



CONVERSA

Joan Arnau

DIVULGADOR DE
LA CULTURA POPULAR
DE LES PLANES
D'HOSTOLES

PRIMERS RELLEUS

Antoni Puigverd

RETRAT DE FAMÍLIA

**Els Vicens
de Vilamarí**

ELS SEUS ORIGENS
ES REMUNTEN, COM A
MÍNIM, AL SEGLE XIV

PERFILS

Marçal Casanovas

ACTIVISTA CULTURAL
ESTABLERT A OLOT

Jordi Font

PASTOR I CONDUCTOR
D'AUTOBÚS DE LA
VALL DE LLÉMENA

Joan Rodés

PAGÈS I CARNISSER
DE SANT PAU
DE SEGÚRIES

INDRET

CrespiaUNA MIRADA
EN EL PAISATGE

**Rocacorba,
presència constant**

A PEU

**El puig del Casso
Puig Bataller**

les garrotxes

www.garrotxes.cat

DOSSIER

LA DONA A PAGÈS

40 planes en què revivim, a través de testimonis directes, el paper fonamental que han jugat les dones en el món rural, pujant els fills, alimentant tota la família i sovint menant l'aviram, el bestiar i l'hort en uns temps d'economia precària





GPS Garrotxa, Plans amb Sensacions

EXCURSIONS PASSEJADES RUTES VISITES
NORDIC WALKING GIMCANES FESTES FIRES

La teva guia d'activitats de la Garrotxa

*Aconsegueix la teva invitació
als establiments col·laboradors*

*I si no tens invitació,
gaudeix igualment de les activitats!
Consulta'n els preus.
Reserva prèvia imprescindible!*

 #gpsgarrotxa

 www.facebook.com/garrotxa

 www.twitter.com/turismegarrotxa

www.turismegarrotxa.com



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 >

Miquel Aguirre
Bibiana Agustí
Joaquim Agustí i Bassols
Núria Batllem
Gemma Busquets
Marta Carbonés
Esteve Carrera
Miquel Campos
Salvador Comalat
Francesc Córdoba
Ernest Costa i Savoia
Josep Curto
Meritxell Daranas
Pere Duran
Joaquim Ejarque
Carles Feo
Josep Garcia
Pere Gelis
Joan Juanola
Laia Juez
Emma Llach
Joan Llinàs
Marta Masó Escobairó
Josep M. Massip
Domènec Moli
Cristina Mondéjar
Anna Noguer
Joan Oller
Joan Olivas
Rosa Pagès
Josep M. Pararols
Miquel Peral
Eudald Picas
Dolors Pinatella
Anna Pons
Joan Pontacq
Antoni Puigvert
Xavier Puigvert
Quim Roca Mallarach
Núria Roura
Miquel Rustullet
Ester Sala
Joan Sala
Isabel Salamaña
Ricard Sargatal
Pep Sau
Josep Valls
Àngel Vergés
Josep Vilar
Xavier Xargay

EDICIÓ DE TEXTOS >

Montse Casas

IMPRESSIÓ > Agpograf

DISTRIBUCIÓ > GLV

DIPÒSIT LEGAL - GI-381-2008

ISSN > 2013-3707

eg

EDITORIAL GAVARRES

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

DIRECTOR EDITORIAL >

Àngel Madrià
angel@editorialgavarres.cat

DIRECTOR D'ART >

Jon Giere

ALTRES PUBLICACIONS >

www.gavarres.com
www.cadipedraforca.cat
www.alberes.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >

30 capes

editors de revistes i publicacions digitals

> Premi APPEC

'Millor Editorial en Català 2008'



FOTO DE PORTADA: LA
PROTAGONISTA DE LA
IMATGE ÉS LA MONTSE
SOY DEL MAS LA RIBOTA DE
LA VALL DE BANYA.
AUTOR: PEP SAU

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS EL PARADÍS DE CAMPRODON

ANTONI PUIGVERT (TEXT) // ROSA PAGÈS (IL·LUSTRACIÓ)

7-11 ACTUALITAT

12-17

CONVERSA JOAN ARNAU

MARTA MASÓ (TEXT) // PEP SAU (FOTOGRAFIA)

18-23

RETRAT DE FAMÍLIA ELS VICENS DE VILAMARÍ

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

24-29

PERFILS

MARÇAL CASANOVAS / JORDI FONT / JOAN RODÉS

JOAN SALA, MERITXELL DARANAS I ANNA PONS (TEXT)
JOSEP M. PARAROLS, PERE DURAN I ANNA PONS (FOTOGRAFIA)

31-71

DOSSIER LA DONA A PAGÈS

RAMON ESTÉBAN I GUERAU PALMADA (COORDINACIÓ)

73-91

PATRIMONI

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

92-95

INDRET CRESPIÀ

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

96-99

UNA MIRADA EN EL PAISATGE ROCACORBA, PRESÈNCIA CONSTANT

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

100-103 A PEU

EL PUIG DEL CASSO

JOAQUIM AGUSTÍ (TEXT I FOTOGRAFIA)

PUIG BATALLER

JOAN PONTACQ (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA APLECS I ROMIATGES

NÚRIA BATLLEM (RECERCA FOTOGRÀFICA)



conversa amb l'autor del llibre 'El riu Brugent i el seu entorn'. EN JOAN ARNAU SERRA, CONEGUT A LES PLANES D'HOSTOLES COM EN JAN DE CAN SIDRO, ÉS UN GRAN CONEIXEDOR DEL BRUGENT I DE TOTA L'ACTIVITAT I LA VIDA QUE HI HA AL SEU ENTORN. PERÒ LA SEVA TASCA DIVULGATIVA NO S'HA LIMITAT A AQUEST CAMP SINÓ QUE TAMBÉ HA RECUPERAT, ATRAVÉS DE TESTIMONIS DIRECTES, EL CANÇONER POPULAR DEL MUNICIPI I DURANT SIS ESTIUS VA ORGANITZAR EL FESTIVAL 'ENCANTA'T A LES PLANES'.

MARTA MASÓ ESCOBAIRÓ TEXT
PEP SAU FOTOGRAFIA

Joan Arnau

—D'on li ve aquesta relació tan apassionada amb el riu?

—«Jo crec que de naixement. De ben petit no em podia adormir si no sentia el soroll de l'aigua, i moltes vegades havia d'obrir la finestra si volia agafar el son. Quan érem nens, el riu ho era tot per nosaltres. Era la nostra diversió. Hi anàvem a pescar, a nedar, a buscar crancs, a empaitar les mosses als gorgs... Sempre dic que sóc un home que si hagués nascut animal hauria estat un peix. I de gran hi he anat tant, que si tanco els ulls puc resseguir el riu metre a metre, des del seu naixement fins al Pasteral. El riu ha estat un lloc que m'ha fet plorar quan era fora de les Planes per l'enyorança que em provoca.»

—Vostè, doncs, és d'una casa de prop de l'aigua...

—«Casa meva és can Sidro, que és on el meu avi va posar la

primera fàbrica de mànecs de fusta. Una empresa que té un naixement ben curiós. El meu avi, en Sidro, va comprar la finca el 1880. Ell feia de mestre i va ensenyar a la meua àvia a llegir. Però com que amb el seu ofici no es guanyava gaire bé la vida, els dies lliures també feia de venedor de llibrets de paper de fumar de la casa Carlets, que era d'Olot, però que tenia la fàbrica a les Planes. Un dia que era en un mercat de Lleida va veure un pagès que anava a un ferrer a demanar-li que li arreglés el mànec de l'eina, i aquell artesà li va arreglar manualment. S'hi va estar una bona estona. Mentrestant, el meu avi va pensar que aquell podia ser un bon negoci si aconseguia fer el mateix amb una màquina. Amb el seu germà, que era molt manyós, van muntar uns torns i van començar a fer mànecs de pics, d'aixades, de

MARTA MASÓ ESCOBAIRÓ. Barcelona, 1972. Periodista
PEP SAU. Olot, 1963. Fotògraf

retrat de família Els Vicens de Vilamarí. PARLAR AMB EN NARCÍS VICENS I LA SEVA DONA, LA MARIA TEIXIDOR, ÉS UNA EXPERIÈNCIA AGRADABLE, ÉS UNA MOSTRA D'ALLÒ QUE CADA VEGADA ES VEU MENYS EN LES NOSTRES RELACIONS SOCIALS: L'AFABILITAT, LA NORMALITAT. EN NARCÍS, AMB INTERVENCIONS PUNTUALS DE LA MARIA, VA DESGRANANT HISTÒRIES I RECORDS D'UNA FAMÍLIA, ELS ORÍGENS DE LA QUAL DATEN DEL SEGLE XIV FINS ARRIBAR ALS SEUS FILLS I ELS SEUS NÉTS.

XAVIER XARGAY TEXT
PERE DURAN FOTOGRAFIA

Gent de casa, de la terra

«On som». Vilamarí és un dels dotze pobles que formen el municipi de Vilademuls; es troba a tocar del municipi de Cornellà de Terri. S'hi arriba per la carretera GI-513, que comença a Borgonyà i, alternant revolts rinxolats i rectes de ciri, enfila cap a l'Alt Empordà per Orriols. Venint de Banyoles, el nucli del poble, amb la mola cubista de l'església de Santa Maria, queda a l'esquerra i, a mà dreta, hi ha un camí asfaltat amb el rètol 'Mas Vicens. Residència de pagès'. Un quilòmetre després trobem la casa, una mica enclotada: la pallissa, amb una estelada, avui recon-

vertida en garatge, taller i espai de malendreços; un grup de plaques solars; el pou; la casa; la piscina; un bocí d'hort; l'aparcament dels cotxes i, més al fons, les teulades d'uralita dels magatzems de la maquinària agrícola, del gra i del farratge. La pollancreda del fons, els turons suaus donen a l'entorn un to harmoniós, reforçat en un primer pla pel cercle que marca el camí de terra, una mena de placeta amb gespa al mig de la qual hi ha un vell rampí restaurat.

