



CONVERSA

Miquel Duran

ARTISTA DE LES
PRESSES, FUNDADOR I
DIRECTOR DE L'ESCOLA
DE PLÀSTICA

PRIMERS RELLEUS

Miquel Aguirre

EL CAVALL BLANC
DEL CARRER NOU
DE BANYOLES

RETRAT DE FAMÍLIA

**Els Llapart de
Sant Aniol
de Finestres**

DÉS DE FA MÉS DE MIG
SEGLE ELS ESPÍGUL
VIUEN DEL BESTIAR I
DE LES FEINES DE BOSC

PERFILS

Elvira Vinaixa

PROFESSORA I
FARMACÈUTICA
OLOTINA

Florenci Teixidor

PAGÈS I RAMADER
DE SANT GREGORI
MOLT VINCULAT A
L'ACTIVITAT SOCIAL I
POLÍTICA DEL POBLE

Jordi Turró

METGE JUBILAT DE
BANYOLES AMB UN
FERM COMPROMÍS
SOCIAL

UNA MIRADA
EN EL PAISATGE

Tregurà (de Dalt)

A PEU

**La serra de
Sant Patllari**

El Montmajor

les garrotxes

www.garrotxes.cat

DOSSIER

SIFONS, GASOSES I RATAFIA

40 pàgines on fem
memòria de l'elaboració
de ratafia i altres licors,
ja sigui en negocis
de llarga trajectòria
o destil·lats a les
pròpies cases; també,
parlem de les empreses
que fabricaven,
embotellaven
i distribuïen
gasoses, sifons,
refrescos...





SADURNÍ BRUNET.
INTERIORISTA, DISSENYADOR,
FOTÒGRAF I 'CONSTRUCTOR DE CIELOS'

Del 19 de febrer al 19 d'agost,
sala d'actes de l'Arxiu Comarcal de la Garrotxa

Del 19 de maig al 19 d'agost,
Sala Oberta del Museu de la Garrotxa

Visita guiada a càrrec de David Santaaulària

Dissabte 26 de maig, 11 h,
Sala Oberta del Museu de la Garrotxa

Olot Cultura

DIRECTOR >

Jordi Nierga
jordi@garrotxes.cat

COORDINADOR PLA DE L'ESTANY >
Guerau Palmada

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
revista@garrotxes.cat

COL·LABORADORS >

Miquel Aguirre
Joaquim Agustí i Bassols
Emili Bassols
Marta Carbonés
Joan Carreres
Pere Cerro
Meritxell Daranas
Pere Duran
Joaquim Ejarque
Ramon Estéban
Ramon Estéban Bochaca
Mònica Font
Joan García
Salvador García-Arbós
Pere Gelis
Francesc Ginabreda
Josep Grabuleda
Eva Güibas
Joan Juanola
Laia Juez
Àgata Losantos
Antoni Mayans
David Moré
Anna Noguer
Andreu Oliveras
Rosa Pagès
Miquel Peral
Eudald Picas
Enric Plana
Xavier Plana
Llorenç Planagumà
Joan Pontacq
Xavier Puigvert
Quim Roca Mallerach
Miquel Rustullet
Ester Sala
Joan Sala
Rosa Sala
Pep Sau
Xavier Valeri
Josep Valls
Josep Vilar
Xavier Xargay

EDICIÓ DE TEXTOS >
Alba Vindel

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

ADMINISTRACIÓ >
Jaume Carbó
jaume@editorialgavarres.cat

SUBSCRIPCIONS >
Montse Casas
subscripcions@editorialgavarres.cat

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

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



> Premis APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'

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



FOTO DE PORTADA
REALITZADA AMB
MATERIAL CEDIT PER LA
DESTIL·LERIA RUSSET
D'OLOT I CARBÒNIQUES OLOT.
AUTOR: PEP SAU.

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS EL CAVALL BLANC DEL CARRER NOU

MIQUEL AGUIRRE (TEXT) // ROSA PAGÈS (IL·LUSTRACIÓ)

6-8

ACTUALITAT

10-15

CONVERSA MIQUEL DURAN

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

16-20

RETRAT DE FAMÍLIA ELS LLAPART, DE SANT ANIOL DE FINESTRES

LAIA JUEZ (TEXT) // XAVIER PLANA (FOTOGRAFIA)

22-27

PERFILS

ELVIRA VINAIXA / FLORENCI TEIXIDOR / JORDI TURRÓ

JOAN SALA, MERITXELL DARANAS I XAVIER XARGAY (TEXT)
PEP SAU, XAVIER PLANA I PERE DURAN (FOTOGRAFIA)

29-69

DOSSIER SIFONS, GASOSES I RATAFIA

JORDI NIERGA (COORDINACIÓ)

71-87

PATRIMONI

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

88-91

UNA MIRADA EN EL PAISATGE TREGURÀ (DE DALT)

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

92-95

A PEU

PER LA SERRA DE SANT PATLLARI

JOAN PONTACQ (TEXT I FOTOGRAFIA)

EL MONTMAJOR

JOAQUIM AGUSTÍ I BASSOLS (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA JOCS POPULARS AL CARRER

QUIM ROCA MALLARACH (RECERCA FOTOGRÀFICA)

conversa amb l'artista de les Preses Miquel Duran. EL FUNDADOR I DIRECTOR DE L'ESCOLA DE PLÀSTICA D'AQUEST MUNICIPI GARROTXÍ VA TREBALLAR EN UN TALLER DE SANTS D'OLOT, ON VA ADQUIRIR UNA EXPERIÈNCIA MOLT ÚTIL PER A LA SEVA PASSIÓ I PROFESSION. HA CONEGUT ELS PRINCIPALS PINTORS OLOTINS DE MITJAN SEGLE XX, PERÒ CONSIDERA QUE ELS QUE MÉS L'HAN INFLUENCIAT HAN ESTAT ELS EMPORDANESOS, AMB ELS QUALS VA CONTACTAR ARRAN DE FER LA MILI A FIGUERES.

RAMON ESTÉBAN TEXT
PEP SAU FOTOGRAFIA

Miquel Duran

La xerrada la fem al Centre Cultural de les Preses, on el nostre interlocutor dirigeix l'Escola de Plàstica que ell mateix va fundar.

—Aquesta escola ja deu tenir a la vora de 30 anys, no?

—«Doncs mira, en farà 29 aquest any. Ja són una colla d'anys.»

—I abans d'obrir aquest centre, vostè ja donava classes?

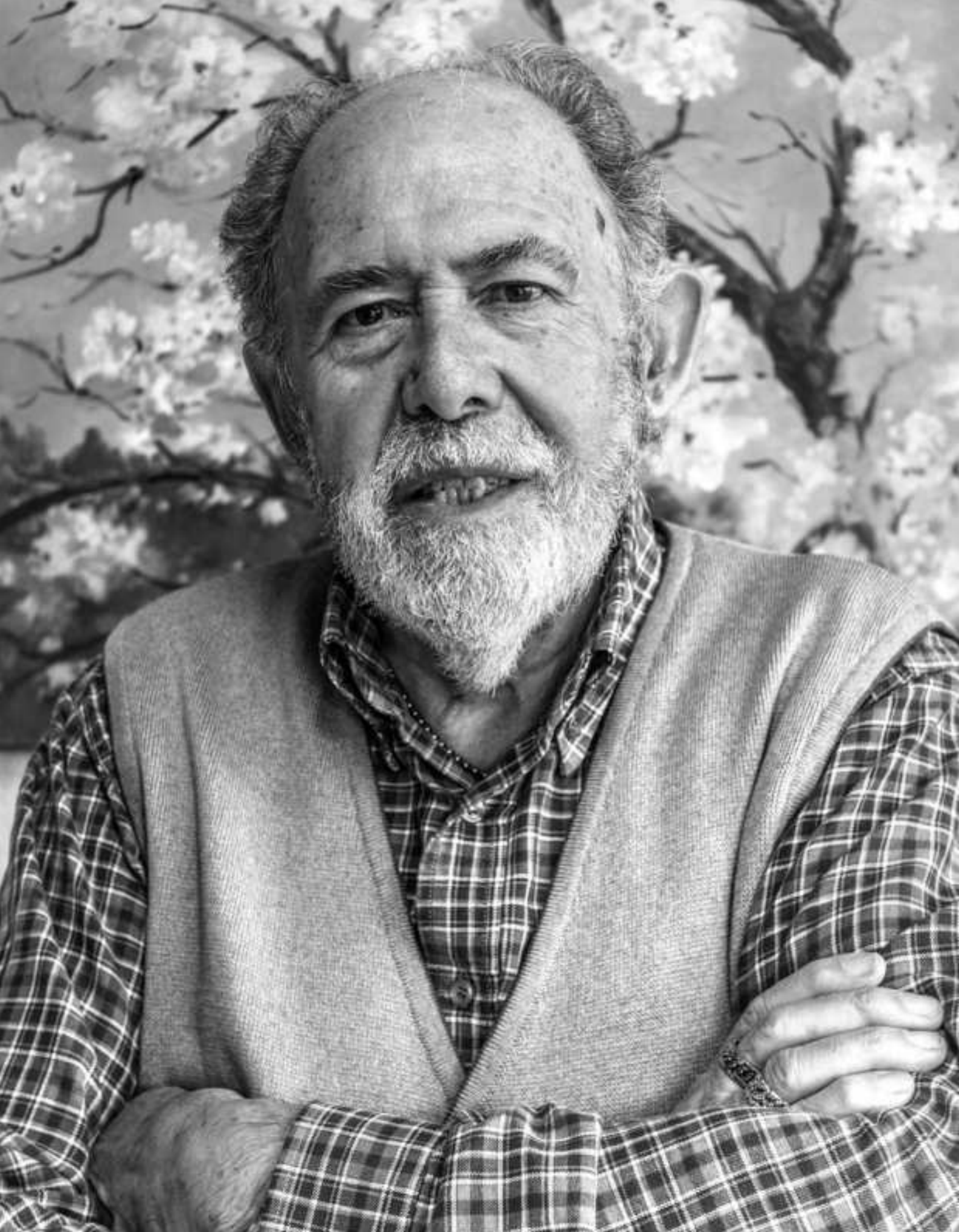
—«No, no. L'origen de tot plegat és una història curiosa. Tot va venir perquè algunes famílies amb mainada em van proposar que els ensenyés a dibuixar i pintar. A mi no se m'havia passat mai pel cap, donar classes. Jo pintava i prou. Però resulta que a l'Escola de Belles Arts d'Olot hi va haver una baixa per jubilació, d'en Xavier Viñolas, un gran amic meu que ja és mort.

