



CONVERSA

Josep M. Fontfreda

BOTIGUER I
EXCURSIONISTA OLOTÍ,
CONEGUT COM 'EL BISBE
DE LA GARROTXA'

RETRAT DE FAMÍLIA

**Can Planaferrana
de Sant Miquel de
Campmajor**

UNA DE LES NISSAGUES
MÉS ANTIGUES DEL PLA
DE L'ESTANY

PERFILS

Emili Pagès

EN MANTÉ, L'ÚLTIM
FIDEUAIRE DE TORTELLÀ

Teresa Juvanteny

LA TERESA DE CAN
FELICIA GUARDA LES
CLAUS DE LA PLAÇA
DE SANT PRIVAT

Pere Frigola

EN SUTIRÀ, UN DELS
FUNDADORS DEL CENTRE
EXCURSIONISTA DE
BANYOLES

Joan Pagès

EL FERRER DE SANT PAU
DE SEGÚRIES, UN VETERÀ
ARTESÀ DEL METALL

INDRET

Santa Pau

UNA MIRADA

**Falgars, sobre la
Vall d'en Bas**

A PEU

**Pels voltants del
nucli de Serinyà**

**Trescant per la
serra Cavallera**

les garrotxes

www.garrotxes.cat

DOSSIER

HOSTALS I TAVERNES

45 pàgines que ens parlen d'aquells locals que, fins fa pocs anys, encara trobàvem als pobles i a la vora de camins i carreteres; de les dones i els homes o les famílies senceres que hi havia rere els taulells; dels personatges que hi feien parada i de la vida social que es generava a l'entorn de les begudes i els menjars que s'hi oferien





FOTOS: Xavi Fernández Gual - Consorci Vies Verdes de Girona

Descobrir

ELS SECRETS DE LES VIES VERDES...

Els Secrets de
les Vies Verdes
poden ser teus!



INFORMACIÓ
www.viesverdes.org

(...) un riu lent, però no pas per
mandra sinó per bondat. Quan passa
per la Garrotxa va a poc a poc perquè
els pintors tinguin temps de recollir el
moviment de l'aigua, i quan travessa
l'Empordà ho fa perquè les terres
puguin amarar-se fonament.

Josep Maria Espinàs Marip. 'Els Rius'. 1993

EDITA >
 Editorial Gavarres, SL
 Germà Agustí, 1
 17244 Cassà de la Selva
 www.editorialgavarres.cat

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 Abellán
 Joaquim Agustí i Bassols
 Miquel Aguirre
 Susanna Alsina
 Esteve Amigó
 Fidel Balés
 Pitu Basart
 Emili Bassols
 Anna Bonfill
 Gemma Busquets
 Miquel Campos
 Esteve Carrera
 Esther Carreras
 Inès Carrillo
 Pilar Castel
 Salvador Comalat
 Josep Curto
 Pere Duran
 Joaquim Ejarque
 Carles Feo
 Joan Frigola
 Jordi Galofré
 Josep Garcia
 Josep Grabuleda
 Joan Juanola
 Marissa Llongueras
 Xavier Llongueras
 Marta Masó
 Josep M. Massip
 Antoni Mayans
 Domènec Moli
 Anna Noguera
 Joan Olivàs
 Joan Oller
 Rosa Pagès
 Josep M. Pararols
 Miquel Perals
 Eudald Picas
 Dolors Pinatella
 Anna Pons
 Joan Pontacq
 Joan Prat
 Albert Pratdesaba
 Jordi Pujiula
 Quim Roca Mallarach
 Miquel Rustullet
 Joan Sala
 Ricard Sargatal
 Arnau Urgell
 Josep Valls
 Josep Vilar
 Xavier Xargay

EDICIÓ DE TEXTOS >
 Pitu Basart
 Núria Ferriol

DISSENY I MAQUETACIÓ >
 AMDG (Jon Giera)

IMPRESSIÓ >
 Agpograf

DISTRIBUCIÓ >
 GLV

DIPÒSIT LEGAL >
 GI-381-2008

ISSN >
 2013-3707

ALTRES PUBLICACIONS DEL GRUP
 www.gavarres.com
 www.cadipedraforca.cat
 www.alberes.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



FOTO PORTADA: TAULA
 PARADA A CAN XIFRA
 DE CARTELLÀ.
 AUTOR: PERE DURAN.

les garrotxes

4-5

PRIMERS RELLEUS PELS CLOTS D'ALZINES

ESTEVE AMIGÓ (TEXT) // ROSA PAGÈS (IL·LUSTRACIÓ)

7-10

ACTUALITAT

14-21

CONVERSA JOSEP MARIA FONTFREDA

RAMON ESTÉBAN (TEXT) // ANNA PONS (FOTOGRAFIA)

22-27

RETRAT DE FAMÍLIA CAN PLANAFERRANA DE SANT MIQUEL DE CAMPMAJOR

XAVIER XARGAY (TEXT) // PERE DURAN (FOTOGRAFIA)

28-35

PERFILS

EMILI PAGÈS / TERESA JUVANTENY / PERE FRIGOLA / JOAN PAGÈS

MARTA MASÓ, PITU BASART, GUERAU PALMADA, ARNAU URGELL (TEXT)
 PERE DURAN, ANNA PONS, EUDALD PICAS (FOTOGRAFIA)

37-82

DOSSIER HOSTALS I TAVERNES

RAMON ESTÉBAN I GUERAU PALMADA (COORDINACIÓ)

85-107

PATRIMONI

ETNOLOGIA // ARQUITECTURA // ARQUEOLOGIA // HISTÒRIA // NISSAGUES // GASTRONOMIA
 MÚSICA POPULAR // VULCANOLOGIA // FAUNA // FLORA // PLANTES I REMEIS

108-111

INDRET SANTA PAU

JOAN OLLER (TEXT) // SALVADOR COMALAT I JOAN OLLER (FOTOGRAFIA)

112-115

UNA MIRADA EN EL PAISATGE FALGARS, SOBRE LA VALL PREFERIDA DE JOSEP PLA

JOSEP VALLS (TEXT) // JOAN JUANOLA (FOTOGRAFIA)

116-119

A PEU

PELS VOLTANTS DEL NUCLI DE SERINYÀ

PILAR CASTEL (TEXT) // JOAN PONTACQ (FOTOGRAFIA)

TRESCANT PER LA SERRA CAVALLERA

JOAQUIM AGUSTÍ I BASSOLS (TEXT I FOTOGRAFIAT) // EUDALD PICAS (FOTOGRAFIA)

120-121

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA L'EXCURSIONISME

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

CONVERSA AMB EL BOTIGUER I EXCURSIONISTA D'OLOT. *És probablement de les persones més populars de la Garrotxa a causa del seu caràcter extravertit, la seva llarga experiència rere del taulell de can Fontfreda de davant de Sant Esteve i les constants anades a la muntanya. Compartir una estona amb aquest tertulià empedreït, habitual de l'Orfeó, és submergir-te en un món de vivències i anècdotes que configuren un mirall d'un temps i d'un territori. El 'bisbe de la Garrotxa' –com se'l coneix– és un personatge de referència de la història menuda dels darrers 60 anys de la comarca.*

Ramon Estéban > TEXT // Anna Pons > FOTOGRAFIA

Josep Maria Fontfreda

–Com l'hem de presentar? Un botiguer retirat, un excursionista empedreït, un home de l'Orfeó, un amant de la bona taula...

–«És que no he destacat en res. Potser se'm podria dir olotí. Home, és veritat que m'agraden molt les excursions i que m'agrada menjar. Però sóc un *gourmand* i no pas un gurmet, no sóc pas difícil per al menjar, generalment tot em va bé.»

–Diu que el podríem presentar com a olotí. Com s'exerceix l'olotinisme?

–«És com un honor, ser olotí m'agrada molt. Em sembla que si hagués trobat una feina més bona, però que no fos a Olot, possiblement no l'haguera agafat. De fet, m'agrada ser olotí perquè és el lloc d'on sóc. No és que trobi Olot més maco que altres ciutats, m'agrada perquè és el

meu lloc. Ja sé que hi ha coses molt més maques a altres ciutats. Veus, jo sempre dic que estaria molt bé que Olot també tingués l'estany de Banyoles i el monestir de Ripoll.»

–No es conforma amb poc!

–«Per demanar...! Vull dir que ens falta una cosa grossa, un element de categoria.»

–Home, els volcans, Déu n'hi do!

–«Els volcans d'Olot són força tristos, no donen massa espectacle. Em pensava que era una cosa única al món i veig que pertot arreu en tenen. Sents a dir: la zona volcànica d'aquí, la zona volcànica d'allà... Veus, en canvi, l'Alta Garrotxa sí que és especial, i no és pas que sigui el lloc més maco del món. Me l'estimo, sigui perquè hi he anat força, si-

gui perquè els meus ancestres vénen d'allà... i sobretot per en Marià Vayreda. El primer cop que li vaig llegir *La punyalada* em va tocar de ple. He llegit la novel·la moltes vegades, però a trossos: si vaig a Sant Aniol llegeixo el tros de l'aplec, per exemple.»

–Però és un drama.

–«Sí, bé, és un drama, però gràcies a Déu a l'Alta Garrotxa no hi he pas trobat mai l'Esparver (el 'dolent' de la narració). El més bonic que té són les descripcions dels paisatges que fa en Marià Vayreda, són magnífics, sembla que ho veus. La novel·la em va deixar tantes ganes d'anar a veure els indrets que hi surten, que l'Alta Garrotxa s'ha convertit en una mena de pàtria petita per a mi. Ara que no puc caminar gaire –perquè les cames no em porten com abans–, si



RETRAT DE FAMÍLIA CAN PLANAFERRANA DE SANT MIQUEL DE CAMPMAJOR.

