es feia parar el cotxe de la TEISA que venia de la banda de Serinyà i de Figueres: «Nosaltres pujàvem a dalt per cobrar el preu dels ous i l'aviram que portava la gent que venia a mercat». Afegeix que «el torn de nit era diferent. Llavors el moviment que hi havia era principalment de camions. El burot de dalt, el de la carretera d'Olot, feia un paper [una guia] on s'indicava la mercaderia que portava i els establiments on anava destinada. Amb les que es transportaven cap a Girona no calia fer res. Quan el camió arri-

DOSSIER EL MERCAT

En Ferriol Masó, pollataire

Marc Zamora > TEXT // Josep Curto > FOTOGRAFIA

En Ferriol Masó s'ha dedicat a l'ofici de pollataire pràcticament tota la seva vida, treballant per l'empresa Llinàs de Banyoles. Avui, jubilat i en plenitud de forces, ens explica tots els detalls de la venda d'ous a la plaça Major. Tot travessant la plaça, comenta que té setanta-cinc anys, que està casat i que té tres fills. És el petit de deu germans. La seva família vivia al barri vell de Banyoles, al carrer de Baix. Va estudiar tant com va voler, però aviat es va adonar que la seva vocació no es trobava entremig de llibres ni dins les acadèmies. «Vaig córrer tots els col·legis i vaig passar per tots els professors haguts i per haver, però jo, allà, no hi estava pas bé, jo el que volia era treballar.»

A l'edat de tretze anys ingressà a les serres d'en Valls. Més endavant, a ca l'Agustí Masoliver de les carreteres, també al taller de bicicletes de ca l'Àngel Port de la plaça dels Turers. Abans de fer els disset anys, en Ferriol ja començà a treballar de pollataire a can Llinàs a canvi d'unes cinquanta pessetes a la setmana, un ofici que l'ha acompanyat fins a la jubilació. Tot passejant, ens assenyalà l'indret on tenien parada al carrer Àngel Guimerà: «En aquest racó, una mica arrecerats, hi posàvem un piló de palla per tirar-hi (posar-hi) els ous. Pensa que es podien arribar a comprar dues i tres mil dotzenes d'ous per jornada. Un dia a Figueres es va fer el

rècord, en vàrem comprar cinc mil». Afegeix una curiosa anècdota: abans els carrers no eren tan ben pavimentats com ara, i calia posar els ous en un llit de palla, per salvaguardar-los dels rierols pluvials que els podien fer córrer carrer avall.

Començaven a les sis. A les sis del matí es trobaven tots els treballadors als magatzems que l'empresa Llinàs tenia al passeig de la Indústria. Amb un carretó gros es carregaven les gàbies i la palla, que repartien a les diferents parades de la plaça. Malgrat que en Miquel Llinàs només tenia una parada, s'encarregava també del transport a Barcelona d'altres pollataires, com en Xueta, en Callís o en Boschdemont, conegut com en Camés, o bé d'un parell més de la província de Barcelona que feien parada a Banyoles (en Masó i en Moré). Moltes parades eren sota les voltes. Els pollataires en aquell temps no disposaven de camions per al transport de la mercaderia fins a la capital catalana i, tot i ser competència di-

recta, l'enorme demanda feia possible relacions d'aquest tipus.

Recorda com en el mercat de Banyoles venien una munió de pagesos i pageses de totes les edats a vendre els seus ous, pollastres, gallines, conills o fins i tot caragols. També els marmanyers, coneguts com 'els de la pilleria', que es dedicaven a la compra i venda d'aviram i ous. En Ferriol i els altres pollataires es passaven el matí comptant caps, quilos, dotzenes i col·locant-ho en gàbies. Per tenir bon ofici, l'experiència era la més important i imprescindible de les eines. Si no estaves al cas era sinònim d'equivocació —n'hi havia que es pensaven que els estafaves— i les queixes eren habituals: «Se'ns feia culpables de tot. En ocasions amb més o menys bona fe algú ens assegurava que havia entregat més gènere del que nosaltres havíem recomptat». Afegeix que alguna vegada el venedor en qüestió, en tornar a casa i recomptar els conills, s'adonava que l'error havia estat seu. I tornava la setmana següent per demanar-los perdó, amb excuses varies.