Em truca el director, que aleshores era en Vilà Moncau, em proposa ocupar la plaça d'en Viñolas i em diu que els havia de donar la resposta amb urgència, en una setmana. Encara no he sabut mai per què em van trucar a mi, la veritat. 'Ostres! Deixa'm-ho pensar una mica', vaig fer jo. Resulta que en aquells moments, quan l'alcalde de les Preses era l'Enric Plana, feia més de vint anys que no es feien els Pastorets aquí. Jo era dels que els havíem representat l'última vegada. L'Enric em va demanar que els recuperés, que els dirigís.»

—Els Pastorets? Què hi tenien a veure, amb les classes?

—«Espera, espera, ara ho veuràs. Jo vaig dir que sí, sempre que tingués el suport de la gent del poble i sempre que pogués donar papers als més veterans, que hi havien fet algun paper

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



retrat de família Els Llapart de Sant Aniol de Fi-
nestres. SE'LS CONEIX COM 'ELS LLAPART', TOT I QUE NO ÉS EL COGNOM DE CAP DELS
MEMBRES DE LA FAMÍLIA. COM PASSA A TANTS INDRETS, EL NOM DEL MASTÉ MÉS PES QUE
NO PAS EL NOM PROPI. DIR QUI ETS EQUIVAL A DIR ON VIUS, LA VIDA ARRELADA AL TERRITORI.
FA MÉS DE 50 ANYS QUE LA FAMÍLIA ESPÍGUL VIU DE LES FEINES AL BOSC I DEL BESTIAR AL
MAS LLAPART, EN UN CLAR DE LA BARROCA. ELS LLAPART VAN COMENÇAR COM A MASOVERS,
PERÒ LES CIRCUMSTÀNCIES ELS HAN PERMÈS CONVERTIR-SE EN PROPIETARIS.

LAIA JUEZ TEXT
XAVIER PLANA FOTOGRAFIA

A toc de màquines i bèsties

LAIA JUEZ. Barcelona, 1975. Antropòloga i periodista
XAVIER PLANA. Barcelona, 1970. Enginyer industrial i fotògraf



On comença l'asfalt de la carretera que s'enfila per la Barroca per unir Sant Climent d'Amer amb Sant Esteve de Llèmena, s'inicia la comarca de la Garrotxa i, amb ella, les terres del mas Llapart. Entre les giragonses, algunes piles de troncs colossals aparentment deseparats deixen endevinar la relació que s'estableix entre el bosc i els qui el menen. La finca té 230 hectàrees, de les quals unes 100 són ocupades per un boscatge obac d'aulines. Vendre llenya és una de les principals activitats econòmiques de la família, a més dels moviments de terra, les tasques agroforestals i la cria de bestiar. En un revolt on el cel s'eixampla, una aulina jove marca els sentits d'entrada i sortida del mas Llapart. A una banda, el

camp de la llenya amb diversos munts de troncs; a l'altra, s'hi endrecen bales d'ordi i sègol folrades amb un plàstic estrident rosa o verd. De ben segur és obra d'un dels monstres de l'última tecnologia que reposa uns metres enllà, sota el cobert que ressegueix el camí cap a la casa. Amb ell, la maquinària gegantina de tractors i carros acompanyats dels seus *gadgets* multiformes. Donen la benvinguda, estacats, un parell de gossos que borden amb actitud ferotge, i quatre border collies manyacs. Fora del porxo de l'entrada al mas, pràcticament tot l'habitatge està envoltat de màquines, ferralla i ginys diversos, sense a simple vista poder distingir entre el que pot funcionar i el que no. En certa manera,

tot plegat té un regust de *Far West* propi de les pel·lícules que des de sempre han agradat al pare de la família.

El mas Llapart és una casa tradicionalment de masovers, de tipus humil i sense grandiloqüències. Una part de l'edificació es troba soterrada i té sortida a fora tot aprofitant el desnivell del terreny. Pel que sembla, les arcades de sota són el tros més antic de la casa, segons uns escrits, de l'any 840. Curiosament, a sobre hi reposa la part més nova: l'antic graner, que es trobava molt malmès, ha estat recentment renovat per convertir-se en una gran cuina menjador senyorejada per una llar de foc imponent que alimenta el sistema de calefacció de tot l'habitatge. Aquella ala desemboca en

M1

Quatre nens d'Olot juguen a saltar i parar; un joc que consisteix en saltar sobre l'esquena d'un altre company, prèviament ajupit. Aquest joc té diverses variants.

ANYS: 1960-1965.
AUTOR: RAFAEL HENARES YEPES
PROCEDÈNCIA: ACGAX.
SERVEI D'IMATGES. FONS
RAFAEL HENARES YEPES



M2

Al ritme de cançons populars, un grup de nenes de Sant Esteve d'en Bas juguen a saltar corda.

ANY: 1955
AUTOR: EMILI PUJOL PLANAGUMÀ
PROCEDÈNCIA: ACGAX. SERVEI D'IMATGES. FONS EMILI PUJOL PLANAGUMÀ

DOSSIER

SIFONS, GASOSES I RATAFIA

JORDI NIERGA > COORDINACIÓ

Les begudes d'abans	30	JORDI NIERGA [Banyoles, 1985. Periodista]
Russet, la nissaga de la ratafia	32	MÒNICA FONT [Vilassar de Mar, 1974. Humanista i comunicadora]
L'homenatge al besavi Russet	35	MÒNICA FONT
Les receptes de les àvies	36	RAMON ESTÉBAN BOCHACA [Olot, 1987. Professor d'història i educador social]
Ratafia de Besalú	38	SALVADOR GARCIA-ARBÓS [Besalú, 1962. Periodista]
Una tradició molt femenina	40	SALVADOR GARCIA-ARBÓS
Ratafia banyolina, entre amics	42	MIQUEL RUSTULLET [Banyoles, 1945. Activista cultural] JOAQUIM EJARQUE [Girona, 1946. Activista cultural]
Fer ratafia a l'alta muntanya	44	MIQUEL PERALS [Setcases, 1941. Enginyer de monts i economista]
La destil·leria Pyrene d'Olot	46	PERE GELIS [Sant Esteve d'en Bas, 1954. Dissenyador i excursionista]
El Diamante, de les Preses	47	ENRIC PLANA [Les Preses, 1958. Empresari]
PERFIL > Els números de la Coral	48	JORDI NIERGA
PERFIL > El licor de la Pilar i en Miquel	49	ÀGATA LOSANTOS [Tarragona, 1975. Editora]
Les gasoses que endolcien Olot	50	XAVIER VALERI [Sant Joan les Fonts, 1958. Periodista]
Dels carros a la gran distribució	52	FRANCESC GINABREDA [El Mallol, 1989. Periodista]
Els sifons Torrent, de Tortellà	54	JOSEP VILAR [Argelaguer, 1961. Enginyer tècnic agrícola]
Ca l'Anton: barreges, vermut, granadines...	56	JOAN CARRERES [Viladamat, 1976. Fotògraf i escriptor]
PERFIL > Can Pirru i el 'reparto'	57	MARTA CARBONÉS [Les Planes d'Hostoles, 1964. Professora d'anglès]
Citrània, 'la suave bebida'	58	MARTA CARBONÉS
Els Rajolins, de Besalú	60	PERE CERRO [Sant Jaume de Llierca, 1951. Mestre jubilat]
Ca la Marieta, a Camprodon	61	MIQUEL PERALS
Banyoles i les 'gracioses'	62	DAVID MORÉ [Tossa de Mar, 1974. Historiador i arxiver]
La distribució vora l'estany	64	EVA GÜIBAS [Girona, 1994. Periodista]
Can Bernat de Banyoles	66	ANNA NOGUER [Porqueres, 1983. Periodista]
El repartiment a la vall de Llémna	67	LAIA JUEZ [Barcelona, 1975. Antropòloga i periodista]
L'efervescència de La Sanjuanina	68	JOAN GARCIA [Sant Joan de les Abadesses, 1982. Periodista i realitzador audiovisual]



Garrafa de can Russet d'Olot que servia per a l'elaboració de ratafia.
FOTO: Pep Sau.

Les begudes d'abans

Jordi Nierga > TEXT

A la cèntrica plaça Major de Banyoles, asseguts en un banc mentre la fan petar, un grup de joves desafia la feixuga calor de l'agost amb una Cola Atòmica elaborada a quatre passes. En el mateix instant, rodejats pels volcans, uns jornalers as-saboreixen la bonica vesprada a Olot amb un soldat fabricat per una empresa local, mentre que a un poble veí, Besalú, el repartidor deixa els sifons embotellats al poble a l'entrada de la casa d'una veïna, la mateixa persona qui, anys més tard, s'enfilà a un escenari, ben enrojolada, per rebre el bon reconeixement que es mereix l'autora de la millor ratafia de la vila comtal.

Abans que les grans empreses de begudes estrangeres arribessin amb una força gairebé omnipresent al nostre territori, molts dels municipis de la contrada elaboraven els seus propis beuratges: des de begudes carbòniques, que en força casos van assolir un èxit tan efervescent com la seva pròpia naturalesa indica, fins a licors i destil·lats fets, distribuïts i consumits a magatzems i locals de casa nostra.