En Narcís Vicens em comenta que fa anys havia cedit aquell camí com a ruta provisional de BTT. Es varen

aprofitar molts camins de finques per elaborar aquestes rutes. «Aquest connectava amb un que va a sortir cap a Sant Mer, passant per sota la font d'en Planas i encara més antigament arribava a la Creu Viadera, i continuava fins a Medinyà; una altra que venia d'Olives... Abans tot eren camins de carro». Mentre parlem se sent el TGV, que passa per Sant Mer, per un viaducte alçat a una vintena de metres. Continua indicant-me les seves referències geogràfiques: Santa Càndia –al serrat, a mà esquerra– just a sota la casa, la riera del Regal; Sant Mer, davant per davant, al

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



sud... «En diem la riera del Regal, però no és del Regal aquesta riera de sota casa. Hi ha qui en diu el rec de Juïges. A can Pla sempre n'han dit del Regal perquè neix de la font del Regal. Part de la propietat la tenim al Farga, aquí a 500 metres s'ajunta amb el rec de casa, i més allà amb el que ve d'Olives. També s'hi ajunta un altre que ve de sota de Vilamarí, que ve de can Freixes i de can Subich. Segurament hi devia haver hagut alguna farga; un veí –en Jaume de ca n'Oliva– que té 93 anys se'n recorda que hi havia hagut un molí de farina a sota Sant Mer. Les aigües d'aquí les

ajuntaven a les del Farga perquè hi ha-gués més cabdal; les ajuntaven amb un viaducte petit, de rajol. De petit n'ha-via trobat algunes restes; pràcticament s'ha destruït i es devia fer servir part del viaducte per fer una carretera. A Sant Mer hi havia un salt petit d'aigua que devien aprofitar per fer el molí». Juntament amb quatre cases més, can Vicens forma el veïnat de Vilauberí: can Marcó, ca l'Oliva, cal Sant Pare i una mica més apartada, tocant al Farga, cal Rossinyol. En comentar els noms de les cases, estem d'acord que entre cal Roma de Pujals i les dues cal Sant

Pare –la del veïnat i la de la carretera– hi ha perill de provocar un nou cisma entre els cristians. «A més a en Siset Sant Pare de ca l'Armengol encara n'hi diem de cal Sant Pare perquè s'hi havia estat un temps.»

Com la majoria de masos, l'edifi-cació de can Vicens és fruit de segles. Els primers documents la daten de mit-jans del XIV. Des de llavors, el mas ha crescut en tres fases, que s'intueixen des de l'exterior. Molts propietaris de cases de turisme rural han adequat an-tigues masoveries o els masos originals per llogar-los; no és el cas de la famí-

Tres generacions de la família Vicens: en Narcís i la Maria; el seu tercer fill, en Xavi, amb la seva dona, la Sílvia, i les seves filles, la Iona i la Dúnia; la tercera nena és l'Abril, la filla petita d'en Josep.

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > APLECS I ROMIATGES



M3

Parada de dolços, ampolles de cava i refrescos, a l'aplec de Sant Mer de Vilademuls, que se celebra el diumenge després del dia d'aquest sant (27 de gener).

ANY: ENTRE 1965-1970

AUTORA: MARIA COLL (LA MARIA DELS ALLS)

PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL DEL PLA DE L'ESTANY. FONS DEL CONSELL COMARCAL



M4

L'aplec del Remei de Camprodon se celebra el segon diumenge d'octubre. Aquest és un dels més populars entre les famílies olotines.

ANY: ENTRE 1930-1935

AUTOR: FRANCESC JAUME COLL (MESTRES)

PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL DE LA GARROTXA. SERVEI D'IMATGES.

FONS FRANCESC JAUME COLL (MESTRES).

DOSSIER LA DONA A PAGÈS

RAMON ESTÉBAN I GUERAU PALMADA > COORDINACIÓ

L'ànima de la casa [PÀG. 32]

RAMON ESTÉBAN [Olot, 1961. Periodista]

Un rebost ple de valors [PÀG. 34]

ISABEL SALAMAÑA [Santa Coloma de Farners, 1956. Professora de Geografia de la UdG]

Fer de tot, a la vall de Camprodon [PÀG. 36]

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

La Rosa de la Muntada, de Riu [PÀG. 40]

JOSEP VILAR [Argelaguer, 1961. Enginyer tècnic agrícola]

La Maria Rosa Bosch, d'Oix [PÀG. 44]

CRISTINA MONDÉJAR [Olot, 1990. Periodista]

Uns anys irrepetibles [PÀG. 46]

DOMÈNEC MOLI [Figueres, 1933. Escriptor]

'Esquícia', 'burranga' i bilorda [PÀG. 48]

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

La Dulores de can Graya, de Batet [PÀG. 50]

MARTA MASÓ ESCOBARÓ [Barcelona, 1972. Periodista]

Llet i bestiar a les Feixes, a Olot [PÀG. 52]

JOAN OLLER [Olot, 1958. Periodista]

Viure a la Miana [PÀG. 54]

RICARD SARGATAL [Santa Pau, 1972. Gestor cultural]

Una mare i una filla, masoveres [PÀG. 56]

PERE GELIS

Si n'era, de valenta! [PÀG. 58]

LAIA JUEZ [Barcelona, 1975. Antropòloga i periodista]

La Núria Duran Estarriola [PÀG. 62]

ÀNGEL VERGÉS [Banyoles, 1968. Mestre i filòleg]

La Maria de mas Prat, de Camós [PÀG. 64]

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

L'Antònia Felip, de can Vidal [PÀG. 68]

MIQUEL AGUIRRE [Banyoles, 1964. Escriptor]

La dona i el cançoner tradicional [PÀG. 71]

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

Altres reportatges: La Treseta Coll, esperit de supervivència

La Ramona Llach, llevadora quan calia

Les mestresses de l'aviram / Oficis només de dones

[PÀGINES 42 / 60 / 66 / 70]

FRANCESC RICART I COLL / MARTA CARBONÉS / GEMMA BUSQUETS

JOAQUIM EJARQUE I MIQUEL RUSTULLET

Perfils: Teresa Carrera / Maria Borrell / Leonor Farrés

[PÀGINES 39 / 61 / 67]

ESTEVE CARRERA / JOAN OLIVAS I GUERAU PALMADA / ANNA NOGUER



La Montserrat Soy Fàbrega, del mas
la Ribota de la Vall de Bianya, amb
una cantina de llet i un cistell amb
pollastres // FOTO: Pep Sau.



L'ànima de la casa

Ramon Estéban > TEXT

El desplaçament generalitzat de la gent de pagès –principalment la de muntanya– cap a la ciutat, registrat a mitjans del segle passat, en bona part s'explica per les condicions precàries que normalment havien de suportar. Sense aigua corrent ni electricitat, a vegades allunyades a moltes hores d'un metge o d'un mercat, a les zones rurals el dia a dia havia quedat encallat en un escenari que a les viles ja havien superat feia temps. Els ingressos limitats que es recollien, en comparació a la feina de sol a sol que s'hi havia d'esmerçar, va ser l'altre gran argument de l'èxode. En aquelles cases on, més que viure, se sobrevivia, les dones eren el pal de paller. Mentre els homes eren fora –als camps, amb els ramats, a treballar a bosc...– a elles els tocava cuinar, pujar la mainada, cuidar els avis, tenir cura de l'aviram o de l'hort, anar a buscar llenya per mantenir la casa calenta... Eren, per dir-ho d'alguna manera, l'ànima i el motor de la família. Per descomptat, d'un temps cap aquí les condicions han millorat molt i, sortosament, aquell panorama és història. Però és un passat recent, del qual disposem encara de testimonis directes. D'això tracta el dossier que segueix a aquesta presentació.

Explica la Càndida Quintana, de la Miana, en l'article elaborat per Ricard Sargatal: «El pare tenia matxos i anava a desboscar. Marxava aviat al matí, però a les

quatre de la matinada mentre el pare encara dormia, la mare s'aixecava a donar de menjar als matxos perquè ell pogués descansar més estona i així els matxos estiguessin llestos quan ell s'aixequés». «Però aquesta no era l'única feina de la Maria –hi afegeix l'articulista–, ella feia que la casa rutllés: la mainada, els porcs, les vaques i la resta de bestiar, els horts, els camps, el rebost, l'elaboració de formatges per vendre, anar a mercat a vendre i a comprar... tot passava per les mans d'una dona que tant podia collar un matxo tota sola i anar a recollir els naps al camp, com atendre els nens en un entorn aspre i sense massa comoditats». La Núria Duran relata a l'Àngel Vergés, d'aquesta manera, els seus anys a Pujarnol: «En aquell temps les noies no paràvem de treballar i quan no havíem d'engegar el bestiar havíem d'anar a buscar glans al bosc, fer jaç pels vedells... Només es descansava el diumenge. Em vaig casar als vint anys amb en Miquel Badosa, i vaig anar a viure a can Masó Petit de Camós, amb els meus sogres. La mare va dir: 'Si no sap fer *re*'. I el pare li va dir: 'Sí, dona, posa-la a dalt d'un carro i veuràs si en sap...' Vam anar comprant vaques i no paràvem de treballar». Una altra descripció molt il·lustrativa del paper que li tocava fer a la dona és el que trobem en l'article de l'Esteve Carrera, a partir de la narració de la Teresa Carrera, de Surroca, a l'Alta

Garrotxa: «Al matí, quan s'aixequen els homes per anar a treballar, una dona ja ha fet escalfar el cafè d'ordi i llet de cabra. A mig matí els cal portar l'esmorzar; una olla d'escudella, arròs o fideus, un tall de cansalada i cap al camp. Al migdia a casa –o al camp si llauraven amb els bous–, cal tenir a punt vianda, arròs o mongetes. A la tarda portar-los el berenar, una amanida amb embotit i al vespre, el sopar. Tot plegat, en cases on era habitual que hi visquessin entre deu i quinze persones. Olla al foc, escudella, matar gallines i conills...»

Hem escollit aquests i molts més relats per bastir el recull d'articles que trobareu a continuació. La professora de la UdG, Isabel Salamaña, n'ha fet la introducció; Miquel Peral ens parla de dones sofertes de la vall de Camprodon; Pep Vilar ha recollit el testimoni de la Roseta de la Muntada, de la vall de Riu; en Joan Oller, el de l'Amparo de les Feixes, a prop d'Olot; Pep Garcia ens aproxima la dona com a tema de les cançons populars; Laia Juez tracta dels parts lluny dels hospitals, a partir de l'experiència de l'Emília Pujolràs, de Sant Esteve de Llémena, un tema –el dels naixements a pagès– que completem amb l'article de la Marta Carbonés sobre la llevadora Ramona Llach, de Cogolls; la Marta Masó ha repassat la vida de la Dulores de can Graya, de Batet; en Domènec Moli l'ha fet petar amb la Tura Guix sobre la seva joventut a Vall de Bianya; Joaquim Ejarque, Miquel Rustullet i Gemma Busquets hi aporten el cas de la Maria Planas, de Camós; en Joan Olivas i en Guerau Palmada ens parlen de la Maria Comas, de Riudellots de la Creu; en Francesc Ricart dedica el seu text a la Treseta de Sant Miquel de Pera; la Cristina Mondéjar, de la Maria Rosa Bosch, d'Oix; l'Anna Noguer, de la Leonor Farrés, de Corts; i en Pere Gelis, de la Lluïsa Rius, de Sant Feliu de Pallerols i de la Núria i la Quimeta Grabalosa, de Cogolls.

Una dona portant pollastres per vendre al mercat de Banyoles. Any 1966 // FOTO: Eugeni Forcano.