Treballaven el dia de festa. A més del mercat de Banyoles, en Ferriol també anava als de Torroella, Olot, Besalú, Figueres, la Bisbal, Girona o Tortellà. Ens comenta que tenien pocs dies lliures: «Teníem només un dia de festa a la setmana però que el podíem



Aquesta imatge queda en el record. Ara la gent ja no pot comprar els pollastres al mercat // FOTO: Eugeni Forcano.



En Ferriol Masó al mercat de Banyoles, amb l'aviram, tal i com ho feia fa uns anys.

treballar i llavors se'ns pagava com a extra.»

Passades les dotze començava la recollida del mercat. Primer era el gènere de la casa que es portava al magatzem. Mentre alguns es quedaven preparant el transport a Barcelona de la tarda, els altres anaven a recollir les gàbies de la resta de pollataires. Aleshores, anar a Barcelona implicava haver de dormir fora de casa. El viatge durava unes quatre hores pel cap baix, si es tenia la sort de no rebentar una roda, cosa que era freqüent. En un sol viatge van rebentar fins a quatre vegades. Anant cap a Barcelona, s'havien de pagar els *fielatos* de Girona, Mataró i Barcelona. Ens explica que els *fielatos* eren uns impostos que calia abonar al punt de control d'aquestes ciutats i que variaven segons el volum de descàrrega declarat a cadascun dels termes municipals. Generalment aquests impostos anaven a càrrec dels burots.

Finalment, ens explica que els pollataires van anar desapareixent dels mercats, a mesura que anaven apareixent els escorxadors. La desfílada de pagesos i aviram pels mercats disminuïa a mesura que s'implantava la recollida casa per casa, un sistema que d'una banda resultava més còmode pels pagesos i que a l'empresa compradora li aportava la tranquil·litat de tenir garantida una quantitat de gènere sense haver d'anar a la subhasta diària del mercat 🍗.

DOSSIER EL MERCAT

La Pilar de les Oques, de Ripoll

Joel Tallant > TEXT // Pere Duran > FOTOGRAFIA

Cada matí s'encarrega de comprar el diari. Abans de portar-lo a la residència de Can Carré de Banyoles, on viu, té l'exclusivitat de llegir-se'l de dalt a baix, especialment la política, els esports i la sàtira. Conserva la bellesa per la qual encara a Ripoll molts la recorden. És



la Pilar Font, la Pilar de les Oques. Nascuda el 1916 a Esponellà, la Pilar va créixer entre grans negociants. La seva mare n'era una. Durant la postguerra van poder menjar gràcies a l'estraperlo, tan perseguit enmig del racionament. Amb el seu marit va viure a Banyoles, Ripoll, Girona i fins i tot a Barcelona. Amb 93 anys, encara manté la vitalitat amb la qual va anar a fer mercats durant més de dues dècades. Als anys cinquanta, amb el tren i la Teisa, la Pilar era a tot arreu. El dijous comprava les oques al mercat de Figueres a sis rals cadascuna, i el dissabte les venia a Ripoll, el diumenge a Puigcerdà i el dimecres a Banyoles a dues pessetes.

La Pilar Font, a la residència de can Carré de Banyoles.

A la primavera portava oques i la resta de l'any, ànecs i pollastres. El bestiar era sempre viu. El seu centre d'operacions era can Planeses, al Pla de Sant Pere de Ripoll, on ella vivia. Criava les oques a les golfes de casa i en unes habitacions properes al pis. Sempre deixava el llum obert perquè mengessin més i estiguessin formes per al mercat. Al darrere de la casa, hi havia un petit hort on plantava cols i altres verdures per al bestiar. Cap a les set del matí, baixava tres pisos carregada amb el carret, les cordes i les gàbies. El pendent del Pla de Sant Pere fins al centre de Ripoll era tota una aventura i la pujada, un martiri.

A Ripoll, la Pilar tenia una parada fixa, situada davant de La Lira. Hi havia una finestreta on tenia els seus cordills per poder estacar el bestiar. Totes les pageses de la comarca baixaven a vendre i ocupaven uns bancs repartits entre can Moreno i can Perla, a prop de la plaça de Sant Eudald, on s'instal·laven les parades de roba.