Alguna d'aquestes històries encara continua dempeus. Un d'aquests casos el podem trobar a l'article que introdueix el dossier, que, a través del relat de la Mònica Font, repassa la trajectòria centenària de la ratafia



de can Russet i el vincler ferm que aquest licor ha tingut històricament amb la Garrotxa i les zones de muntanya. Amb aquesta primera lectura, ens adonem que la ratafia és, per damunt de qualsevol cosa, un producte arrelat, un licor que, amb el seu procés i el seu gust, descriu el paisatge d'un territori amb una concisió delicada i precisa. De fet, aquest lligam entre la ratafia i la terra ha existit durant molts

anys i per il·lustrar-ho podem llegir l'escrit d'en Ramon Estéban Bochaca, qui ha parlat amb dues de les àvies remeieres de l'associació Pedra Tosca de les Preses, l'Anna Maria i la Mercè, qui, després d'escollar les seves predecessores, ara són elles que divulguen els secrets d'aquesta beguda a les noves generacions.

Si encara reculem més en el temps, ens aturem a Besalú. Com ens explica en Salvador Garcia-Arbós, la vila ha estat fortament entrellaçada amb el món ratafi-aire, ja sigui a través de les elaboracions licoreres dels monjos del monestir de Sant Pere o mitjançant una fira de la ratafia que va néixer amb l'objectiu de donar forma a moltes voluntats i que ha celebrat, fins ara, un quart de segle de vida.

L'esdeveniment besaluenc, precisament, més enllà de congregar un generós volum d'assistents o d'aplegar

Ampolla de licor de ratafia
Pyrene // FOTO: Pere Gelis.

un bon grapat de ratafies del país també constata un fet inequívoc: poden passar els anys, però la tradició d'elaborar ratafia casolana no es perd. Aquest fet queda palès arreu del territori: des del Pla de l'Estany, on en Miquel Rustullet i en Joaquim Ejarque han acompanyat tres parelles experimentades en el procés de fer la ratafia, fins a la vall de Camprodon, on en Miquel Peral ha parlat amb diferents elaboradors quotidians per saber com la produeixen i quins ingredients no poden faltar al cabàs, ja siguin elements bàsics, com la nou verda o la farigola, o tocs més personals.

Totes aquestes històries ens demostren que la ratafia és el licor per excel·lència de les nostres terres. Ara bé, de ben segur que el seu protagonisme ha compartit algunes estovalles i sobretauls amb altres destil·lats elaborats a casa nostra que ja no hi són. Ens ho descriu en Pere Gelis, que ressegueix un itinerari per l'antiga destil·leria Pyrene d'Olot, i l'Enric Plana, que ens parla de la destil·leria El Diamante de les Preses.

I dels graus de l'alcohol a les bombolles de les begudes carbòniques. Iniciem aquest viatge gasós amb en Xavier Valeri, que ens parla de tres fabricants olotins, els Colom, els Surroca i els Vayreda, i d'una fusió que va donar lloc a l'afiorament de Carbòniques Olot. Qui sap si els productes d'aquesta casa van ser servits a taula al costat d'altres ampelles de fabricació garrotxina com els sifons Torrent, de Tortellà, que ens presenta en Josep Vilar; els Rajolins, de Besalú, la història dels quals ens brinda en Pere Cerro; o els refrescos Citrania, elaborats per la família Garay, de les Planes, que coneixerem de la mà de la Marta Carbonès. Al Ripollès, concretament a Sant Joan de les Abadesses, en Joan Garcia ens detalla que els clients ja anaven ben servits amb les ampelles de La Sanjuanina, mentre que a Camprodon hi havia la *graciosa* de ca la Marieta, de la qual ens parla en Miquel Peral.

Com va passar a Olot, la unió també va fer la força a Banyoles, i fruit de la suma d'esforços de les

famílies Planas i Mitjà va néixer Plami, que segons en David Moré va fer les delícies de petits i grans amb tota classe de begudes gasificades que es repartien arreu de la comarca del Pla de l'Estany, però també a la Garrotxa i a l'Alt Empordà. De fet, tal com ens narra l'Eva Güibas, els camions de Plami van compartir carreteres i rutes amb els mitjans de transport de la resta d'empreses de distribució banyolines: Distribucions Amagat, Carbòniques Llandrich i Distribucions Ferrer. Més al nord, els quilòmetres que feien els distribuïdors són descrits per en Francesc Ginabreda, que es fixa en les carreteres per on circulava el logotip de Carbòniques Olot en temps pretèrits, mentre que a la vall de Llémena la Laia Juez ens explica que la distribució arribava des de Girona al volant de conductors com en Joan Arnau, de Sant Aniol de Finestres.

Els principals punts de distribució d'aquests trajectes acabaven essent els bars i les fondes on els vilatans feien el toc, com ara la taverna can Bernat, de Banyoles, un negoci que ens presenta l'Anna Noguer. A l'Alta Garrotxa, d'altra banda, també hi havia un bon grapat de locals on prendre alguna cosa, tal com es desprèn de l'article d'en Joan Carreres, que ens detalla quines eren les begudes que se servien a indrets com Ca l'Anton de Sant Jaume de Llierca.

Els perfils de la Pilar i en Miquel, de Sant Privat, escrit per l'Àgata Losantos; de l'Antoneta i en Josep, de can Pirru de les Planes, de la Marta Carbonès; de les dones ratafiàires de Besalú, d'en Salvador Garcia-Arbós; i de la Coral Olivas de Comercial Masoliver, completen aquest dossier. A la vostra salut! 🍷

Furgoneta de repartir begudes de
l'empresa Colom // PROCEDÈNCIA:
Arxiu família Colom.



Russet, la nissaga de la ratafia

EL LICOR MÉS NOSTRAT D'OTLOT EXPLICAT AVUI, AMB LA MIRADA POSADA EN EL FUTUR SENSE OBLIDAR EL LLEGAT DEL PASSAT

Mònica Font > TEXT // Pep Sau > FOTOGRAFIA

«Aquesta estranya i gustosa bevenda tan catalana i pagesívola», deia mossèn Cinto Verdaguer. Tot i que es fa ratafia a altres punts de Catalunya i del món, a Olot i a la Garrotxa aquest licor té nom propi: ratafia Russet. Hi ha pocs noms tan associats a Olot com aquest. Es tracta d'una empresa de licors que va començar el 1903 i que continua funcionant a ple rendiment. Vaig anar a parlar amb el besnet del fundador, en Xevi Codina i Güell (Olot, 1952), que és qui porta el negoci, perquè m'expliqués els secrets d'una fórmula que ja ha superat els 100 anys. Sorpren que endreçat que tenen el celler. Per alguna estranya raó, tens la idea de celler fosc i malendregat, de màgic, de tel·lúric i, en canvi, a cal Russet la pulcritud i l'ordre hi són ben presents. En Xevi és meticulós, i un treballador incansable, que, tot i que va prendre el relleu del negoci d'una manera inesperada, ha estat l'artífex del salt a la modernitat d'una empresa centenària.

Si heu llegit *El perfum*, de Patrick Süskind, podeu imaginar que en Xevi, igual que el protagonista del llibre, ha desenvolupat un prodigiós olfacte a mesura d'haver anat flairant les aromes de la ratafia i remenant les herbes i les espècies que conté, com si d'una poció màgica es tractés. De fet, a l'entorn de la ratafia, i de tots els licors fets de plantes, hi ha la creença que tenen propietats digestives, de poció medi-

camentosa i se li atribueixen multitud d'usos. El fet d'haver-les de collir per Sant Joan li atorga encara més màgia, quan en realitat es fa aquell dia perquè és el més llarg de l'any i les plantes han rebut més sol. Més enllà de creences, conservar plantes en alcohol era i és una manera de conservar-ne les propietats. En Xevi recorda que, quan era petit i tenia mal de panxa, l'àvia li donava una cullerada de ratafia. Aquesta mena de permissivitat amb l'alcohol ara ja no es troba. També m'explica que, estant a la botiga, alguna vegada havien fet entrar algú que havia caigut amb la moto o la bicicleta i, novament, l'àvia exclamava: «Ràpid, ràpid, porteu-li una copa de conyac, que no defalleixi». Això, actualment, també seria impensable.

Hi ha moltes coses que han canviat amb els anys, però el gust d'una bona ratafia no. Li demano a en Xevi que m'expliqui què fa que una ratafia sigui bona. «El millor d'una ratafia és que identifiquis que hi ha moltes plantes però que no n'hi hagi cap que sobresurti, que tingui un gust molt homogeni, que els gustos estiguin ben lligats.»

El gran auge de la ratafia Russet comença a finals dels 80 i principis dels 90. La gent d'Olot agafa el costum, quan ha d'anar a visitar parents o amics fora de la Garrotxa, de por-

tar un tortell i una ampolla de ratafia. És el moment en què la gent comença a estimar-se el producte i a sentir-se'l seu. Amb la celebració del centenari, arriba l'augment fort de producció. En Xevi treu una mica de ferro a tot plegat i em diu que al Ripollès, al Pallars, a la Segarra, cada zona de producció es converteix en zona de consum i afegeix que la ratafia «és un beure que connecta amb la part més profunda dels habitants del lloc.»

Quant a la fórmula, mai ha pensat a retocar-la. «Està molt ben trobada», diu. Recorda converses entre l'avi, l'àvia, el pare i la germana de l'àvia sobre diferents tastos que feien fins que, finalment, van escollir una fórmula que tenia alguna cosa a veure amb la pastisseria Domènech, d'Olot, avui desapareguda, que era propietat d'un cunyat de l'avi. A la fórmula hi ha ingredients poc usuals per a l'època, com el gíngebre, tot i que està documentat que a la Catalunya Vella ja es coneixia i s'utilitzava per cuinar, i també hi apareixen canyella, clau d'espècia o nou moscada, elements molt propis del món de la pastisseria.