És veritat, com dèiem abans, que la situació de la dona a pagès ha millorat. No obstant, queda camp per córrer. Com diu l'esmentada professora Isabel Salamaña, «la professió de pagesa és immersa en un món fortament masculinitzant i clarament imperceptible. El seu reconeixement social, cultural i econòmic és encara massa baix». El dossier que us presentem servirà, doncs, per fer un modest homenatge a la dona pagesa i reivindicar-ne el seu reconeixement social 🍷





Fer de tot, a la vall de Camprodon

ELS CASOS DE TRES DONES ENS IL·LUSTREN LA REALITAT DE LA DONA A PAGÈS DE FA UNES DÈCADES: LA FEINA NO S'ACABAVA MAI

Miquel Peral **> TEXT** // Eudald Picas **> FOTOGRAFIA**

A la vall de Camprodon hi ha hagut cases de pagès benestants i altres de modestes. A part d'alguna petita indústria ubicada a Camprodon, els demés pobles que la integren han estat pobles de pagès. Les masies grans, escampades sobretot pels termes de Molló, Llanars i Vilallonga de Ter, ocupaven la majoria del territori cultivable. La resta, molt minoritari, estava repartit entre la menestralia, agrupada als nuclis de població. Es tractava d'una menestralia generalment pobra, on la gent, per sobreviure, havia de fer de tot, tant els homes com les dones.

La Maria Teresa Solà. Ens interessa el testimoniatge de la Maria Teresa Solà i Planella (Pontellà –el Rosselló–, 1936), de can Benet, de Vilallonga de Ter: «Degut a la misèria que hi havia a Setcases, els meus pares es traslladaren

a la Catalunya del Nord, on es dedicaven al cultiu de la vinya. Allí és on vaig néixer jo. Però, se'n tornaren a Setcases quan encara jo era molt petita. Teníem una pagesia de subsistència, conills, gallines i, cada any engreixàvem un porc, que el matàvem pel nostre consum. La major part de l'any els meus pares anaven a jornal. I jo, de jove, vaig anar a servir, com la majoria de les noies del poble, a excepció de petites temporades, que passava a casa amb els meus pares. Guardo un record especial dels anys que vaig estar a Barcelona, a ca l'Escribà, la famosa pastisseria. En tornar a Setcases em vaig casar amb en Camil Marcer, de can Benet, de Vilallonga de Ter, i aquí em vaig quedar. Encara que el meu marit treballà un temps a la central hidroelèctrica, majoritàriament s'ha dedicat a fer de pagès. Hem cultivat la terra,

fonamentalment per la nostra pròpia subsistència, i la nostra economia s'ha basat en el bestiar, sobretot les vaques. En tractar-se d'un territori muntanyós, la feina de pagès és dura, sobretot, per les dificultats d'accedir a la terra amb maquinària adequada. Abans, encara ho era molt més, ja que absolutament tot s'havia de fer a pes de braços, o utilitzant carretes on es podia. Enguany hom pot dir que les dones, a pagès, estem més bé que abans. Treballem molt, però disposem de la complicitat del marit per a tot: abans, la dona, després de treballar de sol a sol al camp, tenia la feina de la casa, on el marit no en participava ni mica», conclou la Maria Teresa.

La Caterina Descamps. Hem reulat més i hem cercat el testimoniatge d'una dona molt més gran. Disposa d'un cap

A dalt a l'esquerra, la **Caterina Descamps** i en **Cisco Molas**, arreblegant herba al Baguinàs, a Setcases. Any 1964 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Miquel Peral. A la dreta, la **Roser Xambó**, de la Planella, recollint mongetes de l'hort.

El paper de la dona en la família pagesa

enormement esclarit i ens explica el món del petit pagès dels anys trenta i quaranta del segle passat. Es tracta de la Caterina Descamps (Setcases, 1920). Té 93 anys i deixem que parli: «Encara que vaig néixer a Setcases, els meus pares es traslladaren a Tregurà quan jo tenia dos anys. La mare quedà vídua l'any 1930. Jo tenia 10 anys i la meva germana, An-neta, 18. Quedàrem a la més absoluta misèria. Al morir el pare, que era pastor, haguérem de malvendre les ovelles i posar-nos a pençar. Als 13 anys, la meva mare em portà a veremes, a la Catalunya del Nord, i, treballant com burros, vaig arribar a estalviar, amb tots els anys que hi anàrem, mil duros. Quan em vaig casar, l'any 1940, me'n vaig anar a viure a Setcases, d'on era el meu home. A Tregurà les dones treballaven, però a Setcases encara més, tenint en compte que la majoria dels homes es passaven hores al bar jugant a les cartes i les pobres dones, moltes carregades de mainada, sense ni un duro. En una ocasió, un home que tenia una vaca, se la va jugar al canari i la va perdre. L'endemà, el guanyador l'anava a buscar, i li va sortir la dona del perdedor amb unes forquetes, que li digué: 'Si tens nassos, l'agafes. Aquestes forquetes t'entraran per davant i et sortiran pel darrera. I, després de tu, l'altre': el propi marit. És evident que no se l'emportà. Allí vaigavorrir el joc. A Setcases, les dones han estat unes esclaves. A part de la mainada, la feina de la casa, algun porc que s'havia de cuidar, quatre gallines... hi havia el rem de pagès. A l'estiu, garbejar, cavar truffes, remenar l'herba, carregar carretes, de tot. I, després, el menjar per la resta de la família. A Setcases vaig viure el treball més dur i inútil que mai he vist: pujar terra.



Consistia en pujar la terra de la part baixa del camp a la part més alta, a cabassos. Era terrible, i no servia per a res. Es deia que la terra, al ser el camp rost, baixava, i calia pujar-la de nou. En fi, terrible. No guardo cap bon record de totes aquestes feines. Les

L'escriptor Josep Pla diu: «Malgrat disposar d'una conspícua literatura de tema rural de factura naturalista, els pagesos d'aquest país, com a classe, com a manera insubornable d'ésser, a penes, que jo sàpiga, han estat explorats.»

S'han escrit, des de temps immemorials, temàtiques de contingut jurídic, polític, social... on els professionals de torn analitzaven diferents entorns d'aquest estament social, però sense endinsar-se, a penes, en llur vida quotidiana. I, si algú n'ha parlat, es refereix solament al pagès com a «individu que treballa la terra», sense penetrar dins de l'entorn de la família pagesa, dins dels sistemes d'organització pagesos a nivell familiar. Per exemple, molt pocs autors han parlat de la dona al món pagès, precisament quan aquesta ha constituït una verdadera institució, ha estat una peça fonamental en llur organització.

Un d'aquests autors, fra Miquel Agustí (Banyoles, 1560-1630), agrònom i prior de l'ordre de Sant Joan de Jerusalem, a Perpinyà, l'any 1617 escrivia el *Llibre dels secrets d'agricultura, rústica i pastoril*, on, en parlar de la dona pagesa, deia: «Ha de conèixer els medicaments naturals per curar els de la seva família, malalts i altres i també les seves vaques, els seus porcs i el seu pollam. Ha de cuidar-se del bestiar de la casa –vaques, porcs...–, de l'obtenció de la llet, l'elaboració de la mantega i els formatges, la cura del forn i del celler, la tasca d'elaboració del lli i el cànem i els teixits que se'n derivaven, fer tosquirar i tondre les ovelles i els moltons, fer cardar i filar la llana per fer draps per vestir la família, vetllar per l'ordre de la casa i llurs coses menudes, com blanquejar la roba de la família. També encarregar-se de l'hort per a l'obtenció de verdures, de l'aviram, els ous, el colomar, les abelles i les conserves de fruites i llavors, o fer bona cendra amb les palles i herbes inútils. Ha de cuidar-se del seu marit; ha d'ésser diligent, quieta i no s'ha de moure massa de casa. Convé que no sigui querel·losa, litigiosa, xarlatana ni avariciosa. Ha de controlar mossos i criades i ha d'ésser la primera en llevar-se i la darrera en anar-se'n al llit. Ha d'educar llurs fills i procurar no deixar anar llurs filles a festes i balls públics sense companyia segura». És evident que fra Miquel Agustí es refereix a la dona de mas més aviat benestant –parla de mossos i criades. Però, el món rural coneixia també les dones pobres, filant o fent de criades a les cases fortes. Moltes emigraven o, si era possible, feien algun aprenentatge per entrar en institucions assistencials o en alguna fàbrica, quasi sempre, amb sous misèrrims 🐷.

dones, a pagès, ens n'hem portat la pitjor part», diu amb resignació la Caterina.

La Roser Xambó. A part de la petita pagesia hi havia les masies importants. «Aquí no hi havia misèria, però hi havia molt més treball, el nostre món era molt dur», ens diu la Roser Xambó i

La Treseta Barceló, de can Tunicus de Setcases, femant. Any 1959.

PROCEDÈNCIA: Arxiu Miquel Peral.

La Maria Rosa Bosch, d'Oix

MALGRAT LES DIFICULTATS QUE ES SOFRIEN, RECORDA AMB CERTA NOSTÀLGIA EL DIA A DIA A PAGÈS, LA SOLIDARITAT ENTRE LA GENT I LA SENZILLESA AMB QUÈ ES VIVIA

Cristina Mondéjar > TEXT

A l'Alta Garrotxa hi ha molts pobles petits i encisadors que, obviant algunes modernitats com els cotxes, són una clara postal del passat. Oix és un d'aquests pobles on la natura encara guanya la batalla al rajol. Pocs veïns i, la majoria, coneguts.

La Maria Rosa Bosch i Font—amb un somriure sempre a punt—va néixer l'any 1940, a la postguerra. Sempre ha viscut rodejada de les muntanyes de l'Alta Garrotxa i ha passat gran part de la seva vida a Oix, a la casa on va anar a viure quan es va casar als 22 anys. La seva infantesa, però, la va viure una mica més amunt, prop del coll de Pera, al Costejà, on vivia amb els pares, el seu germà i l'avi. Aquells temps hi havia molta penúria arreu, però recorda haver passat uns bons anys a pagès, diu que va ser feliç.

A casa seva, de fet, mai no va passar gana, en part gràcies als pans i a les grans coques de sucre i anís que preparava la seva mare i que podien arribar a durar fins a quinze dies. I no ens oblidem de l'hort ni dels fruiters, que amb esforç i dedicació aportaven gran part del que es consumia a la llar: escaroles, enciams, bròquils, patates, pomes... Diu que esperava cada any amb il·lusió l'arribada de les cireres i les pomes; però aquesta il·lusió és una de les moltes coses que s'han anat perdent amb els anys.

Diumenge, mercat a Tortellà. La Maria Rosa es queixa que «ara tot és

un negoci, només interessa vendre» qualsevol producte, vingui d'on vingui, sigui quan sigui, encara que la qualitat sigui dubtosa. Abans també es venia, però no té res a veure amb el que es practica ara. Les dones anaven a mercat—el diumenge, a Tortellà i, el dilluns, a Olot—a vendre ous, gallines i conills, i potser tornaven amb sucre, oli o sabates per als més menuts. Ella havia acompanyat diverses vegades la seva mare. Marxaven ben d'hora i ben carregades fins a Castellfolit de la Roca, on agafaven la *Tèisa* que venia de Banyoles per anar fins Olot. I això ella no ho havia vist, però pocs anys abans les dones del poble havien anat fins a la capital garrotxina a peu.