Els Planaferrana és una de les famílies més antigues de Sant Miquel de Campmajor. Com tots els grans propietaris catalans, la seva història va de bracet amb la història del país: pateixen els estralls de guerres, viuen i s'enriqueixen en els moments econòmicament favorables, pateixen els impostos i s'anguniegen en èpoques de crisi. Aquí veurem un tastet de la història menuda, la que recorda l'actual propietari, en Josep Fort i Olivella, que també és l'alcalde de Sant Miquel de Campmajor.

Xavier Xargay > TEXT // Pere Duran > FOTOGRAFIA

En el bosc de la història

Si per al Premi Nobel de Literatura Pablo Neruda, el bosc xilè és un univers vegetal, una caixa de ressonància de tota la música terrestre; per als de can Planaferrana, de Sant Miquel de Campmajor, els boscos són vistos des d'un deliciós i transcendent sentit crematístic gens especulatiu. Una de les primeres coses que em va comentar en Josep Fort i Olivella va ser la conversa que havia mantingut hores abans amb els tècnics del Consorci Forestal de Catalunya per tal de renovar el Pla de Gestió de les Finques Forestals. En Josep assumeix sense aparent problema la intervenció dels tècnics en l'inventari de les finques i les actuacions que se'n puguin derivar en un pe-

ríode de quinze anys, però afegeix que això que fan aquests tècnics ho feia el seu avi sense necessitat de tenir papers ni estudis. «Ho tenien tot a dins el cap. Quin bosc calia tallar, quins arbres mantenir... Tot a dins el cap». I assenyala el seu cap amb l'índex, en un gest que implica el reconeixement i l'admiració per aquelles generacions que eren capaces d'interioritzar i analitzar l'univers vegetal que les envoltava, les nodria i donava sentit a les seves vides sense necessitat d'especialitzacions ni títols acadèmics ni paperassa burocràtica: «Caldrà fer una carretera o aclarir aquell sector d'alzines, netejar aquella roureda...» Eren temps de boscos d'alzines, roures, faigs, sense pins, que

ho embruten tot i no aporten res de bo. «Abans els focs no cremaven els boscos. He vist fotos en què es veia tot pelat. La gent de les cases es dedicaven a estassar els boscos i a netejar-los.»

Carbó i escorça. El seu pare, Josep M. Fort i Poch, «va viure l'època esplendorosa del bosc»: del bosc en treien, sobretot, carbó i escorça. Una vegada nets els boscos, l'amo, en Josep Fort, triava els arbres que calia tallar: els criteris per escollir les plantes podien ser diversos, tot i que es centraven en la vellesa, la malura o, fins i tot, l'estètica dels arbres –tallaven els que eren torts, per exemple. Tot primer escorxaven els arbres i venien l'es-

XAVIER XARGAY [Banyoles, 1962. Llicenciat en filologia i professor de secundària]
PERE DURAN [Banyoles, 1967. Fotògraf]



corça per fer tints; la zona d'Igualada els comprava gairebé tot el gènere. Una vegada triats i escorxats, els tallaven per fer-ne carbó.

Els boscos que la família Planaferrana tenia a Sant Salvador de Bianya eren cent per cent alzina; als de Finestres, que actualment són Parc Natural, hi predominava l'alzina amb alguna fageda molt bonica. La Montserrat Olivella, mare d'en Josep, recorda amb nostàlgia el món del carboneig, la bellesa de les places carboneres, el ritual artesà amb què la fusta d'alzina esdevenia carbó i carbonet «d'una qualitat extra». Cada una de les colles carboneres tenia assignades zones concretes, així s'estalviaven malentesos, discus-

sions; a més, l'amo distribuïa de manera transparent les zones per tal que tothom es sentís tractat de manera igual. Les places carboneres s'entrellaçaven mitjançant camins, que aprofitaven els habitants de la zona per portar-hi la seva llenya: dos sarrions, que era una càrrega de carbó. Molta gent feia el camí a peu, amb la càrrega a coll; d'altres hi arribaven amb el matxo. El matxo, arrossegant trineus de llenya o carbó, era el mitjà de transport més usual, perquè es movien millor pel mig del bosc que no pas amb carros. Els tractors no hi varen arribar fins ben entrada la dècada dels 60.

El pare d'en Josep, per tal de facilitar el transport als carboners, va

fer construir la carretera de Fines-tres, que passava, majoritàriament, per terres de la seva propietat. Hi varen estar quatre anys. L'obra, cap als anys 50, es va fer a pic i pala, o, amb més precisió, amb parpalina i mall: un treballador aguantava la parpalina mentre que l'altre copejava amb el mall, feien unes passes i es repetia l'operació. Fins que en Josep M. Fort i Poch va comprar un tractor, un Mercedes Benz, i un compressor; des d'aquell moment els resultava molt més fàcil fer els forats. A continuació, barrinaven amb dinamita. També, segons en Josep, el seu pare va ser el primer d'aquestes contrades a mecanitzar el treball al bosc: va adquirir un camió per tragar, tractors

Vista general del mas de can
Planaferrana, a sant Miquel de
Campmajor, envoltat de boscos.

M3

La muntanya de Cabrera és el punt més alt de la serra del mateix nom, al nord del Collsacabra. Es podia anar fins a Sant Esteve d'en Bas en tren i després, a peu cap als Hostalets enfilant per la Clapera i el Tarrés fins a Falgars, els Racons i Cabrera. O deixar el cotxe a Cantonigròs i, a peu, pujar per ca la Rotllada i el coll de Bram.

ANY: SETEMBRE DE 1958
AUTOR: JOSEP M. DOU CAMPS
PROCEDÈNCIA: ARXIU D'IMATGES
D'OLOT. FONS JOSEP M. DOU CAMPS.
ÀLBUM *RECORDS D'EXCURSIÓ*



M4

El fotògraf Francesc Vidal Forga (1906-1998) començà a sortir d'excursió al principi dels anys vint del segle passat amb una colla de nois de la seva edat: el seu germà Gil, Josep M. Dou Camps, Tomàs Hostench, Joan Forga Jutglar... Va ser caminant, com tants altres, que va descobrir la seva passió per la fotografia.

ANY: AL VOLTANT DE 1930
AUTOR: FRANCESC VIDAL FORGA
PROCEDÈNCIA: ARXIU D'IMATGES
D'OLOT. FONS FRANCESC VIDAL FORGA



DOSSIER

HOSTALS I TAVERNES

RAMON ESTÉBAN I GUERAU PALMADA > COORDINACIÓ

Mestressa, un got de vi! [PÀG. 38]

RAMON ESTÉBAN [Olot, 1961. Periodista]

Hostalots d'espardenya [PÀG. 40]

JOSEP VILAR [Argelaguer, 1961. Enginyer tècnic agrícola]

La Banyeta i la República [PÀG. 44]

MIQUEL RUSTULLET [Banyoles, 1945. Activista cultural].

JOAQUIM EJARQUE [Girona, 1946. Activista cultural]

Sense perill de passar set [PÀG. 50]

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

Can Finet, des de sempre [PÀG. 54]

JOSEP VALLS [Sant Feliu de Pallerols, 1944. Escriptor]

Can Xifra de Cartellà [PÀG. 56]

GEMMA BUSQUETS [Banyoles, 1975. Periodista]

Camins molt ben proveïts [PÀG. 58]

RAMON ESTÉBAN

L'hostal de l'Arç de Lliurona [PÀG. 60]

MARTA MASÓ [Barcelona, 1972. Periodista]

Parada i fonda a la Vall del Bac [PÀG. 64]

INÈS CARRILO [Riudaura, 1975. Geògrafa]

Ca l'Anton de Pera [PÀG. 62]

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

Can Xac d'Argelaguer [PÀG. 66]

JOSEP VILAR

L'hostal de Sant Miquel [PÀG. 68]

MIQUEL AGUIRRE [Banyoles, 1964. Escriptor]

A Banyoles, de tot i més [PÀG. 70]

JOAN ANTON ABELLAN [Barcelona, 1955. Historiador local]

Un 'vi acrucis' per Olot [PÀG. 74]

JOAN OLLER [Olot, 1958. Periodista]

**Perfils: en Peret del Purgatori / la Miquela de Riudaura
en Pere de la fonda Comas / en Joan i en Josep de can Banal
l'Isidre de can Quei de Besalú** [PÀG. 78 / 79 / 80 / 81 / 82]

SUSANNA ALSINA / RAMON ESTÉBAN / GEMMA BUSQUETS / ANNA NOGUER / FIDEL BALÉS



Façana de can Xalegre
d'Olot abans de la reforma.
FOTO: Arxiu d'imatges d'Olot.



DOSSIER HOSTALS I TAVERNES

Mestressa, un got de vi!