Els inicis. Tot comença amb el besavi d'en Xevi, en Josep Gou i Marrot, que l'any 1903 va obrir un petit establiment al costat del riu Fluvià on venia alguns

comestibles i grans per al bestiar, a més dels licors que ell mateix elaborava. Havia començat



Etiquetes de ratafia

Russet // PROCEDÈNCIA:
Família Codina.



fent anís, una de les matèries primeres de la ratafia, que molta gent li comprava per fer-se-la a casa, i es va engrescar a obrir la botiga. Amb l'ajuda d'un alambí, destil·lava licors, sobretot anís i rom, i el Gran Licor Russet, que es va deixar de fer. Portaven bocois de vi i barrils d'alcohol amb un carro de cavalls que descarregaven com podien. Inicialment venien a granel, sobretot ratafia, però entre les dècades dels cinquanta i seixanta també van començar a embotellar. En tots aquests anys, la fórmula no ha variat, únicament s'han millorat alguns processos intermedis, com el de deixar reposar els alcoholats en un cantó i fer reposar la ratafia tres mesos més.

Ja us haureu adonat que cap dels seus cognoms era Russet. I és que *russet* era el motiu que els van posar els veïns a ell i als seus germans, quan encara vivien al carrer dels Sastres, pel color dels seus cabells. L'any 1952 van registrar la marca. Sempre més seria cal Russet.

El besavi va tenir tres filles i el negoci va passar al marit d'una d'elles, en Francisco Codina Danés, que era natural de les Preses. L'avi, de remenar i fer licors en va fer poca cosa, perquè tenia un empresa de gènere de punt amb el seu germà, però sí que de tant en tant voltava per la botiga i feia els números. El testimoni va passar a mans del seu fill Ricard Codina i Gou, el pare d'en Xevi, que sí que va heretar la passió per la ratafia del fundador. Quan li pregunto quin llegat li va deixar el pare, s'atura un moment a pensar i em parla de la fórmula, la manera de tractar les matèries, la manera de tallar i trinxar les herbes, la sensibilització per les olors. Es queda pensatiu i després continua dient que recorda que el pare li feia olorar coses i descriure les olors i, només amb això, li podia dir si hi faltava més d'un ingredient que d'un altre. El pare tenia moltes ganes d'ensenyar-li l'ofici però ell, en aquell moment, no tenia gaires ganes



En Xavier Codina fent un tast de ratafia i repassant les botes del celler.



Les receptes de les àvies

L'ANNA MARIA COLOMER I LA MERCÈ TEIXIDOR, DE L'ASSOCIACIÓ PEDRA TOSCA, VAN APRENDRE DE PETITES ELS SECRETS DE LA RATAFIA I ELS HAN TRANSMÈS A LES GENERACIONS VINENTS

Ramon Estéban Bochaca > TEXT // Quim Roca Mallarach > FOTOGRAFIA

L'Anna Maria Colomer forma part del grup Àvies Remeieres de l'associació Pedra Tosca de les Preses. Té 89 anys i va passar la seva infantesa a ca la Nica, una casa situada al bell mig de Sant Feliu de Pallerols. Recorda com si fos ahir quan la seva àvia li ensenyava els secrets que s'amaguen a dins el bosc, un coneixement que fou transmès amb els anys: de generació en generació, cada mare va explicar a la seva filla les propietats de les plantes, i així successivament fins avui.

Les remeieres, com diu el seu nom, busquen la manera de guarir a través de

remeis naturals. Els beuratges com els licors d'herbes o les ratafies s'inclouen dins d'aquest repertori a causa de les seves propietats digestives i 'espirituals', unes qualitats que trobem, per exemple, en la ratafia d'hipèric, que és una recepta amb propietats antidepressives que la família de l'Anna va descobrir a partir d'uns amics. L'Anna coneix molt bé el poder i les propietats que tenen les plantes. És, en definitiva, una representació d'aquest coneixement oblidat.

La seva àvia Anna Rigall, nascuda el 1870, es reunia el dia de Sant Joan amb les altres dones del poble per anar

a recol·lectar les plantes necessàries per fer la ratafia. «Abans les àvies utilitzaven molt d'aigardent per fer licors, mai faltava un bon licor a taula, especialment per festa major», diu l'Anna, que va començar a aprendre els secrets de la ratafia des de petita, quan, amb vuit anys, sortint de l'escola, l'àvia li encarregava anar a buscar les plantes. Si s'equivocava, hi havia de tornar, i així fins a tenir tot el que necessitava. L'aigardent s'havia d'anar a comprar o intercanviar, ja que era estrany que algú disposés d'un alambí per fabricar-se'l a casa. Molts cops, recorda, havia d'anar a

L'Anna Maria Colomer i la Maria Rigart, de les Àvies Remeieres de l'associació Pedra Tosca, amb una garrafa de vidre amb aigardent i algunes plantes que utilitzen com el romaní, la sàlvia o el llorer.

comprar-lo a can Fuixell dels Parracs, al carrer del Torn, una botiga on diu que sempre hi havia de tot.

Acostumaven a reservar-se una bona quantitat de ratafia per a les diferents festes de l'any: la matança del porc, els casaments o la festa major. El licor sempre es conservava d'un any per a l'altre, així sempre en disposaven i mai deixava buida la taula festiva dels pescallunes, que celebraven molts convits. Per Pasqua Granada, el dia de festa major del poble, la seva família compartia la ratafia amb els amics i familiars, hi havia molta afició.

I aquesta tendència continua avui, ja que, per Sant Joan, a ca l'Anna encara es reuneixen tots els parents per fer ratafia. Aquest dia hi ha molta activitat, tots elaboren la seva pròpia recepta amb l'atenta mirada de l'àvia, que els dona consells. Després d'un parell de mesos celebren el *catajament*, que, segons l'Anna, sempre 'guanyen' els de Sant Feliu i els familiars d'Andorra. En canvi, als parents de Sabadell i Barcelona no els surt tan bona. «Tots fem la ratafia de la mateixa manera però no surt mai igual. Crec que és la maceració el que els falla: el sol i el clima de Barcelona no ajuda que la ratafia surti igual de virtuosa», justifica l'Anna.

Ella elabora la ratafia amb 47 herbes diferents i deixa la barreja aproximadament 60 dies a sol i serena, tal com l'àvia li va ensenyar. La seva especialitat és la ratafia d'hipèric. No recorda cap home de la família que ajudés en la recol·lecció, ni tampoc en la fabricació. «Només la *cata* era dels homes!», exclama enmig d'una rialla.

Quan va començar la Guerra –explica amb tristesa– tot es va parar. «No hi havia res: ni farina, ni carn ni molt menys licor. Aquell temps vàrem tenir sort de les nostres àvies, que sempre s'ho manegaven per tenir alguna cosa a la pastera –un bagul on es guardava

el menjar–. L'estraperlo i el *contrabando* van ser una bona font per aconseguir aliment, tabac i, per què no, alguna botella d'*aigardent*», conclou.

La Mercè Teixidor. La Mercè Teixidor, de Batet de la Serra, és una de les companyes d'associació de l'Anna. La Mercè té 72 anys i es defineix com a remeiera i pagesa. Filla de can Peirot, explica el seu primer record amb la ratafia: «La mare, als nou anys, m'enviava al bosc. Jo agafava el cistell i recollia tantes plantes com podia. La mare hi posava de tot. Totes les plantes eren bones! Hi havíem arribat a posar caps de romeguera i escorça d'aulina, dins la barreja d'anís i herbes.»

Algun cop a l'any les visitava un oncle de Barcelona, que els portava el preuat Anís del Mono. Amb aquells litres feien la ratafia. «A la *iera* de can Peirot sempre hi havia les típiques ampelles de vim plenes de ratafia –garrafes de cinc litres vestides fins a la boca de la botella amb branques fines de la vimetera», rememora.

Quan tenia deu o onze anys, juntament amb el seu germà, en Jaume, varen agafar d'amagat una ampolla de ratafia del rebost. «Quan una cosa és dolça i, a més, és prohibida, encara la trobes més bona!», assegura amb una rialla sota el nas. «Vàrem anar bevent i bevent fins que quedàrem ajupits allà mateix! El padrí ens va trobar al pallier dormint la mona...». L'alcohol generalment era prohibit per a la mainada, però de vegades els deixaven tastar algun dolç amb un xic de licor. Quan les àvies filtraven les ratafies, és a dir, quan retiraven les herbes de la ratafia ja macerada, donaven a la quitxalla les pelles de les nous que

ja havien macerat el temps necessari. «Eren dolces com la mel! Tota la canalla esperava les pellofes com si fossin lla-minadures. Les xuclàvem tant com podíem!», explica amb nostàlgia la Mercè.

Durant la festa major de Batet, can Peirot rebia les visites de parents i amics d'arreu de la contrada. Després del dinar arribava la sobretaula, moment en el qual les protagonistes eren les postres acompanyades sempre de ratafia. Per aquestes dates, es guardaven i es preparaven els millors plats: pollastres, xais, conills i, al final del tiberi, torradetes de Santa Teresa, cremes o flams amenitzats amb un bon raig del licor protagonista, és clar.

La Mercè és va casar el 1971 i tingué un fill, en Jaume. Mentre va ser petit, la dona va estar molt de temps sense elaborar licors d'herbes i remeis. No fou fins que el fill es va fer gran que va tornar a recuperar l'afició per les plantes, i ara, de mica en mica, es va animant i torna a fer ungüents i productes amb herbes que li havia ensenyat la mare, però també descobreix noves creacions: per mitjà d'uns amics va conèixer la recepta de la ratafia de nou mentes i també el *licor del penjat*, uns beuratges molt especials i antics que han tingut molt d'èxit.

Una entitat de caràcter popular. L'associació Àvies Remeieres de Pedra Tosca, de la qual formen part l'Anna Maria i la Mercè –i també la Teresa Amat, l'Àngels Artigas, la Maria Rigart o l'Olga

Pérez, entre d'altres–, està integrada per dones valentes i emprenedores que treballen i lluiten perquè no es perdin tots aquests coneixements populars guardats per les nostres àvies i mares. ■



La Mercè Teixidor.

FOTO: Anna Pons.