A la *Tèisa* es portava de tot, el que es comprava al mercat bé s'havia de transportar d'alguna manera! I si no hi havia prou lloc dins el cotxe també es podia anar a dalt, tot i que les dones no hi solien anar—més que res per les faldilles que portaven—, sinó que hi pujaven els homes i alguna criatura que ho demanés. La Maria Rosa, que tenia certa facilitat per marejar-se, havia anat alguna vegada entre els homes, que l'aguantaven perquè no caigués, i aquella mica d'aire que passava li anava d'allò més bé. Avui dia costa d'imaginar una colla d'homes damunt d'una *Tèisa*.

La feina dels homes era principalment treballar la terra. Començaven la jornada quan sortia el sol i plega-

ven quan es ponía; no podien fer feines a casa perquè realment no tenien temps, no s'ho podien permetre. Tot i així, les dones no es limitaven a quedar-se tancades, netejar i cuidar les criatures, perquè també llauraven i feien feines de camp. En èpoques en què els seus marits estaven malalts o no hi eren pel motiu que fos no tenien alternativa. I no cal dir que tothom de casa havia d'ajudar en el que fos possible. Abans només es pensava en ajudar la família, era el que s'ensenyava als fills, la seva obligació.

Treballar sense dormir. La Maria Rosa encara recorda—amb una rialla—les matinalades que tornava de ballar i, sense dormir, havia d'anar a vigilar les vaques i tancar-les. «Ara, aquest jovent arriba de la discoteca i només vol dormir», riu i mirant un dels seus cinc néts, afegeix: «No et pensis, jo també tenia son, però havia de fer el que tocava». I si encara no hi havia mans suficients per fer tot el que s'havia de fer, es podia recórrer a l'ajuda d'un mosso. A casa seva hi havia un noi que els ajudava, que vivia amb ells i era considerat com un més de la família.

I amb tanta feina que s'havia de fer, quedava lloc per alguna cosa més? I tant. A Oix existia realment un sentiment de poble entre els seus habitants, de formar part d'un tot; era com una gran família, per la qual cosa no és d'estranyar



que qualsevol festa que s'organitzés i que reunís tots els veïns era esperada amb moltes ganes. Sí, normalment no hi ha cap problema per trobar gent disposada a gaudir d'una bona celebració;

però què passa quan les rialles s'apaguen per donar pas a les obligacions del dia a dia, o quan un veí es posa malalt? Doncs exactament el mateix: s'ajudaven els uns als altres. «Ara els malalts

van a la clínica, però abans tothom ajudava en el que podia. Era una altra manera de viure.»

Homes i dones al bosc. I no només ha canviat la nostra manera de comportar-nos entre nosaltres, sinó també envers l'entorn, i això ha tingut unes repercussions més que evidents. Una d'aquestes són els focs al bosc, i és que «abans no hi havia tants incendis com ara». Quan la Maria Rosa era petita, molts homes anaven als boscos a passar-hi setmanes senceres per fer carbó i tallar encenalls per a la llar de foc. Fins i tot marxaven dones amb ells, per donar-los un cop de mà i per preparar els àpats. La seva mare no només s'havia cuidat d'atipar tots aquells homes, sinó que també escorxava i ronyava les aulines. No cal dir que amb tanta activitat, el sotabosc estava molt més net que ara, però a més, per què no dir-ho, es tenia més respecte per la natura. Ara és més fàcil trobar una llauna de refresc que un rovelló.

El món sempre ha estat el mateix, però ha canviat molt, tot s'ha accelerat i cada vegada estem més mal acostumats. Tòt i ser una vida més dura que la d'ara, està clar que ella recorda els anys d'infantesa i joventut com una bona època. Només se sabia el que passava al poble, anaven a fer el volt, a ballar, i amb un acordió o un violí organitzaven una bona festa; «Ara ningú està content amb res, si un va a França l'altre vol anar a Itàlia». Ara no ens conformem amb el que tenim, sempre hi ha la necessitat de ser més que el del costat... Sembla, doncs, que la voluntat

d'ajudar els altres s'ha anat esborrant a mesura que els anys han anat passant. La Maria Rosa creu que «abans potser vivíem pitjor que ara, però érem més feliços», i segurament té raó 🐾

A dalt, la Maria Rosa Bosch, a casa seva, a Oix, amb una cosina que dona llet a un vedell. A baix, ella mateixa –amb 15 o 16 anys– cuidant el ramat d'ovelles. Aquí encara vivia al Costejà, una casa anant cap a coll de Pera, més amunt d'Oix // PROCEDÈNCIA: Maria Rosa Bosch.

La Dulores de can Graya, de Batet

VALENTA I DECIDIDA, LA DOLORS RAFART SALA HA VISCUT I TREBALLAT SENSE AIGUA CORRENT, NI CALEFACCIÓ, NI COTXE, UNES COMODITATS QUE ARA ENS SEMBLEN IMPRESCINDIBLES

Marta Masó Escobairó > TEXT // Pep Sau > FOTOGRAFIA

Els anys no han aconseguit esborrar el somriure murri i els ulls vius de la cara de la Dulores. Les cames i la memòria ja comencen a fallar, però encara se li encén la mirada quan parla de la seva vida. Nascuda fa 89 anys a Joanetes, es va traslladar a Batet de la Serra quan es va casar amb en Jaume Serra. Si pregunto com es van conèixer m'expliquen que com molts joves de la seva època. El pare de l'un i de l'altra tancaven tractes algun dilluns de mercat a Olot, feien per manera que noi i noia coincidissin, i si s'agradaven, es casaven. Els primers anys es van estar al mas Rubau, propietat del marit, i en aquesta casa és on va néixer el seu únic fill, en Miquel. Quan aquest tenia onze anys, es van convertir en els masovers de can Graya, una casa enclavada al mig del bosc, a tocar de la font Faja.

Mai van tenir cotxe i la Dulores sempre va fer a peu el camí costerut que baixa fins a Olot, on anava a vendre al mercat del Rengle. Però el trajecte no era ni de bon tros plaent, almenys per a l'esquena. Carregada amb un enorme cistell, portava productes de temporada que ella mateixa recollia al bosc –bolets, figues, castanyes, prunes, cireres, romaní– i els productes de casa i de l'hort –

tomates, cebes, carbassons, ous, algun animal viu. Sempre mirava de col·locar tot el que baixava, encara que a última hora n'hagués de rebaixar el preu, i amb els diners que arreplegava comprava el que faria falta per passar la setmana: sucre, cafè, xocolata, i poc peix perquè en aquells anys no hi havia nevera. De pa no els en calia perquè se'l feien a casa amb la farina que treien dels seus camps. Quan acabava el temps de segar, pujava un camió de la farinera i s'enduïa els 14 o 15 sacs de blat que havien recollit. Al cap de tres setmanes, el mateix camió els tornava 6 o 7 sacs de farina que havien sortit de la mòlta. N'hi havia de tres qualitats, la farina bona per fer pa, el segó, que donaven als animals, i les *cortes*, un segó més espès que es menjaven els porcs. Durant molts anys també van tenir alguna vaca, i a les sis del matí ja havien de ser a la carretera per carregar la llet al camió. Com que no hi havia neveres, havien tingut més d'un disgust.

Alguna tronada d'estiu els havia fet malbé la llet, però no ho havien sabut fins que el conductor del camió els hi deia que estava picada. I allà mateix, al terra, per estalviar-se de carregar-la de tornada, buidaven tota la feina del matí.

Una dona de ferro. La Dulores explica que no ha estat mai ingressada a cap hospital i sempre ha estat d'una fortalesa física extraordinària. Ho va deixar ben clar de joveneta, quan encara vivia a Joanetes, i juntament amb una altra noia del poble, l'Anita, es van convertir en les dues úniques dones que podien ajudar a transportar carbó. Conten que tenien fama de tremendes, perquè eren capaces de baixar des de la muntanya sacs de carbó que pesaven 90 quilos carregats a l'esquena. El seu fill diu que fins no fa gaires anys, quan ja rondava la vuitantena, la veia arribar amb el seu inseparable sac a l'esquena, i que un cop era a la taula del menjador treia tot el que hi duïa –sis brics de llet, ampolles de Coca-cola, sucre, un pollastre...–. S'adonava llavors que havia carregat durant quilòmetres més de 40 quilos de pes com qui no porta res. I encara una altra anècdota que il·lustra la robustesa d'aquesta dona de muntanya. Un any, quan havien acabat de segar el camp de Maspreu –que està a més d'un quilòmetre de la casa– van arribar unes pluges molt persistents que van deixar-ho tot ben enfangat. El fill, doncs, no va poder traslladar les garbes de palla fins a can Graya amb el cotxe. Van decidir esperar fins que passés aquell episodi de tempestes, que va durar ben bé una setmana. Doncs bé, quan el camí va estar eixut i a punt, en Miquel va arribar-s'hi i va veure que ja no hi queda-



La Dolors Rafart, la Dulores, de Batet.



va cap garba. No els les havien pas robat, sinó que ella les havia anat baixant a pes de braços.

La batalla amb el senglar. Els senglars i els teixons que els feien malbé la collita van ser una guerra per a la Dulores, que no va dubtar a combatre'ls a la seva manera, encara que això li prengué moltes hores de son. Sola i abrigada amb una saca, es quedava a passar la nit al ras en un racó del camp on hi tenia un bidó de ferro. S'hi estava fins a les quatre de la matinada i cada cop que sentia un soroll picava amb un bastó ben fort contra el bidó. Cap bèstia ni persona s'atrevia a acostar-s'hi. Una nit especialment fosca, un animal que ella no va arribar a reconèixer se li va apropar, no va dubtar a fotre-li una bona garrotada. L'endemà va explicar l'aventura nocturna a una veïna, que a l'acte va entendre la fi que havia fet el pobre teixó que acabava de trobar mort al marge del camí. Els gats, en canvi, sempre han estat la

seva debilitat. N'ha cuidat i n'ha tingut a dotzenes. I a més dels que vivien en les seves dues cases, també alimentava tots els que anava trobant pel camí. Si alguna masia del capdamunt de Batet quedava deshabitada, els gats eren els únics que no havien de patir, perquè tenien assegurat que la Dulores els portaria menjar i aigua cada dia. I encara ara que perd la memòria, fins i tot per recordar els noms de la família, no es descuida cap matí de donar menjar als seus *xins* i d'obrir-los la porta si plou.