Ramon Estéban > TEXT

Només de sentir els mots ‘taverna’ i ‘hostal’ ens ve al cap un local d’abans, senzill, exempt de luxes, condicionat per servir un got de vi, alguns licors, una sopa calenta a l’hivern i una amanida fresca a l’estiu, carn i embotit, un cafetó, i poca cosa més. En força casos tenien habitacions, tampoc res de l’altre món, l’indispensable per reposar forces i passar la nit. En essència eren això i no els calia res més. En un dels articles que trobareu en aquest dossier, el cronista banyolí Joan Olivas explica que l’avi Bernat, de can Bernat, «en no saber llegir i escriure, quan havia servit una porció posava un tap darrere el taulell. No s’equivocava mai. Tants taps, tantes porcions». Tot parlant de can Xalegre d’Olot, en Domènec Moli rememora: «A la primavera, als calaixos de darrere el mostrador, s’hi guardaven guatlles per vendre, agafades amb filat i botet i, a la tardor, a la façana hi penjaven llebres i perdius». La Pilar Sala, de l’hostal de la Vall del Bac, explica a la Inès Carrillo que de tant en tant hi passava un fideuaire, que s’hi estava uns dies fent fideus i macarrons per poder-los servir als clients. En descriure la vida que tenia l’hostal de Sant Miquel de Campajor, en Miquel Aguirre diu: «Ha estat telèfon públic, botiga de comestibles,

celler on es despatxava vi a granel i fins i tot es venia gasolina per les motos. A l’hostal escalfaven el dinar que es duïen els vailets de Falgons o de Roca que anaven a estudi...» Estem parlant dels establiments de restauració i hostalatge habituals a la societat rural de les nostres comarques –la taverna s’associa a l’interior dels pobles, mentre que a peu de camins hi havia hostals– fins a les primeres dècades del segle XX. Aquests locals, en alguns indrets, van existir fins a la dècada de 1970. Aquesta resistència a morir es va notar en les àrees aïllades, com ara a l’Alta Garrotxa i en punts de la vall de Camprodon. Després, tots van passar a la història perquè, si bé hi ha hagut locals que han sabut conservar-ne l’estètica, lògicament el tarannà s’ha modernitzat. D’establiments batejats amb l’explícit nom de ‘ca la Bruta’ ja no n’hi ha.

Com que en els pobles no hi havia distraccions, les tavernes eren com un centre social on també es feien balls i tertúlies, on les partides de cartes s’allargaven hores i on es mantenien reunions socials de tota mena. En el cas dels hostals de carretera, era indispensable que estiguessin preparats per donar menjar i aixopluc als cavalls i mules dels traguers i les diligències. Tant de tavernes com



dels nostres pares. Sabrem què hi havia i què n'ha sobreviscut a Banyoles i a la seva comarca gràcies als articles d'en Guerau Palmada, en Miquel Rustullet, en Quim Ejarque, en Joan Anton Abellan i en Joan Olivas; el panorama de la ciutat d'Olot, i en especial, la ruta de les seves cançons de taverna, el coneixerem guiats per en Joan Oller; de l'abundant oferta d'hostals d'arreu de la Garrotxa, en un reportatge de qui signa aquest text; l'abundància de tavernes i hostals a Camprodon i la seva vall, de la mà

d'hostals n'hi havia molts, i això, en un món amb molta menys població que ara, ens crida l'atenció. És probable que l'explicació estigui en el fet que, als pobles, en assumptes de lleure les tavernes no tenien competència i, en el cas dels hostals de carretera, que la lentitud dels desplaçaments obligava a fer parades més sovint. Sigui com sigui, el viatger que transitava per les rutes que unien la Vall de Camprodon, l'Alta Garrotxa, la Garrotxa, el Pla de l'Estany i la Vall de Llèmena no havia pas de patir. Tampoc qui vivia a Camprodon, Olot o Banyoles.

A les pàgines que segueixen aquest text hi hem reunit el testimoni de les últimes dones i els últims homes que han estat al front d'aquells establiments; famílies amb moltes generacions en el negoci i que, per tant, n'han viscut l'evolució; i el record d'hostals i tavernes dels quals no queden testimonis directes, però sí documentació. Als més joves, els semblarà que parlem d'un món molt llunyà, quan en realitat era el dels nostres avis si no el

d'en Miquel Peral; i en Josep Vilar ens proposarà acompanyar un viatger imaginari de principis del segle XX per l'Alta Garrotxa.

Pararem atenció a establiments i personatges concrets que han deixat petjada: la Gemma Busquets ha parlat amb la família de can Xifra de Cartellà i amb en Pere Angelats, de la fonda Comas de Banyoles; en Josep Valls ens presenta can Finet de Sant Feliu de Pallerols; en Miquel Aguirre, el cas de l'hostal de Sant Miquel de Campmajor; l'Inès Carrillo, l'emblemàtic hostal de la Vall del Bac; en Joan Sala, ca l'Anton de Pera (Oix); la Marta Masó, l'hostal de l'Arc de Lliurona; l'Esteve Carrera, l'hostal de la Muga; en Ricard Sargatal, l'hostal del Sol d'Olot; en Josep Vilar, can Xac d'Argelaguer; un servidor, la Miquela de Riudaura; la Susanna Alsina, en Peret del Purgatori d'Olot; l'Anna Noguera, can Banal de Banyoles i en Fidel Balés, can Quei de Besalú. Entreu sense manies, seieu i, si us ve de gust, demaneu un got de vi 🍷

Interior de can Xalegre d'Olot, taverna, casa de menjars i botiga on es podia trobar una mica de tot // FOTO: Arxiu d'imatges d'Olot.



La Banyeta i la República

AQUESTS DOS ESTABLIMENTS DE PALOL DE REVARDIT NOMÉS SÓN RECORDS DEL PASSAT PERQUÈ VAN QUEDAR ABSORBITS PEL PROGRÉS AUTOMOBILÍSTIC

Miquel Rustullet i Joaquim Ejarque > TEXT

L'hostal La Banyeta estava situat a l'actual carretera entre Banyoles i Sarrià de Ter, al costat del trencall que duu a Palol de Revardit. Es trobava en un lloc estratègic, on tenien parada els autobusos de la TEISA i també, en el seu temps, el Tren Petit, el qual disposava d'una estança llogada a l'hostal per vendre-hi bitllets i per a sala d'espera. El de La República era a la mateixa carretera, al costat dret en direcció a Girona. Posteriorment se'n va construir un de nou a l'altra banda de la carretera, però el vell, al qual fem referència en aquest reportatge i que és el que va servir com a hostal pròpiament dit, es va enderrocar, igual que La Banyeta, el 1991. Aquest any

va ser quan va néixer un nou vial de comunicació, l'autovia de Banyoles a Girona, i en canvi van morir aquests dos hostals que durant molts anys havien complert una funció social. A tall d'exemple, només cal recordar la forta nevada del 30 de gener de 1986, quan molta gent quedà bloquejada i La República fou l'hostal convertit en refugi i lloc d'acollida per a més d'un centenar de persones.

La Banyeta: parada i got de vi. En Jaume Nadal Vila i l'Anna Colomer Planas el regentaren durant quasi quatre dècades, fins que es van retirar; aleshores el seu fill Josep i la seva dona, Lourdes Matamala, els van rellevar.

Hem volgut parlar amb en Jaume i l'Anna perquè ens expliquin algunes coses del que va ser La Banyeta. Ens diuen que antigament havia estat un hostal on s'aturaven els carros. «El bestiar mateix ja se'l sabia i era el qui donava el senyal al carreter per desviar-se i poder-se abeurar». Era una època en què només venien gots de vi, era «parada i got de vi.»

Els avis d'en Jaume procedien de la Bisbal i es deien Josep Vila i Catalina Planas. Van ser els primers d'aquesta família a establir-se en aquest lloc quan van comprar l'hostal. De fet, l'avi era negociant d'animals i mai en va voler saber gaire res; en canvi l'àvia era cuinera i va ser qui es va cuidar

L'hostal La Banyeta, a Palol de Revardit, als anys seixanta.
FOTO: Família Nadal Colomer.



de portar-lo. L'hostal prenia el nom del veïnat, que estava situat a l'altra banda de la carretera. Aquest segurament devia el nom a la principal casa del lloc, coneguda per can Banyeta, una gran masia que, segons ens diu en Jaume, «era una de les cases bones de Palol; la màquina de batre hi batia dos dies seguits.»

Va ser l'any 1953, que la nova parella formada per en Jaume i l'Anna va entrar de ple en el negoci, fent-se càrrec de l'hostal quan aquest es trobava en les seves hores més baixes. «Només teníem 500 pessetes (3 euros), però també ens en vàrem sortir». En Jaume s'ocupava de la barra, i l'Anna ajudava a la cuina, feina que va aprendre de la seva sogra. Una de les seves especialitats eren els cargols: amb salsa, a la planxa... «Eren uns menjars molts casolans, escudella i carn d'olla els dilluns, arròs els dijous..., però el que no hi faltava mai era l'estofat diari», diu l'Anna. El que era molt apreciat eren els embotits,

ja que mataven dos o tres porcs cada any per al consum de l'hostal. A més, en aquella època, també es criaven i mataven els pollastres.

Dels primers a tenir nevera. Molt orgullosos, ens expliquen que «va ser dels primers establiments que tenien nevera; funcionava amb gel, i ens el subministrava en Frigola de Banyoles». Per això podien servir peix fresc, que compraven cada dia a Girona.

Quant a la clientela, ens diuen que el dissabte tenien molts negociants i els dies feiners eren, sobretot, camioners; «havia arribat a comptar fins a 60 vehicles, entre cotxes i camions, en un sol dia», ens diu en Jaume. Fins i tot van haver de comprar el terreny del costat perquè fes d'aparcament i van contractar un home que es cuidava de vigilar-lo per evitar els robatoris. «De camioners, n'hi havia que feien el viatge a Barcelona i, al matí, després d'esmorzar, ja ens encarregaven el sopar, per quan tornessin.»

En aquell època tenien tres espais per a menjador: el menjador petit, el menjador gran i l'espai de l'entrada amb una barra de bar, tot plegat amb capacitat per a unes 50 persones. «De mitjana—diu l'Anna—servíem uns 200 dinars per dia». També feien sopars els diumenges i fins i tot havien fet alguna celebració de Cap d'Any. Al pis de dalt es disposava d'una sala molt gran que només es feia servir ocasionalment, en la qual també s'havia fet algun casament.

L'Anna recorda que era un treball molt dur: «Començàvem pels volts de les 7 del matí i acabàvem a les 2 de la matinada. Teníem cinc cambres, i a la cuina érem entre quatre i cinc persones. Vam tenir molt bon personal, gent molt complidora. Hi havia alguna noia que la vàrem tenir des de ben petita i fins que es va casar.»

