



CONVERSA

Manuel Faus

UN RECONEGUT NOTARI GARROTXÍ NASCUT A L'ARAGÓ I JUBILAT DES DE FA DOS ANYS, HA EXERCIT A OLOT DURANT QUATRE DÈCADES

RETRAT DE FAMÍLIA

Can Bofí de la Torre

MASIA D'ESPONELLÀ DOCUMENTADA EL 1260 I PROPIETAT DE JOSEP QUINTANA

PERFILS

Isidre Bantí

ADVOCAT NASCUT A SANT FELIU DE PALLEROLS, HA ESTAT 40 ANYS TREBALLANT A BARCELONA

Jordi Gimferrer

EMPRESARI QUÍMIC DE BANYOLES I UN GRAN DIVULGADOR DE L'ART

Montserrat Torrent

PAGESA DE CAN BOSCH DE GRANOLLERS DE ROCACORBA DES DE FA 45 ANYS

UNA MIRADA EN EL PAISATGE

Castellfolit de la Roca

A PEU

D'Argelaguer a la Miana

Pel Terraprim, a Fontcoberta

les garrotxes

www.garrotxes.cat

DOSSIER

BOTTIGUES DE TOTA LA VIDA

43 planes dedicades a aquells comerços on trobàvem de tot, des d'arengades i llegums fins a espartenyas i llums de carbur. Molts ja han desaparegut, però sortosament encara en perviuen alguns, entre els quals n'hi ha de centenaris; en parlem amb els homes i dones que els regenten o que els havien regentat



El patrimoni a les teves mans!

gc | garrotxa cultour

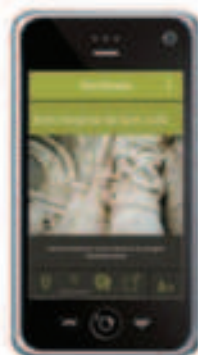
15 propostes per descobrir
el patrimoni de la Garrotxa



1

Llista de propostes

Trabaràs la llista completa de les quinze propostes i dels indrets que formen part de cada una d'elles.



2

Informació de cada indret

Descobreix-ne tota mena d'informacions, dades històriques i curiositats.



www.garrotxacultour.com

3

Informació per municipis

Si ho prefereixes, consulta la informació dels indrets que pots visitar ordenada per municipis.



4

Jocs

T'oferim un munt de jocs i passatemps, perquè aprendre jugant és divertit!



Col·laborat per:



amb la col·laboració de:



DIRECTORA >
Ester Carreras
ester@garrotxes.cat

COORDINADOR PLA DE L'ESTANY >
Guerau Palmada

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

COL·LABORADORS >
Joaquim Agustí i Bassols
Emili Bassols
Núria Batlle
Gemma Busquets
Marta Carbonés
Esteve Carrera
Pere Cerro
Ernest Costa i Savoia
Josep Curto
Pere Duran
Joaquim Ejarque
Ramon Estéban
Pep García
Josep Grabuleda
Eva Güibas
Joan Juanola
Laia Juez
Joan Llinàs
Marta Masó Escobairó
Antoni Mayans
Domènec Moli
Jordi Nierga
Anna Noguer
Andreu Oliveras
Rosa Pagès
Josep M. Pararols
Miquel Peral
Eudald Picas
Xavier Plana
Xavier Puigvert
Albert Reixach
Quim Roca Mallarach
Núria Roura
Miquel Rustullet
Ester Sala
Joan Sala
Ricard Sargatal
Pep Sau
Rosa Torrent
Josep Valls
Àngel Vergés
Josep Vilar
Xavier Xargay

EDICIÓ DE TEXTOS >
Gavina Freixa

DISSENY I MAQUETACIÓ >
Jon Giere

IMPRESSIÓ > Agpograf
DISTRIBUCIÓ > GLV
DIPÒSIT LEGAL > GI-381-2008
ISSN > 2013-3693

eg

EDITORIAL GAVARRES

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

DIRECCIÓ EDITORIAL >
Àngel Madrià
angel@editorialgavarres.cat

COORDINACIÓ DE PROJECTES >
Dolors Roset
dolors@editorialgavarres.cat

DIRECCIÓ D'ART >
Jon Giere
disseny@editorialgavarres.cat

SUBSCRIPTORS I COL·LABORADORS >
Eva Rodríguez
subscripcions@editorialgavarres.cat
factures@editorialgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ >
Eva Batlle
gestio@editorialgavarres.cat

ALTRES PUBLICACIONS >
www.gavarres.com
www.cadipedaforca.cat
www.alberes.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >

appec
editors de revistes i digitals

> Premis APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'

> Premis Amics de l'Alta Garrotxa
'Memorial Ramon Sala Canadell
2015'



FOTO DE PORTADA:
BALANÇA I PRODUCTES
DE LA BOTIGA CAN
NOGUER D'OLOT.
AUTOR: PEP SAU.

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS TRILOGIA

ROSA TORRENT (TEXT) // ROSA PAGÈS (IL·LUSTRACIÓ)

7-11

ACTUALITAT

12-18

CONVERSA MANUEL FAUS

RAMON ESTÉBAN (TEXT) // PEP SAU (FOTOGRAFIA)

20-25

RETRAT DE FAMÍLIA CAN BOFÍ DE LA TORRE

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

26-31

PERFILS

ISIDRE BANTÍ / JORDI GIMFERRER / MONTSERRAT TORRENT

JOAN SALA, ANNA NOGUER I LAIA JUEZ (TEXT)
JOSEP M. PARAROLS, JOSEP CURTO I XAVIER PLANA (FOTOGRAFIA)

33-75

DOSSIER BOTIGUES DE TOTA LA VIDA

ESTER CARRERAS I GUERAU PALMADA (COORDINACIÓ)

77-95

PATRIMONI

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

96-99

UNA MIRADA EN EL PAISATGE CASTELLFOLLIT DE LA ROCA

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

100-103

A PEU

D'ARGELAGUER A LA MIANA

JOAQUIM AGUSTÍ I BASSOLS (TEXT I FOTOGRAFIA)

PELS VOLTANTS DE FONTCOBERTA

ERNEST COSTA I SAVOIA (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA CATIFES I PROCESSIONS DE CORPUS

NÚRIA BATLLEM (RECERCA FOTOGRÀFICA)

conversa amb el notari d'Olot jubilat. MANUEL FAUS I PUJOL DEU SER EL NOTARI QUE MÉS DOCUMENTS HA SIGNAT A OLOT, ON HA EXERCIT DURANT QUATRE DÈCADES, DES DE PRINCIPIS DELS ANYS SETANTA FINS AL MOMENT DE LA SEVA JUBILACIÓ, ARA FA DOS ANYS I MIG. AQUEST GARROTXÍ NASCUT A L'ARAGÓ, ENÈRGIC I PARLADOR, ÉS UN APASSIONAT DE LA SEVA PROFESSION, QUE NO ENTENDRIA SENSE TENIR UN CONEIXEMENT PROFUND DEL TERRITORI I DE LA GENT QUE HI VIU, NI SENSE EL TO DIDÀCTIC QUE HA PRO-CURAT DONAR SEMPRE A LES CONVERSES AMB ELS CLIENTS. ADMET QUE L'ENSENYAMENT ÉS LA SEVA ALTRA VOCACIÓ.

RAMON ESTÉBAN TEXT
PEP SAU FOTOGRAFIA

Manuel Faus

–Vostè va néixer a Saragossa. Com va anar a parar a Olot?

–«Ho vaig demanar. Miri, la primera plaça de notaria s'aconsegueix únicament per oposició entre llicenciats de Dret. Es comença per una notaria petita que s'anomena de tercera categoria; seria el cas de Camprodon, Amer... Quan el municipi té més de 10.000 habitants, és de segona classe. I si són capitals de província o tenen més de 100.000 habitants, aleshores són de primera categoria. Per canviar de classe, i se suposa que per millorar econòmicament, pots fer-ho a través de l'antiguitat –el més antic que demana la plaça, la guanya– o per oposició entre els que ja són notaris. Quan vaig venir a Olot, el 1974, es tardava a arribar-hi per antiguitat més de quinze anys.»

–Olot devia ser de segona.

–«Sí. Resulta que van sortir oposicions en el moment en què jo estava a un poble d'Osca, que va ser la meua primera destinació. Olot era l'única notaria catalana que va sortir en aquella oposició. També hi havia la de Tarifa (Andalusia), Don Benito (Extremadura), Sarria (Galícia)... Vaig guanyar aquelles oposicions i vaig triar Olot, i encara hi sóc. Per tant, sóc un cas estranyíssim perquè un notari, abans no s'estableix de manera definitiva, passa per cinc o sis notaries.»

–Deia que el primer lloc on va exercir va ser Osca.

–«Exactament. Vaig estudiar Dret a la Universitat de Saragossa –precisament ara celebrarem el 50è aniversari de la

RAMON ESTÉBAN. Olot, 1961. Periodista
PEP SAU. Olot, 1963. Fotògraf



retrat de família Can Bofí de la Torre. EN JOSEP QUINTANA I FIGUERES ÉS EL PROPIETARI DE CAN BOFÍ DE LA TORRE, DEL VEÏNAT DE MARTÍS DE DALT, AL TERME D'ESPONELLÀ. TOT I QUE FA TEMPS QUE NO ES DEDICA PROFESSIONALMENT A LA PAGESIA NIA LA RAMADERIA, VISITAR CASA SEVA I ESCOLTAR-NE LES SEVES EXPLICACIONS ÉS REVIURE LA QUOTIDIANITAT DE LA VIDA RURAL DURANT SEGLES.

XAVIER XARGAY TEXT

PERE DURAN FOTOGRAFIA

Les tres entrades de can Bofí de la Torre

Acostumats com estem a cases emmotllades i sense personalitat o a edificis babilònics a major glòria del seu arquitecte, can Bofí de la Torre és una construcció tel·lúrica, nascuda en una feixa del Martís de Dalt, falcada per un contrafort adust i definitiu, protegida pel que es veu que havia estat un mur defensiu i per una torre de planta quadrada.