Masovers. De la història de la Dulores i en Jaume sorprèn, que malgrat ser propietaris de Rubau, visquessin 40 anys de masovers en una casa aïllada i amb poques comoditats –la llum va arribar-hi molt tard i d'aigua corrent mai no en van tenir. El seu fill diu que ho van fer perquè en aquella època la terra anava molt escassa, i si volies menar més camps també t'havies de quedar la casa. Mai van conèixer els amos de can Graya –la família

de Ventós– perquè sempre van tenir els tractes amb el procurador. Pagaven 300 pessetes a l'any en concepte d'arrendament de la casa, i per la terra s'anava a terços. Això vol dir que si collien nou sacs de blat, tres eren per l'amo.

En Miquel va viure pocs anys a la casa, perquè quan en tenia 15 va marxar a aprendre l'ofici de cisteller. En tornar, es va estar una temporada vivint al mas de Sargatal, situat a dalt, a l'altiplà. El seu únic habitant, en Joan, s'havia fet vell i tenia por d'estar-s'hi sol perquè estava convençut que hi tenia fantasmes. Deia que sentia fresses, veia ombres que corrien, i de tant en tant se li apagaven els llums misteriosament. Tot i ser ben jove, el noi aviat va treure l'entrellat de tot plegat. Els sorolls els feien les rates que habitaven el pis de dalt, i els llums s'apagaven perquè la instal·lació era tan antiga que es fonia. Pel que fa a les ombres, es van acabar el dia que van portar en Joan a l'oculista i va detectar-li que tenia cataractes **✱**

La Dulores i el seu marit, en Jaume, davant de can Graya, l'any 1993.
PROCEDÈNCIA: Arxiu Dolors Rafart.

Llet i bestiar a les Feixes, a Olot

L'AMPARO JUANOLA, DE SANTA PAU, ES VA CASAR AMB L'HEREU DE LES FEIXES, UNA CASA ON MUNYIR I VENDRE LA LLET ERA UNA DE LES FEINES PRINCIPALS

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

Molt injust i deshonest seria desacreditar o menystenir la feina de les dones pageses. No gosaré. Ni tampoc no descobriré res si en destaco la seva labor, sovint oblidada. Però les empreses agroalimentàries d'avui dia res no tenen a veure amb les cases de pagès de fa només cinquanta o seixanta anys enrere, quan les masies garrotxines de tradició familiar poc es diferenciaven de les cases medievals rurals, que en van ser l'origen primigeni. Sense mecanització, en un àmbit agrari arcaic i subsistent, el paper de la dona no era pas considerat ben bé com una força de treball i, en qualsevol cas, sempre era subordinat al de l'home. No obstant això, no s'ha pas esvaït en la consciència que el treball invisible de les dones no només era valuós, sinó capital. Tot i variant un proverbi, a finals del segle XIX ja deien que «quant val la dona, tant val la terra». No es tractava pas d'equiparar preus, sinó d'avaluar la rendibilitat de l'explotació atesa la capacitat i la destresa de la mestressa del mas.

L'Amparo Juanola va néixer a can Cabanya, a Santa Pau, però la seva família es va instal·lar a Bufador, a Olot. El 1951 es va casar amb en Ramon Feixes, l'hereu de la masia de les Feixes que hi ha a prop de la ciutat, i se n'hi va anar a viure. Ell és mort i ella té ara 86 anys. Aleshores en tenia 24. Mai no va patir per poder menjar, per-

què això era difícil en una casa de pagès poc o molt autosuficient, però aquells anys eren temps de vaques magres.

«Des d'abans de la guerra que ja portàvem la llet a Olot. Ens aixecàvem a les cinc quarts de sis, arreglava i donava l'abeurall al bestiar i, després de munyir, dúiem la llet a les lleteries. A quarts de vuit havia de marxar la llet, perquè a les vuit fos a Olot. A la tarda solíem munyir a quarts de cinc per poder ser a vila a quarts de sis. Anys més tard, quan no es podia vendre la llet directament a les botigues, ens la recollien per dur-la a la granja. Portàvem la llet amb la burra, que anava carregada amb un marmitó de vint-i-cinc litres a cada costat. Tothom coneixia la burra de les Feixes i l'animal se sabia de memòria totes les tresques i els carrers passant per la plaça de Campdenmàs. Quan érem a cal sabater gras —que li dèiem—, l'home li donava sempre un tros de pa. La burra trucava amb un cop de peu a la porta i la minyona avisava l'amo: 'Que ja ha arribat la burra. Què esperes, que trenqui la porta?' I el sabater sortia a donar-li el rosegó de cada dia. A vegades, un cop fet el repartiment, si havíem de fer alguna altra cosa o alguna compra més l'acompanyàvem fins a baix de la baixada de Sant Bernat i ella tornava tota sola a les Feixes.»

Conduir el bestiar. «Després de reparar la llet anàvem a comprar. I en arribar a casa, al matí, em canviava de roba i... cap a conduir el bestiar. No sempre hi anava jo a portar la llet, la meua feina era conduir i donar l'abeurall a tot el bestiar i, al vespre, un altre cop. Les gallines i els pollastres, els conills, els ànecs, les oques, teníem de tot... Vaques, porcs, truges, godalls... fins i tot l'any 59 vam comprar tites caramelloses. A les gallines els donàvem farnat al matí, segó i el que hi havia, perolada, blat de moro, depèn de la temporada, i la verdura que sobrava o es feia malbé... Als conills els donàvem gra del que podíem nosaltres, userda i cols o naps... el que teníem de verdura. Els ànecs i les oques menjaven igual que les gallines. Vaig arribar a tenir dotze truges, que feien dues o tres godallades cada any. Els godalls els veníem de petits i només n'engreixàvem algun per a nosaltres. De conills en tenia tants que un client em va preguntar un dia, fent broma: Sempre tens conills per vendre, que conilleu fins i tot les dones, a casa vostra? I és que de conilles en vaig arribar a tenir una dotzena! Netejar les conilleres, vetllar, arreglar i treure els fems de les truges. Tot això ho feia jo. De gana no en vaig pas passar, però... aquells carretons plens de fems!»

«També teníem molí manual, per trinxar blat de moro per donar als polls, i un altre d'elèctric. Em feia tot el farinat jo. La màquina d'engrunar era a dalt i



Cantina de llet.

FOTO: Xavier Llongueras.



un dia vaig ensopegar i vaig baixar jo i el sac de blat de moro escales avall... En canvi, de munyir no ho feia pas. La meva mare ja em va avisar: 'si en Ramon vol que aprenguis a munyir, no en vulguis aprendre, perquè et tocarà munyir cada dia'. Jo rentava els braguers, l'ajudava a colar la llet, a posar la llet als pots... però de munyir no ho havia fet mai. De fet, al cap de poc de jo ser aquí, ja vam posar una màquina de munyir. Va ser de les primeres que hi va haver.»

L'Amparo Juanola a la casa de les Feixes, d'Olot, amb un volant a les mans.

«També hi havia oliveres i portàvem les olives a un molí d'oli de Tortellà. Poder-nos fer l'oli tot l'any era un gran què. De vi també en fèiem, però en Ramon es feia portar un camió carregat de semals de raïm i el trepitjàvem a la nostra tina. Al l'hort teníem mongetes, tomates, pebrots, bitxos, fragues... de tot. Al camp, cada cosa al seu temps, sembràvem fajol, naps, fenc de blat, blat de moro... Primer vam llaurar amb vaques, més tard ho fèiem amb eugues.»

«Abans de la guerra hi havia dues minyones a la casa, però quan jo vaig arribar no n'hi havia pas cap. Hi havia sis vells i jo cuinava un dia a la setmana. La sogra era qui manava. Amb la llet que veníem, ens donava a mi i a en Ramon 30 pessetes cada mes entre tots dos. Ella feia cada setmana el programa amb allò que tocava menjar. Menjàvem escudella i carn d'olla cada dia per dinar, menys dijous i diumenge que hi havia un dia arròs i, a l'altre, macarrons. Per esmorzar, a l'hivern menjàvem un plat de farro i a l'estiu sopa de menta. Per sopar també, un plat de sopa, i un plat de fesols ben grassos de cansalada i una amanida.»

A mercat. «Els dilluns anàvem a mercat. Hi anàvem a peu, no hi havia pas cotxes. En aquell temps feien el mercat a la plaça dels gegants. Hi portàvem pollastres si en teníem, a vegades gallines velles. Si te'n donaven un duro... i si eren deu pessetes, eren deu pessetes. Els ous tenien un preu fixat. La llet la duia la burra, jo anava amb un cistell a cada braç, cap amunt... Els ous els havíem de vendre cada dilluns, aquell dia en fèiem net. De vegades, la lletera se me'ls quedava abans que arribessin al mercat. De verdura no n'havia pas de comprar, al contrari, en tot cas n'anava a vendre. Potser en feia dues pessetes, o potser quatre. De carn només compràvem la carn per la pilota. A vegades érem deu o dotze a taula, a vegades quinze. Molta gent venia a atipar-se a casa. En Ramon convidava tothom.»

L'Amparo va ser una de les últimes protagonistes d'una pagesia preindustrialitzada. Ara és besàvia i continua vivint a les Feixes amb una filla i el gendre. L'explotació de la masia s'ha abandonat a mesura que les forces han flaquejat. L'herbam s'ha apoderat dels camps, el silenci ha envaït les corts i les eines s'han sotmès al rovell inexorable. ■

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > APLECS I ROMIATGES



M5

XXè aplec del Centre Excursionista de Catalunya, delegació d'Olot, celebrat als prats de Mont-ros, a Begudà.

DATA: 7 DE JULIOL DE 1963

AUTOR: JOAN ANTONI SATORRE TOMÀS

PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL DE LA GARROTXA. SERVEI D'IMATGES.

FONS JOAN ANTONI SATORRE TOMÀS.

M6

El cant dels adéus de l'aplec de Sant Aniol d'Aguja, que se celebra el diumenge de Pasqua Granada. També s'anomena l'aplec dels Francesos per la gran assistència de gent del Vallespir. És una festa que agermana catalans del nord i del sud.

ANY: 1966

AUTOR: JOSEP M. DOU CAMPS

PROCEDÈNCIA: ARXIU

COMARCAL DE LA GARROTXA.

SERVEI D'IMATGES. ÀLBUM

RECORDS D'EXCURSIÓ DE

JOSEP M. DOU CAMPS.





PATRIMONI

PATRIMONI ETNOLOGIA

Un passeig pel cementiri d'Olot [pàg. 74-75]

BIBIANA AGUSTÍ [Olot, 1962. Arqueoantropòloga]. ANTÒNIA DÍAZ-CARVAJAL [Barcelona, 1966. Arqueoantropòloga]

PATRIMONI ARQUITECTURA

El castell de Ravós del Terri [pàg. 76-77]

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

PATRIMONI HISTÒRIA

La vall d'en Bas, territori remença [pàg. 78-79]

JOAN LLINÀS [Sils, 1966. Historiador]

PATRIMONI HISTÒRIA

Els inicis de l'Institut d'Olot [pàg. 80-81]

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

PATRIMONI NISSAGUES

Els Paluzie, d'Olot [pàg. 82-83]

XAVIER PUIGVERT [Olot, 1966. Arxiver]



Fesols de Santa Pau dins d'un garbell // FOTO: Pep Sau.

PATRIMONI GASTRONOMIA

Els fesols de Santa Pau [pàg. 84-85]

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

PATRIMONI FAUNA

La mostela [pàg. 86-87]

JOSEP M. MASSIP [Banyoles, 1948. Naturalista i escriptor]

PATRIMONI FLORA

Els boscos de salzes, sàlics i sarges [pàg. 88-89]

MIQUEL CAMPOS [Olot, 1969. Biòleg]. CARLES FE0 [Banyoles, 1975. Biòleg]

PATRIMONI PLANTES I REMEIS

La valeriana o 'valedriana' [pàg. 90-91]

ESTER SALA [Olot, 1973. Farmacèutica]

Un passeig pel cementiri d'Olot

Un recorregut pel recinte on reposen els nostres difunts, ens permet descobrir-hi interessants i sovint desconeguts aspectes històrics, arquitectònics i artístics

Conèixer una mica millor el lloc on reposen els nostres difunts no és cap caprici. Passejar sense pressa per un cementiri com aquest de la capital de la Garrotxa ens aporta molta informació, a més d'una serenor inusitada.

El cementiri municipal d'Olot va ser construït a principis del segle XIX, després que el creixement demogràfic de la ciutat i la saturació dels cementiris parroquials —els del Tura, Sant Esteve o les Fonts—, hospitalaris —el de Sant Jaume— i conventuals —el del Carme— esdevingués un problema sanitari. Era el temps en que es difonien les idees racionalistes, higienistes, d'igualtat i afrancades. Un reial decret de Carles III el 1787, va obligar a construir cementiris fora de les ciutats, amb les conseqüents reaccions conservadores de la classe clerical i els recels de la població. Aquests nous cementiris es dissenyaven amb una clau urbanística similar a la dels nous eixamples urbans: quadrículats, arrencats en illes i amb nínxols verticals. Quan es va construir el cementiri d'Olot, el 1821, només ocupava el primer quadrilong a la base del Montsacopa i s'hi entrava pel portal de les Estires.

El noucentisme. Ben aviat les pautes racionalistes es van contradir amb l'ideari burgès, delerós d'ensenyar el seu triomf material, ja fos en les seves cases, en el seu estil de vida o en la manera de ser recordat després de mort. Hi havia també un afany per emular les classes aris-

tocràtiques i el seu costum d'adquirir obres d'art que, en aquest cas, van ésser encàrrecs a artistes sovint formats a Itàlia o a França, i que feien obres carregades de simbolisme. Així, l'ampliació del primer pis a finals del segle XIX ja va preveure uns panteons centrals que satisfessin aquest delit.

Aquesta societat, que havia viscut un segle turbulent, farcit de guerres, abraçava el nou segle XX immersa en la Revolució Industrial, la Renaixença i el Modernisme. Els artistes —arquitectes, escultors, picapedrers, ferrers i fonadors— complien a la perfecció amb les aspiracions d'aquesta petita burgesia, que es debatia entre el conservadorisme i la modernitat, i transmetien els seus valors a l'obra funerària, de manera que la lectura de cada panteó i cada làpida ens explica moltes coses dels difunts que acull.

Per la seva mestria i monumentalitat destaca la producció de Celestí Devesa (Begudà, 1868-Olot, 1935) i la de Josep Llimona (Barcelona 1864-1934), així com les obres de foneria de can Barberí en moltes làpides, corones

de filigranes vegetals i cadenats. Hi ha altres elements anònims, també carregats de simbolisme i amb una qualitat artística admirable, com les nombroses figures d'àngels, que assenyalen el camí del cel, simbolitzen la justícia divina, vetllen la sepultura armats, fan companyia als difunts esperant Déu, s'enduen les ànimes, estan desolats o pateixen com si fossin humans... Si ens entretenim a observar les làpides descobrirem detalls curiosos, com la que refereix la mort de tota una família en l'aiguat de l'any 1940.

El cementiri d'albats. A la cantonada d'aquest recinte olotí es conserva encara un reducte amb nínxols més petits, disposats en una mena d'annex, i que correspon al recinte dels albats. Aquest espai, actualment amb un ús restringit a infants únicament per les dimensions menors dels nínxols, era en altre temps el que es reservava per acollir les despulles d'infants que morien sense haver estat batejats i que, per tant, no tenien dret a compartir l'espai dels seus familiars. Les ànimes d'aquests infants eren condemnades a l'espai celestial dels llimbs a perpetuïtat. Aquest concepte tràgic es remunta a l'època medieval i moderna, esborrat pel temps en la nostra societat, però que el Vaticà no ha anul·lat fins el 2007.

El monument franquista. De tornada al primer recinte reconeixem el monument franquista als Caiguts. Aquest panteó es va



Sopera de dol // PROCEDÈNCIA:
Col·lecció de vaixel·la de dol del
Museu de la Garrotxa.



construir immediatament després de la Guerra Civil, i es va destinar tant al dipòsit dels cossos dels executats durant els primers mesos de la guerra —els morts del Triai— com als morts del bàndol nacional al front. Després d'anys de debats municipals l'Ajuntament actual va optar per retirar els símbols franquistes prohibits per la llei de Memòria Històrica i la inscripció «*Caídos por la patria*», conservant els noms dels difunts. De la fossa anònima del costat, on reposen despulles del bàndol republicà, no se'n coneix el propòsit de dignificació.

La vetlla i el funeral tradicional. En l'univers dels costums funeraris dels segles XVIII, XIX i fins el segle XX, la mort se solia produir a casa, després que el capellà administrés els sants olis.

El difunt era vestit amb la seva roba de mudar i se li col·locava un rosari, una medalla o un escapulari a les mans. La vetlla es feia en família, sovint contractant *resadores* que menaven les oracions. Un agutzil o un andador feia la crida pels carrers. El toc de campanes, diferent segons que es tractés d'una dona, un home o un infant, acabava de difondre la notícia.

El funeral començava amb una processó, encapçalada per l'escolà, seguit del vicari, el cos en el taüt dut en baiard, i el dol al darrere, tot cantant les absoltes pel camí, primer fins l'església per la missa de difunts, i després fins el cementiri.

El dinar de dol. El dinar de dol o convit de morts, amb referents en els banquetes funeraris del món clàssic, té el

seu sentit per l'aplec de familiars en el funeral. Era costum rebre els comensals a l'entrada de casa, amb un cànir i una tovallola, per fer el rentamans i utilitzar la vaixel·la de dol, amb els plats capgirats i els coberts creuats a sobre. Se solia menjar escudella amb alguns tros de porc, olives negres i ametlles torrades de postres. Com a comiat, el cap de dol distribuïa un pa de memòria fet de xeixa i matafaluga, es resaven tres parenostres pel difunt i un pels avançats de la casa.

No podem acabar aquest article sense fer un reconeixement a tots els que van recopilar material etnològic, històric i artístic que hem utilitzat en el nostre passeig, entre els que destaquen: J. Amades, P. Alsius, J. Danés, P. Ferrés, M. Galizia, R. Grabolosa, A. Planagumà i T. Rebaixinc. 🍷

Treballadors del cementiri municipal d'Olot durant els anys 30 // FOTO: Sadurní Brunet Pi. PROCEDÈNCIA: ACGAX. Servei d'imatges. Fons Sadurní Brunet Pi.



PATRIMONI GASTRONOMIA // Josep Valls > TEXT // Pep Sau > FOTOGRAFIA

Els fesols de Santa Pau

Aquest popular llegum amb nom i cognoms ha trobat el seu hàbitat ideal entre volcans garrotxins i ha aconseguit una bona fama molt més enllà de la comarca

Sobre la fama i l'encant dels fesols de Santa Pau, hem parlat amb una de les persones que millor els coneix, perquè els treballa amb intensitat. Diguem-ho clar: que els treballa amb passió. S'ha d'estar molt atent i amatent en la feina que fa en Josep Colom, de la Cot i Santa Pau, perquè allò que en recalca una i altra vegada és la gran irregularitat i les circumstàncies diferents i canviants de la climatologia en tots els seus aspectes: temperatures, humitats, cops de calor, ponent, excessos pluvials...

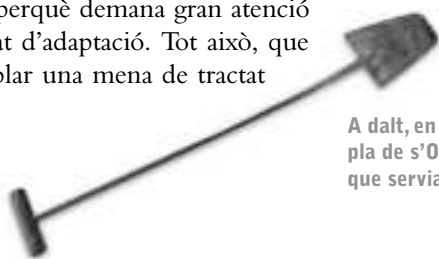
I és que treballar submergit en les coordenades ambientals de la mare natura i sovint en contra d'elles, és complex i arriscat, perquè demana gran atenció i capacitat d'adaptació. Tot això, que pot semblar una mena de tractat

de ciències naturals aplicades, es concreta i es fa evident quan es tracta del que apassiona de veritat en Josep: el cultiu de fesols, dels famosos fesols de Santa Pau que, tal com diu ell mateix, neixen, viuen i moren en uns microclimes de difícil coneixença i complicat tractament. A més, cal tenir en compte que es tracta d'una planta d'horta que és molt delicada.

Terra bona i clima irregular. Un matí d'estiu, clar i serè com una diapositiva, anem a veure els camps de fesols que mena, en aquests verals de la vila i municipi de Santa Pau, des del que en podríem dir el seu quarter general, el mas l'Olivera, de la Cot. Em va semblar que,

davant l'espectacle de les regues ben cavades, rectes i ufanoses, l'home es transformava. En tot cas, jo em trobava davant d'una de les persones més entusiastes del seu treball. Però vet aquí que encara em cridava més l'atenció un altre aspecte de la seva conversa explicativa: l'interès persistent que tothora presentava perquè el cultiu d'aquestes lleguminoses, en el seu entorn més natural i adient, tinguí garanties de futur i, sobretot, continuïtat.

«A la Garrotxa –diu i repeteix en diversos girs sintàctics– hi ha moltes situacions diferents i, si et vols dedicar al conreu, has de tenir una solució per a cada cas. La terra que tenim és boníssima, excel·lent. Però el clima és dolent, per no dir molt dolent, irregu-



A dalt, en Josep Colom, amb el tractor al pla de s'Olivera. Al detall, un palot antic, que servia per plantar.

lar, imprevisible i canviant. Els fesols, per tant, surten diferents, més o menys diferents d'un any per l'altre. I això... com ho expliques a la gent? Ara mateix et puc ben dir que, de les quatre últimes anyades, no n'hi ha hagut cap d'igual. Si el clima acompanyés la bondat de la terra, això podria ser un boníssim recurs, no només per a Santa Pau i el seu radi, sinó per a tota la comarca». I per cert, això ho sap també la gent de ciutat: les commocions abruptes de la mare natura evidencien la gran fragilitat del nostre món. Un cop de fúria, un vent massa fort, una nevada, un aiguat, i ens veiem desplaçats a dos dits de la prehistòria i a reconèixer que som deplorablement absurds.