Els bancs de les pageses no eren gratuïts. Havien de pagar entre cinquanta cèntims i una peseta. Un agutzil feia el cobrament, però algunes pageses quan el veien a venir canviaven de vorera per evitar haver de pagar. La Pilar recorda que «el Ripollès era una comarca molt pròspera, i vendre oques a mi m'anava molt bé. En una setmana em podia treure fins a mil pessetes». Eren molts diners. Entre la seva clientela, hi havia gent de tota la comarca, però també d'Osona i algun foraster de Barcelona. Tenia do de paraula i sabia vendre.

Les oques de la Pilar eren conegudes i vigilades per tots. Una vegada quan tornava de Puigcerdà se li va obrir el cistell sense adonar-se'n. Una de les bèsties va saltar del tren i un ferroviari la va criar al seu hort. Ho va saber anys més tard. El mercat li va ensenyar moltes coses, i també li va portar pretendents. Un d'ells li va dir que el seu nom era com un paisatge: Pilar Font i Torrent... 🐾

En Jaume Barnadas d'Argelaguer

Anna Diago > TEXT // Quim Roca > FOTOGRAFIA

Ja no recorda ni el primer dia que va trepitjar un mercat. Ha dedicat tota la vida a vendre les verdures que cultiva a casa seva, al mas Barnadas del barri del Pont d'Argelaguer. Primer, al costat dels seus pares i, ara, amb l'ajuda de la seva dona, amb la qual cada dilluns atén la seva habitual parada al mercat d'Olot. «Mira, tinc 56 anys i des d'en fa 50 que vinc a mercat», explica en Jaume al mateix temps que continua despatxant i tornant el canvi. Tot i que manté que el Firal d'Olot és el millor lloc per vendre «perquè hi ha més espai i estem al mig del rovell de l'ou», també recorda els anys en què al mercat olotí tenien la parada davant l'església de Sant Esteve i al Firalet, davant de Can Joanetes, a més dels seus inicis al Rengle. En tot aquest temps, en Jaume ha tingut l'ajuda incondicional de la seva dona, la Maria Mercè Fauchs. Després de 19 anys treballant al sector tèxtil d'Anglès, la Maria Mercè va decidir plegar de la Burés per casar-se amb en Jaume, instal·lar-se a Argelaguer i contribuir al negoci familiar al costat del seu home i els sogres. «Mai no m'ha espantat treballar, si a més ets una mica manetes i t'agrada el tracte amb la gent... ja ho tens tot!», assegura la dona. Al costat d'en Jaume n'ha vist de totes i n'ha passat de tots colors: «És una feina molt sacrificada, que no entén d'hores ni de festes, però que et deixa anar a la teva.»

Els canvis que ha experimentat el sector aquests últims anys els han fet reconduir la seva activitat. Fa 18 anys que van deixar de tenir bestiar (no els sortia a compte) i ara es dediquen exclusivament a la producció de verdura. Bledes, patates i mongetes comparteixen espai amb nous productes –com la *taïota*, una hortalissa molt distribuïda a les regions subtropicals– amb els quals volen ampliar la clientela. I és que si d'una cosa presumeix en Jaume és que coneix perfectament els seus clients. «Sé a l'hora que vindran, què els he de tenir preparat i quina comanda em faran per la setmana que ve... som com una gran família!». Això fa que el tracte dels dilluns al mercat d'Olot i el dels diumenges a Sant Joan de les Abadesses, on també s'instal·len, sigui molt per-

sonalitzat, i que entre en Jaume i els seus clients hi hagi una relació molt especial que ha anat en augment en els últims anys. Tot i que els marxants diuen que els mercats s'han convertit en un lloc de passeig i poca compra, la realitat d'en Jaume és ben diferent. «Cada vegada tenim més clients que sobretot tenen en compte la qualitat dels productes: que siguin bons i ben naturals. Et demanen si els has collit a casa». Per això, els esforços d'en Jaume i la seva dona se centren a cultivar les deu quarteres de can Barnadas a les quals esperen que algun dia s'afegeixi el seu fill. «Amb 16 anys no sembla que vulgui seguir la feina, però no se sap mai...». «Tu vés-li dient que estudiï, que no es dediqui a fer de pàgès... així segur que continuarà l'ofici», recomana sàviament una clienta a en Jaume. «Jo vaig fer-ho amb el meu fill i, mira, se m'ha fet pastor», continua aquesta veïna de Riudaura mentre tria les verdures que s'emportarà cap a casa.