L'hostal no disposava d'habitacions per oferir el servei d'allotjament, però sí que en tenia tres o quatre que llogaven a alguns turistes de Barcelona

Activitat frenètica a la cuina de La Banyeta. D'esquerra a dreta: la sogra de l'Anna, la Maria Planas, en primer terme, i al seu costat l'Anna Colomer, la Juanita Rigau, la Pepita Frigolé, la Guadalupe Coll, l'Encarna (que era de la Bisbal) i la Maria de can Garrabà, de Palol // FOTO: Família Nadal Colomer.

DOSSIER HOSTALS I TAVERNES

Can Xifra de Cartellà

L'ESTABLIMENT, CONEGUT PEL SEU CONILL A LA RABIOSA, EL VAN FUNDAR QUATRE GENERACIONS ENRERE, A PARTIR DEL QUE ALESHORES ERA LA BOTIGA DEL POBLE

Gemma Busquets > TEXT // Pere Duran > FOTOGRAFIA

Si s'arriba a l'hora de la sobretaula a can Xifra, des de fora, la flaire que s'hi olera és de sucre cremat. A punt per a la crema catalana de les postres. «I depèn d'on bufi el vent, al matí, notaràs que fem escalivada», m'explica la Maria Bosch, de 28 anys, la quarta generació d'una família on l'art de la cuina s'ha après i s'ha transmès en els fogons, de mares a filles i d'àvies a nétes. Tot i donar nom al restaurant, el cognom Xifra es va perdre –arran d'una filla única, d'una pubilla, una constant en la família– en els inicis del negoci: «La meva besàvia ni s'ho deia», diu la Maria. Com tants d'altres restaurants familiars, can Xifra va començar essent la botiga del poble de Cartellà. El primer establiment estava situat a uns 300 metres d'on es troba actualment el restaurant, al mas Artigues, una casa de pedra de nova construcció que pren l'estil de les masies catalanes i que la família va obrir el dia de Reis del 1994.

La besàvia de la Maria, la Pilar Pelegrí Bossacoma, regentava una botiga de poble on es podia trobar de tot: des de queviures fins a gasolina. Amb el temps, però, la Pilar i la seva filla Rosa van comen-

çar a fer esmorzars, dinars i berenars basant-se en plats senzills: amanides amb el que tinguessin a l'hort, embotits de casa –perquè els dimecres mataven porc– i carn a la brasa. A més del conill a la rabiosa, el plat que ha donat més anomenada a can Xifra, la Maria recorda també una altra especialitat que feien les seves dues besàvies i que encara ara es manté: els fideus a la cassola amb bacallà i bolets. Un plat propi de l'economia de subsistència de la postguerra, de la pobresa de l'època. «La idea sorgeix del que et queda al rebost: quatre cigrons, una mica de bacallà salat i uns quants bolets de la tardor».

En els primers temps del restaurant, no hi havia carta com ara, i qui s'hi entaulava menjava el que de boca li recitava la cambrera. Però, per la Maria, l'encant del primer restaurant era l'entorn, envoltat dels animals que menava el besavi, Joan Sureda: porcs, vaques, gallines... un contacte amb la natura que va agradar de seguida als clients de ciutat, que volien airejar-se sense anar massa lluny, a pocs quilòmetres de Girona. L'esperit d'un restaurant bucòlic, amb vista a Rocacorba, enmig del

camp, del verd i del silenci, es manté encara ara amb l'emplaçament actual: una casa nova amb aires de masia antiga, de pedra picada, amb menjadors oberts, amb porxos i galeries amb una zona d'esbarjo per als més petits; sobretot, hi destaca un espai verd generós, dominat per set roures, tres oliveres i tres xiprers. Tres xiprers que s'identifiquen amb el restaurant; en són la carta de presentació a la targeta de visita, i pel pare de la Maria, en Josep Bosch, que és qui té cura del jardí, tenen un significat més simbòlic: tot i ser considerats arbres de cementiri, els xiprers de can Xifra representen les tres generacions que han tirat endavant el restaurant. Falta ara que la Maria planti el seu.

Cuiners i pagesos. Els besavis, Pilar Pelegrí Bossacoma i Joan Sureda Casademont, i els avis, Rosa Sureda i Pere Sala, van emprendre el negoci que combinava la fonda amb les feines de pagès; dues activitats que es van compatibilitzar fins que els pares de la Maria se'n van fer càrrec i van optar per especialitzar-se en la restauració. Des de l'àvia Rosa a la néta Maria, can Xifra ha seguit la tradi-





ció a través de la descendència: tot filles úniques. El besavi Joan Sureda va quedar cec durant la guerra –al front va beure unes aigües en mal estat que li van provocar una infecció que li va afectar la vista i la va perdre– i va ser tot un exemple de superació. La seva besnéta en parla amb orgull i nostàlgia. No li calien bastons per orientar-se en el restaurant vell, on es feia càrrec dels animals. Mort fa tres anys, també donava un cop de mà a la cuina. La Maria recorda que fins a l'últim dia va pelar i tallar les patates del restaurant.

A diferència de la seva mare, la Pilar, a la qual li agrada més el contacte amb els clients i s'encarrega del menjador; la Maria està preferentment a la cuina –de tant en tant necessita també combinar-ho amb la sala– fent

els entrants i seguint el mestratge de l'àvia, Rosa Sureda en els guisats i ros-tits. Parlant de l'ofici, la Maria destaca el domini de l'àvia en la brasa. Tot i haver estudiat a l'Escola d'Hostaleria de Girona, la Maria destaca el màster que ha fet a la cuina del restaurant: «La millor professora és la meua àvia. A l'escola t'enfoquen cap a la cuina d'autor», que la Maria considera que és un tipus de cuina arriscada per a un restaurant i si no «s'és un Celler de can Roca o un Ferran Adrià, s'hi acaba perdent. La cuina tradicional està a l'abast de tothom», i conclou: «La gent quan ve aquí ja sap quin tipus de cuina fem». L'adjectiu casolà o fet a casa no és una etiqueta publicitària a can Xifra. El restaurant es fa els embotits –la botifarra negra, la blanca, el llonganís– l'oli i els confitats

que «han passat de generació a generació; abans els feia el meu avi i ara, la meua mare». Actualment, a can Xifra, hi treballen una vintena de persones. La cuina casolana i el tracte familiar es traslladen no només en els plats i en l'ambient, sinó també en el capital humà, el personal del restaurant. Així, es va decidir que la primera persona que servís el primer plat del nou can Xifra, quan va obrir fa setze anys, fos Conxita Pujols, una de les cambreres històriques de la casa.

En relació amb el tancament, els últims anys, de molts negocis familiars, botigues de tota la vida, cognoms reconeguts en viles i pobles, la Maria, que és filla única, ho té molt clar: «Si el fill no vol continuar, el negoci es perd; si jo hagués volgut fer una altra carrera, això s'hauria perdut» ☛

La Maria, la Pilar i la Rosa, tres generacions compartint els fogons i la sala de can Xifra de Cartellà.

DOSSIER HOSTALS I TAVERNES

Can Xac d'Argelaguer

UN MATRIMONI DE MOLLÓ FORMAT PER UN PASTOR I UNA CUINERA VA INICIAR EL 1926 L'ACTUAL NEGOCI A PARTIR D'UN ESTABLIMENT OBERT POC ABANS

Josep Vilar > TEXT I FOTOGRAFIA

Els dilluns, fideus o *ensaladilla*, segons temporada; els dimarts, patates estofades; dimecres, macarrons; dijous, arròs a la cassola; divendres, espaguetis; i cada dia, garantit, cigrons, fesols i verdura. De segon, cada dia, carn a la brasa i cassola, pit de xai amb samfaina, galtes de porc, vedella amb pèsols i molt més. Per postres és recomanat el flam i la crema de la casa. Experiència, eficiència, netedat, agilitat, xivarri, bones olors, rialles, és el que respira el menjador del restaurant, i antic hostel, de can Xac d'Argelaguer. Quin és el viatjant, treballador, passavolant, mercader o camioner que no s'ha aturat a menjar a can Xac, un vell hostel amb força història i molt reconegut per aquestes contrades?

Tot va començar l'any 1925, quan el jove matrimoni format per en Climent Suñé i la Maria Soler es van establir a Argelaguer, el primer any, al mas can Cigala. En Climent tenia un ramat d'ovelles i feia de pastor. Era de les Vernedes de Molló i la Maria era de cal Xec Vidal del mateix poble. Ella havia treballat, més de nou anys, a l'hotel Rigat de Camprodon, havia atès els marquesos d'Urquijo, els comtes de Godó i la família del Dr. Robert de Barcelona. Sabia el que era la cuina i el servei. El 1926 van comprar una casa del costat de la carretera. Aquesta ja s'anomenava can Xac i feia pocs anys que funcionava com a petita taverna. Tenien un petit racó, fruit del treball i molta empenta,

producte de la joventut. Van fer importants reformes. Van obrir botiga, on venien tota mena de comestibles, vi a granel, pa portat d'Olot, bacallà salat de més d'un metre, esparidenyes de veta, fruita, arengades... Van iniciar una petita carnisseria. En Climent seguia amb el ramat i mataba xais i porcs.

El frare pianista. Van seguir amb el cafè. Els diumenges hi feien ball, baixaven músics i dansaires de Tortellà. El ball va durar fins a mitja Segona República. En deien la sala de ball dels pobres, els més solvents anaven al ball del cafè de can Quei, a la plaça Major del poble. La Maria ben aviat va començar a servir menjars, en el menjador familiar i també va allotjar algunes persones a les tres habitacions que tenien lliures. Can Xac va passar a ser un petit hostalot. Una habitació quasi sempre estava ocupada pels diferents pastors que anaven llogant. Durant la guerra van tenir hostatjat durant molt temps un senyor, que va venir de lluny, que ningú coneixia i que fins i tot va fer de mestre al poble. El que no sabia la gent és que era un fra-



La Lurdes, en Climent i la Trini, a la barra del bar de can Xac d'Argelaguer // FOTO: Josep Vilar.



re que s'havia amagat de les purgues dels revolucionaris. Curiós i arriscat és que tots els diumenges anava a tocar el piano en els balls que s'organitzaven en el cafè i gran sala del Casal Republicà, al bell mig del que podrien ser els seus enemics acèrrims. Es deia Mateu Colomer.