Consells a la cuina. L'any 2011, Josep Colom rebé el Fesol d'Or en la fira del Fesol que se celebra el gener a Santa Pau. Amb aquest guardó, se li reconeixia la dedicació a la feina. Una feina que ho abasta tot: des del moment de plantar la llavor, cavar sovint fins a l'arrencada, recollida, batuda i cuinat dels fesols. Quan parla de cuina, la vèrbola se li accelera, i amb la veu sembla subratllar algunes frases.

—Com més cuits més bons?

—«Si són bons fesols, sí. I no calen pas tractaments especials: s'han de rentar molt bé, abans de coure'ls, val més que tinguis la cuina bruta que no pas fer curt en la rentada. S'ha d'anar fent, fins que l'aigua de rentar quedi igual de clara que la de l'aixeta. I per menjar-los sortint de l'olla, jo els deixo reposar una estona a dins l'olla mateix, és quan absorbeixen el suc. Si els treus de seguida, s'assequen.»

Dels fesols de Santa Pau n'hi ha, bàsicament, tres varietats, l'estrella de les quals és l'anomenada tavella brisa. Li

pregunto què vol dir 'brisa' en relació amb els fesols, perquè el diccionari la defineix com: 'Un subproducte obtingut de l'elaboració del vi, constituït per la rapa, la pell, el pinyol i la polpa del raïm'. «Brisa —respon en Josep— deu ser una evolució de la paraula 'grisa', perquè gris és més aviat el color de la tavella. Ja se sap que les paraules, amb el temps, es van alterant, sobretot aquí a la Garrotxa...». I riu en silenci.

Pel que fa al cicle vital d'aquest llegum, no hi ha res precís, tampoc. Pot ser de catorze setmanes, de dotze, de més de catorze... sempre depenent de la meteorologia, sempre pendents del cel, dels vents, dels elements... Un factor que ell destaca molt positivament és la greda, que permet un bon drenatge de la terra: «Si avui plou demà ja hi pots anar amb el tractor.»

Ni petits ni rodons. Encara que mai se sap tot sobre cap tema, es nota que s'hi ha trencat el cap i s'ho passa bé amb el conreu. Diu que sempre ha tingut clar que la mecanització, que es tradueix en fer el conreu una mica més fàcil, és clau perquè el cultiu tiri endavant. Davant d'un camp cultivat com un jardí o quasi —netedat, ordre, rectitud de regues, proporció, verd allerat...— li demano com és que, sent com són de mata baixa, presentin fils que sobresurten clarament, com si es volguessin enfil·lar. «Els seus ancestres eren enfiladissos... la tendència es manté.

Per cert, molta gent pensa i diu que els fesols de Santa Pau es coneixen perquè són molt petits i rodons. Com més rodons, he sentit dir, més autèntics. I això no és cert: que

han de ser rodons i petits, és una més de les inexactituds que es fan córrer». I això el porta a explicar que en altre temps es feien entremig del blat de moro. El fesol fixa el nitrogen a la terra, element que el blat de moro necessita, i així, com qui diu, s'ajudaven mútuament: el blat de moro rebia nitrogen i servia d'aspre al fesol, alhora que li feia ombra i el protegia del ponent. Quan arribava el moment d'arrencar-los, es feien unes monjoies que es lligaven a la tronca del blat de moro, que ja havia sigut escapçat. Molta feina i molt entretinguda, en un temps, però, que les hores no comptaven pas com ara. «Si tot hi acompanya, fas com un procés industrial definit: sembrar, cavar, arrencar, batre... Però pot passar, per exemple, que cada dia plogui, i llavors et trobes que necessites eines que no tens, i el procés ja no pot seguir com seria bo que seguis. Estem pendents, i sobretot aquí a la Garrotxa, de les sorpreses que ens dóna la climatologia. I encara: d'un camp a l'altre, aquí en aquests verals de Santa Pau mateix, hi ha una sèrie de microclimes que fan que un conreu sigui i es comporti diferent d'un altre, tot i tractant-se de la mateixa llavor i el mateix procediment.»

A l'arxiu parroquial de Santa Pau, i concretament al *Llibre de Comtes Obrers dels Archs*, hi ha una referència als fesols, datada el 1727. Però en català, el primer esment escrit és molt anterior. En el lli-

bre *Les cases de templers i hospitalers a Catalunya* de Joaquim Miret i Sans, (Pagès Editors 2006), s'hi llegeix aquesta referència, del 1558: «...per un cortà i mij de lletilles i un de fasols...» 🍲



Crespià

TAN LLUNY I TAN A PROP DEL FLUVIÀ

Entre la costa emporitana i la muntanya, que és com dir les valls d'Olot, el paisatge és decididament empordanès fins passat Banyoles. En efecte, tan bon punt s'és a les elevacions de Rocacorba, a Sant Miquel de Campmajor i a Mieres, les coses canvien considerablement. És quan les aromes eixutes dels pins bords i quan els arbres que mai no es despullen del tot van essent substituïts pels caducifolis, per l'agregar de les fulles consumides per la humitat i per la verdor, si n'és temps. D'aquí que Crespià, malgrat trobar-se adscrit al Pla de l'Estany, mantingui una fesomia vegetal discreta, pròpia de les planes de l'Empordà essencial.

Precisament el nucli crespianenc s'assentà a l'extrem ponentí d'una d'aquestes planades, tan extensa que de punta a punta hi tenim una hora de camí. I que ens permet inventar un recorregut que, des del definit llogarret d'Espinavessa, ens deixa a Crespià seguint l'antic vial d'anar d'Empúries a Besalú i al Pirineu ripollès i vallespirenc. Passem per l'hostal Nou i per entre nogueredes que es reguen i es van plantar fa una vintena d'anys; i per terres de sembradura i de gira-sols que són d'argiles secaneres que

esclaten de llum quan les han llaurat i es mostren nues.

Crespià s'explica. Al poble paga la pena entrar-hi com ho feia el camí antic, o sigui des d'on la carretera actual descriu un angle sobtat. A mà esquerra ens acompanya el torrent; millor dit, tenim la seva llera, que d'aigua no acostuma a portar-ne gens ni mica. Els ponts de Can Biel, de Cal Taco o de Cal Ros permeten canviar de riba. A tocar aquest darrer i sota una escala crida l'atenció la boca d'accés a l'oliada, entesa com l'aigüerola produïda en premsar

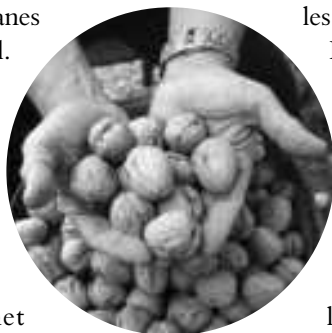
les olives, del molí de Can Ramon. De trulls, n'hi havien alguns, i ens parlen de quan es cultivaven olivets i vinyes. Quan hàgim voltat tot el poble haurem conegut l'església parroquial de Santa Eulàlia, d'absis sobrealt, de làpides sepulcral

suggeridores i un campanar de setze ulls, més feixuc que gràcil. Per aquesta raó, als pobles dels voltants asseguren amb sornegueria que: «A Crespià són gent de molta: pensaven fer un campanar i els sortí una cabanya». També haurem constatat la presència de rierencs i d'alguna pedra volcànica arrossegada pel

Fluvià, haurem vist l'atractiva font que es nodreix amb les aigües de la Fontica, que ca n'Ordis i can Ramon són cases de pes, i que la majoria de llindees porten dates dels segles XVII i XVIII: 1614, 1626, 1627, 1634, 1672, 1767...

El nom del poble és força revelador, però no deixa d'interrogar-nos: tindrà l'origen en el de la vil·la romana de *Crispianus*? Les llindees que hem descobert fa un moment, o el carrer de Gènova per on acabem de passejar, són inequívocs: ens expliquen i situen en el temps, un Crespià pròsper que fou el nucli més populós de la comarca després de Banyoles i que mantenia contactes comercials amb la capital de la Ligúria. Tot, gràcies als paraires i als draps de llana. Una vegada més un topònim, unes llindees i el nom d'una via pública aconseguixen el prodigi: Crespià ja no és solament un enfilall de lletres damunt d'un mapa, sinó que ens ha fet volar la imaginació i ja el tenim endins del cor.

Crespià té en els portals unes senyes d'identitat singulars i elegants que no sé si es valoren com cal. Ho dic perquè ara per ara són construccions completament derrotades. Una obertura emmarcada amb pedra i en forma d'arc o tançada amb una llinda recta, dóna entrada a l'era i a l'espai on es tenien les eines del camp i el carro; per això els guarda-



ERNEST COSTA. Bescanó, 1940. Escriptor i fotògraf
PERE DURAN. Banyoles, 1967. Fotògraf

A dalt, l'església de Sant Eulàlia, d'on sobresurt el campanar.
A baix, el carrer Gènova, l'any 1889, amb els ponts que
encara avui s'hi poden veure // FOTO: Josep M. Cañellas
PROCEDÈNCIA: Arxiu Comarcal del Pla de l'Estany (ACPE).



una mirada en el paisatge

JOSEP VALLS TEXT

JOAN JUANOLA FOTOGRAFIA

Rocacorba, presència constant

Al cap d'uns set quilòmetres a partir del trencant de Pujarnol, a tocar Banyoles, un cartell fa saber que la GIV-5247 s'acaba exactament allà. Però la carretera segueix, amb un asfaltat diferent i un xic més estreta, fins al cim. Tot i enfilarse amb ganes i revolts molt orbiculars, la carretera no és gens angoixant perquè tothora presenta a banda i banda ufanosos castanyers, faigs i alzines, a més d'abundantíssims matollars de roldor, aquesta coriàcia que en castellà en diuen *emborrachacabras*. Quan jo era petit, allà al poble, també sentia a dir que si les vaques menjaven roldor es tornaven boges –res a veure, però, amb la malaltia de les vaques boges, sorgida molts anys després–, i vet aquí que l'arbust prenia com una mena d'aura misteriosa de poders i perills.