Contemplant can Bofí, escoltant què ens explica en Josep Quintana, el seu propietari, tenim una pinzellada ràpida de la història de la pagesia d'aquest país. En Josep em rep a l'entrada. De fet, em rep a la primera de les tres entrades, la moderna, la que podria ser una entrada de casa rural que transmet autenticitat i, alhora, la

comoditat tant del gust dels urbanites. Línies rectes, una tanca de tuies en forma arbustiva, un paviment nou, una piscina a mà dreta i, a mà esquerra, on hi havia hagut una cort on es criaven vedells, un cobert que serveix de garatge. Moltes cases de pagès han acabat esdevenint cases de turisme rural; can Bofí, per ara, no n'és, però sí que aquesta entrada en té l'aire. Nou esglaons ens porten a la segona entrada, l'entrada a la masia fortificada, un portal barroc que ens fa viatjar en el temps. Deia Antonio Machado, revisant un filòsof grec, que veiem com el riu passa, però no en tenim consciència del seu pas fins que un referent immòbil –un pont– ens en fa adonar. Aquesta referència machadiana la trobem en

aquest portal, amb els seus pilons a la part inferior, per evitar topades amb els carros, la seva porta de ferro acabada en llances i el seu arc carpanell. Si alguna cosa defineix, però, aquesta segona entrada és el frontó sense base, amb un plafó de ceràmica blava i blanca i l'estàtua de Sant Narcís. El mas va pertànyer, temps enrere, a la confraria de Sant Narcís de Girona, que l'havia adquirit com a cobrament dels deutes que el propietari tenia amb l'església.

Va anar d'un ai! que durant la guerra civil l'estàtua no tingués mala fi: la columna del general Lister va fer es-tada, sinó a can Bofí, ben a prop; quan varen veure el sant, sembla que varen preguntar: «¿Qué hace ese ahí arriba? Mañana lo bajaremos y le daremos café».

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

A dalt, en Josep Quintana amb la seva dona, la Mònica Masó, en David, l'Oriol i la Jana.

A l'esquerra, una imatge del mas, als anys 30.

PROCEDÈNCIA: Família Quintana. **A la dreta, detall d'un portal amb la imatge de Sant Narcís.**



M3

Catifa de Corpus amb l'escut de Banyoles davant la drogueria Quer, a la plaça Major de Banyoles.

ANY: CAP AL 1950-1955
AUTOR: RAMON ALSIUS
MALAGELADA
PROCEDÈNCIA: ARXIU
COMARCAL DEL PLA
DE L'ESTANY. FONS DEL
CONSELL COMARCAL



M4

Grup de dones i de nens preparant la catifa de flors del seu carrer pel Corpus a Banyoles.

ANY: CAP AL 1951-1956

AUTOR: DESCONEGUT

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

DOSSIER

BOTIGUES DE TOTA LA VIDA

ESTER CARRERAS I GUERAU PALMADA > COORDINACIÓ

Ah, Maria...! [PÀG. 34]

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

Can Noguer i Ca la Dolors d'Olot [PÀG. 36]

DOMÈNEC MOLI [Figueres, 1933. Escriptor]

Can Miliu de la Canya [PÀG. 39]

ESTER CARRERAS

Can Dorca de la Vall de Bianya [PÀG. 42]

MARTA MASÓ ESCOBARÓ [Barcelona, 1972. Periodista]

Can Central de les Preses [PÀG. 44]

ANDREU OLIVERAS [Olot, 1989. Periodista]

Can Biel, més que una fleca [PÀG. 46]

JOSEP VILAR [Argelaguer, 1961. Enginyer tècnic agrícola]

Can Goita de Besalú [PÀG. 50]

PERE CERRO [Sant Jaume de Llierca, 1951. Mestre jubilat]

Dues botigues a Sant Jaume [PÀG. 52]

ESTER CARRERAS

La Pepita de Can Llonga [PÀG. 54]

ESTER CARRERAS

Can Pere de Santa Pau [PÀG. 56]

ALBERT REIXACH [Santa Pau, 1986. Historiador]

Can Tomàs Teixidor de Banyoles [PÀG. 58]

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

JOAQUIM EJARQUE [Girona, 1946. Activista cultural]

Banyoles, epicentre comercial [PÀG. 62]

JORDI NIERGA [Banyoles, 1985. Periodista]

Can Roca d'Esponellà [PÀG. 66]

EVA GÜIBAS [Girona, 1994. Estudiant de Periodisme]

Botigues a la vall de Camprodon [PÀG. 70]

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

Un segle a Ca la Clemència [PÀG. 74]

ESTEVE CARRERA [Perpinyà, 1959. Periodista]

ALTRES REPORTATGES

Ca la Xica, botiga centenària d'Argelaguer / En Geroni de la Fleca, de les Planes
Can Melitó, a Sant Esteve de Llémena / Can Mai Tanquis de Banyoles
Can Serra, botiga emblemàtica de Camós / Cal Ferrer de Sant Miquel de Campmajor
[PÀGINES 48 / 53 / 57 / 61 / 64 / 68]

JOSEP VILAR / MARTA CARBONÉS / LAIA JUEZ / GEMMA BUSQUETS / ÀNGEL VERGÉS / JORDI NIERGA



Balança de la botiga
Can Llonga dels
Hostalets d'en Bas.
FOTO: Pep Sau.



Ah, Maria...!



Ester Carreras > TEXT

Sempre n'hem dit 'botigues de tota la vida', no només per la seva història, sinó també per posar a l'abast allò més essencial per a la vida, queviures sobretot, i per formar part durant dècades, de la quotidianitat dels pobles i ciutats. En queden ben poques. Amb el pas dels anys, moltes han baixat persianes i tancat per sempre més les portes a causa dels canvis que, com en molts altres àmbits, han sacsejat el comerç tradicional. Canvis d'hàbits a l'hora de proveir el rebost i procurar per la intendència familiar, falta de relleu generacional per trobar algú que es posi rere el taulell, i un competidor gegantí, les grans superfícies comercials, expliquen les causes de la seva desaparició.

Guarnides amb prestatgeries i taulells de fusta, equipades primer amb balances de plats i després amb les Berkel o Mobba, obertes de dilluns a diumenge, batejades algunes com a *colmados*, venien gairebé de tot. Arròs i farina, espadenyas i arengades, oli i vi a granel, Aromes del Montserrat, cigrons i sidral... I moltes duïen noms de dona, perquè eren dones les que les regentaven. Per sort, el temps no ha sigut impecable amb totes i, ben combatents, encara en trobem algunes, fins i tot de centenàries.

Al llarg de 43 pàgines, el dossier ressegueix l'ahir i l'avui de moltes d'aquestes tendes, les que resten en

la memòria col·lectiva i les que, encara cada matí, fan possible omplir cabassos de vianda i altres productes. Els seus testimonis ens parlen de com s'han forjat relacions d'amistat rere el taulell, de les llibretes on s'anotaven els deutes de clients gràcies a la confiança, de com algunes botigues varen sobreviure als embats de la Guerra Civil, de la dedicació gairebé absoluta a una feina sense dies festius i de com les famílies s'han anat rellevant per dur el negoci.

Can Noguer i Ca la Dolors d'Olot, obertes encara avui al centre de la ciutat i esdevingudes autèntiques botigues de barri, mantenen en el seu interior una fessomia i un esperit que no han canviat al llarg dels anys; ens ho explica en Domènec Moli. No gaire lluny, en el poble veí de la Canya, i fundada el 1929, segueix també oberta una de les tendes més peculiars de la Garrotxa, Can Miliu. De la seva història en parlem amb l'Enric Domènech, fill del fundador, i amb la seva dona, la Dolors Teixidor, que atribueixen sobretot a l'amistat amb els veïns del poble el fet d'obrir encara avui.

La Marta Masó ens descriu la història d'una altra botiga, ben coneguda també a la comarca, que conserva el seu aire antic i on se segueix trobant una mica de tot, Can Dorca de la Vall de Bianya, molt especialitzada ara en fer embotits casolans.

Al detall, liuradors antics de Can Noguer d'Olot que encara s'utilitzen per servir els cigrons o la pasta a granel // FOTO: Pep Sau.

Les populars Can Biel i Ca la Xica de Montagut i Argelaguer, respectivament, i aquesta última regentada ja per la quarta generació, són protagonistes també en les pàgines del dossier, gràcies al relat que ens fa en Josep Vilar. Ben a prop d'aquests dos pobles, a Sant Jaume de Llierca, els veïns també poden anar a comprar encara, com des de fa moltíssims anys, a Ca l'Anton. De la seva història, que té el seu origen en un hostel, en parlem amb la família Vila que l'ha regentat sempre.

En Pere Cerro, de Besalú, ens dona a conèixer el recorregut que ha tingut a la població Can Goita, a tocar a la plaça de la Llibertat, també oberta avui. La Marta Carbonés, ens fa conèixer la personalitat d'un botiguer de les Planes d'Hostoles, en Geroni de la Fleca, la generositat del qual durant els temps difícils de la postguerra, ha deixat petjada en la memòria dels veïns.

La Pepita, de Can Llonga d'Hostalets, és una altra popular i entranyable botiguera, que ens relata com varen ser els seus quaranta anys rere el taulell venent de tot i, sobretot, uns llegums exquisits que ella mateixa cuinava.

L'Andreu Oliveres ha parlat amb la Sílvia Torrens, de la tercera generació de Can Central, a les Preses, on encara avui s'hi pot anar a comprar, fins i tot, les tardes dels diumenges. Per altra banda, l'Albert Reixach, de Santa Pau, ens descriu la centenària història de Can Pere; i de la ploma d'en Jordi Nierga, ens endinsem en la tenda de Cal Ferrer de Sant Miquel de Campmajor. El mateix Nierga ens descriu la llarga llista de botigues, úniques i emblemàtiques, que al segle XX teixien una teranyina a Banyoles, i de les que en resta la singular Ca la Brugada. I també de Banyoles, el dossi-

er s'ocupa de Can Teixidor i d'altres establiments que eren presents a la plaça Major i als seus voltants. Ho sabem de la mà de Joaquim Ejarque i Miquel Rustullet. I una altra popular tenda d'aquesta població, que era coneguda com a Can Mai Tanquis, té el seu espai en el dossier amb un article de la Gemma Busquets.

L'Eva Güibas ens explica la història de Can Roca d'Esponellà, que com a botiga ja no existeix, però sí com a popular restaurant. Del Pla de l'Estany sabrem també tot allò que es posava a la venda a Can Serra de Camós; ens en fa una narració l'Àngel Vergés. De Sant Esteve de Llémena, la Laia Juez, ens presenta la botiga de Can Melitó, a la façana de la qual encara són visibles les anelles que servien per lligar els matxos dels clients.