L'ampliació del menjador. En Climent i la Maria van tenir dos fills, la Cecília (1925) i en Josep (1926-2010), que era conegut, arreu, per en Jep Climent o Jep Xac. En Jep Climent va seguir amb el negoci i el ramat. Es va casar, el 1953, amb la Trini Quer de Sales de Llierca, que a poc a poc va agafar les regnes de botiga, carnisseria i menjars. Van tenir dos fills, en Climent (1954) i la Cecília (1958), la repetició d'aquest nom, deu ser ben segur de les arrels dels avis amb Santa Cecília de Molló. El 1955 van deixar de fer d'hostal

i van potenciar els menjars i la carnisseria. En Climent, el nét i tercera generació, ha seguit en el negoci, es va casar amb la Lurdes Bernad de Besalú, que també va entrar amb el negoci, portant botiga i carnisseria. El 1975 van ampliar el menjador en una part del magatzem, on abans tancaven el carro. L'any 1990 es va fer la gran ampliació i es va ocupar tot el vell magatzem, sota una llarga volta catalana, i en va resultar el menjador actual de fins a seixanta-cinc places.

A can Xac porten molt de rem, la botiga, la carnisseria, l'atrafegat restaurant i el bar. L'experiència fa que ho portin amb tranquil·litat. L'ànima de tot plegat són la Trini, en Climent i la Lurdes. Podríem parlar de la santíssima trinitat. Enguany ens va deixar en Jep Climent, amb 83 anys. Ell era tot un personatge, amb caràcter, relacions públiques, murri i divertit,

tot i que el seu paper al restaurant era mínim. El seu món era el ramat, que va haver de deixar fa uns anys per l'edat i la salut.

Però, can Xac tampoc seria el que és sense les genials cuineres, la Queta de Sales i la Rosa de Besalú. La simpàtica i veloç Cisqueta de can Sisrals, repartint plats, i en Pere del Cantó, darrere la barra, fent els cafès, segur que passa dels 300.000. En trenta anys ha treballat en els tres cafès de la carretera, el Casal, can Xac i el Cafè. Per als pocs que no ho sabíeu, a can Xac fan esmorzars, dinars i berenars. Serveixen de les set del matí fins a les nou del vespre. Els dissabtes fan esmorzars i dinars, i per acabar-ho de rematar tenen xuixos i bunyols, esplèndids, d'en Pere de Morató, excalcalde del poble i molt bon pastisser de tradició tardana. Per molts anys i que us vagi de gust ☺

Can Xac als anys seixanta: fer el toc, prendre la fresca, badar, riure, i les dones... jugant a cartes! // FOTO: Ribus.



Un 'vi acrucis' per Olot

ALGUNES VELLES TAVERNES DE LA CIUTAT HAN RECUPERAT PROTAGONISME ARRAN DE LES CANÇONS LOCALS

Joan Oller > TEXT // Salvador Comalat i Joan Oller > FOTOGRAFIA

Aquesta terminologia està en desús, però de tavernes, fondes i hostals res més que hi ha. Amb els matisos que calgui, ara en diem bars, hotels i restaurants. La seva mateixa pronunciació ens remet a temps passats i sovint ens evoca locals ròncs, fins i tot una mica sòrdids. En tot cas, només es tracta d'establiments vells, passats de moda i, sobretot, desproveïts de categoria i estrelles. Però ens ajustarem als estatges que amb la seva denominació anacrònica tenen o han tingut la meritòria funció d'apeixar i abeurar els viatgers, traguers, passavolants o simplement els vianants urbans.

D'hostals n'hi ha de dues menes: els de carretera o antic camí ral i els de vila. La dificultat permanent que hem tingut els garrotxins per comunicar-nos en un relleu tan abrupte ha estimulat des de temps remots que algunes masies s'hagin fet càrrec de

proveir i alimentar els viatgers per colls i tresqueres. Moltes cases, alhora menaven terra i bestiar, tenien hostatgeria, feien de botiga, de barberia... i eren lloc de recés. Els camins i els hostals han estat suport del viatger, però també testimonis muts de tractes i venturades no escrites. Malgrat que la llista és llarguíssima, vull esmentar tres cases ben a prop d'Olot que encara fan d'hostal i tenen prou solera: l'hostal dels Ossos i can Bastans, a la carretera de Santa Pau, i l'hostal del Sol, a la de Sant Joan de les Abadesses.

Els antics hostals de vila feien les mateixes funcions que els de camí ral, però hi predominaven les estades, potser més anodines, dels clients urbans, en un temps en què no hi havia calefacció ni televisió a casa. Era lloc de reunió espontània amb voluntat de passar l'estona compartint un mos

i un trago de vi, o més d'un. Aquesta era també la funció exclusiva de les tavernes, igualment urbanes, que solien ser cellers que despatxaven vi al detall i on s'acostumava a fer un got mentre hom esperava que s'omplís la garrafa. Les fondes complien amb la funció de servir dinar i sopar a hores convingudes i, sovint, amb el servei d'hostatgeria, però no estaven habilitades per oferir beguda en moments d'esbarjo. Les últimes fondes que recordo amb aquesta consideració són la fonda Estrella, can Salvi, ca l'Eduardo o la fonda Figueras. Aquestes definicions no les recull el diccionari i potser no seran del tot compartides, però, sense cap pretensió, s'ajusten a la meua percepció subjectiva.

Visió romàntica. El record dels vells hostals i tavernes està tenyit d'una certa mitologia, primer de tot per-

Foto d'un vi acrucis organitzat per la Setmana Santa del 2001, que va servir per il·lustrar la portada del llibre Cançons d'Olot.

què ens referim a locals majoritàriament desapareguts que, malgrat la seva tradició, es van veure desplaçats pels moderns establiments del ram, i dels quals perdura sobretot la imatge simplificada i romàntica d'un estatge antic que ara hauríem volgut recuperar almenys estèticament. En segon lloc perquè, en aquests espais de trobada i elucubració, s'hi gestaven més que no pas ara iniciatives i projectes que esdevenien col·lectius, que transcendien el seu àmbit i on la comunitat espontània poc o molt etlílica generava activitats lúdiques peculiars. En descriuré una que a Olot ha fet més fortuna que d'altres. Algunes colles van engegar el costum, més o menys esporàdic, de recórrer diverses tasques i estar el temps just en cadascuna per engolir un petit got de vi o de cervesa, abans de sopar. Fins i tot es va posar nom a la processó que resseguia les estacions d'un determinat recorregut. En diem *vi acrucis*.

Se sortia habitualment de can Xalegre. «A les set pels que tenen set», era la consigna. Aquest vell hostal de la Font de l'Àngel era un lloc de trobada habitual, que feia la viu-viu a base de servir gotets de vi, queviures i algun àpat, en un temps en què el terme restauració no tenia el sentit d'avui. S'hi podia fer un got i un mos de qualsevol cosa, però era típic demanar-hi un *xampanyillo*, que era un vi blanc gasat que servien en copa de cava.

A pocs metres de can Xalegre hi havia cal Fat, un hostal senzill i barat del qual recordo la bonica cafetera, una màquina Oyarzun dels anys trenta orgull del propietari, que devia ser la primera exprés que va funcionar a

Olot. Una altra tasca entranyable que ens agradava freqüentar era els Canaris, al carrer dels Sastres, que tenia un pany de paret ple de bótes numerades i una font al mig que suportava algunes ampolles, els gots nets i una plataforma circular de marbre que feia de taulell per apuntalar el colze. Ara, aquest celler s'ha traslladat al carrer Esglaiers. Un altre que encara despatxa vi al detall, al capdamunt del Firal, és el Farré del Mas, un lloc de parada obligada els dilluns de mercat. Fa de bon demanar-hi un *xato* de blanc sec i fresc. De cellers del centre, encara en recordo tres més que ja no hi són: can Magí, can Boquica i can Santa Marta.

Al carrer dels Sastres també hi havia ca la Basca, on l'Enric servia, mentre feiem el toc i sense que li haguéssim demanat, unes delicioses olives amb pinyol embolicades amb una anxova. Més avall, a la plaça Campdenmàs, a ca la Bouera acompanyàvem el vi amb quatre talls d'embotit o de formatge, també podia ser una arengada seca o passada per les brases. El preu que aleshores pagàvem per un got de vi, un tall de *llangonissa* o per un plat de lleties ja el consideràvem mòdic, ara en diríem irrisori. El 1975, un *xato* als Canaris costava set pessetes. Al costat de l'església del Tura hi havia cal Rico Buelo, una tenda de queviures amb totes les de la llei on et deixaven fer un toc a la rebotiga, sota l'aparell de televisió, un dels primers que hi va haver a Olot. Encara anàvem més enllà i arribàvem fins a cal Granaire, can Tutau o al Palau... No m'esplaió en els bars més moderns que ens

topàvem pel camí, el Coco, la Font, can Xena, l'Esport, l'Europa...

Cançons irreverents i barroeres.

Però el *vi acrucis* prenia tot el seu sentit quan en el recorregut, si estàvem prou inspirats, s'entonaven a cor les melodies populars genuïnament olotines. Una rere l'altra anaven sorgint les lletres, interpretades amb més o menys encert i amb algun farfalleig, però amb l'èmfasi propi de quan ha pujat l'eufòria. De fet, aquest havia estat l'origen del *vi acrucis* i va ser una altra raó perquè aquells antics establiments tornessin a ser protagonistes. El costum de cantar de bar en bar el manté encara alguna colla que ho programa en dates assenyalades. Ho van engegar als anys setanta, escarnint les cantades vespertines que alguns cantaires ensinistrats ja feien abans de la guerra, i ho han mantingut fins ara.