Dèiem que, passat Pujarnol, la carretera GIV-5247 s'acaba. Aleshores es comença a enfilarse sense brusquedats, però contínuament. S'endevina que la muntanya –la serralada– deu estar molt poblada de camins, perquè hi ha tot de cartells anunciant distàncies i tocoms, ermites, municipis i pedanies. És la primera vegada que

pujo a Rocacorba, i com que la vegetació ho envaeix absolutament tot, no sé si trobaré el que busco: un mirador sobre el paisatge, com més ample i espargit millor. Ja prop del cim, en arribar al trencall del santuari, un cartell gros anuncia 'Rocacorba' i un altre de més petit, a sota el primer i escrit a mà, diu: 'Santuari', amb una fletxa que assenyalava a la dreta, des d'on arrenca un camí de sorra, pedres i rocs. Es veu el santuari aquí molt a prop, arraulit i aclofat, com si tingués por de l'altura, aferrat a la pura roca. Sobrepasso uns metres aquest trencall i, al mig d'un sobtat revolt a l'esquerra, que s'enfila amb més delit encara, veig a la meua dreta una barana de protecció d'aquestes que hi ha a les carreteres, d'una quinzena de metres de llargada.

Aparco immediatament i surto del cotxe. M'acosto a la barana. Visió espectacular, impensada. De bones a primeres em fa l'efecte que veig tot el país de cop. Pensava obtenir una bona visió sobre el pla de Banyoles, però la cosa s'ha multiplicat per deu, per vint, per cent... És una vista impressionant, tot i les calitges a la

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

llunyania que mig amaguen i desdibuixen el gran teló de fons: d'esquerra a dreta, el Canigó, l'Albera, la serralada de Roda, el puig Rom a Roses, el golf, el Montgrí, les Gavarres.

Aquí sota, no pas en primer pla però molt destacada, la ciutat de Banyoles amb el seu inseparable estany és el primer que crida l'atenció de l'ull amatent que no dóna abast a engolir l'espectacle. Cap a la banda de Serinyà, Besalú i també de l'Alt Empordà, infinits quadriculats agrícoles donen un toc de dret civil al conjunt, que en principi era envaït pel dret natural, una distinció original que Josep Pla feia entre els nostres conreus i els nostres boscos.

Aquest massís de Rocamora, de presència constant per als gironins, perquè és visible des d'innombrables indrets, s'estén per la part septentrional del Gironès i enllaça amb la Garrotxa a través de la serra de Finestres. En el seu punt més alt, inaccessible pel tancat d'antenes de televisió i telefonia, assoleix gairebé els mil metres. Exactament 970, segons un cartell a tocar el tancat metàl·lic de les dites antenes, cartell col·locat pel Club Ciclista de Banyoles i l'Ajuntament de Porqueres.

És impossible –almenys per a un servidor, que n'havia sentit parlar molt al Seminari de Girona– no evocar aquí el record de mossèn Salvador Plana, l'últim rector de Rocacorba, personatge popular a qui se li ha fet protagonitzar anècdotes originalíssimes i divertides, dites i fetes pintoresques, sovint adjudicades amb més o menys autenticitat. L'home coneixia totes



«És una vista impressionant: d'esquerra a dreta, el Canigó, l'Albera, la serralada de Roda, el puig Rom a Roses, el Montgrí, les Gavarres»



les plantes i animalons dels boscos de la serralada però en canvi, en els seus sermons, desconeixia els circumloquis i els eufemismes, deia les coses pel seu nom, i sovint tirava pel dret. Aquest rector, que ja forma part de la llegenda, era conegut pel malnom de mossèn Sabata.

També va ser un gran caçador. Durant anys anà a caceria amb diversos veïns de Rocacorba i l'escopeta li servia, a més, per a exorcitzar el mal temps, tal com escriu Anton Maria Rigau i Rigau en el seu excel·lent –i voluminós– llibre *El teixit de la memòria*. Diu Rigau que quan hi havia tem-

pesta, «se les havia a trets contra la nuvolada llampeguejant...» i també que disparava contra una sabata penjada que havia de fer caure en una bassa per foragitar les bruixes que congriaven el torb. Mossèn Salvador Plana morí als 70 anys, quaranta dels quals va ser rector de Rocacorba, càrrec que duia annexa la custòdia del santuari. La parròquia no va tenir mai més de sis cases, i l'any 1936, quan morí el mossèn, en tenia quatre: Serralta, can Cargol, can Vives i can Mitjà.

Al Seminari de Girona, als anys cinquanta del segle passat, se n'explicaven moltes de mossèn Sabata, es deia que era papissot i sordejaven molt. La que més escandalitzava en aquella santa casa era la de la lectura de les estadístiques de morts i vius que feia el primer diumenge de gener. Explicaven que en una ocasió va dir des de la trona: «Aquest any a la nostra parròquia de Rocacorba hi ha hagut dos morts i un naixement. Si no ens hi fem pas un xic més tots plegats, aviat haurem desaparegut del mapa...» 🐼



A PEU PER L'ALTA GARROTXA

El puig del Casso

SORTINT DE L'HOSTAL DE LA MUGA FAREM UNA PLAENT ASCENSIÓ AL CIM DOMINANT DE LES VALLS DE RIBELLES, DES D'ON OBTINDREM UNA PANORÀMICA ESPECTACULAR

Joaquim Agustí > TEXT

L'hostal de la Muga va tenir obertes les seves portes fins al 5 de gener de 1992. La família Farcy ens hi va acollir mantes vegades, però actualment bona part de les seves dependències ja són en ruïnes. Bastit a la capçalera de la Muga, a la partió entre l'Alta Garrotxa i el Vallespir, és la base de magnífiques excursions i travessies.

Sortirem de l'hostal per la carretera d'Albanyà, que baixa a travessar la Muga, un modest rierol en aquest punt. A l'altre marge pujarem a uns prats i allà agafarem un pendent corriol, força esborrat per l'herbei, que

s'enfila fins al capdamunt. Més enllà segueix un bon camí, més planer, que marxa cap a l'esquerra. Anirem a un *cairet* i continuarem per una assolellada roureda. Deixarem a l'esquerra el corriol que puja de Sant Corneli i poc més enllà travessarem la carretera que ve de Ribelles. Tot seguit ens enfilarem al mas Sobirà, deixant la casa a la nostra esquerra.

El mas Sobirà fou edificat en una àmplia collada, a la divisòria entre les conques de la Muga i del Llierca. En ruïnes des de fa dècades, va acollir el ramat de l'hostal al llarg de molts anys.

El camí de Ribelles planeja per les pastures en direcció a ponent. A un centenar de metres de la casa el deixarem i n'agafarem un altre que s'enfila a la dreta. Poc més enllà trobarem una bifurcació; escollirem ara el camí de l'esquerra, que puja mandrosament per terreny descompost, dibuixant de tant en tant alguna ziga-zaga. Alzines, faigs i roures ombregen tot aquest plaent trajecte, que ens portarà a un caire anomenat la creu de Fusta. Més enllà el camí segueix cap a un altre caire, dit la creu de Ferro, la font del Casso i el coll del Faig de Migjorn, però a nosaltres

A l'esquerra, una imatge dels anys 50 de quan l'hostal de la Muga estava en plena activitat // FOTO: Arxiu Maria Farcy.
A la dreta, estat actual de l'hostal // FOTO: Esteve Carrera.



SORTIDA I ARRIBADA L'hostal de la Muga, a 720 metres. És accessible des d'Albanyà (19 km) i des de Sadernes (25 km), sempre per carreteres de muntanya sense asfaltar. També s'hi pot accedir, molt més còmodament, des de Sant Llorenç de Cerdans, a la comarca del Vallespir; en aquest darrer cas, cal deixar els automòbils a l'altre costat de la ratlla fronterera, a poc menys de tres-cents metres de l'antic hostal

TEMPS DEL RECORREGUT 2 hores i mitja

PUNT MÉS ALT El puig del Casso, a 1187 metres

UNA ÈPOCA PER FER-LO D'octubre a maig, amb un moment àlgid a principis de novembre

ELEMENTS D'INTERÈS Les ruïnes de l'hostal de la Muga i de Sant Corneli de Ribelles

ALTRES PROPOSTES Visitar també Sant Julià de Ribelles, allargant l'itinerari de pujada en uns 40 minuts

ens toca pujar de valent. Ens enfilarem caire amunt per un corriol prou pendent, però aviat la roureda s'aclearix i el panorama s'eixampla progressivament. Finalment assolirem l'aeri cim del puig del Casso o de la Muga, la nostra fita d'avui.

Vistes magnífiques. El puig del Casso domina les emboscades valls de Ribelles i la pregonia fondalada de la Muga, i el panorama que hom hi gaudeix abasta des dels cims d'Ulldeter fins al golf de Roses, i des del majestuós Canigó fins al puig Sou de Rocacorba. Tres cims emblemàtics de l'Alta Garrotxa i el Vallespir, el puig de Bassegoda, el Comanegra i el Montnegre, senyoregen una esplèndida rodalia.

Baixarem del cim pel seu pendent caire nord-oest. Aviat el llom s'aplanarà i gira més cap a ponent. Trobarem el traç d'una pista, paral·lela al vell corriol carener, i tornarem al camí força abans del ferm descens que ens portarà al coll del Faig de Migjorn.

A poques passes del coll agafarem

el camí del bac de la Muga, que després de pujar uns metres enceta una llarga i sostinguda baixada per una preciosa i rosta fageda. Sovint la fullaraca desdibuixa un camí sense pèrdua. Al capdavant de tan magnífica diagonal arribarem a un primer collet; voltarem un turó per la nostra esquerra i anirem al collet d'Alt. El camí segueix baixant, més decididament, pel solell. Aviat trobarem l'itinerari de pujada i tornarem al mas Sobirà desfent camí. Seguirem sobre les nostres passes fins a la bifurcació del camí de Sant Corneli. Ara l'escollirem i baixarem pel clot fins al prat de l'església.

Les restes del temple. Sant Corneli de Ribelles és una ruïnosa construcció d'estil romànic, d'una sola nau

amb absis trapezoïdal esbiaixat, cobert amb volta apuntada. Va pertànyer fins al 1805 al bisbat d'Elna, i els veïns dels pobles del Vallespir hi portaren els fills a batejar en plena Revolució Francesa. Els companys del Centre Excursionista Empordanès van netejar i consolidar les ruïnes de l'església, materialment cobertes de bardissa fins fa poc més de tres dècades.

Tornarem a l'hostal de la Muga seguint la carretera que ve d'Albanyà i Pincaró, que passa a tocar del prat de l'església. Just per sota seu, el rec de Sant Corneli forma, després de pluges prou fortes, un bonic saltant. El podrem contemplar a pleret des del mateix hostal, mentre ens acomiadem d'uns paratges d'una bellesa singular i carregats de records 📸

El puig del Casso // FOTO:
Joaquim Agustí.



EL TEU PLA PERFECTE

VINE A GAUDIR-LO
 ELS 365 DIES



Les millors marques Restaurants Supermercat Espai infantil Aparcament gratuït



www.granjonquera.com

Avinguda de Galícia, 22-28 • 17700 La Jonquera
 +34 972 55 78 31
 AP7-Sortida 2 • NII-1000mts Casc Urbà

Gran Jonquera Outlet & Shopping
 @granjonquera
 WII A TOT EL CENTRE