A l'espera de la decisió del noi, en Jaume i la seva dona continuen aixecant-se cada dia ben aviat per feinejar a l'hort i, dos cops a la setmana, es dirigeixen a mercat. Cada dilluns arriben al Firal d'Olot a dos quarts de set del matí. A partir d'aquest moment comencen a col·locar bé els productes que, en qüestió de poques hores, deixaran les caixes de fusta per entrar a les cases dels seus fidels compradors i per què no, amics ♡

En Jaume Barnadas
a la seva parada del
Firal d'Olot.





M5

La font de la Puda de Banyoles. Les aigües medicinals de la font Pudosa van ser, des de mitjan segle XIX, el punt de màxima atracció turística de Banyoles, juntament amb el balneari que es va edificar l'any 1862 i que va estar en funcionament fins als anys cinquanta del segle passat.

ANY: 1910-1920
AUTOR: VALENTÍ FARGNOLI
PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL DEL PLA DE L'ESTANY. COL·LECCIÓ DE L'ARXIU MUNICIPAL DE BANYOLES



M6

La font de la Salut de Sant Feliu de Pallerols. Al replà de la cinglera que domina la vall d'Hostoles hi ha la font, al costat del santuari de la Mare de Déu de la Salut. La devoció aplega sempre molts visitants al Santuari. S'hi celebra un aplec el 21 de setembre.

ANY: 1910-1920
AUTOR: LUCIANO ROISIN BESNARD
PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ DE JOSEP FONT SANS



PATRIMONI

PATRIMONI ETNOLOGIA

Les antigues rajoleries de Vilert [pàg. 78-79]

GUERAU PALMADA [Banyoles, 1974. Historiador de l'art]

PATRIMONI ARQUITECTURA

El Noguer de Segueró [pàg. 80-81]

JOAN SALA [Olot, 1949. Historiador de l'art]

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

El dolmen de les Closes [pàg. 82-83]

JOSEP TARRÚS [Girona, 1949. Conservador de museu]

PATRIMONI HISTÒRIA

L'Argelaguet de Sant Gregori [pàg. 84-85]

JOSEP PELLICER [Ciutadella, 1946. Historiador]

PATRIMONI NISSAGUES

Els Bolòs d'Olot [pàg. 86-87]

ANTONI MAYANS [Vall de Bianya, 1958. Arxiver]. XAVIER PUIGVERT [Olot, 1966. Arxiver]

PATRIMONI LLEGENDES

Salts amb històries [pàg. 88-89]

ÀNGEL VERGÉS [Banyoles, 1968. Mestre i filòleg]

PATRIMONI CULTURA POPULAR

L'Aplec de Sant Aniol [pàg. 90-91]

ESTEVE CARRERA [Perpinyà, 1959. Periodista]

PATRIMONI AIGUA

Banyoles i els molins de pólvora [pàg. 92-93]

JOAN ANTON ABELLAN [Barcelona, 1955. Historiador local]

PATRIMONI FAUNA

El gaig [pàg. 94-95]

EMILI BASSOLS [Olot, 1965. Biòleg]

PATRIMONI FLORA

Les teixedes [pàg. 96-97]

CARLES FEO [Banyoles, 1975. Biòleg]. MIQUEL CAMPOS [Olot, 1969. Biòleg]

PATRIMONI PLANTES I REMEIS

Els alls [pàg. 98-99]

ESTER SALA [Olot, 1973. Farmacèutica]



El Noguer de Segueró,
al municipi de Beuda.

PATRIMONI CULTURA POPULAR // Esteve Carrera > TEXT

L'Aplec de Sant Aniol

Història, literatura, religió i tradició són la base i la garantia de continuïtat de l'anomenat Aplec dels Francesos, recuperat als anys 50 del segle passat

No és un aplec històric o amb molta història. Senzillament l'Aplec de Sant Aniol d'Aguja és la nostra història: a la Universitat de Perpinyà, quan avui s'explica als estudiants com es va formar Catalunya, surten els topònims de Sant Aniol i Sant Pere d'Albanyà perquè formen part dels primers llocs documentats cap als segles XI i XII, entre els primers nuclis de població que es van establir amb la reconquesta i a partir dels quals s'anirà construint allò que més tard s'anomenarà Catalunya.

El professor d'universitat que ho explica, Ramon Sala, sap de què parla perquè és de Sant Llorenç de Cerdans i d'aquells veïns de Sant Llorenç que no es deixen perdre fàcilment la caminada de més de dues hores per anar cada any a l'Aplec de Sant Aniol. Precisament per aquesta particularitat de comptar amb la presència de catalans del Vallespir, s'ha anat anomenant aplec dels francesos.

Originari del segle XVII. Inicialment la romeria a Sant Aniol és un homenatge a un sant protector de la pesta. L'explicació de la romeria des de Sant Llorenç se situaria cap al segle XVII, quan la gent d'aquell poble hauria sol·licitat la intercessió del sant, amb la promesa que si la pesta s'aturava a Arles de Tec (el poble veí, que segurament no deu sentir-se tan agraït amb Sant Aniol) se li retria un

homenatge anual. Més tard l'Aplec de Sant Aniol ha adquirit una dimensió literària gràcies a Marià Vayreda, que hi situa un episodi de la novel·la La punyalada i deixa en aquelles planes una fotografia dels costums i la realitat de la romeria a finals del segle XIX. La recreació dels vestits d'aquella època és precisament una de les característiques de les edicions actuals de la festa.

Tot contribueix a fer de l'Aplec de Sant Aniol un aplec especial, però també hi pesa la geografia humana i física de la vall. Cal guanyar-s'ho a peu, no s'hi pot anar amb cotxe, sigui quin sigui el camí que s'agafi. Per baix, des de Sadernes, cap al pont de Valentí, anar seguint el camí del Gomarell, cap a la Montada i fins al molí, que ja és a tocar de l'ermita, cal comptar una hora i mitja. Per dalt, des de Sant Llorenç, una hora més; sortint de la Muga, cap a la Comella, passant pel pla Ballador i baixar les Canals fins a Sant Aniol. Al retorn, caldrà fer les Canals de pujada, cosa que allargarà un xic més el trajecte. Però, tant d'un costat com de l'altre, els caminaires observadors sabran distingir entre les bardisses rastres inequívocs d'un ric patrimoni humà que encara era perfectament vigent fins fa només algunes dècades: feixes, parets de masies, fonts, places carboneres i balmes on veiem a les parets indicis dels llocs on pastors i carboners, o potser algun dia trabucaires, penjaven el sarró.

Tot aquest pòsit impregna els participants a l'Aplec de Sant Aniol. I segur que al 1956 els promotors de la seva recuperació també van sentir aquest pes de la història. Com es pot entendre si no que en ple franquisme poguessin obtenir autoritzacions per muntar un acte de germanor com aquell, precisament amb Sant Llorenç de Cerdans, governat aquells anys per Guillaume Julià, batlle comunista d'inconfusible barba. Les fotos d'aquell alcalde a l'aplec conversant amb els representants de la Guàrdia Civil o combregant entre la resta de romeus són una pàgina més de la història d'aquestes valls. L'Aplec de Sant Aniol també és història contemporània. L'exemple precoç i sempre vigent que una frontera no pot separar pobles que comparteixen un mateix espai i una mateixa història.

Mantingut amb tossuderia. Encara que l'aplec tingui una sòlida base, per si sol hauria desaparegut, i si es manté avui és per la tossuderia d'un parell d'entitats que ho fan possible. El Centre Excursionista de Banyoles i Terra Aspra, de Montagut, són el pal de paller de l'aplec tal com el coneixem avui. A més d'organitzar-lo, en recullen i publiquen una important documentació. També associen a les seves accions el grup excursionista de Sant Llorenç de Cerdans, Peu Alegre, tot i que la Marisa Agont, d'aquesta última entitat,



té molt clar que «són els del sud que ho fan pràcticament tot».

L'aplec ha conegut diverses interrupcions al ritme dels sotracs de la història, com la Revolució francesa o la Guerra Civil a Espanya.

Pel que fa a l'època recent, a principi dels anys 50, mossèn Gelpí, rector de Montagut, fa els primers passos per restaurar l'ermita i ressuscitar l'aplec. Uns anys més tard, un grup de caminaires del Centre Excursionista de Banyoles (llavors presidit per Anton Prat), es planteja un doble repte: reprendre l'aplec fent-hi tornar la gent de Sant Llorenç, i habilitar la casa adjacent en refugi. Les obres es van dur a terme portant a bast el material necessari. «Allò va ser l'últim



gran tragí amb matxos que va recórrer la vall de Sant Aniol», diu avui Quim Oliver Tarradas, que fa de coordinador entre les entitats que vetllen per l'aplec. Cada etapa d'aquella construcció i de consolidació de l'aplec durant aquells anys mereixeria un llibre per si sola: la font, la primera edició de la recuperació, l'any 1957, amb el retorn dels veïns de Sant Llorenç de Cerdans, la primera missa, l'arribada de la campana... Cap a l'any 2000, la continuïtat de l'aplec semblava amenaçada altre cop i el Centre Excursionista de Banyoles va rebre el suport decisiu de l'Associació Terra Aspra. Junts han aconseguit trobar els recursos necessaris per garantir l'esdeveniment anual. Enguany se celebrarà el 31 de maig 🍷



A dalt, l'aplec als anys 60. D'esquerra a dreta, l'alcalde de Sant Llorenç de Cerdans, Guillaume Julià; Anton Prat, president del Centre Excursionista de Banyoles; i el tinent Castaño de la Guàrdia Civil de Banyoles. Al centre, oficiant la missa davant l'ermita. A baix, una dona i Guillaume Julià portant el sant // FOTOS: Arxiu del Centre Excursionista de Banyoles.

PATRIMONI AIGUA // Joan Anton Abellan > TEXT // Pere Duran > FOTOGRAFIA

Banyoles i els molins de pólvora

Depenent de les condicions polítiques i de les necessitats armamentistes del moment, els molins tradicionals es convertien, de la nit al dia, en molins polvorers

Quan parlem de molins, el primer que ens pot venir al cap és el Quixot i les paraules que el bo d'en Sancho Panza li deia, quan aquell creia que s'enfrontava amb un exèrcit de gegants: «...Mire vuestra merced que aquellos que allí parecen, no son gigantes, sino molinos de viento, y lo que en ellos parecen brazos, son las aspas que, volteadas del viento, hacen andar la piedra del molino...» I no anem desencaminats, ja que aquests, els de vent, són un tipus de molins molt presents en la geografia de molts països. Però a banda dels molins de vent, si mirem més cap a les nostres comarques i fem memòria, recordarem uns petits cercles de pedres, a tocar dels masos o enmig d'un camp, als voltants dels quals un matxo, amb els ulls tapats, feia voltes sense parar: són les sínies, un altre tipus de molins que pertanyen al grup dels anomenats molins de sang o taones.

Però encara hi ha un tercer grup, el molins hidràulics, que són els que aprofiten la força de l'aigua, tant sigui de mar o de riu, per tal de fer moure les seves pales. Aquest tipus són els que més van proliferar a la comarca del Pla de l'Estany després que els monjos benedictins s'instal·laren a Banyoles i construïren els recs per tal de portar l'aigua de l'estany a les seves terres. Al llarg d'aquests recs i, evidentment,

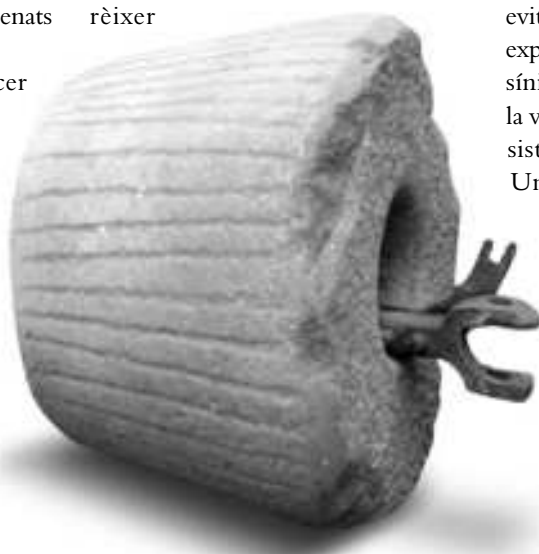
també al llarg dels rius, i per tal d'aprofitar-ne l'energia van anar apareixent diferents tipus de molins; primerament els fariners, després vindrien els drapers, els paperers... i fins i tot els xocolaters. Tots seguien un mateix procediment que era el d'aprofitar la força de l'aigua i a través de la roda fer girar l'eix horitzontal. Aquest eix, per la seva banda, podia fer rodar o bé una mola de pedra, de forma cònica, o bé es girava i es transformava en vertical, per mitjà d'un joc de dents, i feia voltar una roda de pedra. En tots dos casos, la mola rodava per sobre d'una altra pedra tot triturant els diferents productes: cereals, teixits, olives, cacau, pedres...

Molins fariners transformats. Amb l'arribada del segle XV, en què van aparèixer

les armes de foc i les bombardes, que disparaven boles de pedra i ferro, va fer falta pensar a produir més pólvora, perquè els tirs en consumien molta. Per aquest motiu, els molins fariners i drapers es transformaren (amb una certa facilitat) en molins polvorers, i presumiblement els que estaven sota el control de l'abat proveïen de pólvora l'arsenal del monestir.

La pólvora negra està composta per una barreja de salnitre o nitrat de potassa, sofre i carbó vegetal, i la seva qualitat estava en relació directa amb el seu grau de polvorització. És per això que la funció d'aquests molins polvorers era la de triturar per separat els diversos components de la pólvora. Un cop els elements ben triturats, es posaven en tines de fusta, semblants als cups del vi, i s'humitejaven (per evitar que reaccionés i es produís una explosió), i amb el mateix eix de la sínia s'anaven acabant de barrejar, a la vegada que la mescla agafava consistència i augmentava la densitat. Un cop acabat el procés, aleshores s'assecava.

La primera referència a un molí d'aquestes característiques a Banyoles es remunta a finals del segle XVII, segons consta en la Concòrdia sobre les aigües de l'estany de Banyoles, atorgada pel monestir a favor del municipi de l'esmentada vila, en data 3 de juny



Les restes
d'una de les moles
utilitzades a cal Moliner.



de 1685, on, en el capítol en què es fa referència a l'ús de les aigües per part dels propietaris dels molins, d'un total de 19 edificis d'aquestes característiques, 4 són polvorers: el molí polvorer d'en Guillem Boada (situat davant del molí fariner d'en Rabassa de Vall i que era d'ell mateix), el molí polvorer del pagès Pere Verdaguer de Sant Gregori i el molí polvorer del passamaner Narcís Cabanellas, tots ells situats a la riera Vella (recs de ca n'Hort i d'en Teixidor), i ja fora el portal de Girona, una mica més avall del molí *retorcidor* de Ramon Honorat, s'hi troba el molí polvorer del boti-

guer Llorenç Ferrer, que abans era de Pere-seca, al rec Major.

S'adaptaven a les necessitats. En el padró municipal de 1724 consta que un tal Jeroni Cabanelles era polvorer i en un dibuix dels recs i molins de Banyoles, de l'any 1779, obra d'en Josep Soler, es pot veure que el rec Major passa, entre d'altres, pel 'molí batan de Josep Cordoní (C.Masgrau, Nocaire)' i especifica que abans era de pólvora, la qual cosa denota el que ja havíem dit abans, que els molins s'adaptaven a les necessitats del moment. I aquests anys, tot i que s'estava coent

la Guerra Gran, eren un període de relativa calma.

A partir d'aquesta data ja no s'esmenten més els molins polvorers. En un informe datat el 15 d'agost de 1777, en què l'Ajuntament de Banyoles fa una relació de tots els molins existents, dels 15 esmentats, cap és polvorer, i en concret els d'en Boada i en Ferrer consten com a fariners, i el d'en Cordoní segueix sent un molí bataner. Unes dades que són corroborades dos anys més tard pel francès Nicollé de la Croix en la seva *Geografia Moderna* i el 1781 per Bernardo Espinalt en el seu llibre *El Atlante Español* ❶.

Detall de la sínia de cal Moliner, antic molí de la plaça Major de Banyoles que ha estat adequat com a oficina de turisme.