Al principi de la popularització de la ràdio i abans de la proliferació dels discos de vinil, les cançons fluïen en hostals i tavernes sense competència, la majoria fruit de manllevar la tonada a altres balades d'èxit més o menys conegudes. Les lletres, en canvi, les solia dictar col·lectivament un grup d'amics amb un ansat a la vora: a veure qui la deia més grossa! Així es va encetar una llista de cançons urbanes picants, sovint irreverents i grolleres, sobretot recollides o inventades a la primera meitat del segle XX. Sorgien de manera molt espontània, per referir-se a algú, per enaltir una efemèride particular o un esdeveniment social, tant li feia que fos rellevant o no, i han perviscut només per la





M5

Santa Maria de Finestres s'alça damunt la serra de Finestres, entre Santa Pau i Mieres i les valls d'Hostoles i de Llémena. Josep M. Dou, en el seu àlbum fotogràfic *Records d'excursió*, va deixar anotada la caminada que començà a can Mel i que, passant per la Cot, Font Pobra i el Barranc, el portà fins al santuari de Finestres, l'enfilà fins al castell i l'oratori del mateix nom, passà per Santa Llúcia i el tornà a can Mel.

ANY: MAIG DE 1924

AUTOR: JOSEP M. DOU CAMPS

PROCEDÈNCIA: ARXIU D'IMATGES D'OLOT. FONS JOSEP M. DOU CAMPS. ÀLBUM *RECORDS D'EXCURSIÓ*

M6

Fins a l'any 1939 s'alçà el xalet refugi, obra de Jeroni Martorell, que el Centre Excursionista de Catalunya inaugurà l'any 1909 al mig del circ d'Ulldeter, envoltat pels pics de Bastiments i Gra de Fajol, al Pirineu.

ANY: AL VOLTANT DE 1932

AUTOR: FRANCESC VIDAL FORGA

PROCEDÈNCIA: ARXIU D'IMATGES D'OLOT. FONS FRANCESC VIDAL FORGA





PATRIMONI

PATRIMONI ETNOLOGIA

Els oratoris [pàg. 86-87]

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

PATRIMONI ARQUITECTURA

Can Blanxart [pàg. 88-89]

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

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

El castell de Falgars [pàg. 90-91]

ALBERT PRATDESABA [Torelló, 1985. Arqueòleg]

JOAN FRIGOLA [Besalú, 1985. Arqueòleg]

PATRIMONI HISTÒRIA

Fosses comunes al Pla de l'Estany [pàg. 92-93]

JORDI GALOFRÉ [Barcelona, 1943. Historiador]

PATRIMONI NISSAGUES

Els Feliu de Pujals dels Cavallers [pàg. 94-95]

JOSEP GRABULEDA [Banyoles, 1962. Historiador i arxiver]

PATRIMONI GASTRONOMIA

Pintada amb pilotilles [pàg. 96-97]

JOSEP VALLS [Sant Feliu de Pallerols, 1944. Escriptor]

PATRIMONI MÚSICA POPULAR

El ball de les Cintes de les Preses [pàg. 98-99]

JOSEP GARCÍA [Sant Esteve d'en Bas, 1969. Músic i mestre especialista de música a Educació Infantil i Primària]

PATRIMONI VULCANOLOGIA

El turó de la Pomereda [pàg. 100-101]

EMILI BASSOLS [Olot, 1965. Biòleg]

PATRIMONI FAUNA

El durbec [pàg. 102-103]

JOSEP M. MASSIP [Banyoles, 1958. Naturalista i escriptor]

PATRIMONI FLORA

De fora vingueren... [pàg. 104-105]

CARLES FEO [Banyoles, 1975. Biòleg]

MIQUEL CAMPOS [Olot, 1969. Biòleg]

PATRIMONI PLANTES I REMEIS

Recol·lecció a la tardor [pàg. 106-107]

MARISSA LLONGARRIU [Olot, 1961. Llicenciada en biologia]



Una cassola de
pintada amb
pollangrons i pilotilles.
FOTO: Anna Pons.

PATRIMONI NISSAGUES // Josep Grabuleda > TEXT // Josep Curto > FOTOGRAFIA

Els Feliu de Pujals dels Cavallers

Cinc-cents anys d'una nissaga de remences i pagesos benestants que va arribar a la seva màxima esplendor al segle XVI i, que avui ha desaparegut del seu bressol

A Pujals dels Cavallers, al municipi de Cornellà del Terri, al Pla de l'Estany, s'hi troba l'antic mas Feliu o, més recentment, can Prades. Està ben situat, a deu minuts de Banyoles i Girona. El poble és al cim d'una serra, al sud de Pujals dels Pagesos. El veïnat s'articula al voltant d'un antic camí i de l'església de Santa Eulàlia. És esmentat l'any 1019 com a *Pugalz*. I, cap al 1279, es diferenciava *Podialibus Militum*, és a dir, dels Cavallers, de *Podialibus Rusticorum* o dels Pagesos. En aquesta època, hi havia els masos Puig (des de 1250), Amic (1253), Reig (1320), Genover (1330), Vilar (1337), Damont o Vallòria (avui Batllori, 1337), Masó (1350), Duran (1350, o Comas), Carrer (1350), Vidal, Ribot (abans de 1355), Collell (1394), Teixidor (segle XIV), Poch (l'actual Geli, segle XIV), Borrell (segle XV) o Perona (1407).

En un principi (segles XI-XIV) els seus habitants formaven part del castell de Cornellà del Terri i era lloc reial. Davant de l'església hi ha l'antiga Torre, d'allí procedia la família Pujals. Tanmateix, a mitjan segle XIV tenia quatre focs (cases) depenents del rei i deu d'eclesiàstics. Així, doncs, hi havia pagesos de diferents senyors, com de la Catedral i el monestir de Sant Daniel de Girona, els Xatmar, el benefici de Santa Maria d'Ultramort, la ciutat de Girona o els Foixà. I durant molts

anys els cavallers Roca o Sa Roca, originaris de la població, en van cobrar els delmes (el deu per cent de la collita). I al segle XVII alguns estadants havien de pagar-los al monestir de Sant Esteve de Banyoles i els Vallgornera hi tenien possessions.

El mas Feliu es troba a prop de l'església. Aquesta casa ha estat completament restaurada no fa pas gaire. Té dos pisos i una torre de planta quadrada. A la façana principal, hi ha un escut (suposadament dels Feliu). A les finestres, hi consta l'anagrama o firma del picapedrer. En unes finestres hi ha esculpides dues cares d'home i dues de dona.

La planta baixa, abans destinada a quadres, ha estat recuperada i té una petita sala. També hi ha la cuina i un gran saló. Disposa d'un celler al soterrani. Una sala rectangular mostra un enteixinat a base de motius florals i s'hi pot observar un escut nobiliari amb dues creus. A dalt de tot hi havia el graner.

De remences a pagesos benestants.

Fins al segle XVIII aquest mas era de la nissaga Feliu. A mitjan segle XVI el posseïa Bernat Feliu, que hi va fer escriure, en la porta forana de la torre, una inscripció: «Mos-

sen Bernat Feliu 1545». Els Feliu i el seu mas estan documentats des de 1260. En un

principi, eren de condició remença (pagesos adscrits a la terra).

El 1448, el 20 d'octubre, en una reunió dels pagesos de la vall de Cornellà, juntament amb la majoria dels habitants de Pujals dels Cavallers, Pere Feliu es va declarar remença. Amb el temps, els Feliu van prosperar econòmicament i es van enriquir, van engrandir la seva casa i hi van afegir elements defensius, com és la torre.

Sembla que va ésser durant el segle XVI que van arribar a la seva màxima esplendor. És precisament en aquest segle quan el pagès Miquel Bernat Feliu mantenia el benefici eclesiàstic primer o de les dones a l'hospital de Santa Caterina de Girona (1577). I, vuit anys més tard, el 1585, el posava a càrrec d'un seu parent, el prevere Pere Feliu. Aquest mossèn Pere Feliu també va obtenir el benefici de Sant Miquel de la seu gironina i, posteriorment, el tercer del Corpus i Sant Agustí de l'església de Sant Feliu de Girona (1606). Així mateix, va ser rector de la parròquia de Palol de Revardit. A Palol de Revardit no devia pas portar una vida gaire exemplar, ja que va ser excomunicat per deutes i per haver administrat els sagraments trobant-se excomunicat (1588). És en aquest moments quan Jaume Feliu va comprar, el 1602, els delmes de les dues parròquies de Pujals (de Santa Eulàlia de Pujals dels Cavallers i Santa Maria de Pujals dels Pagesos) al bisbe de Girona. I aquest mateix





Jaume Feliu, com a patró del benefici de Santa Maria dels Àngels de la capella del col·legi d'en Beuda de l'hospital de Santa Caterina de Girona, va traspasar a Marianna Sagrera, copatrona, la seva part del dret de patronat (1605).

A final del segle XVII, el 1677, Jacint Feliu i Adroher ja estava molt endeutat, i va haver de firmar un rebut de seixanta lliures als administradors de la causa pia de Francesc Mir. Els Feliu es van emparentar normalment amb altres membres de famílies pageses benestants de la rodalia, preferentment de Pujals dels Cavallers o de Pujals dels Pagesos. Així, per exemple, el 1579 Jaume Feliu es va casar amb Jerònima Serra, de Pujals dels Cavallers; el 1684 Amer Feliu, resident a Sords, fa això mateix amb Anna Colom; i el 1745 Josep Feliu, amb Francesca Genover.