Fer ratafia a l'alta muntanya

PARLEM AMB LA ROSER XAMBÓ, EN PERE LICUS I LA MARIA BADOSA, ELABORADORS ARTESANALS D'AQUEST LICOR A LA VALL DE CAMPRODON

Miquel Peralas > TEXT // Eudald Picas > FOTOGRAFIA

El gran botànic català Pius Font i Quer (Lleida, 1888-Barcelona, 1964), en la seva obra magna *Plantas medicinales*, subtitulada *El Dioscórides renovado*, descriu una quantitat important d'herbes medicinals, la seva història i les seves propietats. Gairebé totes eren conegudes pels grecs i romans del món clàssic, que amb elles obtenien remeis guaridors, tisanes i infusions, moltes vegades per satisfer únicament el paladar. D'aquí podríem dir que procedeixen els licors.

Hi ha documents antics que ja ens descriuen com Hipòcrates, metge de la Grècia antiga que va viure al segle IV abans de Crist, ens parla que la gent gran destil·lava herbes i plantes que tenien propietats curatives per a certes malalties o bé actuaven com a tonificants. I més tard, l'àrab Jabir ibn Hayyan, químic islàmic del segle IX, inventava l'alambí, primer aparell modern per a destil·lar. Els àrabs traslladaren aquest utensili a Europa i, durant els darrers segles de l'edat mitjana, físics, monjos i alquimistes van ser els qui van elaborar uns licors que seguien aplicant com a remeis medicinals, afrodisíacs i per a la cura de problemes en general. Aquests tipus de begudes, en aquell temps conegudes com a 'elixirs', 'olis', 'balsams' i, finalment, 'licors', no estaven exemptes

d'efectes secundaris que, en moltes ocasions, en lloc de beneficis podien originar problemes i complicacions.

A partir del segle XVII ja apareix documentat el desenvolupament en els monestirs d'una tècnica molt perfeccionada per fixar aromes a l'alcohol. I, més tard, la gent del carrer comença a fer-se els seus licors i beuratges amb l'objectiu primigeni de guarir-se de les dolències de l'època. D'aquests licors agafen especial rellevància la ratafia i l'aiguardent, uns beuratges de diferències molt subtils que, moltes vegades, fan que sigui molt difícil distingir-los. Això sí, hi ha una diferència rellevant en llur elaboració: encara que ambdues són dues begudes hidroalcohòliques, els licors com la ratafia s'aconsegueixen per maceració, infusió o mescla, mentre que els aiguardents s'obtenen per destil·lació.

El nom de la ratafia. El nostre poeta Jacint Verdaguer ens descriu una anècdota: tres bisbes catalans reunits en un mas per discutir algun assumpte del seu interès arribaren a l'acord amb la boca seca i demanaren al masover que els servís un beure. Sorpresos per l'agradable sabor d'allò que els van portar, van demanar-li al bon home de què es tractava. La resposta fou concisa: «No té nom». Sense deixar passar l'ocasió, i d'acord amb el resultat de la

trobadia, els clergues prengueren la segona decisió del dia: aquella beguda es diria *rata fiat*, un nom llatí que significa 'queda signat'. Des d'un punt de vista més científic, però, en Joan Coromines opina que el nom prové del crioll de les Antilles franceses, mentre que el *Diccionari del vi i del beure*, de Joan Maria Romaní i Olivé, parla de *ratafia*, *ratassia* i *ratacia*.

Enguany, aquestes begudes –i moltes d'altres– són àmpliament conegudes, sobretot a Catalunya. Els ancestres ens arriben de la Catalunya Vella, a l'alta edat mitjana, en què hi havia la tradició de la recollida de nous verds pels voltants de Sant Joan, així com també d'herbes aromàtiques, productes que constitueixen la base del que avui coneixem per ratafia. Al nostre país, hi ha poques famílies on no hi hagi algun membre que conegui l'elaboració d'aquestes begudes, i la vall de Camprodon no n'és cap excepció. Nosaltres hem volgut constatar-ne alguns testimoniatges.

Elaboradors de la vall. A Vilallonga de Ter, la Roser Xambó i Descamps (Tregurà, 1939) ens diu la seva recepta per elaborar ratafia. «Jo en vaig aprendre de la meva mare. La meva recepta està formada per nous verds, que recollim en començar la primavera; anís, que el comprem; pela de taronja; pela de llimona; canyella; esquellada; fari-



La camamilla, la canyella o la nou moscada són alguns dels ingredients per elaborar ratafia // Pep Sau.



gola; una mica de pebre, i altres herbes que comprem a can Morera, de les Preses. També sé fer licor de patxaran i preparo esperit d'arnica per als cops», explica.

A Llanars, en Pere Sau i Pujol, en Pere Licus (Llanars, 1963), és àmpliament conegut per la seva elaboració de ratafia. Ell manifesta que en fa més de cinquanta litres l'any, i els consumeixen ell i els seus amics. Casa seva és un museu, plena a vessar de trastos antics, minerals, fòssils i pedres de quars d'una bellesa extrema, però és al menjador, al bell mig de la sala, on sobresurt una gran ampolla on conté la ratafia. Ens explica que l'afecció per aquest licor li ve d'una tia que, de petit, sempre li portava una ampolleta. Ja de gran, fa uns dotze anys, es plantejà fer-ne. Té una extensa recepta: «Jo hi poso moltes coses. A més de les

nous verdes, l'anís, les peles de taronja i de llimona i canyella, hi afegeixo lliri blanc (*Lilium candidum* L.), brot de donzell (*Artemisa vulgaris* L.), ruda (*Ruta graveolens* L.), menta (*Mentha rotundifolia* L.), tarongina (*Melissa officinalis* L.), camamilla romana (*Anthemis nobilis* L.), flors de romeguera (*Rubus fruticosus* L.), rosa de bosc (*Paeonia officinalis* L.), brot de ginebre (*Juniperus communis* subsp. *nana* L.), herba del traïdor (*Prunella vulgaris* L.), farigola (*Lavandula stoechas* L.), flor de tell (*Tilia platyphyllos* Scop.), arç blanc (*Crataegus monogyna* Jacq.), flor de saüc (*Sambucus nigra* L.), flor de malva (*Malva silvestris* L.), ortigues (*Urtica dioica* L.), romaní (*Rosmarinus officinalis* L.), aranyons (*Prunus spinosa* L.), primal (*Primula veris* L.), espígol (*Lavandula spica* L.), àrnica (*Arnica montana* L.), matafocs (*Sempervivum tectorum* L.), car-

bassina (*Bryonia dioica* Jacq.), orenga (*Origanum vulgare* L.), trefolet (*Trifolium pratense* L.), herba de tall (*Poterium sanguisorba* L.), espinacals (*Eryngium campestre* L.), regalèssia de muntanya (*Trifolium alpinum* L.), plantatge (*Plantago major* L.), avellanes verdes (*Corylus avellana* L.), clavell de bosc (*Dianthus caryophyllus* L.), clavell blanc (*Dianthus plumarius* L.), una cullerada de mel, rosa de mal d'ull, oli de cop, quatre grans de cafè i herba menuda.»

També hem trobat altra gent que en fa, encara que de forma més senzilla, com la Maria Badosa i Fajula (la Vall de Bianya, 1945), mestressa del reconegut restaurant Can Jepet, de Setcases: «Jo hi poso l'essencial, com són les nous verdes, l'anís, peles de taronja o de llimona, canyella i farigola, i després hi afegeixo moltes altres herbes, sobretot aromàtiques» 🍷.

En Pere Sau, en Licus, és molt conegut per la seva elaboració de ratafia.

Les gasoses que endolcien Olot

LES EMPRESSES SURROCA, COLOM I VAYREDA ES REPARTIEN EL PASTÍS DE LA FABRICACIÓ D'AQUESTA BEGUDA A LA CAPITAL GARROTXINA ABANS D'UNIR-SE I CREAR CARBÒNIQUES OLOT

Xavier Valeri > TEXT

Durant molt de temps, les maneres més populars d'endolcir l'aigua van ser amb anís o amb xarop. A l'estiu, treien l'aigua fresca del pou més profund, hi posaven un raig d'anís i se l'enduïen a la boca. Tal com deixen palès l'*Anuario Riera* i 'Viatge', de Luciano Garcia del Real, publicat a *La Il·lustració Catalana* (1892-1893), entre el 1892 i el 1897 hi havia desenes de marques d'anís que sorgien de fàbriques properes, com ara Anís el Gallito, Anís Menuro, Anís Superior i Anís El Àguila, a Girona; Anís del Novillo o Anís del Payés, a Figueres; i Anís Montseny, a Banyoles. El xarop, per la seva banda, era una solució de suc de fruita concentrats i sucre que es dissolia amb aigua.

El gran canvi en la manera de refrescar el cos sobre la base d'engolir un líquid ensucrat va sorgir amb l'aparició de la gasosa, una beguda transparent, sense olor, preparada amb aigua i diòxid de carboni que, amb l'addició de suc de llimona i edulcorants, donava molt bon resultat barrejada amb vi. Al principi, va aparèixer com a beguda medicinal

destinada a calmar les digestions, tot i que hi havia un problema: la conservació del líquid gasificat dins de l'ampolla. Per posar-hi remei, van provar tota mena d'invents que evitessin la limitació de la caducitat del producte: van fer pastilles, sobres de pólvores i càpsules que s'obrien amb taps d'agulla, entre altres solucions.

Els Surroca. A Olot, l'any 1881, la farmàcia Llorens, del carrer Major, anunciava gasosa de Vals i aigua de Vichy (*El Olotense*), i poc temps abans, el 1877, ja havia tingut xarops per a la febre i aigües medicinals. A la dècada dels anys trenta van arribar dos moments rellevants: un, el 1930, en què A. Llorens Surroca va fabricar un síf de tap de ferro; l'altre, el 18 de juliol del 1931, dia en què els germans Llorens es van fer càrrec del servei de cafè i refrescs en la sessió de cinema a l'aire lliure que van dur a terme al restaurant de l'estació, El Despertador. A Olot i la Garrotxa, tothom recorda les gasoses i els sífons de la marca Surroca, que varen existir fins al 1966.

