



CONVERSA

Joan Olivas

DE LES PERSONES MÉS
CONEGUES DEL PLA DE
L'ESTANY, SOBRETOT PER
LA SEVA FACETA D'ACTOR

RETRAT DE FAMÍLIA

**El Collell
de Llanars**

ELS TORRENT MORET,
CRIADORS DE VAQUES
DE CARN

PERFILS

Dolors Vila

DE FONTSABEU, L'HOSTAL
QUE CONCENTRAVA LA
VIDA SOCIAL DE LLORÀ

Menció Pujol

TREBALLADOR, DURANT
MOLTS ANYS, DEL 'POSTE'
DE LA REPÚBLICA

Assumpció Duñach

L'ÀVIA DE L'HOSTAL 'EL
FORN' DE BEGET, FILLA
DE L'ALCALDE FELIÇA

Josep Serra

EN PEP DE CAN PELIGRE
DE SANT JAUME DE
LLIERCA: MITJA VIDA
A L'EXILI

INDRET

**Els Hostalets
d'en Bas**

UNA MIRADA

**Xenacs
i el puig Rodó**

A PEU

**Pels voltants
del Torn**

**Els volcans
de Sacot**

les garrotxes

www.garrotxes.cat

DOSSIER

ESTRAPERLO I CONTRABAN

45 planes sobre el comerç il·legal que homes
i dones, atíats per la necessitat, van dur a
terme pels camins que creuen el Pirineu
o les muntanyes del Far
i de Collsacabra





ITINERÀNNIA

XARXA DE SENDERS
Ripollès - Garrotxa - Alt Empordà



Reinventem les sensacions

Recuperem 2.500 quilòmetres de camins històrics

pas a pas...

Millorem el territori, apostem pel futur.

www.itinerannia.net

DIRECTOR >

Ramon Estéban
ramon@garrotxes.cat

COORDINADOR PLA DE L'ESTANY >

Guerau Palmada

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
revista@garrotxes.cat

SUBSCRIPCIONS I PUBLICITAT >

Telèfon 972 46 29 29
comercial@garrotxes.cat

COL·LABORADORS >

Joaquim Agustí i Bassols
Pitu Basart
Emili Bassols
Núria Batlle
Gemma Busquets
Miquel Campos
Marta Carbonés
Esteve Carrera
Josep Clara
Jordi Colomer Feliu
Salvador Comalat
Josep Curto
Pere Duran
Joaquim Ejarque
Charles Feo
Pere Gelis
Josep Grabuleda
Jesús Jordi Pinatella
Joan Juanola
Laia Juez
Joan Madurell
Bienvenido Martínez
Marta Masó
Domènec Moli
Anna Noguer
Joan Oller
Rosa Pagès
Josep M. Pararols
Miquel Peral
Eudald Picàs
Albert Piqué
Anna Pons
Joan Pontacq
Xavier Puigvert
Quim Roca Mallarach
Miquel Rustullet
Ester Sala
Joan Sala
Dani Salvà
Pep Sau
Arnau Urgell
Josep Vall
Àngel Vergés
Josep Vilar

AGRAÏMENTS >

ACGAX-AIO
Fons d'imatges del Pla de l'Estany
GECA

EDICIÓ DE TEXTOS >

Pitu Basart
Anna Boschdemont
Núria Ferriol

IMPRESSIÓ > Agpograf

DISTRIBUCIÓ > GLV

DIPÒSIT LEGAL > GI-381-2008
ISSN > 2013-3707

eg

EDITORIAL GAVARRÉS

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

DIRECTOR EDITORIAL >

Àngel Madrià
angel@editorialgavarres.cat

DIRECTOR D'ART >

Jon Giere

ALTRES PUBLICACIONS >

www.gavarres.com
www.cadipedaforca.cat
www.alberes.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



> Premi APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'



IL·LUSTRACIÓ: ÀNGEL DEL POZO

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS COM L'ARBRE QUE TAPA EL CEL I ÉS EL TEU CEL

JORDI COLOMER FELIU (TEXT) // ROSA PAGÈS (IL·LUSTRACIÓ)

7-11 **ACTUALITAT**

12-17

CONVERSA JOAN OLIVAS

RAMON ESTÉBAN (TEXT) // PERE DURAN (FOTOGRAFIA)

18-23

RETRAT DE FAMÍLIA EL COLLELL DE LLANARS

ARNAU URGELL (TEXT) // EUDALD PICAS (FOTOGRAFIA)

24-31

PERFILS

DOLORS VILA / MENCIÓ PUJOL / ASSUMPCIÓ DUÑACH / JOSEP SERRA

PITU BASART, ÀNGEL VERGÉS, RAMON ESTÉBAN I JOAN SALA (TEXT)
PERE DURAN, RAMON ESTÉBAN I SALVADOR COMALAT-JOAN OLLER (FOTOGRAFIA)

33-77

DOSSIER ESTRAPERLO I CONTRABAN

RAMON ESTÉBAN I GUERAU PALMADA (COORDINACIÓ)

79-97

PATRIMONI

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

98-101

INDRET ELS HOSTALETS D'EN BAS

PERE GELIS (TEXT) // PEP SAU (FOTOGRAFIA)

102-105

UNA MIRADA EN EL PAISATGE XENACS I EL PUIG RODÓ

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

106-109 **A PEU**

A CAVALL DEL SER I DEL JUNYELL

JOAN PONTACQ (TEXT I FOTOGRAFIA)

ELS VOLCANS DE SACOT

JOAQUIM AGUSTÍ I BASSOLS (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA PONTS, CAMINS I CARRETERES

NÚRIA BATLLEM (RECERCA FOTOGRÀFICA)

CONVERSA AMB UN HOME DE TEATRE. *Per on es pot començar, quan has de presentar en Joan Olivas? Diguem que va néixer el dia de la Mare de Déu d'Agost del 1925, a Banyoles, i que és indispensable referir-se a ell si vols parlar de la vida quotidiana d'aquesta ciutat a la segona meitat del segle passat. Actor i autor teatral, exdirector de la revista local, col·laborador de televisió, ràdio i publicacions com Les Garrotxes, cinèfil, homenatjat diverses vegades, pregoner de la festa major... I conversador infatigable.*

Ramon Estéban > TEXT // **Pere Duran** > FOTOGRAFIA

Joan Olivas

—Vostè ha fet moltes coses en camps molt diversos, però sospito que en el que se sent més còmode és en el teatre. Vaig bé?

—«És veritat, és veritat.»

—D'on li va venir l'afició? Ho va heretar de la família?

—«Un meu oncle, en Josep Coll, havia sigut president de l'Ateneu Republicà d'Esquerra, al mateix temps que era primer actor de l'agrupació teatral de l'Ateneu. Quan va acabar la guerra va haver de marxar a l'exili i jo, que aleshores tenia catorze anys, anava sovint a casa dels avis, al carrer Nou. La policia havia saquejat la biblioteca de l'oncle, però encara van quedar molts llibres per terra. Resulta que n'hi havia molts de teatre. Me'n vaig endur uns quants i em vaig fer un tip de lle-

gir obres de teatre, que si en Pitarra, que si en Guimerà, l'Iglesias, en Soldevila... Potser l'afició ve d'aquí, però recordo també que a la casa on vivíem (al carrer Major número 16, una casa que era com un palau i que havia estat dels barons d'Esponellà, imagina't) hi havia com un celler o un magatzem. Allà, uns quants nois de la meua edat vam començar a fer teatre. Suposo que el cuc del teatre ja el devia portar, abans de llegir els llibres de l'oncle. Durant la guerra, en aquell magatzem s'hi reunia mainada del barri a veure el nostre teiatru. Un dia es va presentar un home amb unes nenes i va resultar que nosaltres anàvem amb les cares pintades, cantant «Ay, *mama Inés, todos los negros tomamos café*». De cop i volta, veiem que l'home gira cua, escandalitzat, i s'emporta

les nenes. Després vam saber que era un capellà que s'amagava en una casa del barri.»

—Recorda la primera actuació en públic?

—«Acabada la guerra, els joves vam anar amb un capellà, mossèn Vicenç Vila, que era el vicari de Santa Maria i portava Acció Catòlica. Aquell capellà va tornar a arriar el teatre del Catòlics, que durant la guerra havia servit per a altres coses. Aquell teatre, un teatre petit, era al carrer de l'Abeurador, s'hi entrava per on ara hi ha la porta d'El Foment de la Sardana. Doncs bé, allà, al Catòlics, fèiem alguna obra, sainets i cosetes senzilles. La primera que vam fer —en castellà, és clar— era treta de la col·lecció Galeria Salesiana i es deia *Trampa y cartón*, de Pedro Muñoz



Seca. Era molt divertida. Jo hi tenia un petit paper que, curiosament, era en català.»

—Què diu, ara?

—«Sí, era un sastre que anava a cobrar una factura. En un moment donat es produeix una discussió entre l'amo de la casa i el sastre. L'amo li diu que s'ha d'entendre amb el dependent i jo li contesto: 'Amb el *dependiente*? Dignes-li que vingui!'. Aquest 'dignes-li que vingui!' va fer molta fortuna i durant força temps, quan la gent em veia pel carrer em cridava: 'Dignes-li que vingui!'.»

—I des de llavors, no ha parat.

—«Això mateix. Els veterans del Catòlics estaven a la secció recreativa i buscaven joves per actuar a les obres que ells representaven. Em van agafar a mi i a un altre, en Pere Pagès. D'aquells joves d'Acció Catòlica només vam seguir fent teatre en Pere Pagès i jo. Amb aquella colla vam fer moltes obres, totes de caire catòlic però no pas religioses, no et pensis. Mira, precisament n'hi havia una, titulada *Don Gonzalo o l'orgull del gec*, que ha estat l'obra de teatre més representada en la història de Banyoles! M'hi van donar el paper d'un noi que es deia Tòfol, que era una mica *tontet*. Aquest personatge s'havia de declarar a una noia, però en aquell temps no hi havia actrius.»

—I com ho solucionaven?

—«Doncs teníem un home que feia tots els papers femenins. Sempre estava a l'escenari i ara feia d'aquesta dona i després, d'aquella altra... En fi, a l'escena en què en Tòfol s'ha de declarar a la noia —Conxita, es deia—, ho havia de fer a aquell home.»

RETRAT DE FAMÍLIA EL COLLELL DE LLANARS *El 1924 en Miquel Moret de can Xambra de Tregurà va comprar el Collell de Llanars. Començava la història de cinc generacions en aquesta finca del veïnat d'Espinauba on la ramaderia bovina –primer de llet i actualment de carn– ha estat sempre el principal ingrés. Tanmateix, noranta anys després, no hi ha relleu assegurat.*

Arnau Urgell > TEXT // **Eudald Picas** > FOTOGRAFIA

Una vida dedicada a les vaques

Un petit parèntesi a la denominada ‘siberiana’ –que va deixar temperatures ben baixes a tota la comarca la primera quinzena de febrer– era l’oportunitat perfecta per pujar a veure la família Torrent Moret. Eren tot just quarts de cinc de la tarda però el lleuger vent de nord obligava a anar ben abrigat. Tan bon punt vam arribar al Collell i vam deixar el cotxe a un racó de l’era, la Teresa Moret ja em va saludar de lluny mentre feinejava amb les gallines i els conills.

El Collell –tot i que a l’entrada de casa hi tenen un rètol de ferro forjat en què està escrit amb ‘u’– està situat en un punt de privilegi. A mig camí dels nuclis de Camprodon i Llanars, és una de les primeres cases del veï-

nat d’Espinalba –topònim que la fonètica local transforma en *Espinauba*. L’era esdevé una talaia perfecta de les planes de Llanars, des del nucli urbà fins al passeig Maristany, així com de part del centre de Camprodon. A més, els darrers raigs de sol il·luminen un punt ben simbòlic de la vall, l’ermita de Sant Antoni, així com els prats de Faitús, just a l’altre vessant del Ter.

A dins de casa, bastant reformada, ens espera la Dolors Gardell, la mare de la Teresa. Ara tot just hi viuen quatre persones però havien arribat a ser nou. Ben aviat arriba en Joan Torrent, l’únic home de casa, que avisa que abans de xerrar toca anar amb les vaques. En tenen 35 i és

la principal font d’ingressos de la família. A casa, també hi viu l’Anna, la petita de la família, tot i que ja té data per casar-se. L’altra filla, la Núria, fa temps que ha alçat el vol i s’ha establert a la capital de la Garrotxa.

Com sol passar, els Torrent Moret desconeixen quan es va edificar la casa. El seu vincle amb el Collell es va iniciar el 1924. El besavi de la Teresa, en Miquel Moret, va comprar la casa per cercar alternatives per a una família de les d’abans, amb deu o onze fills. Eren de can Xambra de Tregurà, i es dedicaven a la ramaderia. La mort del besavi, just després de certificar la compra, va impedir que pogués baixar a viure a Llanars. Sí que ho van fer

ARNAU URGELL [Barcelona, 1982. Periodista]
EUDALD PICAS [Ripoll, 1952. Fotògraf]



la seva dona, Anna, juntament amb el seu fill Josep i l'Anna –els avis de la Teresa–, així com la Maria, la primera filla del matrimoni. El primer naixement al Collell va ser el d'en Miquel, a qui tothom anomenava Quel, el 9 de febrer de 1932, tot just vuitanta anys ençà. Més tard també hi va néixer la Francisca, la tercera filla del matrimoni.

Sempre al Collell. La Teresa Moret Gardell és l'ànima del Collell. Ho és tant per la seva vitalitat i empena com per una qüestió més formal: és la titular de l'explotació. Una energia que li permet ocupar-se de les vaques però també menar l'hort, així com ser una reconeguda boti-

farrera sol·licitada a les matances de l'entorn. A més, és l'única dels que formen actualment la família que hi va néixer. Va ser un 25 de febrer de 1960 i per cesària, un procediment gens habitual a l'època i que va fer patir molt a tots plegats. Una prova que, de ben segur, endureix per a tota la vida. El matrimoni format per en Quel Moret Juncà i la Dolors Gardell Bonada només van tenir una filla. «Abans es volia tenir un noi per continuar la casa», explica la Teresa. Curiosament, mentre ella va decidir encarregar-se de l'explotació, cap dels fills dels germans del seu avi Josep van assumir el relleu.

En el seu cas la decisió va ser natural. «De mainada ja ho fèiem»,

recorda. Rere els pares o els avis ja li tocava treballar de ben petita. Feines, a priori menys dures, com ara ajudar a l'hort, recollir les trumfes –denominació de les patates a la vall de Camprodon– o remenar l'herba de les vaques amb forquetes de fusta. «No em desagradava, i com que el meu home també havia fet de pagès, vam decidir continuar».

Si tant en Quel com la Teresa mai s'han mogut de Llanars –excepte quan ella va estar interna al Cor de Maria d'Olot–, la Dolors va donar més voltes. Va néixer a Queralbs, ella en diu *Queraups*, el juny de 1931. El seu pare Francisco, fill de Setcases, va canviar de vall per treballar a la construcció del cremallera de Núria

La família Torrent Moret, al complet:
al darrere, l'Anna i la Núria; al davant,
la Dolors, la Teresa i en Joan.



M3

Construcció del pont de Castellfollit de la Roca, que va començar l'any 1903 i va acabar el 27 de febrer de 1909.

ANY: 1907

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL DE LA GARROTXA. COL·LECCIÓ D'IMATGES DE JOSEP M. DOU CAMPS, 2.132.

M4

Reconstrucció del pont nou de Besalú. Aquest pont fou construït a principis dels anys vint i fou volat amb dinamita l'any 1939. Just acabada la Guerra Civil es tornà a construir per ser un punt altament estratègic per a les comunicacions.

ANY: 1940-1945

AUTOR: GABRIEL PONS BOSCH

PROCEDÈNCIA: ARXIU

COMARCAL DEL PLA DE

L'ESTANY. FONS D'IMATGES DEL PLA DE L'ESTANY, 15.782.



DOSSIER ESTRAPERLO I CONTRABAN

RAMON ESTÉBAN I GUERAU PALMADA > COORDINACIÓ

Quan mana la necessitat [PÀG. 34]

RAMON ESTÉBAN [Olot, 1961. Periodista]

Comerç de postguerra [PÀG. 36]

JOSEP CLARA [Girona, 1949. Historiador]

La picaresca dels músics [PÀG. 38]

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

De Bassegoda a Costoja [PÀG. 40]

ESTEVE CARRERA [Perpinyà, 1959. Periodista]

Una feina ingrata [PÀG. 43]

JOSEP VILAR [Argelaguer, 1961. Enginyer tècnic agrícola]

Permanganat i agulles de teler [PÀG. 46]

MIQUEL RUSTULLET [Banyoles, 1945. Activista cultural]. JOAQUIM EJARQUE [Girona, 1946. Activista cultural]

Fontanelles, un lloc estratègic [PÀG. 50]

JOSEP VILAR

Una teranyina al Collsacabra [PÀG. 52]

PERE GELIS [Sant Esteve d'en Bas, 1954. Dissenyador i excursionista]

En Baldufa, en Vetes... [PÀG. 54]

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

Els quatre cantons del negoci [PÀG. 58]

DOMÈNEC MOLI [Figueres, 1933. Escriptor]

Passat el cingle del Far [PÀG. 60]

ALBERT PIQUÉ [Premià de Mar, 1971. Tècnic ambiental]

Els dijous a la nit, a les Planes [PÀG. 62]

MARTA CARBONÉS [Les Planes d'Hostoles, 1964. Professora d'anglès]

Sis mesos presoners [PÀG. 64]

ESTEVE CARRERA

El proveïdor de Besalú [PÀG. 66]

MARTA MASÓ [Barcelona, 1972. Periodista]

Contrabandistes de Bianya [PÀG. 68]

MARTA MASÓ [Barcelona, 1972. Periodista]

Tortellà i la ruta de Sadernes [PÀG. 72]

JOAN OLLER [Olot, 1958. Periodista]

La memòria de l'estraperlo [PÀG. 74]

GEMMA BUSQUETS [Banyoles, 1975. Periodista]

Clandestinitat a Banyoles [PÀG. 76]

JESÚS JORDI PINATELLA [Camós, 1976. Periodista]



Un cistell ple d'ous com
els que es feien servir
per fer l'estraperlo.

FOTO: Josep M. Fusté.

PROPER NÚMERO: DOSSIER MONGES I CAPELLANS

CAPELLANS, MONGES, FRARES, ESCOLANS, CAMPANERS I ENTERRAMORTS EREN UNA PART
IMPORTANT DE LA SOCIETAT DE LA POSTGUERRA

A PARTIR DEL 19 D'OCTUBRE, A LA VENDA EL NÚMERO 10

DOSSIER ESTRAPERLO I CONTRABAN

Quan mana la necessitat

Ramon Estéban > TEXT

Tenir la frontera tan a prop ha temptat, des de fa segles, la gent d'aquestes comarques a fer negoci amb els productes que estan més ben pagats a una o altra banda de la 'ratlla', per més que és una pràctica il·legal i està perseguida. En determinades èpoques, el contraban ha estat molt intens, com és el cas del període entre el final de la Guerra Civil i la dècada de 1960, en què es van combinar l'escassetat de molts productes i la falta de recursos –per no dir pobresa– en la majoria de famílies. Com que per norma general es va fer per pura necessitat, el contraban d'aquells anys no ha estat censurat socialment. Simultàniament als negocis clandestins amb França, en aquella època també va tenir lloc amb molta freqüència l'estraperlo, que consistia a esquivar els aranzels que es van aplicar en els intercanvis comercials entre les províncies i a l'entrada dels nuclis urbans.

De tot plegat, en tractem a les planes següents, a partir del testimoni de dones i homes d'aquella generació que es van veure abocats a una feina clandestina molt rendible econòmicament, però que t'obligava a posar la llibertat i la vida en perill pels camins de l'Alta Garrotxa, les muntanyes del Ripollès, el Collsacabra o el Far. Les patrulles

de la Guàrdia Civil tenien la missió de detenir els sospitosos i, si convenia, disparar-los: cal tenir en compte que algunes de les rutes del contraban i l'estraperlo les usaven també els maquis. Un dels testimonis que hem aplegat recorda precisament la mort per un tret de Llorenç Punset, de Salarsa; uns altres, el seu pas per camps de concentració francesos després de ser detinguts pels gendarmes. «Algun guàrdia em tenia jurat que ens agafaria. Feien més por ells que la presó, perquè no s'hi pensaven pas gaire, amb mitja excusa et cardaven una mà d'hòsties», diu un antic contrabandista de Bassegoda. «Els guàrdies vivien de gorra a l'hostal de l'Arc –reconeix un antic guàrdia civil destinat a Lliurona–, eren uns aprofitats». També surten referències a personatges gairebé llegendaris, com la Justa de la Menera, que tenia 80 anys i, segons diuen, encara esquivava la vigilància amb grans pesos a l'esquena. Les mercaderies que traguaven, avui resulten una mena d'aparador de l'època: peces de motor de cotxes i motos, ferralla d'avions estavellats, perfum, aparells electrònics, tabac, sucre, cafè, medicines, bestiar... «Cada home portava un o dos vedells lligats, i al començament aquelles bèsties feien molt el burro, però després ja seguien



de Fontanellas, així com del testimoni de dos exguàrdies civils a l'Alta Garrotxa, ens en parla en Josep Vilar; d'en Lluís Espunya, que passava bestiar entre la Vall d'en Bas i Osona, n'escrivi en Pere Gelis; en Xavier Valeri ens narra les activitats d'en Lluís Comamala dels Joncars per la ruta de Monars; en Domènec Molí reuneix a Olot Montserrat Gil, Antoni Garcia, Llorenç Badosa i Xavier Puigoriol perquè facin memòria d'aquells anys; d'en Pere Colomer i Josep Ponsatí, estraperlistes de la vall de Llèmena, tracta el reportatge de l'Albert Piqué;

bé i es podia marxar sense gaire feina», narra un home que havia fet trasllat de vedells entre Sant Gregori i Osona. Hi havia gent molt valenta, que podia carregar a l'esquena cinquanta quilos i més. L'experiència que van adquirir com a contrabandistes, alguns la van aprofitar més endavant per ajudar a passar gent per la frontera. Les històries que ens expliquen podrien ser tretes d'una novel·la d'aventures, però malauradament són ben reals.

L'historiador Josep Clara ens introdueix en el fenomen i el context concret en què es va produir i, rere del seu article, sabrem com s'ho feien per portar des de França una mica de tot els músics de la Principal de Sant Feliu de Pallerols, en un reportatge de Josep Valls; en Bernat Carrera, de Bassegoda, i el periple per camps de concentració i presons d'un detingut a Costoja, són els temes que tracta l'Esteve Carrera; de les activitats d'en Josep

de les peripècies del grup que sortia de les Planes d'Hostoles amb bestiar cap a la banda de Vic, se'n cuida la Marta Carbonés; la Núria Plana de Besalú rememora les activitats del seu avi, en Jaume Masbernà, de Besalú; i uns germans de la Vall de Bianya expliquen a la Marta Masó el 'negoci' del contraban; d'en Martí Vilarnau i altres contrabandistes del Pla de l'Estany, n'informen en Joaquim Ejarque i Miquel Rustullet; Joan Oller ens ofereix una panoràmica de la dedicació de Tortellà al contraban; Miquel Peral repassa noms i llocs de la vall de Camprodon vinculats al comerç il·legal; i en Joan Saubí i en Pere Palmada, de Banyoles, recorden aquells anys en articles de la Gemma Busquets i en Jesús Jordi, respectivament.

Calceu-vos unes botes resistents, ompliu el sarró i acompanyeu-nos en aquest viatge a un món que, sortosament, ja és història. ■

El guàrdia Gregorio González patrullant per l'Alta Garrotxa a la dècada de 1950.
FOTO: Família González.

DOSSIER ESTRAPERLO I CONTRABAN

La picaresca dels músics

ALEXANDRE PORT, EL PRIMER FISCORN DE LA PRINCIPAL DE SANT FELIU DE PALLEROLS, ÉS UN BON TESTIMONI DE QUÈ I COM ES PASSAVA D'AMAGATOTIS PER LA FRONTERA

Josep Valls > TEXT // Pep Sau > FOTOGRAFIA

L'Alexandre Port, que al seu poble –Sant Feliu de Pallerols– tothom coneix com en Sandro de can Bosch, ha sigut músic pràcticament tota la vida. Músic-botiguer, o botiguer-músic, perquè can Bosch és un establiment familiar obert des de fa molts anys, al cor mateix del poble. És una botiga d'aquelles on es pot comprar gairebé de tot, i on la clientela –sobretot dones– aprofita sovint la compra per comentar-hi qüestions de caire més aviat domèstic. En Sandro ha format part de la Principal de Sant Feliu de Pallerols, de la Selvatana, dels Montgrins, dels Verds de Mataró, de la Cobla Ciutat de Girona i d'una cobla-orquestra amb seu a Perpinyà, que era la Camps-Aurivert.

Quan tocava amb la Principal, en Sandro devia tenir 23 o 24 anys. Amb lloguer musical pràcticament tots els caps de setmana, la botiga la portaven els seus pares, en Pere i la Maria, personatges molt estimats al poble, que van estar al peu del canó fins que no van poder més, perquè la botiga era la seva vida, en tots sentits.

França i Andorra. Ens hem trobat a casa seva, en una estança a la plan-

ta baixa que té tota l'aparença de ser un espai dedicat a la lectura –la seva esposa Maria és una lectora important– i a mirar la televisió. Hi ha una taula rodona, dues butaques i una finestra que dona sobre el riu Brugent, mig congelat en aquesta tarda gèlida de febrer. Hem de parlar del petit contraban fet amb picaresca durant aquells anys quan ell, com a músic, anava sovint a França i a Andorra. Amb la seva serenitat i lucidesa notòries, abans de res vol posar les coses al seu lloc: «Poca cosa, ja pots comptar. La gent ens demanava cafè, duralex, tabac... i, a hores d'ara, dubto que aquell cafè o aquell tabac fos més bo que el que hi havia per aquí. Però allà, això sí, era més barat. Sobretot a Andorra.»

El cafè era el famós –aleshores famós– Saint-Louis, uns paquets de color blau i daurat, dels que una vegada aconseguí portar-ne tota una caixa. «Hi devia haver quinze o vint paquets a cada caixa. A Andorra, la Guàrdia Civil de duanes mirava prim, però aquí al Pertús no tant, perquè ja ens coneixien, sobretot a l'època que jo tocava amb la Camps-Aurivert,

de Perpinyà. Com que hi anàvem tan sovint, ens solien fer el senyal que ja podíem passar... i llavors et treies un pes de sobre, si és que portaves alguna cosa prohibida, és clar.»

En Sandro s'anima en l'explicació, perquè recorda alguns productes concrets i, sobretot, la circumstància. «N'hi havia un aquí a Sant Feliu que ja feia temps que em demanava que li portés un *walkie-talkie* d'Andorra. No, no era pas caçador i no sé pas per què carai el volia. Tant de dir-ho, tant de dir-ho, un dia l'hi vaig portar. El vaig comprar en una botiga d'Andorra la Vella i, com que eren dues peces, dos telèfons com si diguéssim, en vaig posar un dins la maleta i l'altra al remolc, amb els instruments. Passem la duana i un guàrdia civil em veu el que portava a la maleta. L'agafa, se'l mira, i em demana: '*¿Y el otro, dónde está?*'. Jo li dic que no hi ha *otro*, que porto aquest per a un meu amic que se n'hi va trencar un. El guàrdia tossut: '*No, no... tiene que haber otro. ¿Dónde lo tiene?*'. I jo fent el pagès, saps? Li vaig dir que jo no hi entenia res, ni què era allò ni per a què servia, que un amic me n'havia demanat un, només un, i ara li portava. El





guàrdia empenyat i jo, tan tranquil, dient-li que res de res... Al final ho va deixar estar, veient que no hi havia res a fer. I així els vaig portar tots dos. Ara: si els hagués vist tots dos, segur que me'ls hauria requisat; però d'un, què volies que en fes?»

De tot, una mica. A més del cafè Saint-Louis, trossos de tergal, peces de duralex –sobretot plats i gots– o tabac, també feien ‘encàrrecs’, com aquest del *walkie-talkie*. Però n’hi havia d’altres: «Portàvem una crema per a la cara de les dones que en deien Max Factor. Ui...! n’hi havia una aquí a Sant Feliu, que no en volia estar mai sense. I toscanos italians, i caliquenyos, i picadura Reig d’Andorra. En aquell temps hi havia una pomada que es veu que era la solució pel dolor, per les trompades, esquincos i mal d’ossos en general. Es deia Dolpic i era forta com mil cireretes, una cosa molt roenta, vaja. El meu germà Esteve, que en pau reposi, un dia se’n va posar al pit perquè li feien mal les costelles, i va haver de tornar a casa

al cap de poc, perquè no podia resistir la roentor... Doncs hi havia una dona que ens en demanava sovint, i jo pensava: de què carai en deu fer, de tanta pomada? Perquè no la sentia pas mai queixar-se de res, quan venia a casa a comprar. Al final ho vaig saber: a l’hivern i en general quan tenia fred, agafava un cotó, l’empapava de pomada, i se la posava a la planta dels peus. Em va dir: ‘Qualsevol pateixi fred de peus... amb aquesta pomada, sempre els tinc ben calents!’»

I si a França no havien pogut comprar el que volien, els músics tenien un ‘enllaç’ d’última hora: «Fos l’hora que fos, tocàvem el timbre i ens venien a obrir. Era una botiga que hi havia al Pertús, pujant a l’esquerra. La portaven dos germans solters, un home i una dona. Ells ja sabien el que volíem, i en tenien sempre, no havíem pas de patir. N’hi havia un que volia uns *cigarros* andorrans que eren molt més llargs que els que hi havia per aquí. L’havies d’haver vist, *xulejant* amb aquells *cigarros* tan llargs que fumava només ell... Recordo que

portàvem Dunhill, i uns paquets de cartró, horitzontals, en què hi havia un mariner dibuixat i un timó, em penso que es deien Player’s Navy Cut. I també hi havia el tabac anglès, que per aquí no es coneixia, sí... una marca que es deia Craven-A.»

En Sandro, primer fiscorn de cobla, ha tocat milers de sardanes i el coneix molta gent. A més del seu poble, és clar, on és molt estimat, té nombrosos amics a Olot, a tots els pobles del rodal, i també a Figueres i l’Empordà. Són molts anys i molts caps de setmana corrent per aquests mons de Déu, en una època que no tornarà més. Ara, a pertot arreu hi ha de tot, i parlar d’estraperlo i de contraban –si no és pas en relació a tràfec de productes molt prohibits o de capitals dineraris– sembla un tema que ja ha passat avall. Però en aquell temps, allò que es portava d’estranger, tot i semblar de luxe o exòtic, no ho era pas tant: gots de duralex, tabac, roba, pomades... però almenys un sí que resultà en tot cas singular: el *walkie-talkie* de la discòrdia. ■

L’Alexandre Port, va ser el primer fiscorn de la Principal de Sant Feliu de Pallarols. Aprofitant els viatges que feien a França per anar a tocar havia passat algun producte de contraban.

DOSSIER ESTRAPERLO I CONTRABAN

Permanganat i agulles de teler

DURANT ELS ANYS MÉS DURS DE LA POSTGUERRA, FAMÍLIES DE LA COMARCA DEL PLA DE L'ESTANY VAN TENIR SORT DEL CONTRABAN

Joaquim Ejarque i Miquel Rustullet > TEXT

Fins a meitat dels anys 60 les economies de les famílies, especialment les més modestes, eren molt escarrassides. Aquest fet motivà que algunes persones, amb esperit lluitador i emprenedor, busquessin formes d'obtenir ingressos complementaris. El contraban apareix en un moment en què es necessiten articles o objectes que aquí no es tenen i que es poden adquirir a França. Comprar aquests productes clandestinament a fora i revendre'ls, es convertí, per a alguns, en un sistema que reportà algun benefici. En una economia deteriorada i empobrida com la d'aquells anys, encara que fos poca cosa, tot ajudava.

Al Pla de l'Estany, ben segur que hi ha hagut diverses persones que en

un moment o altre van realitzar serveis de contraban, alguns de manera més professionalitzada i, d'altres, amb un caràcter més d'aficionat. Hem contactat amb dos testimonis que voluntàriament ens han explicat aquestes experiències de fa anys.

Martí Vilarnau Masdevall. En Martí Vilarnau, de 88 anys, és un home que de ben jove ja tenia la idea de voler fer negoci amb qualsevol cosa que arribava a les seves mans. Explica que una de les primeres ocasions que va aprofitar va ser a l'edat de 16 anys, al final de la guerra, quan hi va haver la retirada. Vivia a can Mont, i des d'allà amb l'Angeleta de la Coma d'en Mont, una noia d'una casa veïna, seguiren els passos de les tropes dels desvalguts soldats republicans que, vençuts fugien cap a França, encalçats per l'exèrcit de Franco. Aquells soldats, alguns dels quals feia algun dia que patien l'excés del caminar i una alimentació insuficient, abandonaven tot allò que no podien fer seguir, armes, vehicles, i animals, entre d'altres coses. En Martí i l'Angeleta recollien tot allò que intuïen que podien tornar a vendre. Van

agafar dues rodes d'un vehicle que les van vendre per 40 duros.

Començà treballant de mosso a la Casanova d'en Pla a Cornellà fins que el 1940 comença a can Jonqueres, de Maià, una casa amb un bon rem de terres. Aquí va ser on va veure l'oportunitat d'aconseguir algun diner complementari amb el contraban. El marc geogràfic d'aquell entorn, més proper a la frontera, i el coneixement de camins, era el context que calia per a la realització d'aquest tipus d'activitat.

El contacte li vingué l'any 1944 per en Pep de can Cullera, un home de Cabanelles. Al començament en Martí va fer algun viatge només per arriar-ho, després, els viatges s'anaren repetint força sovint, «potser un cada quinze dies», diu. En Martí, un home jove i fort, feia bàsicament de carregador, traguava 25 kg a l'esquena cada viatge. «Quan comences sembla que no pesa però t'asseguro que quan portes algunes hores caminant es fa molt carregós, no saps on tens l'esquena», recorda.

El trajecte que es feia de nit, durava unes vuit hores. Solia sortir de Maià, passava per la Creu de Segueró,



En Martí Vilarnau Masdevall, en una foto de l'any 1945, al costat de la que seria la seva dona, la Maria Serrat Portas // FOTO: Família Vilarnau.

can Güibes, collet d'en Serra, collet de les Cireres, la Parada, el Molí de la Parada, el Ginebre, coll de Pin-caró i fins a Costoja, la població on es feia la càrrega. Per al retorn s'havia d'esperar que tornés a ser fosc, «em quedava a dormir a Costoja, a casa del que havia preparat la mercaderia». Llums de bicicleta, pebre, permanganat de potassi, agulles de teler... Tots els articles tenien una destinació concreta. Les agulles de teler les compraven petites empreses del ram tèxtil, algunes d'Arenys de Mar. De permanganat de potassi, se'n portava molt, diu en Martí. Gràcies a les informacions del farmacèutic banyolí Joan Gratacós Agulló hem sabut les aplicacions d'aquest producte en els anys immediats de la postguerra. Té un gran poder oxidant i s'utilitzava com a desinfectant i desodorant. També com a potabilitzant d'aigües i en el món tèxtil per al blanqueig de fibres. També, en el món de la prostitució, s'emprava com una solució antisèptica, curativa i preventiva, per evitar les malalties de transmissió sexual. Els anuncis que en determinats llocs es podien llegir de *'Lavajes'*, es referien al tractament amb permanganat.

En Martí actuava principalment de carregador de la mercaderia fins al lloc indicat. Encara que algun cop havia fet vendes directament, generalment cobrava del que li havia encarregat el viatge. «Unes 200 pessetes per cada viatge, molt poca cosa pel risc que teníem», explica en Martí. Alguns cops la mercaderia la portaven fins a Fares, on l'Antoni, l'home de la Margarita de can Nyiga, de Banyoles, ho carregava amb un camió per portar-ho a Barcelona. En alguns

productes sí que s'hi podia fer algun cèntim, com amb el pebre, que el venien deu vegades més car.

Al recorregut, que era sempre de nit per esquivar la Guàrdia Civil, hi havia l'inconvenient que durant l'estiu, quan les nits són més curtes, s'havien d'afanyar més, abans no comencés a clarejar. Menjava algun ou bullit, grana, pa i que no hi faltés la botella del vi. En algun moment la vigilància era especialment dura, recorda en Martí: «Una nit de Corpus, devia ser l'any 1945, em van cridar l'alto al collet de les Cireres, vaig sen-

tir la fressa del *cerrojo*, i de la manera que vaig poder em vaig escapolir». A causa de les corredisses d'aquell viatge, en Martí va perdre una part valuosa de la càrrega: agulles de teler. «En una altra ocasió, al meu company, en Pep de Cabanelles, li van disparar i la terra que va fer saltar la bala li va rebotar a la cara. En una feina d'aquest tipus, ets pots trobar amb tot tipus d'incidents. Recordo un estiu, em penso que era la nit de la Mare de Déu d'Agost, que va caure una mà d'aigua que em vaig haver de treure les calces per travessar els regue-



En Josep Soler Teixidor, amb la mateixa moto Guzzi amb què realitzava els viatges a França. Al seu darrere, el llavors vailet Joan Rovira Badosa, que avui ens ha donat testimoni dels fets. En la part posterior del vehicle observem les bosses laterals que s'utilitzaven per camuflar la mercaderia de contraban // FOTO: Col·lecció familiar Joan Rovira.



En Baldufa, en Vetes...

A LA VALL DE CAMPRODON LES RELACIONS COMERCIALS AMB LES COMARQUES DEL NORD HAN ESTAT CONSTANTS, ENCARA QUE NO FOSSIN LEGALS

Miquel Peralas > TEXT

El 30 d'abril de 1660, el govern espanyol, representat pel seu primer ministre Luis de Haro, i el francès, representat pel comissionat del cardenal Mazzarino, Hugues de Lionne, signaven a Llívia l'article 42 del tractat dels Pirineus, segons el qual quedaven annexionats a França els comtats i comarques catalans del Rosselló, el Vallespir, el Conflent i trenta-tres pobles de la Cerdanya oriental. Després de diverses confrontacions, ja que els habitants d'aquestes comarques es resistien a ser francesos, la nova frontera fou efectiva l'any 1720. Segons manté el periodista Xavier Febrés, aquest fet és el detonant del contraban, sobretot a la vall de Camprodon. Intercanvis en ambdues bandes de la ratlla fronterera, que abans d'aquella data

eren naturals, ara esdevenien clandestins i, per tant, delictius.

Aquesta frontera, que anteriorment estava establerta més amunt, ja que arribava fins a Salses, ara era traslladada al Pirineu, i la gent d'aquesta part pogué constatar les diferències econòmiques i socials dels dos estats, diferències que fins llavors ignoraven pel fet d'estar allunyats de la frontera antiga. L'Estat francès era més pròsper i més avançat, tant socialment com econòmicament, mentre aquí gairebé tothom estava sotmès a una misèria endèmica. A més, hi mancaven molts productes de primera necessitat, com ara el pebre, la sal, el sucre, l'arròs, el sabó, la llet condensada, la sacarina, així com també molts altres productes d'ús quotidià. Els que hi havia generalment eren d'escassa qua-

litat i més cars que a l'estat veí. Per a molta gent, l'intercanvi de productes constituïa un negoci o, si més no, l'encetall d'una nova economia que millorava la seva subsistència. Ramaders, jornalers... tothom es llançà a passar contraban. A més de productes de primera necessitat, es passava cafè, espardenyes, pell de porc per a la fabricació de raspalls, llana i bestiar, entre d'altres.

El cos de Carrabiners. El contraban anà agafant embranzida i el tema arribà a ser preocupant per a l'estat Espanyol. El segle XVIII es crearen els parrots –guàrdies encarregats de reprimir el pas fraudulent de productes de contraban– i l'any 1829 va néixer el cos de Carrabiners, que actuà fins després de la guerra civil de

A l'esquerra, caçadors de Setcases, l'any 1956; el primer de la dreta de la imatge, amb boina i un gos, és en Xico Casals i Blanc, paleta i habitual contrabandista que operava, fonamentalment, pel cantó de Mentet. A la dreta, en Miquel Giralt i Masdeu, conegut com en Vetes, ferrant una euga, l'any 1924. Aquest ferrer, famós contrabandista, ferrà la seva mula al revés i quan els carrabiners li seguien la petja, ell ja s'havia esmunyit // FOTOS: Arxiu Miquel Peralas.



1936-1939, que s'integrà al cos de la Guàrdia Civil. Aquests cossos eren molt temuts pels contrabandistes, i més d'una vegada la repressió va posar fi a la vida d'alguns d'ells. En Lluís Planella i Jordi (Ogassa, 1923), ens parla d'un cas: «A l'Abós de Rocabrúna, la Guàrdia Civil matà a casa seva un contrabandista a qui no podia enxampar mai. Jo havia treballat a la mina amb el seu germà». En altres ocasions, l'encontre es reduïa a comissar el paquet o a la imposició d'una sanció econòmica.

Hi havia el cas dels jornalers que cada temporada acudien a l'altre costat del Pirineu contractats per les cases de pagès durant la sega d'estiu, o la verema de la tardor i, de tornada, passaven petits paquets. En Miquel Busquets i Moret, de can Querola, ens relata el seu cas: «Jo i altres de Setcases moltes vegades anàvem a dallar a la Gribodella, a Perafeu o a la Barragana. Quan tornàvem, sempre passàvem alguna cosa, fonamentalment cafè. A la Gribodella hi vaig conèixer en Quico Sabater. Hi esta-

va amb un altre nom, i hi tenia com una mena de quarter general. Arran d'això, vaig ésser detingut, així com d'altres de Setcases, però no ens passà res».

Els professionals. En altres ocasions, passar contraban es convertí gairebé en un ofici. Coneixem un eixam de contrabandistes famosos: en Josep Batlle, Ganica, d'Espinavell; l'hostaler Joan Batlle, Jordi, d'Espinavell; en Lluís Planella i Jordi, d'Ogassa; la Maria Morera, Maria Petita, de Tegurà; en Miquel Giralt, Vetes, de Setcases; en Jaume Rigat, Baldufa, de Tegurà... que han deixat un ventall d'anècdotes i llegendes encara avui recordades. En Vetes era ferrer. Ferrava la mula al revés, i d'aquesta manera despistava els carrabiners. En veure les petges de la mula, l'esperaven, però ell ja havia passat. Un dia, en Baldufa, perseguit pels carrabiners, s'amagà dins el nínxol del cementiri de Vilallonga i hi romangué tres dies. En Ganica, en el moment en què l'atrapà en Romero, un carra-

biner, el subornà oferint-li part del paquet que duïa.

De tots els contrabandistes de la nostra vall, ha estat en Baldufa el que ha deixat un record més viu entre la població. La Caterina Descamps (Setcases, 1920), que visqué molts anys a Tegurà, el coneixia molt bé. Ens ho explica: «Era un home petit i molt lleuger. Havia nascut a can Patllari, de Tegurà. El seu pare, en Jaume Rigat, Grasset, la seva germana Angeleta i el seu germà Jeroni, també havien passat contraban. També havia conegut la Maria Petita. Era germana d'en Jepet Morera, Requetè, de Tegurà i vivia a Ogassa. Malgrat el grapat d'anys en què es dedicà al contraban, mai no fou enxampada pels carrabiners».

Ara bé, el cas més habitual era el del contrabandista esporàdic. En aquest apartat, pràcticament hi entra tota la gent d'aquest territori. Tothom, en alguna ocasió, ha passat contraban. Cadascú anava a la seva. Esporàdicament acudia a l'altra banda a cercar quelcom, sigui per a ús

A l'esquerra, la Teresa Barceló i Blanc, de can Tunicus, transitant pel camí de Querlat, l'any 1962, a cavall de l'euga, amb la qual el seu marit havia passat contraban. A la dreta, els carrabiners de Setcases, l'any 1932: Galván, Abilio –vivia a can Querola– i Arias, encarregats de reprimir el contraban per la nostra zona // FOTOS: Arxiu Miquel Perals.

DOSSIER ESTRAPERLO I CONTRABAN

El proveïdor de Besalú

L'HEREU DE CAN JAPIC APROFITAVA QUE ANAVA A VISITAR UNA FILLA CASADA A PERPINYÀ PER PORTAR D'AMAGAT MENJAR I SABÓ DE FRANÇA

Marta Masó > TEXT // Pere Duran > FOTOGRAFIA

En Jaume Masbernà Corominas va néixer el 1877 a Besalú, concretament a can Japic, una casa situada al número 32 del carrer Ganganell. Com la majoria d'homes del poble el seu ofici era el de pagès i la seva màxima ambició, intentar sobreviure i mantenir la família amb el que es podia treure de menar un parell o tres de camps, cultivar un hort i criar una mica de bestiar. Explica la seva néta i fillola, la Núria Plana Masbernà, que a la casa, situada dins mateix del poble, hi tenien quatre porcs, unes quantes gallines, ànecs i conills, a més d'un cavall que criaven de petit i que es venien quan era més gros. Però en Jaume també tenia una carreta i dos bous, que li

servien per fer les feines del camp i per desplaçar-se d'un costat a l'altre. Un mitjà de transport, que en temps de la guerra i els anys següents, li va fer molt de profit i va ser d'una gran ajuda per a la família.

La seva filla gran es va casar jove i amb el marit van marxar a viure a Perpinyà. Aviat, l'home va començar a treure beneficis de les visites que un cop per setmana feia a la noia, sobretot quan aquí va arribar l'època de les grans restriccions, a les botigues no tenien res per vendre i ni tant sols arribava farina per fer pa. «Damunt del carro hi duia dos sarrions, i al fons de tot d'aquestes saques d'espart hi amagava tot el que comprava a França.

Després ho cobria amb carbó, branques i fustes, s'hi asseia a sobre i així ningú no sospitava», assegura la Núria. Bàsicament portava menjar i productes de neteja. De mica en mica, a més d'abastir casa seva, va començar a carregar més quantitat d'aliments, com cafè, oli, arròs o fideus, i s'ho anava venent pel camí de tornada. Moltes fondes i restaurants entre la frontera i Besalú li feien comanda i ell ho entregava mentre feia la ruta de tornada a casa. De tant en tant, també duia medicines que li encarregava el metge del poble, el doctor Lluís Vilar-dell. Però poca gent sabia res del seu negoci ja que a Besalú només venia als veïns de més confiança.

Segons la seva néta mai ningú no el va denunciar i tampoc mai el va enxampar la policia ni els militars. Solia marxar a les quatre de la matinada i quan tornava ja era negra nit i per això sempre duia un fanal al carro. Per al camí, a casa li preparaven una carmanyola d'alumini i a dins hi posaven el que era més habitual de menjar llavors: patata i col fregida amb oli i all o bé una mica de grana com cigrons o mongetes. També

La Núria Plana, néta i fillola de l'hereu de can Japic de Besalú.



se solia endur fruita i una mica d'aigua i vi. I si algun cop l'havia parat algun guàrdia, ell li donava un quilo de sucre o un litre d'oli i així no li buscaven les pessigolles i el deixaven passar. Aquells guàrdies passaven tanta gana com la resta de la població i feien els ulls grossos amb aquell home gran i amb passaport que només anava i venia de Perpinyà per visitar la filla.

Una vida d'infortunis. En Jaume Masbernat es va casar amb la Núria Balateu, i van tenir quatre fills, dos nois i dues noies. Però l'any 1938, l'hereu, en Pepet, va haver d'anar a la guerra i allà el van matar. A finals d'aquell mateix any, l'altre fill, més jove, va morir de malaltia. Només els van quedar les dues noies, una de les quals ja no era a casa perquè s'havia casat i menava una granja de vaques de llet a Perpinyà. Però aquí no es van haver acabat les desgràcies per a aquell home. La seva dona, «malalta de tristesa», va morir tres anys després de la mort dels dos fills, i per això en Jaume sempre va viure amb la seva filla Llúcia, que va quedar pubilla. La Llúcia, modista, es va casar amb un noi de Beuda, que es va convertir en el pubill de can Japic. Els primers anys van continuar com a masovers de la casa, però més endavant es van poder comprar una d'aquelles vivendes protegides que es van construir al Grup del Mont, just a tocar de la carretera i del pont de Figueres. Una ruta que en Jaume havia fet infinitat de vegades amb els sarrions plens de provisions i al costat de la qual va viure fins que es va morir el 1949.



Una foto plena de detalls

Marta Masó > TEXT

La Núria Plana guarda aquesta fotografia del seu avi, Jaume Masbernat, com un tresor. Ella només tenia tres anys, quan el seu padrí va morir però explica cada detall de la fotografia i de la biografia del seu avantpassat com si l'hagués viscut ella mateixa. La Núria diu que la foto és de molt abans de la guerra, de fet assegura que té més de cent anys. «Està tirada al pont de Figueres, a Besalú. Darrere del meu avi s'hi veu una casa que es diu can Camps i que és on ara hi ha el grup de vivendes del Mont, que justament és on actualment visc jo». A la Núria, també li agrada fixar-se en la roba que vestia l'avi: «Sempre duia una barretina negra i vermella, perquè era moda. Com també ho eren les camises sense coll i les faixes amples que subjectaven els pantalons amb dues voltes». Als peus, esparidenyes, quan plovia esclops i a la mà un bastó per menar els bous.

La Núria, també té una explicació per a l'altre personatge que completa a la imatge i assegura que aquest nen hi és per casualitat. «Si t'hi fixes bé és un vailet que encara duu la bata de l'escola, i segur que l'han enviat a portar el dinar al pare que està treballant al camp. Com al conte d'en Patufet». De fet, darrere de la fotografia la Núria va escriure fa més de trenta anys un text on explica, perquè quedi constància per a les següents generacions, qui era el seu avi i què feia damunt del carro, i acaba la seva explicació amb un: «Quina pena i quina mal sort» perquè recorda que aquell home va veure com se li morien dos fills en un mateix any.

En Jaume Masbernat, l'avi de la Núria Plana, a dalt del carro en una imatge de fa cent anys, al pont de la carretera de Figueres, a Besalú // FOTO: Arxiu Núria Plana.

DOSSIER ESTRAPERLO I CONTRABAN

Contrabandistes de Bianya

GAIREBÉ TOTS NOU GERMANS DE CAN JONCARS DE CAPSEC VAN FER ALGUN VIATGE A FRANÇA PER PASSAR PRODUCTES DE CONTRABAN

Marta Masó > TEXT // Pere Duran > FOTOGRAFIA

Els germans Esteve i Enric Comamala Coromina són incapaços de comptar el munt de vegades que han fet a peu la ruta que porta de la Vall de Bianya fins a la Menera, a França. Gairebé sempre caminant de nit pel mig del bosc, per evitar ser descoberts pels guàrdies, i resseguint un itinerari que encara se saben de memòria: de Capsec cap a la Vall del Bac i d'allà fins a Pera, Salarça i Beget, des d'on enfilaven pel port de Rocabruna cap al coll de Malrem (1135 m), ja en territori francès. L'Esteve devia tenir disset anys quan va fer la seva primera incursió com a contrabandista. Tot just feia un any que havia acabat la guerra, i la misèria, la gana i la desesperació eren pertot arreu.

Les famílies havien de sobreviure amb unes cartilles de racionament, amb les quals només aconseguien un bocí de pa negre, petit i sec. En aquells primers anys, fins i tot les noies s'atrevien a fer el viatge. Una germana de l'Esteve i l'Enric, la Núria, acompanyada per dues veïnes, també havia anat a buscar menjar a la Menera. Però com que elles no tenien moneda estrangera, s'endu-

ien ous i pollastres vius per vendre allà i així aconseguir diners per comprar queviures.

L'estrena. L'Esteve (89 anys) recorda perfectament un dels primers viatges que va fer. Acompanyava un seu germà gran, en Florenci, i quan ja havien carregat la mercaderia es van trobar que una forta tempesta els va impedir de tornar cap a casa amagats en la foscor de la nit. Igual que una vintena d'homes més, van haver de fer nit a França i l'endemà, entre tots, van pagar un pagès perquè amb tres matxos els pugés tot el material fins a dalt la muntanya. Però quan anaven a canviar de país, encara no havien ni descarregat els animals, va aparèixer un escamot de tres soldats i els va parar. Per sort no duïen el menjar a coll i no els el van poder comissar. El pagès, francès de nacionalitat, va fer recular els animals i va guardar tot aquell gènere dins d'una casa abandonada. Aquells tres militars els van arrestar i els van conduir a peu fins a Camprodon (*Canbordon*, diu l'Esteve). Els van identificar i els van obligar a pujar a uns camions de l'exèrcit que els van portar

fins a la presó d'Olot. Però allà no hi van caber, perquè, segons expliquen els germans Comamala, «un cop passada la guerra, les presons eren plenes com un ou», i van haver de recloure'ls a la caserna de la Guàrdia Civil, a prop de Parc Nou. S'hi va estar del 15 de maig fins al 6 de juny –recorda les dates a la perfecció–, però al cap de quatre dies justos d'haver recuperat la llibertat ja tornava a ser al país veí per aconseguir els trenta litres d'oli que havia hagut de deixar.

Seguir un mètode. I aquell va ser l'inici accidentat d'uns viatges, que l'Esteve va continuar fent durant més de deu anys. La rutina sempre era la mateixa. Sortien de casa quan començava a fosquejar, entre sis i vuit del vespre, i trigaven un mínim de vuit hores fins a la Menera. El poble era molt petit, però hi havia dues botigues, cal Cabanyó i cal Traginer, on compraven allò que necessitaven o volien revendre. El més habitual de carregar era pebre, sucre, xocolata, cafè i oli. I algunes vegades, fins i tot havien portat a l'esquena un pneumàtic de cotxe. Després, i fins



L'Enric i l'Esteve Comamala, al mas de can Japot, a la Canya.

que no es tornava a fer de nit, s'amagaven al bosc. Expliquen que aquella espera era especialment dura a l'hivern. Llavors, agafaven fustes i branques per fer-se una mena de llit sobre la neu i encenien una foguera per mirar de no quedar congelats. Els germans de Joncars van començar treballant com a llogats per a altres contrabandistes. Més endavant, van decidir fer els viatges pel seu compte i es van especialitzar a portar pebre, que venien a fàbriques d'embotits dels voltants d'Olot. Una vegada, però, que transportaven permanganat de potassi per a la farmàcia Llach, un altre contrabandista de Beget els va denunciar i quan eren a mig camí els van aturar els guàrdies. Com que eren uns quants i era negra nit, l'Esteve —que anava el primer— diu que no en va fer cas quan els van cridar l'alto i va seguir caminant. Va sentir que disparaven dos o tres trets, però va pensar «no m'han tocat, continuo endavant». I va ser així com va aconseguir escapar.

Malgrat treballar pel seu compte, els beneficis tampoc eren desorbitats perquè l'Esteve i l'Enric expliquen que a França compraven el quilo a 25 pessetes, i que aquí només podien carregar-hi deu pessetes més. Tot i així, guanyaven més diners que no pas els que es podien treure fent jornals. Però els seus guanys eren minúsculs al costat dels que obtenien els contrabandistes amb bons contactes. Una vegada, un germà seu va fer un viatge portant agulles de teler



M5

Obres de construcció del passeig Mossèn Constans de Banyoles. L'empresa constructora fou Agustí Hermanos y Masoliver e Hijos, més coneguda entre els banyolins com a 'Can Silet'.

ANY: 1955

AUTOR: FRANCESC FIGUERAS DE AMELLER

PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL DEL PLA DE L'ESTANY. FONS D'IMATGES DEL PLA DE L'ESTANY, 9.640.

M6

Treballadors del pantà d'Esponellà. En aquest projecte d'una presa en el riu Fluvià, només es dugué a terme la construcció de la casa on havien de viure els enginyers i el camí que duia de la carretera a la futura presa.

ANY: 1942

AUTOR: GABRIEL PONS BOSCH

PROCEDÈNCIA: ARXIU

COMARCAL DEL PLA DE

L'ESTANY. FONS D'IMATGES

DEL PLA DE L'ESTANY, 11.715.



PATRIMONI

PATRIMONI ETNOLOGIA

El conreu de l'olivera al Terraprim [pàg. 80-81]

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

PATRIMONI ARQUITECTURA

Ventós d'Olot [pàg. 82-83]

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

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

Mamuts al Pla de l'Estany [pàg. 84-85]

JOAN MADURELL [Salou, 1980. Doctor en Ciències Geològiques]
BIENVENIDO MARTÍNEZ [Piqueras (Guadalajara), 1964. Doctor en Ciències Geològiques - Paleontologia]

PATRIMONI HISTÒRIA

Gavatxos d'Olot [pàg. 86-87]

XAVIER PUIGVERT [Olot, 1966. Arxiver]

PATRIMONI NISSAGUES

Els Morgat de Porqueres [pàg. 88-89]

JOSEP GRABULEDA [Banyoles, 1962. Historiador i arxiver]

PATRIMONI GASTRONOMIA

A Banyoles, 'tortada' d'ametlla [pàg. 90-91]

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

PATRIMONI FAUNA

Els 'escorpits' [pàg. 92-93]

EMILI BASSOLS [Olot, 1965. Biòleg]

PATRIMONI FLORA

La balca [pàg. 94-95]

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

PATRIMONI PLANTES I REMEIS

Les ortigues [pàg. 96-97]

ESTER SALA [Olot, 1973. Farmacèutica]



A Sant Esteve de Guialbes
havia estat habitual, temps
enrere, el conreu de les
oliveres // FOTO: Josep Curto.

Mamuts al Pla de l'Estany

La comarca és molt rica en restes d'animals prehistòrics extingits fa milers d'anys, localitzats en diversos jaciments, un dels més importants és el de cal Taco, a Crespià

El Pla de l'Estany ha estat des dels inicis del segle passat lloc de troballes paleontològiques de rellevància internacional. Començant per la famosa mandíbula de Neandertal de Banyoles, els mastodonts de Cornellà del Terri i, finalment, amb els mamuts i hipopòtams de la Bòbila Ordis a Banyoles i de la pedrera de cal Taco, a Crespià.

De tots aquests jaciments, el més conegut i on s'ha treballat sistemàticament des de fa prop de trenta anys és l'anomenat jaciment d'Incarcal a la pedrera de cal Taco (Crespià). I és que des de l'any 1984 i quasi ininterrompudament l'Institut Català de Paleontologia Miquel Crusafont hi realitza excavacions sistemàtiques que han proporcionat fins al dia d'avui més de 4.000 restes fòssils de mamuts, hipopòtams, tigres amb dents de sabre i hienes gegants, d'una cronologia més antiga d'un milió d'anys.

Ara bé, el jaciment d'Incarcal es va descobrir molt abans, a mitjan anys seixanta del segle XX, quan començaren les extraccions de pedra calcà-

ria a la pedrera de cal Taco. A mesura que les màquines excavadores anaven retirant la pedra calcària perquè fos aprofitada industrialment, entremig hi apareixien unes acumulacions de forma circular d'argila de color marro que no tenien cap mena d'interès comercial. En un primer moment, els responsables de la pedrera van decidir dinamitar aquests paquets d'argila no aprofitable, però com que això tenia un gran cost econòmic, a poc a poc van anar deixant i rodejant aquestes concentracions d'argila, que amb els anys van anar esdevenint monticles a la plana oberta per la pedrera.

Els inicis. És dins d'aquests monticles de terra on, al començament dels anys setanta, primerament els responsables de la pedrera i posteriorment estudiosos locals comencen a localitzar les primeres restes fòssils de hienes i hipopòtams. En el transcurs d'aquella dècada s'anaren fent troballes puntuals, però l'any 1984 unes pluges intenses van erosionar part de l'argila d'un d'aquests monticles i van deixar al descobert un esquelet parcial de mamut, actualment exposat al Museu Arqueològic Comarcal de Banyoles. Aquesta troballa donà inici a les excavacions sistemàtiques a Incarcal fins al dia d'avui.

Fa un milió d'anys, igual que en l'actualitat, la rodalia de l'estany de Banyoles estava plena de petits estanyols estretament relacionats amb el funcionament de l'estany principal. Aquests estanyols es formen per la dissolució de la roca calcària, que aflora en molts punts de la comarca, per part de les aigües superficials i subterrànies. També igual que avui en dia, en el passat, aquests estanyols servien de punt de trobada de molts animals que hi anaven a beure aigua, ja fossin ocells, bisons, cérvols o, com és el nostre cas, mamuts i tigres dents de sabre.

Aquests petits estanys amb el pas del temps queden completament plens de la terra que porten el vent i les pluges i que en segella el contingut. Així que, si poguéssim mirar a través de la terra, veuríem un munt de roca calcària i petites bosses d'argila que són els estanyols reomplerts amb terra. Això precisament és el que van trobar a la pedrera de cal Taco, i és que dins de la terra que van segellar aquests estanyols també s'hi troben restes d'animals i plantes que o bé hi van caure accidentalment o bé hi van quedar atrapats o van ser arrossegats per les pluges o altres agents cap al seu interior.

Troballes a cal Taco. Després de més de trenta anys d'excavacions en aquest jaciment paleontològic, es té



Restes d'un gran mamífer, en el lloc de la troballa.

una visió molt acurada de quins animals vivien als voltants de l'estany fa aproximadament un milió d'anys.

Les troballes més importants realitzades al jaciment d'Incarcal corresponen a una espècie de tigre dents de sabre de les dimensions d'un lleó però amb les canines superiors molt allargades en forma de daga, el seu nom científic és *Homotherium*. Els tigres dents de sabre són molt coneguts des del final del segle XIX, quan se'n localitzaren les primeres restes a Europa; ara bé, la biologia d'aquesta espècie i les seves tàctiques de caça han estat durant molts anys font de polèmica entre els paleontòlegs de mig món. Aquí és on entra en escena el jaciment d'Incarcal, cal Taco, i la troballa a les dècades dels vuitanta i noranta del segle XX de nombrosos cranis sencers, vèrtebres del coll i extremitats d'aquesta espècie que han ajudat de manera cabdal a esclarir tots els interrogants que s'havien plantejat fins avui. La visió que tenim ara d'aquesta espècie és la d'un gran depredador que caçava preses de grans dimensions, de la mida d'un cavall o més, probablement en grup i que les abatia clavant les canines superiors al coll de la presa i les subjectava amb força amb unes extremitats anteriors molt poderoses.

L'ecosistema de la rodalia de l'estany no sols estava format per grans depredadors, sinó que també els carnyaires hi tenien el seu espai. A la pedrera d'Incarcal s'han localitzat també restes d'una hiena de grans proporcions especialitzada a trencar

els ossos de les carcasses que deixaven els dents de sabre i aprofitar-ne el moll de l'os, que és molt nutritiu. Aquesta espècie, *Pachycrocuta brevirostris*, hiena de cara curta, assolia un pes de 110 a 150 kg o més, sent la hiena més gran que ha corregut mai per la terra i, igual que les seves parents africanes actuals, tenia unes extremitats anteriors molt poderoses per poder transportar grans peces de carnyona, fet que li donava un aspecte peculiar, amb unes potes davanteres més llargues que les posteriors i, per tant, una esquena inclinada cap endarrere.

Grans herbívors. Ara bé, aquests grans carnívors no haurien pogut subsistir sense la presència de preses de grans dimensions que els poguessin proveir de suficient carn per sobreviure. Així doncs, a Incarcal també s'han localitzat grans herbívors, com l'esquelet parcial del mamut meridional, una espècie lleugerament més gran que l'elefant

asiàtic actual i estretament emparentada amb els mamuts llanuts del final del Pleistocè; i moltes restes d'una espècie extinta d'hipopòtam estretament lligada a l'aigua i amb una morfologia del crani que en certs aspectes pot recordar més un cocodril que un mamífer.

En el transcurs de les línies anteriors hem pogut veure com, tot i haver-hi certs paral·lelismes entre la rodalia de l'estany de Banyoles en l'actualitat i fa prop d'un milió d'anys, els animals que corrien per aquestes contrades no tenien res a veure amb els actuals. El lloc s'assemblava més, de manera probable, a les planes semiobertes dels grans parcs naturals de l'est d'Àfrica que a la morfologia present del nostre territori.

Però, hi ha una cosa segura: les excavacions paleontològiques al Pla de l'Estany continuaran els pròxims anys intentant dibuixar una imatge molt més precisa de com era el nostre territori en el passat.



Arquòlegs treballant al jaciment d'Incarcal, a Crespià, el juliol de 2011.

PATRIMONI GASTRONOMIA // Josep Valls > TEXT // Pere Duran > FOTOGRAFIA

A Banyoles, 'tortada' d'ametlla

La confiteria i pastisseria Boadella, amb més de 165 anys d'història familiar, elabora la tortada més acreditada del país, amb imatge i denominació específica registrades

Ell diu que no la sent, però la primera sensació, en entrar a la pastisseria Boadella de Banyoles, és olfactiva: una flaire especial de pastisseria que no he sentit en cap altre establiment del ram. Una flaire subtil, prima, suggestiva. De seguida m'adono que especial també és el personatge que en porta la gestió. Evident de tota evidència: no han passat ni deu minuts i constato que Xavier Garriga i Boadella és molt més que un pastisser.

Hem quedat de trobar-nos per parlar de la *tortada* d'ametlla, de la que ja es pot dir que forma part de les postres típiques de Banyoles, i comencem –entusiasme per part d'ell– parlant de *bel canto*, autors, intèrprets i tot allò relacionat amb aquesta art escènica genial que és l'òpera. A casa seva, en Xavier hi té un racó que és una pura i sorprenent meravella, farcit de records relacionats amb grans cantants que han passat pel Liceu de Barcelona, del qual no es perd res des de fa anys. Si he de ser franc, ja m'agradaria parlar d'òpera tota la tarda amb ell, però hem d'anar per feina.

En entrar a la botiga, a més de la sensació olfactiva, he observat que, a la dreta i en unes vitrines a l'altura de la vista, hi havia una autèntica exposició de fotografies, ceràmiques, llibres, diplomes,

trofeus, distincions, retalls de premsa i m'he fixat en un empolvorador antic que és un estri tan senzill com eficaç i entranyable. Aquest empolvorador –en Xavier en té d'altres i tots d'època, per dir-ho així–, per ell sol ja dóna idea de la tradició que en aquesta casa se serva amb tot rigor. Certament, ens trobem en una botiga documentada el primer de juliol de 1846 –166 anys d'història familiar ininterrompuda–, document que en Xavier guarda zelosament: un full de la *Contribución Industrial y de Comercio de Bañolas*, on hi consta la matrícula i repartiment de l'administració de contribucions directes. S'hi llegeix que la contribució de Vicenç Carreras i Casaponsa, l'artesà pastisser fundador, és de 94,8 rals. Banyoles, aquell any, tenia 732 habitants. «Al 1846, data d'aquest document, a casa meua ja es feia la *tortada* d'ametlles», diu amb un goig mal dissimulat, perquè li traspua en la mirada i en l'entonació.

Ensenya un retall de diari on es llegeix que el rei Alfons XIII degustà la *tortada* d'ametlles de Banyoles. El verb no l'entusiasme pas especialment: «Això és una anècdota només, i és clar que es tracta d'un titular periodístic.

Però Alfons XIII no només 'degustà', com diu aquí, la nostra *tortada*, sinó que envià unes quantes vegades una persona de la seva Casa Civil i l'avi li preparava tortades que servien en actes de la Casa Reial.»

Un bescuit sense farina. Al principi, a la casa s'hi venia molta cosa, era una botiga multiservei on elaboraven, però, unes postres de gran predicament entre els banyolins i més enllà. A poc a poc, es va anar especialitzant en pastisseria i, sobretot, en aquesta magnífica *tortada* d'ametlles que no es fa enlloc més, tot i que –ho sospito molt però no li dic res– en més d'una i dues ocasions es deu haver volgut imitar sense aconseguir-ho. En Xavier té un cúmul de coses per explicar, parla de pressa però serva una oració sintàcticament lúcida i perfecta, es gira, remena papers, respon al telèfon, gesticula poc i amb determinació. «Al principi, i durant anys, era una botiga on es venien queviures, oli, cera, xocolata, ametlles... per cert, que l'avi es feia els ciris i espelmes, la xocolata, els caramels, torrava cafè... És a dir, una botiga com a molts pobles n'hi havia o encara n'hi ha alguna. Però anem al tema: la *tortada* és un bescuit, i els bescuits o pans de pessic es fan amb sucre, farina i ous. La nostra *tortada*, però, porta ous, sucre i ametlles. Es barregen aquests ingredients a la batedora, la massa creix, agafa volum i esponjositat... les bases són la preparació, el tractament,



La 'tortada' de la pastisseria Boadella només porta tres ingredients bàsics: ous, sucre i ametlles.

les proporcions, el temps, la humitat més o menys alta al forn...»

M'insisteix que deixi clar l'assumpte dels ingredients, perquè algú ha escrit que la *tortada* porta farina. «No, no. La nostra *tortada* substitueix la farina per ametlla. L'única cosa que ha canviat és que l'avi –i el pare durant uns anys també– tenia un motor a dalt d'una peanya que feia voltar tot un embarrat amb rodes més grosses i més petites, segons allò que es volgués fer a cada moment. Nosaltres hem passat d'aquell únic motor i l'embarrat, a les màquines actuals cadascuna de les quals té el seu motor, l'únic canvi que hi ha hagut d'ençà del meu rebesavi. Pel que fa a la resta, tot, tot s'elabora com ara fa cent seixanta-sis anys». De fet, més enllà i tot; perquè, si bé la casa està documentada el 1846, en el llibre de contribucions per activitats artesanals, això vol dir que ja existia abans. Però en Xavier és taxatiu i no vol recular més enllà de l'any que consta en el document, de manera que en el paper d'embolicar hi ha posat: 'Documentada el 1846'.

Naturalment, abans també el forn era de llenya; explica que la seva mare, ajudant el pare, traguava unes feixines enormes per a ella, i hi havia molts inconvenients: s'havia de tenir llenya tot l'any i entrar-la del carrer per la botiga, netejar el forn, s'havia d'escombrar la cendra i separar-ne el carbonet per vendre... Però confessa que com el forn de llenya no n'hi ha de millor, tot i els problemes esmentats.

Me'n vaig de la Pastisseria Boadella amb la recança de no haver aprofundit més en la coneixença i en el grau de passió que en Xavier projecta en el seu dolç, estimat ofici 🍪.

→ Ous, sucre i ametlles



En Xavier Garriga i Boadella porta quaranta anys d'ofici, i és el dipositari –estricta, rigorós– de la recepta pastissera d'aquesta *tortada* d'ametlla i direm, tot passant-hi, que en pastisseria les receptes també han de ser estrictes i rigoroses, més que no pas en les de cuina corrent –i això ho dic jo, perquè ho sé. Com que no hi ha el que en podríem dir recepta usual, he buscat arreu allò que s'hi podria acostar més, i n'he fet una mena de composició gramatical combinada: *tortada* d'ametlla, de la pastisseria Boadella de Banyoles.

–INGREDIENTS: Ous, sucre i ametlles.

–ELABORACIÓ: **Singular especialitat de la casa, de fórmula pròpia i exclusiva, elaborada de forma artesanal, que es conserva, almenys, des de l'any 1846, creada pel fundador Vicenç Carreras. Obtinguda la massa amb els tres ingredients barrejats, es posa en uns motlles rodons de planxa metàl·lica, d'origen francès i en forma de corona ondulada –que en l'actualitat ja no es troben. S'enforna i es cou. S'empolvora amb sucre llustre al moment de servir-la –en el nostre cas, al moment de vendre-la. El resultat és senzillament extraordinari, ho sap tothom qui l'ha assaborit 🍪.**

En Xavier Garriga aplicant sucre llustre a una 'tortada' abans de vendre-la.

INDRET

Pere Gelis > TEXT // Pep Sau > FOTOGRAFIA

Els Hostalets d'en Bas

Un poble que té només dos carrers: un li va donar la vida i l'altre li dona la cara

El nucli urbà dels Hostalets d'en Bas té una història pròpia molt recent. És una història comuna amb els diferents alineaments de cases que hi ha a l'esquerra del Fluvià. Si anem des dels Hostalets fins a Olot per la carretera de la Parcel·lària trobem unes quantes corrues de cases que amb els anys han esdevingut veïnats: els Hostalets, Can Trona i el veïnat Círrera. Eren llocs de serveis al peu del camí ral de Vic a Olot. La diferència entre els Hostalets i la resta fou que el primer sobretot era final d'etapa, i per aquesta raó va créixer i va prosperar molt més i va acabar convertint-se primer en parròquia i després en poble.

Els Hostalets no ha sigut mai municipi. Avui pertany a la Vall d'en Bas i fins a la seva constitució, el 1968, estava integrat a Sant Esteve d'en Bas. Consta d'un petit nucli urbà que es formà al voltant del camí ral de Vic a Olot entre els segles XVII i XVIII,

així com d'un escampall de cases de pagès que en general són molt més antigues. Alguns d'aquests masos que formaven part de l'antic Sant Esteve de Saüll –avui Sant Esteve d'en Bas– són citats en documents que en algun cas es remunten als segles X, XI i XII. Tothom sap que el topònim defineix aquest poble com a un lloc d'hostals al peu d'un camí, en aquest cas el camí ral.

Els Hostalets fou fins ben entrat el segle XX punt de parada i fonda en aquesta ruta que menava cap a l'interior del país. No faré una lloança de la importància del camí ral de Vic a Olot, perquè amb motiu de la restauració de les marrades del Grau d'Olot ja se n'ha publicat molta informació, però sí que vull subratllar que aquesta ruta era precisament la que facilitava la penetració cap a l'interior, sobretot si venies de les antigues rutes que durant segles han travessat els Pirineus pels colls del Pertús i de

Banyuls, i que a través de la vall del Fluvià –l'antic Clodianus– es dirigien cap a ponent.

Aquest important camí, doncs, va fer que en un moment concret de la història es formés un nucli de cases que sobretot conformaven un final d'etapa, perquè la utilitat de l'enclavament ho era sobretot per anar en direcció cap a Vic. Des dels Hostalets començava un fort desnivell de 500 metres que s'havien de guanyar a través de camins molt drets a causa de la falla del Puigsacalm que separa el Collsacabra de les terres més planes de la Vall d'en Bas. L'equivalent dels Hostalets, a l'altre costat del Collsacabra, seria Cantonigròs, un altre poble nascut per donar servei al camí ral, perquè, si els Hostalets era sobretot útil en direcció a Vic, Cantonigròs ho era sobretot en direcció a Olot, ja que els viatgers que anaven en aquest sentit si s'esqueia que era cap a l'hora baixa es quedaven als hostals de Can-

PERE GELIS [Sant Esteve d'en Bas, 1954. Dissenyador i excursionista]
PEP SAU [Olot, 1963. Fotògraf]

A dalt, una panoràmica de Falgars.
Al mig, vista dels afores d'Hostalets
amb la Clapera al centre.
A baix, el carrer Teixeda.



UNA MIRADA EN EL PAISATGE

Josep Valls > TEXT // Joan Juanola > FOTOGRAFIA

Xenacs i el puig Rodó

Des del tram conegut com ‘la recta de les Preses’, en direcció a Olot i a la dreta, comença una carretera estreta però asfaltada que mena al mirador de Xenacs o, oficialment, a l’Àrea Recreativa de Xenacs. Uns cinc quilòmetres, vaig calcular. Però vam tenir alguns problemes d’accés solucionats a l’Ajuntament, perquè dues barreres amb cadenat impedeixen l’accés en cotxe; a l’hivern només és obert els caps de setmana.

La carretera guimba de pressa i va mostrant el poble de les Preses i el pla d’en Bas cada vegada més esbatanat, tot i que a l’estiu no es deu veure res, perquè la vegetació és abundant i ufàna. Arribats a l’àrea de Xenacs, s’hi troba un bon aparcament davant les instal·lacions de bar i restaurant, amb alguna barbacoa de lloguer i bancs per seure a redós dels arbres que majoritàriament són pins en aquest indret. De cares al restaurant, a l’esquerra en surt un petit camí planer i asfaltat que en pocs metres porta fins a un mirador que permet contemplar, d’un sol cop d’ull, la ciutat d’Olot ben sencera i estesa, amb tot el paisatge circumdant que es va perdent cares i fondalades enllà.

Però el punt culminant per veure bé la major part de l’Alta Garrotxa és un cim a uns vint minuts encara no, a peu des de Xenacs: el puig Rodó, 936 metres d’altitud. Un cop ja se n’albira la cresta, es veu com si fos coronada per un mur circular de pedra que, a una certa distància, fa pensar en aquells fànums romans que capcen algunes muntanyes i llocs elevats del país. *Fanum*, en llatí, significa lloc sagrat o santuari de la divinitat. D’aquí deu venir la paraula ‘fanàtic’, que seria el servidor del santuari, tot i que amb el pas del temps el mot ha anat prenent un sentit pejoratiu. En la pujada a Xenacs i puig Rodó m’ha volgut acompanyar un gran amic barceloní, de qui ja puc dir –en aquell originari sentit llatí– que és un ‘fanàtic’ de la Garrotxa. És en Ferran, que passa aquí tots els caps de setmana –llargs caps de setmana que ell es munta–, i això des de fa uns quants anys. I quan dic que els passa aquí, vull dir per aquests cimadals, caminots, cingles i contrades, que ell coneix de memòria i molt millor que la majoria de garrotxins.

Però aquella idea de *fanum* es transforma en un excel·lent mirador de 360 graus ben bé al cim del

JOSEP VALLS [Sant Feliu de Pallerols, 1944. Escriptor]
JOAN JUANOLA [Olot, 1962. Fotògraf]

puig Rodó. D'alçada aproximada d'un metre, un pedrís circular de pedra amb diversos colors –gris, blau i marró–, segueix linealment els horitzons visibles i presenta gravades totes les serralades –en compto cinc– fins a l'infinit, amb unes plaquetes de ferro que informen del nom de cada pic. Els vaig llegint i en Ferran em va dient els que ell ha fet, pràcticament tots els que apareixen assenyalats al pedrís: Malveí, la Tossa, la Calma, Bassegoda, Martanyà, Bestracà, Comanegra, Montmajor, el Talló, puig Ou... Som en un excel·lent mirador que, a més, ofereix una de les millors perspectives de la Zona Volcànica de la Garrotxa, amb el veïnat del Corb, la bellíssima

i literària Fageda d'en Jordà, l'altiplà de Batet que em recorda lleugerament els excelsos turons de la Toscana, els volcans de Puig Jordà i de la Costa, la Cot, Santa Margarida i el Croscat.

Quasi a tocar la dita fageda, hi ha dues grans basses que en diuen els Aiguamolls de can Jordà i ben bé sota nostra, en la verticalitat paisatgística, hi ha la casa de l'Antiga, posada com en un pessebre a redós de la vall del Corb entre el conreu i el bosc, propietat i estada estiuenca que va ser de la nostra amiga i poetessa empordanesa Montserrat Vayreda. Veig amb tota precisió el rectangle de la terrassa del mas, on tantes nits de xerinxola, cançons i poesia havíem passat, record que em desperta un positiu enyorament. Cap a la banda d'Olot, i visibles des



«Sobresortint i ostensible, al mirador hi ha un màstil amb la senyera i l'estel·lada, onejant als diversos vents que aquí dalt semblen en conflicte»



pel Montgrí o la muntanya del Bisbe Mort, tal com diuen a l'Empordà.

Sobresortint i ostensible, al mirador hi ha un màstil amb la senyera i l'estel·lada, onejant als diversos vents que aquí dalt semblen en conflicte, ni en Ferran ni jo no podem identificar-ne clarament cap. Les fumeroles que surten d'algunes cases allà baix també són de direcció imprecisa, i no puc evitar pensar en la primera ègloga del poeta llatí Virgili, escrita l'any 41 abans de Crist, que em sembla adientíssima ara mateix: *«Et jam summa procul villarum culmina fumant, majoresque cadunt altis de montibus umbrae»*. [A la llunyania s'enlaira el fum de les teulades, i les ombres rellisquen avall per les altes muntanyes] 🌲

de molts indrets de la comarca, la presència solemne i contundent de les masies de la Cau i Ventolà, envoltades pels respectius quintars, evocuen temps passats de potents i autàrquiques paguesies.

A la llunyania de la nostra esquerra, uns tels de boira amaguen, descobreixen i tornen a amagar el Bassegoda, més cap a la dreta hi ha la imposant presència de la muntanya de la Mare de Déu del Mont, més enllà Rocacorba i, al que sembla l'infinit imprecís, s'hi endevina la serra de Verdera i les últimes estribacions del Pirineu que moren al mar de Cadaqués i Roses. Amb tramuntana allà, des d'aquí s'ha de veure tot el golf tancat visualment



Desbrossament, tala i poda



Transport a la planta



Trituració i garbellada



Emmagatzematge



Descàrrega de l'estella

Saps que del bosc en surt energia ecològica?

A l'empresa Alameda-Torrent estem especialitzats en gestió forestal integral: dels nostres boscos en traiem la fusta per fer **estella forestal**

Serradures

> Dins el procés de garbellada i control de qualitat de l'estella, se selecciona la part més fina –que conté terra i altres partícules– que no es destinarà a la combustió. S'utilitzarà només per a jaç en instal·lacions ramaderes.



Estella per a combustió

> Aquestes dues mides d'estella –G20 i G30– són les òptimes per a la combustió en calderes. Actualment estem servant el nostre producte a indústries, granges, pavellons esportius, escoles, piscines municipals, hotels, cases de turisme rural, masies... També disposem d'una estella més granulada –la G50– apta per a calderes de gran capacitat.

Amb la utilització de l'estella forestal...

1. Ajudem a mantenir els boscos nets
2. Donem valor a una fusta que fins ara tenia un valor comercial baix
3. No depenem del consum de combustibles fòssils
4. Reduïm l'emissió de CO² a l'atmosfera
5. Generem nous llocs de treball al territori
6. Aconsegüim un estalvi econòmic, en combustible, de més d'un 50%
7. Garantim un preu fix de l'estella



ALAMEDA-TORRENT GESTIÓ FORESTAL INTEGRAL

Veïnat de Mont-roig, 37. Carretera de Cassà a Caldes, km 1,2
Telèfon 972 46 18 24 | 17244 Cassà de la Selva

www.alamedatorrent.com | www.estellaforestal.cat

CERTIFICACIÓ DE QUALITAT