A PEU PER L'ALTA GARROTXA

Els camins de Lliurona

DES D'ALBANYÀ, FEM UNA VISITA AL POBLE DE LLIURONA, CAP DE L'ANTIC MUNICIPI GARROTXÍ DE BASSEGODA

Joaquim Agustí i Bassols > TEXT I FOTOGRAFIA

El poble de Lliurona fou bastit en un altiplà ondulat i molt panoràmic, que vessa aigües al Borró, afluent del Fluvià, però també a la Muga i a un dels seus principals afluents, el Manol. Centre de l'antic municipi de Bassegoda, va veure com tots els seus habitants en marxaven, però ha renascut amb força i torna a ser un poble viu. Lliurona pot ser la fita o el començament de boniques excursions i lloc de pas d'interessants travessies. En aquesta ocasió hi accedirem des del poble empordanès d'Albanyà, cap del municipi del qual actualment forma part.

L'itinerari. Sortirem del poble d'Albanyà, però podem encetar la caminada al proper pont de la Boixeda, bastit a la carretera de Bassegoda i sobre la pregonera gorga de la Mina, a poc més de tres-cents metres del petit nucli urbà. El camí de Lliurona, ben senyalitzat, arrenca a l'altra riba de la Muga, entre les carreteres de can Costa i de Bassegoda, i s'enfila per l'antic Olivet de la Costa. Més

enllà del coll Bertran puja pel caire, en curts i seguits revolts, i després de travessar una carretera porta a la Parada, masia molt ben emplaçada i d'arquitectura ben poc comuna en aquestes comarques.

Més enllà de la casa el camí s'enfila en contínues marrades cap als Reposadors, banc de pedra natural a on els veïns de Lliurona, carregats amb tota mena de productes, feien un bufet, i segueix cap als peus dels cingles de la Parada. La pujada no té aturador fins assolir el pla de la Creu, força extens però cobert, actualment, per una pinosa. El camí continua fins a trobar la carretera que puja de Manol pel coll de la Cometa. La seguirem cap a la dreta, deixant de costat el camí de les Arcades. La carretera ens portarà al collet dels Pujals i la seguirem cap al paratge de Branca Torta, deixant a esquerra i dreta camins que van a les Arcades, al Carig i al pla de les Gotxes. Més endavant confluirem amb la carretera principal d'accés al poble, que puja de Cabanelles. La seguirem cap a la dreta. Poc més enllà, en el

paratge anomenat el camp del Relliquier, agafarem el camí que porta al nucli de Lliurona.

Lliurona (o Llorona, si ho preferiu) era el centre de l'antic municipi garrotxí de Bassegoda, agregat l'any 1969 al d'Albanyà, de la comarca de l'Alt Empordà. L'església parroquial, d'estil romànic i dedicada a Sant Andreu, n'és l'edifici més rellevant. El rector hi va deixar de dir missa el 1966, el mateix any en què la Guàrdia Civil va marxar del poble. L'any següent van tancar les seves portes l'escola, la barberia i l'hostal de l'Arc. La majoria dels veïns van seguir el mateix camí. L'hivern de 1971 van marxar del Carig i el març de 1980 de can Vim. A Lliurona, poble que a principis del segle XX tenia 186 habitants, no hi va quedar ningú; però dos anys més tard varen arribar els primers neorurals, que hi van tornar la vida i, fins i tot, van aconseguir que una nova escola obrís les portes. Actualment dona classes a gairebé una dotzena i mitja d'alumnes. L'any 2008, la carretera d'accés al poble va ser pavimentada.

Tornarem de Lliurona cap al Relliquier, Branca Torta i el collet dels Pujals, desfent el camí de l'anada. Més enllà, seguirem per la carretera, que aviat travessa el camí de les Arcades al pla de la Creu i Albanyà. El camí antic baixava des del collet de



Can Vim, a la banda de migdia del veïnat de Lliurona.

KAPUTXIAN

60. NÚM.



No té un nom exòtic ni està a milers de quilòmetres, però la ramba dels Caputxins de Barcelona és increïble.

A Catalunya pots viatjar a un món imaginari de formes i colors fascinants, transportar-te al passat en una placeta del casc antic, o al

futur, admirant la rotunditat de l'arquitectura d'avantguarda.

Cada any, gent de tot el món viatja a casa teva per viure totes aquestes sensacions. I tu, has estat a Catalunya?

Que no t'ho expliquin

Ara, ja pots recollir la guia 'jon propostes' a qualsevol oficina de Turisme o descarregar-la a www.catalunyaturisme.com.



Generalitat de Catalunya

pel
turisme
som-hi

CAT