La fabricació i venda de gasosa va ser simultània i, si bé hi ha hagut fabricants més recordats que d'altres, entre finals del segle XIX i començaments del XX, van coexistir a Olot entre sis i set cases. Així, l'*Anuario Riera* del 1897

enumera en Ramon Colom, en Joan Planagumà i en Fèlix Trinxé, mentre que l'anuari del comerç de la indústria, de la magistratura i de l'administració del 1908 inclou els noms següents: Cosme Colom i Jaume Sala, ubicats a la plaça Catalunya (ara, Clarà), i Fèlix Planagumà, Antoni Vinyes i Fèlix Trinxé, al carrer Sant Rafel. Tres anys més tard, el 1911, hi havia en Cosme Colom, en Jaume Sala, en Fèlix Trinxé i en Fèlix Planagumà. Planagumà, precisament, també figura com a adroguer en el mateix domicili del carrer Sant Rafel, número 23. El 1900, s'anunciava com a representant del licor Canigó i de vins de La Rioja i, poc després, el 1906, va regalar un calendari de paret fet per la marca de cervesa La Bohemia a la redacció del *Deber*. També remenava amb xocolata i xampany i formava part dels comerciants olotins que proporcionaven queviures a la guarnició. Els Trinxé, per la seva banda, eren pare i fill i posseïen una fàbrica de gasoses que els va donar alegries i ensurts, com ara el robatori que van patir i que va recollir *El Deber* el 20 de maig del 1899.

Els Colom. El 1879, en Ramon Colom i Font (Olot, 1837-1917) va fundar l'hotel del Parc a la plaça Clarà, un establiment de referència a la ciutat durant dècades. En Ramon era un emprenedor, perquè va fer una destil·leria i un molí de sal als baixos de l'hotel on



El magatzem de l'empresa fundada per Estanis Vayreda a Olot.

PROCEDÈNCIA: Arxiu Vayreda.



fabricava una ratafia molt bona i tota mena de licors.

En Cosme Colom Bosch (1876-1933) va continuar el negoci de les gasoses començat pel seu pare i el 1914 ja era el titular de l'empresa, que va traslladar al carrer Bisbe Lorenzana. En vida d'en Cosme Colom, la gasosa es va popularitzar molt, de manera que la seva presència va esdevenir habitual a les taules de les cases i també en els bars. Fins i tot en el futbol hi havia nois que venien gasoses a deu cèntims per als espectadors i els jugadors. Paral·lelament a les gasoses, en Cosme Colom també va fabricar sifons que duïen el seu nom al tap.

Els Vayreda. El 1933 va sorgir un altre negoci que entraria amb força en la història dels refrescs a Olot. L'Estanis Vayreda Aulet (1895-1957), casat amb la Josefina Giralt, va muntar un negoci de venda de refrescs a l'engròs. Va instal·

lar el magatzem al carrer Antoni Llopis i comercialitzava gasoses i sifons de la marca Olot. Els dos fills, l'Estanis i el Marià Vayreda, van seguir el negoci del seu pare fins a la jubilació, i recorden com el pare els explicava que el negoci de la gasosa era de molta feina a l'estiu i que la resta de l'any es descansava força.

La feina era dura en tots els sentits: des del repartiment, que feien establiment per establiment, fins al magatzem. A la nau, precisament, posaven les ampolles en una màquina que tenia un raspall i les netejaven en cadena, però d'una en una. Solien repartir i netejar unes 400 ampolles diàries en el temps de més consum, que era a l'estiu.

Per aquella època, els fabricants de gasosa van trobar la solució al tancament hermètic: el tap d'esquellerinc, un petit element de porcellana amb una goma a la punta de cloure que evitava que el gas s'escapés, tot i que amb el temps es desgastava. Les gomes gas-

tades feien que la porcellana i el vidre xoquessin i llavors les ampolles feien un soroll similar al dels esquellerincs, i d'aquí ve el nom, precisament.

En aquell temps també es va popularitzar el sífó, que al principi lluiava una aixeta de ferro. La gent podia comprar l'ampolla del sistema sífó de la marca Prana a les ferreteries olotines, i llavors n'hi havia prou amb omplir el sífó amb aigua, vi o cafè i afegir-hi una càpsula per obtenir les begudes més delicioses.

Més cap aquí, per motius d'higiene, van fer els taps de plàstic. Entre guerres i postguerres, el temps va passar i van fer prosperar el negoci amb la producció de gasoses o sifons i la distribució de refrescs i cerveses, com la Damm. L'evolució també va comportar l'aparició dels sifons amb el tap dispensador metàl·lic, que es va servir durant anys. Aquest nou element va compartir protagonisme, a la dècada dels seixanta, amb un reixat de plàstic que es

Dues màquines saturadores de l'empresa Successors d'Estanis Vayreda. Les saturadores servien per omplir els sifons amb la barreja d'aigua i gas desitjada // PROCEDÈNCIA: Arxiu Vayreda.

L'efervescència de La Sanjuanina

EL LLANARENC GABRIEL VILA VA EMBRANCAR-SE EN UN NEGOCI DE CARBONATADES A SANT JOAN DE LES ABADESSES, QUE VA SOBREVIVRE GRÀCIES A LA DISTRIBUCIÓ D'ALTRES BEGUES

Joan Garcia > TEXT // Eudald Picas > FOTOGRAFIA

Per a Gabriel Vila, el negoci dels sifons és aigua passada. No ens hauria d'estranyar si ja compta amb més de 93 primaveres viscudes i ja fa prop de 45 anys que va traspasar el seu negoci de carbonatades i de distribució de begudes. «Dels sifons, vols parlar? Ui, sí que en fa, de temps!», exclama la seva dona Montserrat Palau quan arribem a casa seva. La sensació després de parlar amb ell és que, tot i que té molt bona memòria, sempre ha mirat endavant, cap a on podria fer el pròxim salt empresarial, que la seva etapa entre líquids i bombolletes només en va ser una més i que les noves inquietuds esborraven les velles.

Va néixer a Llanars, i va arribar a Sant Joan de les Abadesses per jugar al Club Esportiu Abadessenc: «Jo jugava de mig, d'aquells que corrien». Recorda que li pagaven alguna cosa, però que tampoc cobraven sempre, tot i que això no els importava. Baixava des de Camprodon amb un taxi que compartia amb dos jugadors més de la vall. Tots tres es varen casar amb santjoanines. «Com que no ens podien pagar, ens varen dir: 'Endueu-vos aquestes noies'», bromeja.

El fet és que tot apuntava a aquesta població. El seu cosí Fernando Rigat feia prop de cinc anys, cap a principis dels cinquanta, que havia comprat la fàbrica de carbonatades a la

Benvinguda Sunyer. La Beni, com era coneguda popularment, era també una experta en el que avui en dia anomenem *emprenedoria*, i també va canviar de sector diverses vegades: una fonda, carbonatades, gèneres de punt... De l'etapa dels sifons i les gasoses en trobem alguns anuncis a la publicació santjoanina *Full del Foment de la Lectura*, anteriors a la Guerra Civil. Tots els pobles grans de la comarca tenien la seva gasosa o sifons locals, i sovint inserien els seus reclams en gasetes locals.

En tot cas, el seu cosí no acabava de sortir-se'n després d'agafar el relleu de Sunyer. «Tenia una furgoneta i anava a repartir, però feia estraperlo i es dedicava a tot menys al negoci», explica Vila. En època de postguerra, de fet, hi havia un mercat negre en què els edulcorants – una substància típica de les carbonatades – eren productes que podien fer la vida més dolça a qui en feia negoci. No era el cas de Rigat, que feia estraperlo amb patates i altres productes. El llanarenc va pensar que podria fer rutllar l'establiment del seu cosí i va aconseguir que l'hi llogués durant un pa-

rell d'anys, abans de comprar-l'hi definitivament. De forma paral·lela, Vila va comprar un edifici de la plaça Clavé i, juntament amb els seus pares, va obrir una carnisseria que més tard va portar la

Montserrat. Vila també tenia una germana que es va quedar a la carnisseria que regentava la família a Llanars.

Un inici complicat. Ben aviat es va adonar que allò no era bufar i fer ampolles, i reconeix que les va passar marges: «Amb un sífo no hi podies guanyar gaire. Portava molta feina i les caixes pesaven molt». Comprava la part de vidre i els taps de plom personalitzats amb el text «Gabriel Vila-San Juan de las Abadesas» a la casa Viudas Vilella de Barcelona, i les omplia a l'edifici de can Peras de la carretera de Camprodon, just davant de l'hospital. També va comercialitzar els seus productes com a La Sanjuanina, amb unes ampolles molt atractives, amb la serigrafia del campanar de Sant Pol i el cavaller de la font de la plaça Clavé. També feia gasosa. Quan va agafar el relleu del seu cosí «no en venia ni una». En va canviar la fórmula afegint-li sucre i, tot i que això va encariar el producte, la cosa es va adreçar: «Va agradar molt i quasi em quedo sol, sense competència». Recorda que quan va sortir La Casera i ell en va fer la distribució, va haver de deixar de fer la seva i molta gent es va enfadar per aquest motiu, perquè la preferien.

D'aquella època ja li costa dir si els sifons s'omplien del dret o del revés. Sí que recorda que anaven protegits perquè n'havia explotat algun, tot i que no gaires. Un altre santjoaní, l'Alfons Calvo, recorda que el seu pare va treballar amb



Un dels dissenys de les gasoses i els sifons La Sanjuanina.



Sunyer, Rigat i uns mesos amb Vila, i que una explosió d'un sífó li va rebentar el llavi, cosa que li va deixar una marca de per vida. Són seves les ampolles que il·lustren aquest reportatge i que encara conserva.