El mas Feliu va passar de generació en generació i d'hereu en hereu fins al segle XVIII. Llavors, al poble hi vivien cent persones. Eren anys difícils i, a principi del segle XIX, durant la Guerra del Francès (1808-1814), hi va haver molta mortalitat, ja que els veïns lluitaven com a guerrillers o miquelets contra els napoleònics. És en aquest context quan els Feliu es venen la seva casa pairal: l'any 1735, Miquel Feliu va començar a vendre's part del patrimoni de la família i, finalment, el mas va ser adquirit per la família Dalmau de Pujals dels Pagesos. Anys més tard, va anar a parar a mans dels Campolier de Mià-nigues. Ja a final del segle XX, el 1987, Joan Tort (hereu dels Campolier) el va vendre a J. Casademont de Bescanó. Molt poc temps després, el van comprar els actuals propietaris: Gil Pardo i Albiñana i Rosi González 🇪🇸

Dues imatges del mas Feliu, en què es pot veure el seu bon estat de conservació.



PATRIMONI VULCANOLOGIA // Emili Bassols > TEXT // Quim Roca Mallarach > FOTOGRAFIA

El turó de la Pomereda

Aquest petit i desfigurat turó ha seguit una evolució històrica idèntica a la de la zona volcànica de la Garrotxa: d'obviat i agredit a valorat i admirat

El turó de la Pomereda és un petit volcà que es troba arrambat al vessant nord del volcà del Croscat. Les seves erupcions estigueren íntimament relacionades. De fet, els dos edificis volcànics es van formar durant la mateixa seqüència eruptiva. Malgrat que manté l'assignació topogràfica de turó, ja fa uns quants anys que va deixar de ser-ho. Desmantellat per les extraccions de greda, ben poc en queda, de la seva morfologia original. I és que la història ha estat molt cruel amb el turó de la Pomereda. Ho saben prou bé els propietaris

de can Genís, la masia més propera al desfigurat turó. Can Genís, és una casa construïda sense fonaments, damunt la mateixa roca volcànica, sembla que els seus orígens foren els d'una barraca de pedra que utilitzaven els carboners que explotaven els boscos dels voltants. Avui, és un humil mas confeccionat a base de volums encavalcats que han resolt, amb una relativa solvència estètica, les successives necessitats d'espai. Quasi sempre ha estat un mas de visites periòdiques i trobades familiars. Els seus actuals propietaris, cada any, quan arriba

el bon temps, incrementen les visites a can Genís. Hi ha un hort que reclama assistència i uns fruiters que produeixen per a ells i per a tota la ganuda avifauna d'aquells paratges.

A l'estiu, en Francesc Plana i la seva esposa, la Rosa Colom, van sovint a can Genís. A vegades els acompanya la Maria Núria i en Miquel, germans d'en Francesc. L'ambient és agradable al cobert de la casa. Els tres germans i la Rosa fan petar la xerrada després d'haver recollit la vianda de l'hort. La calma s'imposa. Els crits dels grups

D'esquerra a dreta, en Miquel Plana, el seu germà Francesc, i la Rosa Colom, la dona d'en Miquel.

→ Què es pot veure al turó?

que transiten per l'itinerari que va de la Fageda d'en Jordà fins a les grederes del Croscat no alteren la quietud ni placidesa de l'indret. Res comparat amb el brogit infernal de tres dècades enrere, quan aquells paratges foren brutalment assetjats sense contemplació.

Excavadores i escombraries.

Primer van ser les extraccions de gredes que, a partir de principis dels 70, van soscavar extenses àrees volcàniques dels plans de Massandell i de les Forques i dels volcans del Croscat, el Puig de Martinyà o el mateix turó de la Pomereda. Les excavadores van arribar en aquest punt després que a l'empresa explotadora se li comencessin a posar impediments per extreure material del con del Croscat. Van arrabassar la part central de l'edifici volcànic i només van aturar-se quan van ensopegar amb escòries soldades, un material menys interessant des d'un punt de vista comercial. Can Genís es troba just al costat mateix de l'àrea excavada. La Maria Núria Plana recorda que els treballadors que feien anar les excavadores els van dir: «Tranquils, no heu pas de patir». Finalment les excavacions es van aturar a un parell de metres de la paret de la casa. Sort que no havien de patir!

El març de 1975, enfilant la pista de cal Pagès, arribaven els primers camions amb els residus urbans procedents d'Olot. Les escombraries s'abocaven a una llarga fossa produïda de les excavacions situada a la falda nord del Croscat, a tocar de can Genís

L'aflorament volcànic del turó de la Pomereda està considerat un dels més interessants des del punt de vista pedagògic de la zona volcànica de la Garrotxa. Circumdant la gredera apareixen uns talls geològics on es poden observar diferents tipologies de materials. A partir de l'observació i estudi dels materials piroclàstics acumulats es poden conèixer les característiques de l'activitat eruptiva del turó de la Pomereda i de l'erupció del volcà del Croscat. Tot sembla indicar que l'activitat eruptiva de la Pomereda s'inicià amb una fase de baixa explosivitat, els piroclasts van quedar acumulats prop del centre eruptiu. Posteriorment, aquests materials van ser recoberts per les gredes i cendres expulsades pel Croscat, en una fase eruptiva típicament estromboliana, i per una colada de lava, també provinent del mateix volcà, que s'acomodà damunt dels esmentats materials.

El turó de la Pomereda ha recuperat part del prestigi que es mereix i tots els vulcanòlegs que el visiten li atorguen un gran valor. Tot i haver estat reduït a la mínima expressió, s'han conservat alguns perfils geològics que ajuden a entendre l'activitat eruptiva esdevinguda fa més de 10.000 anys. Aprofitant l'actual ambient agradable que es respira a la zona, ja sigui per curiositat o pel simple interès per aprendre, el turó de la Pomereda bé es mereix una visita 📍

i del turó de la Pomereda. La urgència de l'Ajuntament d'Olot per trobar un emplaçament per abocar-hi les escombraries va menystenir l'impacte sobre el medi, sobretot les aigües subterrànies, que aquella elecció comportava.

Les pudents escombraries ocupaven el lloc on s'havien acumulat, milers d'anys enrere, les candents cendres del Croscat. En Miquel Plana comenta que els treballadors de l'abocador calaven foc a les escombraries per disposar de més espai. Durant els anys que va estar en funcionament l'abocador del Croscat se sentia una ferum pútrida que repel·lia qualsevol intent d'estada o de passejada. L'ambient era irrespirable. L'aire, pestilent i malsà. Poc s'hi podia viure, allà.

Fins que els polítics no van reaccionar a la demanda popular no es van aturar les agressions. A mitjan anys 80 deixava de funcionar l'abocador, tot i que els processos de combustió van durar encara una colla d'anys, fins i tot després d'haver-lo segellat l'any 1995. I el maig de 1991 s'acabaren definitivament les extraccions de greda. La calma s'instaurava de nou al pla de Massandell. Als veïns els tornava a venir de gust feinejar a l'hort i reprendre les animades tertúlies de tarda. Com en Francesc i la Rosa, en Miquel i la Maria Núria, que van recuperar les ganes de passar la tarda a can Genís.

També el turó de la Pomereda va assumir un nou paper. La primera mostra de consideració ja havia arribat el 1982 quan fou declarat reserva natural, el màxim grau de protecció que la legislació catalana pot atorgar a un espai natural. D'agredit va passar a ser valorat. Afortunadament avui torna a ser un plaer arribar-se al turó de la Pomereda i recomano als que vagin al Croscat que no hi passin de llarg 📍

INDRET

Joan Oller > TEXT // Salvador Comalat i Joan Oller > FOTOGRAFIA

Santa Pau

Pedra descarnada sobre el paisatge volcànic

La vila de Santa Pau és al cor de la zona volcànica de la Garrotxa, a la carretera GI-524, que mena d'Olot a Banyoles per la vall del Ser i Mieres. Venint d'Olot, haurem passat pel costat de la Fageda d'en Jordà i molt arran dels volcans més grans i emblemàtics de la comarca. El carrer Major del poble comença a la mateixa carretera i aviat trobarem la placeta del Mirador, on cal aturar-nos, per dues raons. La primera, perquè la imatge que allà descobrim és molt explícita i una de les més típiques de la vila: el perfil vetust i concret del castell i l'església, que sobresurten per damunt d'una filera de cases en un turó sobre el riu.

La segona raó per no passar de llarg és que som a can Pauet, un bar que fins fa poc era també botiga de queviures i que sempre és ple de gent. És punt de trobada quan s'ha acabat la feina i dels jubilats que ja no en tenen, per fer-la petar o per engegar una partida de canari, truc o botifarra havent dinat. Aquí s'hi couen moltes de les activitats socials que apleguen els veïns en dates assenyalades. Aquesta casa, la va aixecar el 1910

l'avi Pauet, un home especialment inquiet. Sortit del seminari, havia fet la mili a Cuba, feia de curandero, de ferrer, de manyà, de torner i muntava telers; també feia de fotògraf i de carter i, com que sabia de lletra, escrivia les cartes que li dictava la gent de mig poble. Però encara tenia una altra dèria. Als anys vint, els enginys que aleshores començaven a volar estaven en boca de tothom i ell es va apuntar a la moda. Va construir una ala casolana que constava d'un paraigua reforçat amb més tela que els altres i, tant sí com no, va saltar amb aquell artefacte des d'un primer pis. Però el paraigua es va escuar i ell es va trencar tres costelles en arribar a terra.

Aquesta anècdota l'explica en Josep Grabulosa, a qui diuen Pauet com al seu avi i deu ser tan inquiet com ell. Fa de mecànic i regenta el negoci del bar amb la Maria, la seva dona. És també el principal artífex d'una rara habilitat estesa entre la gent de Santa Pau, que consisteix a endevinar el temps meteorolò-

gic de tot l'any *desclavant* i salant una ceba cada 31 de desembre. Confessa que, això, li

ho va ensenyar l'Antònia, una dona singular que recordava el dia exacte que havia nascut cadascú del poble i coneixia amb precisió el moment adequat per plantar qualsevol llavor segons dicta la Lluna. En memòria seva, un dels dos capgrossos que surten al carrer per la festa major es diu com ella.

Per la Vila Nova. A can Pauet ens trobem amb en Rafel Pujolàs, un industrial del sector del metall que casualment és nét de l'Antònia i que amablement ha accedit a acompanyar-nos fins a Vila Vella, on ell va néixer. Carrer Major amunt passem per l'ajuntament, un edifici noucentista que es va construir el 1928. Més enllà, arribem a la placeta de Sant Roc, que acull el bon restaurant de can Rafel, abans can Cullera, el dispensari i la capella de Sant Roc i Sant Sebastià. Al seu darrere, el Ser transcorre sec quan no plou, però hi salta estremidor després d'una pluja torrencial.

Enfilem el carrer del Pont, per davant d'una antiga fàbrica de guants i mitjons; per can Tomàs Boter, que era rodellaire i premsava el vi per als veïns; per can Ciso, on



Escut de pedra sobre una llinda del castell de Santa Pau.



teixien i tenyien gènere de punt; per cal Carreter, on feien rodes; per can Pere Petit; per ca l'Ull; per can Mià; per can Carbasses, i per can Cintet. Aquí, al pont, hi havia la serra de cal Gueto, l'inventor de la màquina de ventar, un estri que servia per separar literalment el gra de la palla mitjançant la contínua vibració mecànica d'un sedàs.

En aquest tram del carrer del Pont, moltes cases conserven llandes i dovelles inscrites que descobreixen el seu origen, dels segles XVIII i XIX. En Rafel em fa veure que moltes d'elles estan picades i borades per l'efecte del salpàs, aquell passat costum de beneir les cases amb aigua i sal durant el temps pasqual. Em començo a adonar que l'eslògan: 'A Santa Pau les pedres parlen', reflec-

teix bona part de l'essència de la vila, malgrat el tòpic.

Després del pont hi ha el Centre Cívic, un altre punt natural de trobada. Ara el vetllen l'Àlex i la Teia, però es va fundar l'any 1900 per iniciativa del mestre Badia, que va constituir la Sociedad Unión y Moral com un ateneu i agrupació mutualista per als treballadors i pagesos de la vila. D'entrada, només n'advertim la terrassa i el bar, però al darrere, al pis de sota hi ha un magnífic teatre que fa les funcions de sala d'espectacles, presentacions i auditori. En Joan, que té 94 anys i viu ben bé al davant, explica amb orgull i amb un èmfasi més propi de qui ho va veure que «el van aixecar la gent del poble pedra a pedra». En Rafel hi està d'acord perquè el seu avi va ser un d'ells.

Seguint el nostre camí trobem el restaurant Can Fesol, abans can Tona, i de seguida, la plaça de Baix. La botiga d'alimentació de can Pere no ens passa desapercebuda i la Carme ens atén molt cordialment. L'establiment, que es va fundar el 1868 i es va renovar el 1923, esdevé una relíquia del noucentisme que conserva l'estructura de fusta en tota la seva altura i un entresolat corredor al capdamunt.

El Firal dels Bous. Entrem al recinte de Vila Vella pel Portal Nou o de Sant Antoni. L'oficina de turisme és a tocar, sota una fornícula amb el sant. I la plaça gòtica s'obre de bat a bat. És un recinte porxat més o menys triangular que pren el nom de Firal dels Bous perquè aquí s'hi han ce-

El Firal dels Bous, vist des de sota el porxo. Un bon exemple d'arquitectura medieval, amb els arcs irregulars, i la plaça, en forma de triangle.

UNA MIRADA EN EL PAISATGE

Josep Valls > TEXT // Joan Juanola > FOTOGRAFIA

Falgars, sobre la vall preferida de Josep Pla

Des de qualsevol punt de la Vall d'en Bas, la visió de Sant Miquel de Castelló (dit també Sant Miquel de Falgars) és imposant, hom diria un gran niu penjat sobre un dels espadats més sumptuosos que tanquen la vall per ponent. Dels recorreguts, anys ha, per aquests verals tan propers al meu poble, me'n quedava un regust llaminer que m'excitava les glàndules salivals de la repetició. Hi havia de tornar.

I hi he tornat. Aquesta vegada he tingut l'ocasió i la sort de poder-hi anar en la bona companyia de l'amic Miquel Duran, gran coneixedor del paisatge que forma i conforma aquesta Garrotxa Meridional –en expressió de Josep Pla–. I la cosa sortí rodona, tal com me l'esperava: en Miquel es mirà tothora el panorama amb els ulls del pintor que és, ulls d'aquell que vol reproduir-lo segons pròpia visió, i jo me'l mirava amb els ulls de qui vol explicar-lo, de qui vol excitar, amb paraules, a la coneixença en directe a aquells qui no hi hagin anat mai.

La Coromina i Sant Pere. En el seu llibre *La comarca d'Olot*, Cèsar August Torres escriu que el Pla de Falgars s'estén des de la Coromina fins a Sant Miquel, en una longitud de cinc quilòmetres per dos en l'indret més ample. És a dir, que una cosa és la Coromina i Sant Pere de Falgars, i altra l'ermita i l'antiga força o casa pairal dels vescomtes d'en Bas, que és aquest Sant Miquel anomenat indistintament de Falgars o de Castelló.

És fàcil arribar a la Coromina i Sant Pere, però no ho esbombarem molt, perquè aviat hi podria haver cua. L'església, amb força vestigis romànics, forma part d'un grup d'edificacions on hi ha l'antiga escola, la rectoria, el cementiri i un parell de cases més, conjunt conegut com la Coromina. I ara que hi som: Joan Coromines (ho sabia especialment bé), en el seu *Diccionari etimològic i complementari* diu que *coromina*, etimològicament, vol dir «camp bo i situat a proximitat d'una pagesia.»

Des d'aquests cims s'obté, a més d'una bona càrrega de *bonòria* per al cos i per a l'esperit, una

JOSEP VALLS [Sant Feliu de Pallerols, 1944. Escriptor]
JOAN JUANOLA [Riudaura, 1956. Fotògraf]

gratuïta i eficaç lliçó de geografia. Les serralades apareixen ben posades una darrere l'altra, en un prodigi de degradació caliginosa. En Miquel també s'entusiasma i ho fa més evident: «No hi ha verds, en aquest paisatge, sinó unes aproximacions formades de misteriosos morats i esponjats liles que van empal·lidint a mesura que es van allunyant, acostant-se cap a l'últim horitzó... mira el Bassegoda, la Mare de Déu del Mont, la serra Marbolenyà, les Medes,

Rocacorba, Finestres, les Gavarres...» La vista es perd a l'infinit per sobre d'innombrables carenes. Endevino i m'imagino els últims contraforts mediterranis del Pirineu, que suca els dits ressecs al Mediterrani, enllà de l'Albera i la serra de Verdura. El mar de Roses és una cinta lluent quasi imperceptible que fusiona, allà al final de tot i entre besllums, el cel amb la terra.

Però per a obtenir la gran visió sobre la Vall d'en Bas, només cal baixar una mica carretera avall des de la Coromina i aturar-se en el primer revolt, excepcional balconada per admirar un dels paisatges més equilibrats, humans i meravellosos de la nostra Garrotxa. En Miquel ho tenia tot apamat i em col·locà en el lloc just i exacte del balcó natural, una proesa de la mare natura, impensable i sorprenent.

El castell dels vescomtes i Sant Miquel. Aquest és el que hem comparat a un niu penjat sobre un dels sumptuosos espadats que tanquen



«El castell dels vescomtes i Sant Miquel. Aquest és el que hem comparat a un niu penjat sobre un dels sumptuosos espadats que tanquen la vall per ponent»



i pel doctor Miquel Verdaguer de Mieres, dos grans amics seus garrotxins. A la pàgina 392 del dit volum 27, en el capítol titulat *La vall del Fluvià-El país d'En Bas*, escriu Pla: «Els panorames sobre la Garrotxa tenen una suavitat impressionant. El tou vegetal de la Garrotxa fa una taca sorprenent». En dues ocasions vaig passar amb l'escriptor per aquests verals, camí de Collsacabra.

Pla no es va estar mai de dir, i ho va escriure, que la d'en Bas és una de les valls més boniques i equilibrades del nostre país. Quan, amb en Miquel Duran, érem allà davant l'excels panorama, vaig pensar en allò que escrigué durant la que devia ser l'última estada a la Garrotxa del polígraf de Llofriu: «Aquestes són terres aspres, d'una personalitat inigualable, amb una gran unitat botànica, amb força a les muntanyes que vetllen la severitat del país, amb un punt de tristor, de llunyania, de solitud, de calma superficial, de gran generositat, de molta discreció, d'una conformació profundament humana...» 🍷

la vall per ponent. Una placa a la porta de la capella ens feia saber que l'indret ja era habitat en temps molt reculats. Hi hagué un poblat ibèric, després un temple romà, més tard fou oratori visigòtic, fortificació en època de la Marca Hispànica i castell feudal dels vescomtes d'en Bas.

Quan Josep Pla escrivia *Un petit món del Pirineu*, volum 27 de l'Obra Completa, passà algunes vegades per la Vall d'en Bas, acompanyat per Ramon Sala



Descobreix

la Garrotxa



tot l'any
163 sortides guiades
per gaudir de la Garrotxa

www.turismegarrotxa.com

La comarca dels volcans
**Turisme
Garrotxa**