Ca la Núria, Can Musiques, Can Tiranda i Can Banasta perviuen de l'antic comerç de la vall de Camprodon. D'elles i de moltes altres que ja no hi són, n'ha parlat amb els seus testimonis en Miquel Perals. També de Camprodon, coneixerem, amb el relat de l'Esteve Carrera, la història de Ca la Clemència. Quatre generacions de la família Moret s'han succeït en aquesta cèntrica botiga del carrer València 📍

L'Eduard Riera i la seva filla Emília, darrere el taulell de la botiga el Cobert, al carrer Milany de Vallfogona de Ripollès. Anys 50.
PROCEDÈNCIA: Arxiu família Riera.





Can Noguer i Ca la Dolors d'Olot

AQUESTS DOS COMERÇOS DEL BARRI VELL SÓN UN REFERENT PER LA QUALITAT DELS SEUS PRODUCTES; EN PARLEM AMB LA PAQUITA HONORAT, EN XICU CARBONELL I LA M. DOLORS PLANA

Domènec Moli > TEXT // Pep Sau > FOTOGRAFIA

El temps passa imparabable i arrossega fets, circumstàncies i finalment resten els records. Temps era temps, quan el centre de la ciutat d'Olot estava farcit de petites botigues de queviures: des de les verduleries fins a les tendes de llegums cuits... hi havia tot un reguitzell d'establiments familiars especialitzats a subministrar a les senyores del barri tot allò que els feia falta per posar les olles familiars a trotxar. El punt d'inflexió, però, esdevé amb l'arribada dels supermercats. De mica en mica, les petites tendes van desapareixent, quasi a l'hora en què comencen a proliferar les botigues de

roba, els forns de pa, les òptiques, els establiments on venen coses inútils... i més tard els basars xinesos. L'entramat comercial urbà, en un parell de dècades, suporta un canvi tan radical com anunciat.

Amb la Paquita Honorat de can Noguer, la M. Dolors Plana i en Francesc Carbonell, en Xicu, passem memòria d'establiments que en els darrers vint o trenta anys han desaparegut de l'entorn de la plaça de l'Àngel: Can Bassols, Can Barceló, Can Vilà, que també era conegut com a Can Peric Esquilador, Ca la Pepeta, Cal Ferrer, Ca la Carme Ba-

callanera, Can Manolo Municipal, Can Cerquella, Can Triadú, Ca la Laieta, Can Poldo, Can Massot, la Moixina... Segur que la llista és incompleta, però ja dóna una idea de com era de dens i diversificat l'entramat comercial del ram dels queviures en aquesta zona del centre d'Olot. Solien vendre una mica de tot, però cada botiga tenia una especialitat en productes diferents.

La nostra societat ha desmantellat en els darrers anys tota aquesta xarxa i ha vist com en creixia una de nova que desplaçava tots els vells establiments. Tots? No, tots no, encara hi ha botigues que resisteixen. Per què? És evident que



A dalt, la Paquita Honorat amb la seva filla Teresa que és qui ara porta la botiga de Can Noguer. La imatge és del dia que vam fer la foto per a la portada d'aquest número.



aquesta supervivència té el secret en tres premisses que són una constant històrica. La primera i definitiva per explicar aquestes supervivències és un imprescindible tracte amical que fa que no siguis un client, sinó un amic. La gent espera torn, sense número, amb ordre, tot explicant vivències, preguntant sobre qüestions familiars. Se serveix la sensació que hom ha sortit de casa seva per anar a casa seva. Tot allò que en les grans superfícies és fredor, aquí és caliu. Botiguers i botiguers coneixen la teva vida, els teus problemes i els que es van plantejant a tota la gent del barri... i mentre et recomana unes tomates o un api, un xoriço o unes sardines de llauna, també uns dolços fets el mateix dia, et mostra el seu interès envers tot el que t'envolta. Pertany a un barri al qual tu també pertany, manté els orígens dels seus productes i la qualitat. Si et deixes el moneder a casa, et diran: «Tranquil, ja m'ho pagaràs». En una paraula: hi ha una línia

de confiança mútua, i això, avui i ara, és impagable.

Aquest comerç proper ha anat desapareixent per moltes raons: la mort o el retir dels amos, la manca de continuïtat familiar... però sobretot hi va haver un moment en què, davant la competència dels supermercats, només han resistit aquells que mantingueren una especialització en productes propis impossibles de trobar en aquells grans establiments. Hi ha molta gent que encara aprecia entrar en una botiga on es pot parlar de les petites coses quotidianes i retrobar aquells gustos que hem estimat durant tota la vida.

Ca la Maria Dolors. Una botigueta al carrer Clivillers que reuneix cada matí laborable de l'any una munió de persones que vénen a cercar el reconegut 'bullit'. Cigrons, lleties, mongetes de Santa Pau o del ganxet, banyolins... Cada matí, a les deu, surten de la cuina

grans quantitats d'aquesta *granussa* que en Xicu, el marit de la Dolors, ha cuit curosament amb les seves olles enormes i seguint una tècnica que fa ni més ni menys que 43 anys que fa servir i que ha fet que els seus bullits assoleixin una gran qualitat. A partir d'aquest moment, la Dolors atendrà una munió de clients mentre ell omplirà bosses i altres atuells amb els encàrrecs que han anat acumulant o per via directa o per telèfon. Aquesta botiga s'ha mantingut i ha superat el buit comercial que ha sofert el centre d'Olot, bàsicament per la seva especialització en la cuina d'aquestes llavors, però hi ha qui, en realitat, el que busca és l'allioli que dispensen cada dia durant tot l'hivern. Tant és així que per a molts és coneguda popularment com 'la tenda de l'allioli'. Això i el confitat, que elaboren ells mateixos, són dos complements que estic segur que moltes vegades són l'autèntica raó de la visita a aquest singular establiment.

En Xicu i la Dolors servint a la clientela. A Ca la Dolors, al carrer Clivillers, la gent hi va a buscar, sobretot, el 'bullit' i confitats.

Can Dorca de la Vall de Bianya

AQUESTA BOTIGA DE L'HOSTALNOU DE BIANYA VA OBRIR COM A FORN DE PA FA MÉS DE VUITANTA ANYS I FA TEMPS ES VA ESPECIALITZAR EN FER EMBOTITS CASOLANS

Marta Masó Escobairó > TEXT

Aquesta és la història d'un negoci que ha anat evolucionant i adaptant-se a les necessitats i possibilitats de la seva clientela. Forn de pa, botiga de queviures, carnisseria, celler, bar, merceria, farmàcia, quiosc, magatzem de gra. Can Dorca o Ca la Pepeta és un d'aquells establiments d'abans on encara ara hi pots trobar una mica de tot.

La botiga conserva un aire antic amb bona part del mobiliari de fusta. Quan entres per la porta de l'establiment, el primer que et trobes a mà dreta és el taulell principal de marbre blanc. Al darrere, unes lleixes de fusta antigues amb tots els productes ben arrencats. En aquestes prestatgeries s'hi ha exposat al llarg dels anys una varietat d'articles, ara quasi inimaginable. A més dels esperats productes comestibles, hi han tingut espardenyes, xiruques, mitges, perfums, escombres de palma i de bruc, algun medicament, oli a granel, carburó pels llums, espelmes, ciris, cintes enganxoses per atrapar mosques, ventalls per atiar el foc... Al fons de la botiga i a l'esquerra, hi ha

l'espai més modern, el de la carnisseria, amb el taulell refrigerat, la nevera, el taulell de tallar i barres metàl·liques d'on pengen fuets, xoriços i tota mena de botifarres. El tercer i últim espai de l'establiment és un petit bar amb una barra per prendre una beguda o fer un vermut a peu dret.

Els inicis. A Can Dorca ja feien de forn de pa uns quants anys abans que esclatés la Guerra Civil, però l'impuls fort pel negoci va arribar quan se'n va fer càrrec en Miquel Dorca –nebot del primer propietari– i la seva dona, la Pepeta Masoliver, que avui té 94 anys i una memòria i una lucidesa més que envejables. És ella qui ens explica que quan hi va anar a viure, la botiga ja es trobava ubicada a peu de carretera, però en aquella època allò només era un camí de terra que pujava cap als boscos del Capsacosta. Hi havia molt poc trànsit; només hi passaven carretes, carros, alguna tartana, i a l'estiu el cotxe de la família Trinchera. Cada temporada, els pagesos portaven la collita de blat que havien anat a moldre a Olot, a la farinera de Ca l'Arau o a la del Palau. Un cop pesada, comptaven els pans que els sortien i els donaven els tiquets que pertocaven. Encara conserven molts d'aquells bitllets on es pot

llegir: *'Vale por 4 Kg de pan. Nota: terminados los vales hay que reponer las existencias de harina'*. Cada dia solien coure una trentena de pans grossos, que un mosso que tenien repartia per les cases. Anava al Clot, Sant Martí de Solanell, Sant Pere Despuig, Sucarrats i Llocalou. Alguns pagesos, els que vivien més aïllats, anaven a buscar el pa amb bicicleta. A moltes masies, enlloc de conrear blat, feien sègle perquè així tenien més palla pels animals. Però amb aquell cereal, el pa era més amargant i llefiscós, i sempre semblava cru. Ja des de bon principi van habilitar un magatzem, on guardaven la farina, però també el gra, la userda i les garrofes, que venien als veïns de la zona.

A la botiga, a més del pa, també hi despatxaven alguna cosa més, com sucre, xocolata, vi, espardenyes i esclops. Aquests eren els principals articles que els compraven els grups d'homes que hi feien parada tot anant cap a bosc a treballar. Molts s'aturaven el dilluns a primera hora del matí, quan encara era fosc, i bevien una barreja d'anís i vi. Aprofitaven per comprar una mica de pa que guardaven en una saca que es penjaven al front o a l'espatlla i enfilaven el camí cap a les muntanyes. Normalment el capatàs que menava aquell grup d'homes solia anar en bicicleta, i el seguien els treballadors a peu i carregats amb les eines i la vianda per a



En Miquel Dorca, el marit de la Pepeta Masoliver, amb una de les filles, davant de la botiga. Anys 60.

PROCEDÈNCIA: Família Dorca Masoliver.



tota la setmana. Era una època en què tot era manual. No existien els xerracs i tot es feia amb la destràl.

A les cases tampoc tenien l'ajuda de les màquines per fer la feina i la Pepeta recorda que la seva jornada diària començava a les cinc del matí. Després d'atendre els bosquetans, una feina succeïa l'altra: cuinar, rentar roba, cuidar la canalla, entrar els fogots, portar les truges en zel fins al berro... van començar a criar i matar algun porc, i a la botiga ja venien una mica de cansalada i botifarra negra. I a poc a poc, enlloc de matar un porc a l'any, ja en mataven tres. I així va anar creixent el negoci de la carnisseria i el de l'elaboració d'embotits. Una especialitat que els va anar de primera, quan uns anys més tard la carretera es va asfaltar i es va convertir en la principal via de comunicació per arribar a la vall de Camprodon i a la neu de Vallter. Molts excursionistes i esquiadors es van acostumar a fer-hi parada en la seva ruta de pujada o de baixada. Ara, potser, ja no tenen tants viatgers que estan de pas, però sí

que han vist créixer el nombre de clients gràcies al turisme rural de la zona. Molts d'aquests visitants són de fora de Catalunya i sovint compren embotit per emportar-se cap a casa. Per això, des de fa un temps, ells ofereixen la possibilitat d'envasar al buit els seus productes.

Una lliçó de mesures. Durant molts anys, la majoria dels productes que venien eren a granel. L'arròs, la pasta, el sucre, el cafè... llavors no existia el plàstic i tot es posava en bosses de roba, i més endavant en paperines. També venien vi; en tenien de negre i de *dorat*. El repartien per les cases dins de botes de pell girada, on hi cabien quatre maials. Aquí, la Pepeta s'atura per fer-nos una lliçó de matemàtiques. Té claríssimes les mesures que feien servir i les equivalències. «Un maial són quatre curtons i cada curtó són quatre litres». I al magatzem del gra, per pesar el blat de moro, l'ordi o la civada, feien servir els quartà i els mesarons. I aquí diu: «Un quartà són

quatre mesarons. Si tenim en compte que un mesaró equival a dos quilos i mig de pes, un quartà són deu quilos». A Can Dorca van posar el primer telèfon que es va instal·lar a la Vall de Bianya i per això tenien el número 1. Era l'any 1948.

Entre els mobles que ja no fan servir però que encara conserven a la rebotiga n'hi ha un de molt especial per la Pepeta Masoliver. És un armari de calaixos i portes de vidre, ple de vetes, fils i botons. De jove, abans d'anar a viure a la Vall de Bianya, havia estat modista i per això mai va faltar a la seva botiga un bon mostrari de productes per cosir. Un moble que contrasta amb el renovat i modern escorxador des del qual elaboren una àmplia selecció d'embotits: llonganisseta fresca i seca, fuet, llom amb pebre, baiona, panxeta, pernil dolç, llardons, botifarra de perol, botifarra d'ou amb fetge... que ja no només venen directament des de la seva botiga, sinó que també en distribueixen a altres comerços de la comarca 🍷

La Pepeta Masoliver retratada fa uns anys a la botiga de queviures de Can Dorca, a l'Hostalnou de Bianya. L'establiment encara conserva el taulell de marbre blanc i unes lleixes de fusta molt antigues // FOTO: Quim Roca Mallarach.



Can Central de les Preses

LA BOTIGA SITUADA A PEU DE CARRETERA, QUE AVIAT COMPLIRÀ 80 ANYS, VA SER CONEGUDA COM CAN MAITANQUIS I ENCARA AVUI OBRE LES TARDES DELS DIUMENGES

Andreu Oliveras > TEXT

La Sílvia Torrents és la tercera generació que es posa al darrere del taulell de Can Central, a les Preses. Des que els seus avis van obrir el negoci l'any 1939, just després que s'acabés la Guerra Civil, la botiga ha sabut adaptar-se a les necessitats de cada moment. En un temps en què les botigues de queviures tendeixen a desaparèixer i els *colmados* són cada vegada més una part de la memòria i un record d'altres èpoques, Can Central no només resisteix sinó que també ho fa amb força. «En perduren ben poques», remarca la Sílvia, satisfeta que la seva sigui una de

les que continuen amb les portes obertes. El secret rau, segons el seu parer, a oferir un tracte de proximitat i a especialitzar-se en productes de qualitat.

Cal retrocedir 77 anys per conèixer els orígens de Can Central. En Rosend Torrents i la Pilar Sala, els avis de la Sílvia, obrien un petit negoci al costat de la mateixa carretera de les Preses. El negoci va començar sent una carnisseria on venien la carn i l'embotit que produïen ells mateixos, si bé hi van habilitar també tres habitacions per a aquells transeünts que hi volien passar la nit. Dues dècades després,

l'hostal ja s'havia ampliat i disposava de vuit habitacions.

El menjador era parada obligada per a moltes persones que anaven i venien d'Olot, i que no es volien perdre la satisfacció de gaudir dels plats estrella del negoci: els fesols amb botifarra o l'escudella i carn d'olla.

L'edifici els anava quedant petit. Eren molts els barcelonins que hi feien nit i d'altres, fins tot, sense possibilitat de dormir a Can Central perquè estava tot ple, s'havien d'allotjar a habitacions de famílies del poble. Dels clients se'n tenia molta cura, fins i tot els propietaris,

La Pilar Sala amb el seu fill Miquel –tiet de la Sílvia, l'actual propietària–, a l'interior de la botiga. Anys 90 // PROCEDÈNCIA: Arxiu família Torrents.

ris anaven sens falta a l'estació de tren d'Olot a recollir-los. En vista de l'èxit, és aleshores quan decideixen obrir a pocs metres de distància l'Hotel Vertisol, amb una trentena d'habitacions. Corria l'any 1958 i el país era ben diferent de com és avui en dia.

El web de l'Hostal Vertisol recull en quatre línies la seva història: «*L'Hostal Vertisol neix l'any 1940, a partir d'una botiga de poble, Can Central, que encara pertany a la família i que fou punt de parada dels traginers i pagesos, els quals, podien menjar, beure i allotjar-se. Continuant la tradició, l'any 1960 es construeix just davant un hostal que rep el nom d'Hostal Vertisol, on la tercera generació manté el caràcter i l'atenció de tota una vida.*»

Cues a Can Maitanquis. Sense habitacions ni tampoc el restaurant, Can Central es converteix en la botiga de queviures per excel·lència de la zona, en un d'aquells comerços on es podia trobar de tot i també tothora. Era el punt on es proveïen moltes de les pageses de la Vall d'en Bas, i fins i tot les de l'altra banda de Bracons, com els nuclis de Vidrà o Sant Andreu de la Vola. «Totes les dones pageses venien a fer la compra grossa», recorda la Sílvia. La botiga va ser lloc de parada durant anys, amb llargues cues cada dilluns davant de l'establiment, formades per clients que també anaven a Olot, a mercat.

És en aquells anys que Can Central passa a ser conegut popularment com a Can Maitanquis. «Sempre estava obert, la meua iaia feia vida aquí. S'aixecava a les sis i ja venia, dinava aquí i quan se'n cansava al vespre, tancava». El *colmado* era la seva vida. La botiga de llavors no té res a veure amb la d'ara. La Sílvia la recorda, sobretot, plena de gats i fins i tot tenien un grill: «Era tot apilonat, fosc, eren altres temps. Impensable tenir ara una botiga així i que funcioni.»

Tercera generació. Ara, els temps són uns altres. Des de l'any 2002 se n'encarrega la néta dels fundadors i ha donat un altre enfocament al negoci. «La de la meua iaia era la botiga de sempre. Jo en aquests últims anys m'he especialitzat en productes més típics d'aquí, d'aquells que en diem de proximitat, com ara els embotits artesans.»

Can Central, doncs, es reinventa i això li permet sobreviure amb solvència a les grans superfícies comercials que dominen el mercat de l'alimentació. «Tenim productes que saps que només els pots trobar aquí, que no els trobaràs al supermercat. Aquí no vindràs a fer la compra grossa, però sí que et parars a buscar un embotit o potser vins o cerveses artesanes que trobaràs a pocs llocs més de la zona». A Can Central no competeixen per veure quin és el producte més barat, sinó per oferir el de més qualitat.

Els clients valoren els productes de proximitat, de quilòmetre zero, com el pa dels Hostalets, la llet fresca de cabra o l'embotit de Puigpardines. «Tot el que sigui fàbrica no m'interessa», deixa clar la Sílvia, que ha sabut mantenir la clientela de Can Maitanquis de tota la vida i incorporar-hi un nou comprador amant del menjar de qualitat. Si anys enrere eren les pageses de Vidrà i Sant Andreu de la Vola les que baixaven a Can Central, ara ho fan veïns de Vic i Torelló que agafen el túnel de Bracons i es planten a les Preses a fer la compra.

Durant l'estona que dura l'entrevista a la Sílvia, l'anar i venir de clients és constant. Tant joves com dones grans, hi ha tant els qui compren

una mica de tot, com els que vénen expressament a buscar un producte determinat. «La gent et té confiança i sap també que si un producte els surt malament, el podran venir a canviar sense cap compromís».

Una última incorporació a l'oferta de Can Central són els tastos de vins o cerveses. Grups reduïts de dotze o quinze persones tasten els diferents gustos dels beuratges, guiats per un expert que els n'explica tots els detalls. Es tracta d'oferir un plus, un servei més, de la mateixa manera que per les diades de Nadal elaboren uns lots especialment indicats per als amants de la gastronomia de qualitat feta de manera artesanal.

I la botiga continua mantenint uns trets diferencials; per una banda, la seva privilegiada ubicació, al peu de la carretera, que li dona especial visibilitat. Per l'altra, les portes encara són obertes les tardes dels diumenges.



Tot i que les imatges de la botiga són dels anys 90, la Sílvia explica que mai s'hi havia fet cap obra; per tant, la botiga té el mateix aspecte que tenia fa molts i molts anys // PROCEDÈNCIA: Arxiu família Torrents.

Can Goita de Besalú

DESPRÉS DE MÉS DE 75 ANYS D'ACTIVITAT, AQUEST 2016 SERÀ L'ÚLTIM QUE ESTARÀ EN SERVEI COM A BOTIGA DE QUEVIURES I JA S'HA EMPARULAT EL LLOGUER DEL LOCAL

Pere Cerro > TEXT // Pere Duran > FOTOGRAFIA

Al començament del carrer Tallaferro, sortint de la plaça de la Llibertat i quasi fent cantonada amb el carrer que baixa cap el pont romànic, hi ha un edifici ben singular, amb columnes, porxos, finestres... Forma part del patrimoni monumental de la vila; especialment la seva planta baixa, que data de la baixa edat mitjana i que devia ser residència d'algun noble de l'època o potser, segons alguns historiadors, la seu de la universitat –l'Ajuntament en aquells temps–. La planta superior és molt més posterior, segurament del segle XIX.

Allà, sota els porxos, hi ha la botiga de la Cecília –Queviures Cecília–, molt més coneguda per Can Goita. Una botiga de poble de tota la vida i on s'hi ha venut quasi de tot, encara que ara només és de comestibles.

Fins l'any 1933 en aquest espai hi havia una taverna-fonda, Can Tusquets. En aquell any de la República va ser adquirida pel seu avi, en Joan Brunet Nogué, que hi va muntar una carnisseria. A partir de l'any 1940 ja va començar a funcionar com a botiga de poble, posant tota mena de productes a la venda: comestibles, vi, licors, esparidenyes, articles de neteja, productes de ferreteria...

Se'n feia càrrec la dona d'en Joan, la Cecília José Hospital. Més tard, la va regentar la filla d'ambdós, la Maria Brunet José, fins que es va jubilar, l'any 1981.

Des de llavors, la responsable ha estat la Cecília Ginesta Brunet. Trenta-cinc anys com a mestressa, encara que des de començaments dels anys 70 ja ajudava a la seva mare, la Maria. Per tant, ha exercit pràcticament quaranta-cinc anys de botiguera.

Can Goita ha estat un referent a Besalú, una tenda on hi podies comprar de tot, i el més important, a gairebé qualsevol hora i qualsevol dia de la setmana. Els horaris d'obertura han estat sempre molt laxos, sobretot quan ve el bon temps, per les vacances i els dissabtes i diumenges.

Les vendes han evolucionat molt amb el temps, igualment com els clients. Cap als anys 70 es van decantar per vendre queviures, vi, licors i, sobretot, es van especialitzar a fer pollastres a l'ast per encàrrec, amb molt d'èxit, una oferta que encara ara continua. Puc donar fe que els fan molt i molt bons. Actualment, a més dels pollastres, la fruita i la verdura tenen molta acceptació perquè són d'una qualitat excel·lent, i en puc donar testimoni personal.

Els turistes. La clientela també ha evolucionat. Sempre han tingut uns clients molt fidels, que volen gaudir de productes frescos i de qualitat. Alguns són estiuejants de les comarques barcelonines. També hi va a comprar, és clar, la gent del poble, sobretot

els dissabtes i diumenges; i turistes, que queden bocabadats pel bon aspecte que presenta la fruita. Els forans que estan de pas pregunten molt, però les vendes són molt irregulars. La Cecília comenta, que a vegades, quan hi ha molta aglomeració de gent ha d'estar atenta per evitar algun furt.

Un mal record. Precisament i a tall d'anècdota, m'explica un intent de robatori que va tenir lloc fa uns deu anys, al començament de l'entrada en vigor de l'euro. Un noi, d'entre 20 i 25 anys, va freqüentar uns dies l'establiment, preguntava molt, però no comprava quasi res. Un dia, a les sis de la tarda, quan no hi havia cap client a l'interior, va aparèixer amb una mitja al cap i amb una pistola, no sap si real, de fogueig o de joguina, exigint-li que obrís la caixa enregistradora i li donés tots els diners que hi havia. La Cecília, malgrat la mitja, el va reconèixer de seguida i s'hi va encarar. Li va dir que fotés el camp i que no tenia diners –només hi havia uns 10 euros–. Ell no se la va creure, va anar a la caixa i, amb els nervis, la va bloquejar. Llavors, la Cecília va anar al fons de la botiga, va agafar un tallant gran i el va amenaçar obligant-lo a marxar. I tant que va marxar! I ben espantat! Quan va ser fora i van venir els veïns i els Mossos, va ser quan ella es va espantar de debò en adonar-se del que podia haver passat.



Ampolla vella de Martini.
FOTO: Pep Sau.



Després de l'intent de robatori, va haver de perdre un munt d'hores i dies per anar a la comissaria d'Olot a prestar declaració, i a mirar moltes fotos per veure si reconeixia el jove, però això no va servir per res. Finalment, va renunciar a la resolució del cas i va dir als Mossos que ja no hi aniria més.

El nom de Goita. Li pregunto a la Cecília d'on ve el nom de Goita, i em diu que a un seu besavi li agradava molt mirar per tot arreu i assabentar-se de les coses. Aquesta actitud va motivar que la gent del poble comencés a dir: *goita* –güaita– aquest! Com *goita*! I va ser així com va quedar aquest curiós motiu a la família.

Sobre el futur de la botiga, la mestressa em diu que el gener de l'any vinent (2017) es jubilarà. Ara ja té 65 anys. Li hauria agradat que la seva filla Irene continués el negoci, però per diverses raons, no és possible. Ja té emparaulat un contracte de traspàs-lloguer, que no la venda del local, tot i que creu que els nous responsables no continuaran amb la venda de queviures.

Finalment, li demano a la Cecília que em permeti fer algunes fotos d'ella i de la tenda. Em diu: «De la botiga les que vulguis, però jo no vull pas sortir». Sí que hi surt el seu pare, en Josep Ginesta, que està a punt de fer 90 anys i viu amb la seva filla i el seu gendre, en Xavier Colom, que ja està jubilat.

Li donem les gràcies a la Cecília per la seva amabilitat. Esperem que pugui gaudir d'una jubilació ben merescuda. Estem segurs que la botiga de Can Goita serà recordada durant molts anys al poble de Besalú i a la seva rodalia. La trobarem a faltar.

La botiga de Can Goita de Besalú està ubicada al centre del poble en un edifici medieval. A baix, assegut, en Josep Ginesta.



Can Roca d'Esponellà

L'ANY 1910, EL QUE ARA ÉS EL POPULAR RESTAURANT ERA UN ATENEU AMB EL LOCAL DE QUEVIURES MÉS TRANSITAT DE LA COMARCA GRÀCIES ALS PRODUCTES QUE HI VENIEN

Eva Güibas > TEXT // Josep Curto > FOTOGRAFIA

«Torno a Banyoles i de Banyoles vaig a Esponellà en un autobús desmanegat i carregat de pagesos que tornen de mercat, encara excitats i vermells de la compra-venda». L'any 1968, l'escriptor Josep Pla va iniciar un viatge literari per la Catalunya Vella que li va permetre descobrir petites localitats des de l'Empordanet fins a Barcelona, Andorra i Perpinyà. A la riba dreta del riu Fluvià es va fixar en un municipi del que ara és la comarca d'el Pla de l'Estany. «Conec molt Esponellà», afirmava en els seus escrits. «Vaig contribuir a popularitzar el seu restaurant –excel·lent per les peces de caça que hi serveixen, per les verdures...». Pla parlava de l'actual restaurant Can Roca, on es cuinaven –segons Pla– els millors canelons i rostits de la comarca. Aleshores, però, l'establiment era molt més que un simple lloc per anar a menjar.

Entre aquelles quatre parets hi havia una sala de cinema que sovint es convertia en un saló de casaments, una pista de ball on es feia la festa major del poble, un bar, un hostel, una gran cuina de llenya amb un enorme forn de carbó d'alzina i una petita carnisseria. Ara bé, un dels emblemes més re-

levants de la nissaga dels Roca va ser la botiga que es trobava a l'entrada del local i que data de finals del segle XIX. Allà es podia comprar l'inimaginable.

Una taverna dins del poble. «Tenim documents del 1910, el permís per fer un local a peu de carretera», explica l'Ester Pagès Roca, responsable actual del restaurant i membre de la cinquena generació de la família, referint-se al terreny que ocupa avui dia l'estatge. «Tot i això, els primers extractes són del 1872». Pere Roca, el seu rebesavi, tenia un establiment de pas al mig del poble. Les escriptures d'aquell segle certifiquen el pagament d'impostos de taverna i cansalada. «En aquella època les botigues no s'especialitzaven, es miraven les necessitats dels clients i s'oferia allò que demanaven», explica. Els viatjants hi paraven per proveir-se, comprar, menjar o dormir. El que fes falta.

Més tard, la Dolors Carreras, la seva besàvia, va comprar un local al costat de la carretera principal del poble on hi havia més aflluència de passatgers. «Per aquí hi passaven els carros que anaven de Figueres a Banyoles», recorda l'Ester. Quan l'establiment es va traslladar, la botiga es va consolidar.

La botiga. L'any 1920, l'establiment es va convertir en

un casino on s'oferien molts serveis. Va ser, doncs, l'època daurada de Can Roca. «El negoci es portava entre tots: la meua àvia treballava a la cuina i a la carnisseria, l'avi s'encarregava de sortir i comprar les provisions i les meves ties despatxaven a la botiga», recorda l'Ester, que rememora aquells anys amb enyorança. Era petita i recorda que jugava a imitar les seves ties com venien.

La Paquita Comalat n'era una i en té molt bons records. «Una època diferent. Era una botiga d'ultramarins, un lloc on es venia de tot i un dels únics de la zona», afirma. A tendes com aquella no hi havia paquets, sinó sacs, omplerts de cigrons, lleties o sucre. «La gent demanava els quilos que volia i nosaltres ho pesàvem», recorda.

La botiga de queviures posava a la venda tota mena de productes: arengades, salades, esclops, colònies i pebre a granel, carbur per a les làmpades, ciris per Setmana Santa, bacallà salat, ous, embotits, verdures, begudes, porrons de vi, espelmes, espardenyes de vetes o cassoles de terra. «Hi havia moltes coses, perquè abans els habitants no es desplaçaven com ara i no anaven a Banyoles cada dia a comprar... i la gent de fora d'Esponellà aprofitava per venir els diumenges, després de missa», aclareix l'Ester.

«No només s'hi venien comestibles sinó que també hi havia un estanc,

L'àvia de l'Ester treballant a la carnisseria.

PROCEDÈNCIA: Família Pagès Roca.





una petita merceria, el servei de correus i una central de telèfons: jo n'era la principal telefonista», diu orgullosa la Paquita. El servei anava lligat amb Crespià i Cabanelles. «Quan el telèfon sonava un cop, estaven telefonant

a Can Roca; quan eren dos, a Crespià; i tres, a Cabanelles. No sempre el podies agafar perquè sinó, senties converses privades», explica.

Tot i que a Can Roca hi havia carnisseria, a principis del segle XX no

es menjava gaire carn, ja que molts clients eren de pagès i amb pocs recursos. «Els més pobres feien barata per poder emportar-se menjar», explica l'Ester. És a dir, hi havia un intercanvi de béns, el client donava un producte —normalment hortalisses— i en rebia un altre. «Tothom venia el que tenia a casa, però la majoria portava ous i els canviaven per sucre o llegums.»

Cap als anys 60 del segle XX molts turistes francesos amb sentiment de pertinença a la Catalunya del Nord visitaven la zona. «Mantenien moltes de les nostres tradicions i venien al Pla de l'Estany a veure sardanes, després dels aplecs dinaven aquí i compraven alguna cosa a la botiga», recorda l'Ester. Era una època amb moltes restriccions a França i els tabacs i les begudes alcohòliques estaven prohibides, «per això ho compraven aquí, a Can Roca.»

Desaparició i reaparició de la botiga. «La meua època era una postguerra i després va venir el franquisme, varen ser temps difícils, però nosaltres érem feliços», explica la Paquita. Can Roca no es va veure afectat per aquell període tan dur i complicat.

Sembla estrany que, tot i haver sobreviscut un conflicte armat com la Guerra Civil i una dictadura, la botiga d'ultramarins s'enfonsés per l'aparició dels supermercats. Quan en Miquel Pagès i la Conxita Roca, els pares de l'Ester, van agafar el relleu van tancar el petit comerç. «Es va obrir la tenda per suplir les necessitats de la gent, però al final va resultar una molèstia pel negoci i no era rendible. El restaurant tenia molts més clients i no tenia sentit deixar-lo per atendre la botiga.»

A dalt, les germanes Angelina, Paquita i Dolors Roca, darrere la barra del bar de Can Roca d'Esponellà. Anys 50 // PROCEDÈNCIA: Família Pagès Roca. A baix, l'Ester Pagès Roca que és l'actual cuinera i responsable del restaurant.

M5

Festa del Corpus a Camprodon. L'escolanet de l'esquerra és Josep Juncà i Vidal; darrere seu, portant el penó, el sastre Molas. El capellà visible és mossèn Julià Pascual, rector de Vilallonga de Ter. Entre el sastre i mossèn Julià, en Daniel Birba. El guàrdia de la dreta és en Mingorance; darrere seu, el metge Illa.

ANY 1958

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ARXIU JOSEP JUNCÀ I VIDAL



M6

Ornamentació d'un altar pel Corpus al Prat de Sant Pere de Besalú, davant de Santa Fe. Hi podem veure d'esquerra a dreta: Antonio Plaza, Estrella Torrent, Pere Ventura, Josep Serra, Maria Riu, Josep Abuin, Esther Carreras, Paquita Güives i Pedro Roldán.

ANY: 1958

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ESTRELLA TORRENT

PATRIMONI

PATRIMONI ARQUITECTURA

Els comunidors [pàg. 78-79]

GUERAU PALMADA [Banyoles, 1974. Historiador d'art]

PATRIMONI ARQUITECTURA

La Torra de Sant Feliu de Pallerols [pàg. 80-81]

JOAN SALA [Olot, 1949. Historiador d'art]

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

El pont vell de la Rovira [pàg. 82-83]

JOAN LLINÀS [Sils, 1966. Arqueòleg]

PATRIMONI HISTÒRIA

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

JOSEP GRABULEDA [Banyoles, 1962. Historiador i arxiver]

PATRIMONI NISSAGUES

Els Vayreda d'Olot [pàg. 86-87]

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

PATRIMONI MÚSICA POPULAR

Les músiques i cançons dels avis [pàg. 88-89]

JOSEP GARCIA [Sant Esteve d'en Bas, 1969. Músic i mestre especialista de música a educació infantil i primària]

PATRIMONI GASTRONOMIA

Galtes de porc a can Mingo [pàg. 90-91]

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

PATRIMONI FAUNA

La salamandra [pàg. 92-93]

EMILI BASSOLS [Olot, 1965. Biòleg]

PATRIMONI PLANTES I REMEIS

Licors medicinals [pàg. 94-95]

ESTER SALA [Olot, 1973. Farmacèutica]



Els comunidors

Aquests petits edificis o campanarets adossats o adjacents a les esglésies parroquials eren usats antigament pels capellans per foragitar les tempestes i les inclemències del mal temps

En nombroses esglésies del Pla de l'Estany, la Garrotxa i la vall del Llémena es poden identificar construccions annexes o separades anomenades 'comunidors'. En aquests elements arquitectònics, en temps reculats, s'hi feien les oracions del rector, mentre sostenia el breuari amb la mà esquerra i el salpasser amb la dreta, per tal de conjurar el mal temps, les ventades o les tempestes que podien malmetre les collites de la pagesia. Aquest acte litúrgic era conegut com 'comunir'; es tractava de celebrar una benedicció als quatre vents contra *fulgure et tempestate*, amb l'ànim d'allunyar el mal temps i els efectes catastròfics que podia tenir sobre les collites.

Els comunidors solen presentar tipologies arquitectòniques ben diverses.

La majoria foren construïts durant els segles XVII i XVIII, tot i que ja trobem precedents en època medieval al Principat. Tot sovint s'emprava l'alçada del campanar de planta quadrada o poligonal per fer el ritual de comunir, però en molts indrets s'optava per construir un edifici específic on es fes aquesta funció. Així, hi havia la torre-comunidor aixecada a l'absis, damunt la nau o bé a la façana del temple. D'aquest tipus en tenim algunes mostres a les nostres comarques. Per exemple, la torre-comunidor de Sant Pere de Llorà, aixecada al segle XVII, amb coberta piramidal i tres plantes d'alçada.

També cal destacar la torre de planta quadrada de l'església barroca de Sant Feliu de Lladó i datada al segle XVIII.

Davant del temple de Sant Martí de Llémena s'ha identificat tradicionalment la torre de planta quadrada com una obra defensiva; tanmateix, les obertures als quatre vents ens indicarien molt probablement l'existència d'un comunidor. També seria el cas de la torre aixecada sobre l'absis de l'església de Sant Cebrià d'Esponellà, si tenim en compte les obertures orientades als quatre punts cardinals, una tipologia de comunidor que també es pot identificar en esglésies empordaneses. Precisament, a Santa Maria de Segueró trobaríem la mateixa tipologia de comunidor damunt de l'absis.

De diferent tipologia trobem el comunidor adjacent al temple,

una petita construcció en forma de porxo aixecada generalment en el seu ingrés. Solen ser de planta rectangular, coberta de fusta i bastits amb carreus de pedra. Es conserven notables exemples, com el comunidor de Vallfogona del Ripollès o el Capsec, a la Vall de Bianya, i que detallarem a continuació.

Santa Maria de Porqueres. Es tracta d'un comunidor fet de pedra i planta quadrada alçat en el marge del turó de Porqueres, situat davant la façana romànica del segle XII, famosa pels seus motius escultòrics. En els angles foren alçats murs sòlids de pedra, deixant quatre grans obertures als quatre vents per tal de foragitar les tempestes. La coberta és piramidal de teules i encavallat de quatre bigues, rematada per una creu de ferro. A l'interior hi ha un pedró i té el paviment enrajolat. Avui aquest comunidor ha estat notablement restaurat i ha perdut la funció originària.

Sant Esteve de Sords. Es tracta d'un edifici de notables dimensions situat davant la façana i datat als segles XVII-XVIII. De dues plantes, a la inferior hi ha la porta amb llinda monolítica d'accés a la sagrera i al cementiri. L'interior del passadís és de volta de canó. A la planta superior, les obertures rectangulars de llinda recorden la seva antiga funció de comunidor, avui reformades i habilitades com a finestres. Només la cara central té doble obertura. La seva coberta piramidal tenia molt probablement originàriament una creu de ferro.



Església romànica de Sant Martí de Capsec amb el comunidor en primer terme // FOTO: Quim Roca Mallarach.



Sant Vicenç de Canet d'Adri. Aquest temple conserva la capçalera i les dues absidioles romàniques del segle XI bastides amb carreus de pedra volcànica local. Fou reformada l'any 1560, com indica la inscripció de la portalada, i és d'estil renaixentista amb reminiscències del gòtic. A la façana, destaca la torre-comunidor de planta quadrada i de dos pisos d'alçada, probablement alçada al segle XVIII. Destaquen els carreus bisellats de les obertures i els carreus cantoners de pedra sorrenca que contrasten amb l'arrebossat blanc de la façana. La seva coberta és piramidal.

Santa Maria de Granollers de Rocacorba. L'antic temple romànic documentat l'any 1065 formava part del castell medieval de Granollers, i fou afectat pels terratrèmols dels anys 1427 i 1428. L'obra actual es mostra com una església barroca del set-cents, en què des-

taca la façana coronada amb la imatge en relleu de la Mare de Déu. Dins del mateix període, fou construït un gran comunidor de planta rectangular i coberta a dues aigües. S'hi accedeix per una rampa d'accés circular de tres graons de pedra. A l'interior, el terra és enrajolat. Al mur de tramuntana i migdia s'obren dos grans arcs de mig punt. A la cara de llevant hi veiem un arc que recorda, per la seva forma, un arc de ferradura. La coberta amb ànima de fusta és sostinguda per una gran biga horitzontal, i al damunt, tres bigues perpendiculars. A l'interior, destaquen les rajoles de la coberta decorades amb motius de dent de llop, símbol de protecció contra aquest animal, els mals esperits i les adversitats climatològiques.

Sant Martí del Capsec. Aquest bonic temple romànic de la Vall de Bianya mostra a la façana un comunidor alçat

sobre un mur atalussat. La coberta és a dues aigües i l'encavallada de fusta és sostinguda per quatre pilars de pedra. Abans de la seva restauració, als anys 80 del segle XX, era clos amb parets laterals. Avui ha estat reconvertit en fossar del cementiri.

Sant Feliu de Rocabruna. Davant el temple romànic del segle XII hi ha aquest comunidor, una construcció vestusta amb coberta a dos vessants i que a primer cop d'ull pot recordar una petita cabanya. Només conserva l'accés de migdia i una finestra a tramuntana, ambdues obertures rematades amb un arc de punt rodó. Tanmateix s'intueixen les seves antigues obertures als quatre vents, avui cegades. L'any 1739, entre les despeses parroquials es troben les donacions per comunir el mal temps. Certament caldria pensar que la seva edificació és anterior al set-cents.

A l'esquerra, l'església, el campanar i el comunidor de Sant Pere de Llorà, a la vall de Llèmena // FOTO: Xavier Plana. A la dreta, l'església romànica i el comunidor, en primer terme, de Santa Maria de Porqueres. Anys 20 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Comarcal del Pla de l'Estany.



PATRIMONI ARQUITECTURA // Joan Sala > TEXT // Pep Sau > FOTOGRAFIA

La Torra de Sant Feliu de Pallerols

Sota el castell d'Hostoles, a mig camí de Sant Feliu a les Planes i orientat a migdia, hi ha el gran casal de la Torra, un mas amb un passat molt ben documentat

En un dia fred i ventós d'aquest hivern, mentre la gent de la casa feinejaven, hem conversat de manera amable amb els propietaris de la finca, la Concepció Torra i Corell i el seu marit, en Josep Maria Aymerich i Baqués. Ens adonem de seguida de la gran estima que professen tant per la casa com per la seva història. Aquest interès pel passat de la Torra i de les generacions d'estadants que l'han habitat resulta un fet normal per la seva propietària, llicenciada en Geografia i Història, però l'interès, és tant o més gran, per part del seu marit.

Han confeccionat l'arbre genealògic de la família Torra a partir del primer document del qual tenen referència. En el

paper consta que el 12 de gener de l'any 1238, Geral Torra, casat amb Guillermina, adquireix un camp anomenat Famada, encara ara dins el mas, per una àpoca, un rebut, en poder de Bernat d'Agrio, rector de sant Climent d'Amer.

Això revela que el cognom Torra ha sobreviscut des de principis del segle XIII fins ara. De fet, el primer document és anterior, de l'any 1225, de Lluís el Calb, rei de França, però atès que no hi figura enlloc el cognom Torra no el fan constar entre la documentació de la casa.

La preservació del cognom. En l'arbre genealògic observem que en diverses ocasions hi ha hagut pubilles, i sempre

s'ha anteposat el nom de la mare. La primera vegada durant el mateix segle XIII, en la quarta generació. La propietària era Beatriu Torra, casada amb Arnau de Sesquer, el fill dels quals consta inscrit com a Pere Torra i de Sesquer.

El fet de tenir filles com a hereves es repeteix i se soluciona amb idèntiques característiques al segle XIV, i en dues ocasions durant el XVI i el XVII. Aquesta ha estat, doncs, la clau que ha fet perviure el cognom durant tants segles i que posa de manifest la voluntat de preservar el cognom de la família, que és el de la casa. El que tenia importància, com comenten els propietaris, era el mas i no pas les persones. La figura

Façana posterior del gran casal la Torra de Sant Feliu de Pallerols, on destaca la gran terrassa suportada per sis arcs.

de l'hereu era sinònim de 'guardià de tot el patrimoni'.

Em mostren un llibre d'escriptures de l'any 1893, on Salvador Torra i Sunyer, oficial major del notari públic d'Amer, i avi de la propietària, va fer una feina extraordinària: traduir, ressenyar i fer l'extracte dels pergamins, documents i escriptures públiques referides al mas. Hi consten èpoques, donacions, vendes, sentències, virolais, capítols matrimonials, testaments; en definitiva, una àmplia i variada documentació que pot donar peu a escriure la història del mas i dels seus pobladors, que de ben segur resultaria de molt interès.

Ambdós senten una especial estima per un dels avantpassats, en Joan Torra, que va ser un dels síndics remences que va signar el protocol del compromís de Guadalupe amb el rei Ferran el Catòlic; i l'hereu, que no era ell, va contribuir en les taxes imposades per la sentència arbitral, amb la qual es van abolir els mals usos.

El topònim Torra podria tenir els orígens en l'època romana i amb continuïtat a l'alta edat mitjana. Podria tractar-se d'una torre d'aguait i defensa situada en un punt estratègic de la via que circulava per la vall d'Hostoles. Durant tota l'època medieval va ser un important mas lliure però remença, autosuficient, dotat amb recursos econòmics per adquirir altres masos i parcel·les de la vall. A la casa hi havia un molí, segurament contemporani a la construcció de la casa, que va estar actiu fins al segle XVI, i que aprofitava l'abundosa aigua de la font de la Torra.

La masia. La masia presenta signes evidents d'haver estat ampliada en moltes èpoques, sobretot a finals del segle XVII. La part més antiga tenia baixos

amb estables que donen al molí, una sala amb volta catalana al pis superior i un segon pis, avui deshabitat. I al centre de l'actual passadís de la primera planta hi ha la primitiva porta de roure, amb berrat i espiera, que devia ser l'entrada.

Es van fer moltes ampliacions fins a arribar a l'actual planta edificada de mil metres quadrats. A la planta baixa hi trobem allò que en altres èpoques havien estat les corts del bestiar; a la planta noble la residència dels propietaris, i al pis superior s'allotjava el servei. Observant els sostres es fa evident que el sistema constructiu d'unes parts és ben diferent d'altres. La construcció no té fonaments, és de gravetat, i comença amb uns gruixos d'un metre i acaba en uns quaranta centímetres. Ens fan saber que, tot i la quantitat de pedra del terme, les parets estan fetes a base d'argamassa.

Al primer pis trobem la típica sala de grans dimensions i sostre de fusta de roure, decorada amb quadres on apareixen membres de la família i documents que fan referència al mas. Com és habitual, hi donen diverses habitacions. També hi trobem una altra sala, el menjador gran, equipat amb una gran taula central. Des d'aquest espai es pot accedir a l'habitació dita del Bisbe, que en visites pastorals hi passava la nit, i a un despatx.

La casa té dues galeries, una de les quals és orientada a migdia i construïda a finals del XIX, sobre el poble de les Planes, que resulta que és, possiblement, la cara més coneguda i, des de la qual es veu, majestuós, el castell d'Hostoles, avui dins les terres de la propietat.

L'església de la Mercè. L'altra galeria és a l'oest, de cara al Far i la

Salut, on veiem dos escons, un de molt antic. En l'altre, anomenat de ganiveta, s'evidencia l'argolla per enganxar amb una cadena de fulla de metall que Felip V havia donat ordre de no poder-la separar, per desconfiança envers el poble català contrari al seu regnat. En aquesta galeria, construïda sobre l'antic molí, es troba l'entrada de l'església dedicada a la Mare de Déu de la Mercè, amb una llinda exterior que porta la data de 1771. Fou beneïda el 1776 i té relíquies a l'ara de la carn incorrupte de sant Crispí, com consta en un document. Durant la Guerra Civil de 1936 es van cremar els bancs i el retaule, del qual es tenen molt poques notícies, però es va conservar la imatge primitiva de la verge de la Mercè. La capella ostentava un benefici per un fill capellà de la família.

Davant de la capella hi havia tres xiprers centenaris, això simbolitzava que hi havia estada per tres peregrins del camí de Santiago que la família acollia, fet habitual en moltes pairalies d'èpoques passades. Fora la muralla hi havia en les antigues hortes, ara convertides en zona d'esbarjo amb una abundosa resclosa que forma una bassa, una piscina fresca i neta, ideal en els rigorosos estius garrotxins.



Un safareig del mas la Torra.

una mirada en el paisatge

JOSEP VALLS TEXT

JOAN JUANOLA FOTOGRAFIA

Castellfollit de la Roca, cingle i mirador

Si no se'n sabés prèviament l'existència, difícilment es podria endevinar que, al final d'aquell carrer llarg i estret s'arriba a un mirador espectacular, sobre la proa basàltica que forma la gran cinglera de Castellfollit.

Dóna la benvinguda, en començar el carrer, el rellotge municipal dalt del característic i isolat campanar laic, com l'únic ull obert d'un ciclop, marcant inexorable el pas de les hores i la grisalla dels dies monòtons. Baixant per aquest carrer molt endreçat, pulcre i ben enllosat, que deu ser l'únic que ressegueix paral·lelament l'espadat basàltic, a l'esquerra hi ha el passatge del cingle, que porta a una petita plaça, el primer mirador parcial de la falla des de dalt estant. Estintolat al pedrís que fa de barana segura, observo davant per davant, allà baix, uns horts ben conreats, una petita resclosa corbada que amanseix parcialment el Fluvià i, més cap a la dreta, el nou viaducte Besalú-Olot que talla completament en horitzontal el paisatge. A l'esquerra, es veu sencer tot l'anomenat *pont Nou* d'arcades sobre el riu, amb molt menys trànsit que el que hi ha al viaducte.

El poble sembla que s'ha quedat sol i separat, lluny de l'eix principal que és la nova autovia. És un dels pobles més petits de Catalunya, amb un terme municipal de menys d'un quilòmetre quadrat. El vell campanar, amb una estelada en petita diagonal a la capçada, sembla voler cridar l'atenció dels viatgers. Reculo i torno al carrer principal per baixar cap al mirador. Silenci, humitat i un petit vent suau i fresc com un vinet blanc. Apareix quasi de cop la mole de l'església de Sant Salvador. Els primers documents sobre aquest temple daten del segle XII, i la història ens diu que ha estat destruït i reconstruït en diverses ocasions al llarg del temps, per causa de guerres i terratrèmols. Ara la gent de Castellfollit té una altra església poble amunt per la carretera, i està dedicada a exposicions i actes culturals. Es pot pujar al campanar, «mirador excepcional» –diu un cartell, per un euro, però fins a dotze anys i a partir dels seixanta-cinc, a meitat de preu.

Arribat a la plaça, al mirador Josep Pla, els records se'm desvetllen de mala manera: aquí vaig ve-

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

nir-hi almenys en tres ocasions amb el polígraf de Llofriu, una de les quals també acompanyats pel gran amic Ramon Sala. Precisament va ser en aquestes estades aquí, amb en Ramon, quan vaig aprofitar més –si ho puc dir així– la visió des del cingle: amb la seva convicció i entusiasme, ens deia que en un dia clar, allò era un mirador excepcional sobre la vall del Fluvià, aquest gran riu giro-ní de cap a cap que, baixant dels espadats de Falgars al pla d'en Bas, aigües avall veu el Bassegoda, la Mare de Déu del Mont i les tres muntanyes més famoses de l'Alta Garrotxa: el Comanegra, Sant Marc i el pic de les Bruixes. Davant per davant, i a la primera proximitat, sobresurt la muntanya arrodonida i allargassada de la Mare de Déu del Cos, patrona de Montagut. Al

fons, com dins d'un escenari amplíssim, s'obre tot el seguit de matisos típics de l'orografia garrotxina: afraus, pics, engorjats, comalades. Estem en el famós relleix petri més fotografiat del país, que té uns seixanta metres d'altura, gairebé un quilòmetre de llargada i és format per cinc sostres sobreposats de prismes basàltics verticals i arrencats amb tot de cases bastides arran de la timba.

Deu ser per això que Castellfollit ha entrat fa poc en el rànquing dels pobles del món amb millor vista, segons ho qualifica la prestigiosa *National Geographic*, en un reportatge publicat en la secció de viatges de la seva edició digital. És un dels deu pobles destacats del món, cosa que no està gens, gens malament.



«Baixant per aquest carrer molt endreçat, pulcre i ben enllosat, que deu ser l'únic que ressegueix paral·lelament l'espadat basàltic, a l'esquerra hi ha el passatge del cingle, que porta a una petita plaça, el primer mirador parcial de la falla des de dalt estant»



326: «El cingle basàltic de Castellfollit apareix, de sobte, com un fenomenal sentinella que protegeix el curs alt del riu. Produeix la sensació que la roca és com una porta que tanca el pas i delimita dos territoris perfectament diferenciats: la muntanya i la plana.»

A la tornada, em fixo en una altra inscripció gravada en pedra sobre el llindar de la porta del temple, data-
da l'any 1698: «*Si Deus pro nobis, quis contra nos*». (Si Déu és amb nosaltres, qui estarà contra nosaltres). Penso en una vaga referència a la fe i a la confiança en un context d'inquietud permanent perquè, pensant en el cingle i en el respecte que deu infondre a la gent que habita aquí, es podria també traduir de la manera següent: «Si Déu és amb nosaltres, de què hem de tenir por?» 🙏

Recordo també avui i aquí una ocasió en què, venint de Besalú en direcció a Olot per la carretera vella, hi havia un bon tou de boira que ja vam trobar sortint de Sant Jaume de Llierca, al pla de Politger. Una boira molt espessa, continuada, immòbil, irrompible. Arribats a les envistes de Castellfollit, tinguérem una visió sorprenent: el cingle, amb el poble a sobre i el vèrtex basàltic com una proa de vaixell, tallava el mar de les boires baixes arrapades a la roca, i semblava com un portaavions ancorat a la pedra, navegant immutable i fantasmagòric sobre les ones quietes de la boirada baixa.

Al mur (de basalt, oïdà) de l'església que dona al mirador, en una placa de pedra i bronze hi ha una cita de Josep Pla. És del volum 35 de l'*Obra Completa*, 'Notes del Capvesprol', pàgina



A PEU PER LA GARROTXA

D'Argelaguer a la Miana

UNA CAMINADA PER ALGUNS DELS LLOCS MÉS EMBARDISSATS I OBLIDATS DE LA GARROTXA QUE ENS FARÀ GAUDIR TAMBÉ DEL SANTUARI DEL GUILAR

Joaquim Agustí i Bassols > TEXT I FOTOGRAFIA

Sortirem dels aparcaments de can Portella per la carretera que baixa a travessar el Fluvià. La seguirem cap al portal de ca l'Ornós i l'antiga Guixera del Guilar. Més enllà travessarem un bonic alzinar, molt net i cuidat, però encerclat per una tanca. Un parell de centenars de metres més amunt d'un tancat revolt trobarem el camí antic, a la dreta. El seguirem, en curtes ziga-zagues, fins a tornar a la carretera, just darrere de can Serra. El santuari del Guilar és a uns dos-cents metres, a la nostra esquerra.

L'església del Guilar és una senzilla construcció d'una sola nau amb absis semicircular, campanar de torre i porta d'entrada a la façana de ponent, protegida per un espaiós porxo, bastida l'any 1334. El seu entorn és molt net i cuidat, fa goig de veure, i s'hi celebra un con-

corregut aplec cada 1 de maig. La remor del fons de la vall arriba, nítidament, fins a la carena del santuari. Hi podem gaudir d'una esplèndida balconada sobre Argelaguer i Tortellà, amb el castell de Sales, el pla de Tapioles i Montagut en un segon terme; les muntanyes de l'Alta Garrotxa, amb la Mare de Déu del Mont, les afraus del Borró i la Calma en llocs preeminents, i els Pirineus al fons.

Pujada al puig del Sucre. Tornarem del Guilar cap a can Serra, masia que recordo habitada però que mostra inequívocs senyals de ruïna, i seguirem per la carretera cap a un dipòsit. Allà deixarem una altra carretera, a la dreta, i continuarem per la principal. Una mica més endavant trobarem més bifurcacions; deixarem, a la dreta, el camí

de Sant Jaume per la serra de Fontanals i la carretera de ca n'Abulí. Nosaltres escollirem sempre el vial de l'esquerra, que és més enllà de la darrera cruïlla, i ja només apte per a vehicles tot terreny; baixa a travessar el torrent i comença a pujar en llargues giragonses. Deixarem de costat velles pistes de desemboscar, el vial principal mai ofereix dubtes, i anirem a un terreny més planer, en què fàcilment podrem endevinar l'embar-dissat quintà d'una masia ruïnosa, la Cadavall. Més enllà de la casa, la carretera continua en ferma ascensió amb llargs revolts. Finalment superarem un cairat, barrat per una cadena, baixarem uns metres i planejarem cap a la bassa del Llop, sovint convertida en un fangar. Allà acaba la carretera, però en segueix un fres-sat camí carener, que travessa alzinars

A l'esquerra, el conjunt que formen el castell, Sant Miquel i la rectoria de la Miana. A la dreta, un detall de Sant Miquel de la Miana.

extraordinàriament embarbissats. Poc més endavant tomba cap al sollell, s'ofereix una fugissera balconada pel costat de llevant, i torna a la carena. Des d'aquest punt, el puig del Sucre és a només cinc minuts, però el trajecte és força espinós i el cim, partioner entre els termes d'Argelaguer i Sant Ferriol, completament tapat per la vegetació. Si mai fos estassat a fons, la Garrotxa guanyaria un gran mirador.

Camí de la Miana. Seguirem pel corriol carener, aviat en suau descens, cap al coll de Coloma, poc definit, tot gaudint de bonics miradors sobre Sant Julià del Mont i la serra de Finestres. Al coll trobarem una bifurcació; el camí de l'esquerra s'enfila al cim de la serra del Mor per la carena, i en el moment de redactar aquestes ratlles seria el més assenyat de seguir per anar a la Miana. El de la dreta, molt més fressat, planeja fins a un cairret, baixa uns metres decididament i torna cap a l'esquerra, altre cop de planer. Fa dos hiverns era força net, però actualment amb prou feines es pot seguir i, si de cas, amb pantalons llargs i gruixuts, a prova d'aríjols, i l'ajut d'un bon podall. Finalment arri-

barem a la font de can Jou, molt ben aparellada però envoltada d'un fangar, i seguirem cap a la masia, engrandida i convertida en un modern allotjament

de muntanya després de llargs anys d'abandonament. Bastida en una col·lada, ens ofereix un esplèndid mirador sobre la vall del Fluvià.



SORTIDA I ARRIBADA A can Portella, masia situada al capdavall del polígon industrial d'Argelaguer. Vuit-cents metres de carrers asfaltats la separen del bonic nucli antic de la població, puntejant l'església parroquial de Santa Maria, la capella de Santa Anna i l'oratori de Sant Sebastià

TEMPS DEL RECORREGUT Mitja hora de can Portella al santuari del Guilar i una hora i tres quarts més fins a Sant Miquel de la Miana. Dues hores llargues de tornada
PUNT MÉS ALT El puig del Sucre és a 571 metres i el cim de la serra del Mor a 595

UNA ÈPOCA PER FER-HO D'octubre a abril. A principis de desembre, els roures i altres caducifolis esquitxen de groc els alzinars

ELEMENTS D'INTERÈS A Argelaguer i a la Miana hi podrem visitar masies, esglésies i castells

ALTRES PROPOSTES Continuar des de la Miana, en ferma travessia, fins al poble del Torn, per camí senyalitzat. De can Jou al Torn, una hora i mitja llarga. La Garrotxa en estat pur, no us ho perdeu

L'església parroquial de Sant Miquel de la Miana és a cinc minuts de can Jou, seguint la carretera que passa per la rectoria, que també ofereix serveis de turisme rural. Documentada l'any 878, l'edifici actual és d'estil romànic, d'una sola nau amb absis semicircular. La capella annexa, la porta d'entrada, oberta a la façana de ponent, i la torre del campanar són més modernes. El porxo, caigut a principis dels anys setanta, s'ha reconstruït recentment. Cal destacar-ne el finíssim treball de la finestra de l'absida principal.

Des de l'església es poden contemplar les restes del veí Castell, documentat a principis del segle XII i que ha emergit del que fa pocs anys només era un turó poc dominant i completament cobert d'alzines, després de roman-dre en l'oblit al llarg de més de cinc centúries.

La Miana, que fa poc més de tres dècades era un lloc remot i gairebé oblidat, perdut a les impenetrables muntanyes del municipi de Sant Ferriol, és actualment un veïnat prou concorregut, fàcilment accessible per carretera des de Sant Jaume de Llierca o des de Besalú. Li manca, des del punt

de vista excursionista, un gran cim proper, paper que podria tenir Sant Julià del Mont. Potser en un futur li dedicarem un altre itinerari 🚶.

Detall de l'absis i del campanar del santuari del Guilar.



Com vols explicar
als teus fills d'on ve una

"AMANIDA"

si no els pots ensenyar
com funciona una

"AIXADA"

Horts urbans, menjar orgànic, sostenible, km 0, ecològic, bio. Cada dia inventem noves etiquetes per anomenar allò que els nostres avis ja sabien fa 100 anys. Per això, potser la millor manera d'entendre cap a on va la nostra agricultura, el nostre menjar i el nostre futur és fer un cop d'ull al nostre passat i tornar a aprendre el valor de l'esforç, la paciència o, senzillament, el que costa fer que un enciam creixi sa. Veniu al Museu de la Vida Rural de l'Espluga de Francolí i descobriu, tot això i més, en un dels museus més moderns del nostre país.

MUSEU
VIDA RURAL
L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

**Per saber on anem,
cal saber d'on venim.**



Fundació
Carulla

museuvidarural.cat
977 870 576