En aquella època, la competència principal d'en Gabriel Vila era la fàbrica i magatzem de begudes d'en Josep Salvans, de Ripoll. Vila recorda com un treballador d'en Salvans, «per fer-se el xulo», va omplir una camioneta petita de gasoses i begudes i es va posar a repartir pels comerços del poble que ell «controlava», tot enganyant-los amb una mentida: «Avui no passarà en Vila perquè no té gas». Quan en Gabriel, fent la ruta habitual, es va aturar a la fonda can Passolas, li ho varen explicar tot, i ell va trigar ben poc a lligar el burro amb el qual estava repartint allà on va poder i empaitar l'intrús fins a ca la Nati, on el va trobar explicant el mateix. Al final, el treballa-

dor va haver de va marxar corrents cap a Ripoll amb la cua entre cames, sota crits i malediccions.

El negoci s'amplia. El santjoaní, però, va fer bona la frase que diu que la venjança és un plat que se serveix fred. En aquest cas, amb glaçons i tot. Repartint pels bars i restaurants (en aquella època dispensava a El Centre, can Faluga, el bar d'en Tenas a la plaça Major, la sala de ball El Taga...) va conèixer i es va fer amic del representant de Bitter Cinzano, que, segons Vila, era una beguda que «marxava molt bé» i que fins llavors era exclusiva de Salvans: «Li vaig demanar: 'Coi, per què no m'ho dones?'». Vila i el representant varen baixar a Barcelona per reunir-se amb el director de Cinzano i els va fer «propaganda» que en vendria molt al poble, i varen fer-li cas, i així va ser. Després va tornar a baixar a la ciutat per demanar l'exclusivitat de

Ripoll i Campdevàrol, i també varen arribar a un acord. Això va fer que Vila portés l'aigua al seu molí i el negoci comencés a anar sobre rodes. Primer amb les del carro que tirava el burro, després amb un tricicle i, finalment, amb una camioneta que va haver de comprar per respondre a l'augment de comandes. També va haver de buscar un magatzem més gran. Va comprar l'edifici Tarré, va vendre'n els pisos i es va quedar amb el garatge, que, més tard, va ampliar amb el d'un edifici veí. «Feia 100.000 pessetes a l'any de ràpel, a més de les vendes, per haver arribat al *cupò* amb algunes marques». Tot i això, també recorda que va ser dels pioners a vendre San Miguel i que li va costar molt, així com la Moritz, que no agradava gaire.

Com ja hem dit, el repte i la incertesa d'allò que és nou sempre guanyaven a la comoditat i l'estabilitat de la rutina en la ment del nostre protagonista. Així, ben aviat es va embranchar en un altre negoci, en aquest cas de cromats. Quan el nou negoci ja rutllava, a principis dels anys setanta, va traspassar la distribució de les begudes als responsables que l'han dut fins ara: la Remei Barro i l'Agustí Morillo. Ells varen continuar omplint sífons durant prop d'una dècada. Encara en venen, i algunes ampolles encara són de l'època de Vila, però han externalitzat el procés d'omplir-les. Més tard, en Gabriel va tornar a canviar d'ofici, iniciant una empresa de creació de *souvenirs* de fusta, que és amb la qual va aconseguir tenir més beneficis i va donar feina a prop de 30 persones. Curiosament, tot i tenir èxit venent records, no conserva ni un fragment de fusta, ni una peça cromada, ni cap sífó, tot i que avui en dia les ampolles velles de La Sanjuanina són objectes de col·leccionista i de decoració entre santjoanins i aficionats a aquestes begudes.

En Gabriel Vila prenent un got de sífó d'una de les ampolles que conserva Alfons Calvo.

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > JOCS POPULARS AL CARRER

M3

Carrera de sacs a Camprodon. Aquest joc consistia en fer una cursa saltant amb les cames introduïdes dins d'un sac, agafat amb una mà, i mirant de no caure a terra.

ANY: 1975

AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: ARXIU
DE JORDI GUILLAUMES



M4

Primera festa del barri del Xiprer i les Planotes d'Olot on podem observar un grup de nens i nenes participant en un joc de cucanya.

ANY: 1976

AUTOR: JOSEP M. DOU CAMPS

PROCEDÈNCIA: ACGAX. SERVEI D'IMATGES. COL·LECCIÓ D'IMATGES DE JOSEP M. DOU CAMPS



PATRIMONI

GUERAU PALMADA > COORDINACIÓ

ETNOLOGIA

Els antics gegants de Banyoles

72

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

ARQUITECTURA

El Colomer de la Vall de Bianya

74

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

HISTÒRIA

Olot, cultura en època de guerra

76

ANTONI MAYANS [La Vall de Bianya, 1958. Arxiver]

XAVIER PUIGVERT [Olot, 1966. Arxiver]

NISSAGUES

Els Estarriola, de la Farrès

78

JOSEP GRABULEDA [Banyoles, 1962. Historiador i arxiver]

VULCANOLOGIA

Els volcans del riu Brugent

80

LLORENÇ PLANAGUMÀ [Olot, 1968. Llicenciat en ciències geològiques]



Al molí de la Conqueta de Sant Feliu de Pallerols encara es pot veure com es feia farina de blat de moro anys enrere // FOTO: Pep Sau.

GASTRONOMIA

Farro amb brou bufat

82

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

FAUNA

Les sargantanes

84

EMILI BASSOLS [Olot, 1965. Biòleg]

PLANTES I REMEIS

L'aulina

86

ESTER SALA [Olot, 1973. Farmacèutica]



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

El Colomer de la Vall de Bianya

Aquesta gran masia, situada al peu del vessant nord de la serralada de Sant Miquel del Mont i prop de la parròquia de Santa Margarida, ha estat de tres nissagues diferents

Un vespre fred d'aquest hivern passat ens vam trobar amb en Carles Nogareda i Burch, propietari del Colomer. Vam estar parlant en una de les dependències de la casa, prop de la llar de foc, que ens proporcionava una temperatura agradable i, a més, ens feia una plàcida companyia.

El Colomer és una casa que es veu des de la carretera que travessa la vall, per la façana blanca i uns arcs vistosos a la cara nord, la més visible. A la planta baixa hi ha tres arcs oberts: sis al primer pis, que és la planta habitable, i quatre a la planta superior, que és el graner.

Vam estar parlant dels seus records infantils i el pas dels dies dins el casal,

quan hi vivia l'àvia, els pares i els seus sis fills. Les matances del porc amb els masovers eren uns dies memorables, també ho era la festa de batre i fer els pallers, com també les anades estiuenques al camp a recollir el que fes falta sobre el carro tirat per l'euga. Resaven diàriament el rosari, un costum habitual anys enrere en moltes pairalies. L'àvia era una persona molt creient i practicant de tots els preceptes de l'Església. Va quedar vídua molt jove, ja que el seu marit, en Paulí Nogareda, va morir als 39 anys al front d'Aragó, on es va allistar al terç de Nostra Senyora de Montserrat, organitzat per altres catalans

que havien anat a Pamplona fugint de la violència descontrolada de la Guerra Civil. Havia sentit explicar moltes vegades les penúries que van viure durant la guerra amb l'absència del cap de família i amb quatre fills a càrrec, dos dels quals eren molt petits.

En Carles em va comentar que l'avi Paulí va voler ennoblir els interiors de la casa, traient-ne els antics cabirons i aixecant els sostres d'algunes dependències, com per exemple els de la sala, l'espai central de moltes pairalies, i on ara hi ha un llarg text que fa tota la volta a l'estança quasi tocant el sostre. Aquest text

A dalt, la façana de la cara nord del Colomer. Al costat, una pedra encastada a la façana sud.



el va escriure en Joan Nogareda, el pare d'en Paulí i el primer propietari de la nissaga Nogareda que va anar a viure a la casa. És un escrit en castellà fet l'any 1903, en el qual l'autor fa una reflexió i es pregunta si els futurs hereus sabran conservar el patrimoni que rebin i si portaran una vida digna, una preocupació comuna en molts propietaris rurals, que, en aquest cas, està ben present a la casa. Presideix la sala, dins de la seva capelleta, una imatge barroca d'una verge del Roser, que procedeix d'una altra casa de la família, el Tubert de la vall de Bolòs, que va ser amagada durant la guerra pels masovers. De fet, gràcies a molts masovers es van conservar objectes del passat que sense l'estima d'aquestes persones, tot sovint anònimes, probablement haurien estat destruïts.

El Colomer era una casa de pagès, em va dir en Carles, no com altres cases properes, com és el cas de la Riba, que sempre havien gaudit d'un pedigrí important. Al Colomer sempre havien fet de pagès i, de fet, continua essent la seva feina, ara amb unes condicions molt diferents de les d'èpoques passades i amb unes maquinàries que faciliten extraordinàriament les tasques del camp, que en altres moments eren de gran duresa. Ells ara planten quasi exclusivament farratges per al bestiar, sobretot blat de moro i raigràs, ja que tenen unes granges d'uns quants centenars de vaques.

Vam recórrer part de la planta habitable del casal. Hi ha uns magnífics arbres genealògics, perfectament emmarcats i penjats als murs, on es fan paleses les dades que es tenen dels seus avantpassats. Vam sortir a la galeria i vam contemplar la vall, quan ja fosquejava i començaven a obrir-se els llums de l'Hostalnou, la po-

blació que es troba ben a prop, i els d'altres cases esparses enmig d'aquesta vall rica, d'una vegetació ubèrrima. La visió d'aquell capvespre va ser com d'un gran pessebre a escala natural.

Però en Carles Nogareda ens va confessar que la seva autèntica vocació és la restauració de masies antigues. De fet, ell és el propietari de moltes cases tant situades en aquesta vall com en d'altres, sobretot a la vall de Bolòs, a l'Alta Garrotxa. Ell ha estat qui ha portat la restauració de moltes d'aquestes construccions, realitzant des del disseny d'exterior a la distribució dels interiors i a la seva materialització, fent teulats i aixecant parets. Ha portat l'electricitat i l'aigua a quasi totes les cases i n'ha convertit moltes, que estaven en un estat de conservació deplorable, en magnífiques segones residències i cases de turisme rural. Però també ha sabut restaurar molts molins, com el del Colomer, del qual vam parlar en el número 14 de *Les Garrotxes*. De fet, és una de les persones més reconegudes en la tasca de restauració dels antics molins fariners. És un emprenedor.

'Columbaris', una història de la masia. El periodista Antoni Herrero, casat

amb una filla de la casa, ha fet un estudi significatiu de la masia i de la família que hi ha habitat durant generacions. El títol del llibre, de 237 pàgines, és *Columbaris. El Colomer de la Vall de Bianya (segles XIII-XX)*. L'autor agraeix les importants aportacions que van fer uns avantpassats de la família recopilant dades històriques, classificant pergamins i altres documents en què es posen de manifest multitud de dades domèstiques. Aquesta feina la van fer sobretot en Joan Nogareda, el primer propietari, i el seu net Alfons, el tercer hereu, que va ser capellà i oncle d'en Carles.

Les primeres dades que coneixem són d'en Pere Columbaris, que adquireix un tros de terra a l'actual Vall de Bianya l'any 1218. Aquesta és la primera notícia de la família Colomer, i aquest cognom es manté durant sis centúries i 22 generacions. La mort sense descendència de l'hereu Josep Colomer, al segle XVIII, va donar el patrimoni a una neboda, la Maria Colomer, casada amb en Josep Puigdemont, que vivien a la torre de Sant Pere Despuig. El cognom Puigdemont dura només dues generacions, ja que es perd a principis del segle XX en morir un nou hereu sense descendència, en Dionís Puigdemont, el qual va fer propietari el nebot, en Joan Nogareda i Puigdemont, que vivia a la Nogareda de Riudaura i és el besavi del propietari actual.

En el llibre, l'Antoni Herrero també fa un repàs d'altres hisendes de la família: la casa Nogareda, a la vall de Riudaura; el Tubert, a la de Bolòs, i la Boada, a la mateixa Vall de Bianya. És un text magnífic, molt documentat i il·lustrat amb moltes imatges familiars, com no en tenen gaires cases pairals del país.

En el llibre, l'Antoni Herrero també fa un repàs d'altres hisendes de la família: la casa Nogareda, a la vall de Riudaura; el Tubert, a la de Bolòs, i la Boada, a la mateixa Vall de Bianya. És un text magnífic, molt documentat i il·lustrat amb moltes imatges familiars, com no en tenen gaires cases pairals del país.



A dalt, la galeria de la planta habitable. A sota, una imatge de la sala.

Farro amb brou bufat

Fa pocs anys era quasi imprescindible en els àpats d'hivern; avui és poc més que una relíquia gastronòmica, bandejat per la cuina dita 'moderna' i excomunicat per les ordenances mèdiques

Tota la vida davant dels fogons entre olles i cassoles, en Josep Serrat fa anys que ja no treballa com a professional però guarda, i de quina manera, el do i l'instint de la bona cuina tradicional. S'ha avingut a portar-nos el record i la pràctica d'un plat ancestral de casa nostra, de predicament garrotxí: el farro amb brou bufat.

Sigui pel trágic o tren de vida que es mena avui dia, potser també per influència de les modes culinàries o qui sap si per una reticència general a menjar coses fetes amb blat de moro que se solen associar al temps de la misèria, a la guerra i a la postguerra, alguns plats tradicionals que podríem qualificar d'històrics han passat avall, en certa manera han caducat, han desaparegut del nostre receptari. I el farro amb brou bufat n'és un. En Josep Serrat, que n'havia fet molt i menjat potser encara més, porta la cuina en l'ADN i, quan explica la d'aquell temps —de fa seixanta, setanta, vuitanta anys—, s'anima sol i sembla que ja no pot parar: «Posem-hi que, als anys quaranta i cinquanta del segle passat, era el plat de la casa, de la fonda, on davant dels fogons manava la meua mare.»

Cada dia de la setmana, des de mitjans de tardor fins a mitjans de primavera, el farro era al menú i la mateixa família en menjava cada dia, fet de diverses maneres. Es veu que hi havia una mena

de recepta de «farro per a rics» —així ho diu ell, amb ironia—, en què es posava un os de ranci i sagí. També n'hi havia del normal i diari, per a pobres: la farina de blat de moro bullida amb brou bufat i prou, que els dissabtes, quan mataven a les carnisseries, regalaven. Avui, aconseguir brou bufat només és possible en les poques cases del poble on maten porc.

El procediment. En una gran perola s'hi fa bullir la carn per a les botifarres: cotnes, melsa, freixura, ronyons, ventre i cap. Quan tot és cuit, es treu de la perola i es passa tot per la màquina de trinxar i se'n fan les botifarres: negra, vermella i paltrucs. Aquestes botifarres i paltrucs es posen a bullir en la mateixa perola i amb el caldo on havien bullit les carns, durant molta estona. Per saber si les botifarres i paltrucs són cuits, es punxen, cosa que se solia fer amb un broc de boix o de bruc. Si el broc surt vermellós, és que encara no estan cuites; se sap que ho estan quan el punxó surt blanc.

Com que la perola bull de pressa perquè de foc no se n'hi plany pas, produeix molt baf de vapor, de manera que, per saber com va anant la cuita de botifarres, es bufa sobre el vapor per poder-ho comprovar. N'hi ha que expliquen així el fet que se'n digui 'brou bufat'. Però també es diu que el qualificatiu de 'bufat' és per les bombolles que van esclatant, grosses i molt greixoses, a la superfície del bullit.

Es deixava refredar tota la bullida i, l'endemà, primer es

treia una mica el greix més evident que hi surava; el caldo restant és el que es tirava dins el farro o sopa de blat de moro. Era un caldo molt greixós encara, i amb força restes de carn menuda, perquè sempre rebentava alguna botifarra o paltruc.

Amb en Josep Serrat i el fotògraf hem anat a una casa de pagès de Sant Feliu de Pallerols on mataven porc per constatar *in situ* la gran bullida de botifarres i arreplegar una mica de brou bufat per fer un farro a casa. En Josep reviu multitud de records, flaires, maneres de fer i tècniques culinàries d'aquest antic cuinat que tant s'elaborava en altre temps a la vall d'Hostoles i arreu de la Garrotxa. N'explica més detalls: «El farro es feia amb blat de moro groc que es portava a moldre, i s'ha de dir que a Sant Feliu, durant un temps determinat, hi va arribar a haver onze molins fariners. Un cop molt, es passava per tres garbells: el gros, el mitjà i el fi, i l'últim s'anomenava 'sedàs'. La farina ben tamisada es ficava a l'olla i, amb una llossa, s'hi anava tirant aigua. Quan començava a bullir, s'havia d'anar remenant una mitja hora, perquè no s'espessís massa.»

Continua dient que els que tenien més cèntims hi posaven també cansalada virada tallada a trossos ben petits que abans es fregien i quedaven vermells mentre rossejaven. En deien 'carlins', i eren com un afegit especial, quasi de luxe. Si no hi havia cansalada virada, s'hi tirava un grapat de greixons i, amb carlins o greixons, en resultava una menja de dia de festa. Era, és clar, un plat d'hivern contra el fred i en menjava



Una perola plena de brou bufat que servirà per coure el farro.



tothom, inclosos nens i nenes petits, la qüestió era atipar-se. El farro *complia* – així es diu encara a la Garrotxa, «això *cumpla*», suposem que per dir «això omple»–. En Josep Serrat no para d'explicar detalls, perquè va ple de records d'un temps passat avall: «Ah! El farro l'havia de servir un, només. Perquè si anaven tots a llossar, hi havia el perill que algú agafés massa carlins. Es coïa en una olla de ferro, penjada en uns *calamastres* sobre el foc. Res d'olles de terrissa, que s'haurien trencat totes...»

En Josep Serrat punxant els paltrucs amb una branqueta per comprovar que siguin ben cuits.

El brou bufat i la matança del porc.

Sabem també que a la Catalunya Nord, especialment al Conflent i al Vallespir, durant la matança del porc es feia una sopa forta de gust amb el caldo de cocció d'algunes parts de l'animal, especialment la carn del cap: morro, galta, orella, llengua. Però allà en el caldo hi posaven verdures d'hivern com naps, pastanaga, col i patata, api, porro, una cabeça d'all, una botifarra negra esparracada i fideus gruixuts. I també n'hi deien 'farro'.

El brou bufat que hem convingut en anomenar «de festa» sempre anava lligat amb la matança del porc. I, curiosament, tothom amb qui n'hem parlat ha coincidit a dir que ningú no matava entre setmana, sempre era el dissabte. Qui sap si matar el porc i fer-ho un dissabte no va lligat amb una circumstància històrica que es produï en temps reculats a casa nostra i molt més enllà, com va ser l'expulsió dels jueus de la península Ibèrica. Hom es pregunta com és que la matança del porc és una autèntica festa, sovint ben pública o en tot cas no pas clandestina, ni molt menys. Com és, en definitiva, que se'n fa una celebració i no se'n fa, per exemple, quan es maten vedells o bous o vaques?

Quan hi va haver l'expulsió, no van pas marxar tots els jueus; molts es van quedar després d'haver jurat públicament que es farien batejar i es convertirien al cristianisme. Però alguns encara practicaven la religió jueva d'amagat, els anomenats criptojueus, que eren molt vigilats i perseguits. Per això els que s'havien quedat i s'havien convertit, havien de demostrar que ja no practicaven la llei de Moisès i en feien grans demostracions. Com

que un manament jueu era la prohibició absoluta de menjar carn de porc, una gran demostració que s'havien convertit era precisament matar el porc de forma ostensible i festiva, que ho veiés tothom, evidenciant així que ja no eren de religió jueva. I, si ho feien un dissabte, encara quedava molt més clara la conversió, perquè ja se sap que els jueus tenen prohibida qualsevol activitat durant aquest dia. A casa nostra, curiosament, de netejar i fer endreça encara se'n diu 'fer dissabte' 🍷.



ESCENA GARROTXA **TXA TXAN!**

CIRCUIT D'ARTS ESCÈNIQUES
PER A TOTS ELS PÚBLICS



Ho organitzen:



Amb el suport de:

