



CONVERSA

Jeroni Moner

ARQUITECTE
BANYOLÍ DE LLARGA
TRAJECTÒRIA I
EXPRESIDENT DEL
CENTRE D'ESTUDIS
COMARCALS DE
BANYOLES

PRIMERS RELLEUS

Joan Llença

RETRAT DE FAMÍLIA

**El mas Aulina
de Capsec**

MASIA DE LA VALL DE
BIANYA ON CONVIUEN
TRES GENERACIONS DE
PAGESOS

PERFILS

Joaquim Dagas

DE BESALÚ A SANT
FERRIOL I MONTAGUT,
SEMPRE LLIGAT A LA
PAGESIA I AL BOSCH

Rosa Juvanteny

FILLA DE CAN BEIA DE
LA COT I RESIDENT DES
DE FA ANYS A OLOT

Anton Freixa

BOTIGUER BANYOLÍ
AMB INQUIETUDS
POLÍTIQUES,
CULTURALS I SOCIALS

UNA MIRADA
EN EL PAISATGE**Olot i rodal, des
de Sant Francesc**

A PEU

**Passejada
per Crespià****Finestres i el
Puigsallança**

les garrotxes

www.garrotxes.cat

DOSSIER

EL PORC I L'EMBOTIT



47 pàgines que parlen
de la matança del

porc amb
matadors

i budelleres com a
protagonistes, i que també
repassen la trajectòria del
sector carni representat
per obradors, carnisseries i
grans empreses d'embotit





**Girona
Excel·lent.**

Segell de qualitat agroalimentària



TOTS
ELS SEGELLS
2018/2019

La Diputació de Girona, a través dels jurats de tast de Girona Excel·lent,
ha reconegut enguany 70 productes amb el segell de qualitat agroalimentària
Girona Excel·lent 2018/2019.

Consulteu-los al web www.gironaexcel·lent.cat.



Diputació de Girona

DIRECTOR >

Jordi Nierga
jordi@garrotxes.cat

COORDINADOR DE PATRIMONI >

Guerau Palmada

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
revista@garrotxes.cat

COL·LABORADORS >

Joaquim Agustí i Bassols
Jordi Altesa
Marta Carbonés
Ester Carreras
Joan Carreres
Pere Cerro
Jaume Colomer
Meritxell Daranas
Pere Duran
Joaquim Ejarque
Ramon Estéban
Ramon Estéban Bochaca
Martí Figueras
Mònica Font
Joan Garcia
Salvador Garcia-Arbós
Pere Gelis
Francesc Ginabreda
Albert Grabulosa
Eva Güibas
Joan Juanola
Laia Juez
Joan Llena
Elvis Mallorquí
Marta Masó Escobairó
Josep M. Massip
Antoni Mayans
Anna Noguer
Rosa Pagès
Esteve Palmada
Miquel Peral
Eudald Picas
Dolors Pinatella
Xavier Plana
Joan Pontacq
Xavier Puigvert
Albert Reixach
Quim Roca Mallarach
Miquel Rustullet
Ester Sala
Joan Sala
Pep Sau
Xavier Valeri
Josep Valls
Josep Vilar
Xavier Xargay

EDICIÓ DE TEXTOS >

Alba Vindel

IMPRESSIÓ > Agpograf

DISTRIBUCIÓ > GLV

DIPÒSIT LEGAL > Gi-381-2008

ISSN > 2013-3707

eg

EDITORIAL GAVARRES

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

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 EINES I EMBOTIT CEDIT
PER LA FAMÍLIA SUÑER-COSTA
DE LA CANOVA DELS ARCS DE
SANTA PAU.
AUTOR: PEP SAU.

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS EL CLOT DE L'INFERN

JOAN LLENSA (TEXT) // ROSA PAGÈS (IL·LUSTRACIÓ)

7-11

ACTUALITAT

12-17

CONVERSA JERONI MONER

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

18-23

RETRAT DE FAMÍLIA EL MAS AULINA DE CAPSEC

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

24-29

PERFILS

JOAQUIM DAGAS / ROSA JUVANTENY / ANTON FREIXA

PEP VILAR / ESTER CARRERAS / XAVIER XARGAY (TEXT)

PEP VILAR / PEP SAU / PERE DURAN (FOTOGRAFIA)

31-77

DOSSIER EL PORC I L'EMBOTIT

JORDI NIERGA (COORDINACIÓ)

79-95

PATRIMONI

ETNOLOGIA // ARQUITECTURA // HISTÒRIA // NISSAGUES // BOTIGUES DE TOTA LA VIDA
GASTRONOMIA // FAUNA // PLANTES I REMEIS

96-99

UNA MIRADA EN EL PAISATGE OLOT I RODAL, DES DE SANT FRANCESC

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

100-103

A PEU

PASSEJADA PER CRESPIÀ

JOAN PONTACQ (TEXT I FOTOGRAFIA)

FINESTRES I EL PUIGSALLANÇA

JOAQUIM AGUSTÍ I BASSOLS (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA RESTAURACIÓ DEL PATRIMONI

QUIM ROCA MALLARACH (RECERCA FOTOGRÀFICA I DOCUMENTACIÓ)

conversa amb l'arquitecte banyolí Jeroni Moner. ÉS CONEGUT SOBRETOT PER HAVER ESTAT UN DELS AUTORS DEL PLA ESPECIAL DEL BARRI VELL DE GIRO-NA. VA SER PRESIDENT DEL CENTRE D'ESTUDIS COMARCALS DE BANYOLES I ARA TREBALLA EN LA REDACCIÓ DEL PLA ESPECIAL DE RECS DE LA CIUTAT DE L'ESTANY. MENYS CONEGUDA ÉS LA SEVA FACETA D'ESPORTISTA D'ELIT COM A JUGADOR INTERNACIONAL DE WATERPOLO.

RAMON ESTÉBAN TEXT
PERE DURAN FOTOGRAFIA

Jeroni Moner

—Hi ha una definició d'arquitectura que trobo molt interessant: una disciplina a mig camí entre la tècnica i l'art. Hi està d'acord?

—«Efectivament, d'una part és una carrera molt tècnica. De l'Escola d'Arquitectura se'n deia Escola Tècnica Superior d'Arquitectura. Però, de totes maneres, l'ofici d'arquitecte ha canviat molt i la forma de dibuixar i projectar ja no té res a veure amb el que jo feia. Hem passat de dibuixar-ho tot directament a mà a dibuixar-ho amb ordinador.»

—No obstant això, l'essència és la mateixa, oi?

—«L'essència és la mateixa, però canviar les eines t'ho condiciona una mica tot. Quan treballo amb arquitectes joves veig que no hi ha tant de detallisme. Com que no es fa directa-

ment sobre el paper, com que no cal concretar detalls, hi ha més estandardització. Això d'una banda. De l'altra, l'especialització en parts o components del procés de projectar —per exemple, un edifici— fa que no recaigui en l'arquitecte tota la feina, sinó que estigui repartida. Ara cap despatx calcula, sinó que s'encarrega a un altre equip. Hi ha una especialització molt gran i el que fa l'arquitecte és conjuntar-ho tot. Però tornant a la pregunta inicial, efectivament tècnica i art són components bàsics en l'arquitectura. La gran diferència amb la pintura o l'escultura és la percepció de l'espai construït.»

—Per què va estudiar Arquitectura? Va ser vocacional?

—«Vocacional del tot. A la meva família, la majoria dels meus germans, els meus cosins, tots eren gent de lletres, tots van

RAMON ESTÉBAN. Olot, 1961. Periodista
PERE DURAN. Banyoles, 1967. Fotògraf



retrat de família El mas Aulina de Capsec, a la Vall de Bianya. AMB VISTES A LES MUNTANYES QUE SEPAREN LES VALLS DE BIANYA I DEL BAC, EN AQUESTA MASIA HI CONVIUEN TRES GENERACIONS DE PAGESOS, ENAMORATS DE LA SEVA FEINA I D'AQUEST PAISATGE. COM A LES CASES DE PAGÈS D'ABANS, SÓN GAIREBÉ AUTOSUFICIENTS PEL QUE FA A L'ALIMENTACIÓ. L'ENGREIX DE VAQUES I DE PORCS, QUE ÉS L'INGRÉS PRINCIPAL, EL COMBINEN AMB LA CRIA DE POLLASTRES, CONILLS O ÀNECS, I AMB DOS GRANS HORTS, PLENS DE VERDURES I FRUITES DE TOTA MENA

MARTA MASÓ ESCOBARÓ TEXT
PEP SAU FOTOGRAFIA

Pagesos amb el relleu garantit

La família Grabulosa ens espera a tocar de l'hort farcit de tomateres, al voltant d'una gran taula, sota l'ombra d'una glicina ufanosa i frondosa. Hi trobem una nissaga de pagesos que continuen dedicant-se a la cria de vaques, tot i que, com molts altres ramaders, s'han hagut d'adaptar als canvis econòmics i del mercat. Després de dècades criant vaques de llet, fa poc més d'un any que van substituir-les pel bestiar de carn. La baixada del preu de la llet, però sobretot el fet que ningú els en garantia la recollida, els van abocar al canvi. Una activitat que combinen amb una granja integrada de 300 porcs. Mentre conversem, ens fixem que hi ha un dels gats de

la casa enfilat i amagat entre les fulles de la glicina. A diferència de nosaltres, ell no busca només l'ombra i la frescor. Està molt quiet i atent, però no escolta la nostra conversa. Està caçant. Espera que els pardals es barallin i algun es refugii entre les fulles per atrapar-lo i assegurar-se el sopar.

El mas Aulina és una casa de pagès de les d'abans. La modernització de la maquinària, de les rutines de la feina o la instal·lació del sistema de reg als camps no els ha fet abandonar cap de les activitats més tradicionals dels masos familiars. No tenen només un hort, sinó que en cultiven dos. Un el porta l'avi de la casa, i l'altre, la seva jove. Hi

planten de tot: tomàquets, carbassons, pebrots, pastanagues, cebes, enciams, carbasses, patates, pèsols, faves... Sogre i nora competeixen per veure qui treu les verdures més maques i grosses. Igual que a l'hort, de bestiar petit també en crien de tota mena: gallines, pollastres, conills i, a l'entrada de la casa, una gran bassa plena d'ànecs i oques.

Un dels masos més antics de Capsec.

La família Grabulosa ens explica que la història del mas es remunta a molts segles enrere i ens mostra algun llibre on es recull que l'any 1322 ja s'esmenta una peça de terra de la finca en alguns documents del monestir de Sant Pere de

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



Tres generacions de la família Grabulosa davant d'una de les cabanes de la casa: els avis –en Josep i l'Angelina Puigvert–; en Francesc –l'hereu– i la seva dona, l'Ester Ferrer; i els néts, la Davinia i l'Albert.

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > LA RESTAURACIÓ DEL PATRIMONI



M1

Estat de les obres del santuari de Núria després de les grans transformacions que va experimentar a partir de 1922.

ANY: 1929

AUTOR: JOSEP M. DOU CAMPS

PROCEDÈNCIA: ACGAX. SERVEI D'IMATGES. ARXIU DE COMPLEMENT. ÀLBUM RECORDS D'EXCURSIÓ DE JOSEP M. DOU CAMPS



M2

Reconstrucció de l'església del Sagrat Cor i del convent dels Caputxins, a Olot, que quedaren molt malmesos durant la Guerra Civil. Les obres, sota la direcció de l'arquitecte olotí Josep Danés, les va realitzar l'empresa La Constructora Olotense.

ANY: DÈCADA DELS 40

AUTOR: JOSEP DANÉS TORRAS

PROCEDÈNCIA: ACGAX. SERVEI D'IMATGES. FONS JOSEP DANÉS TORRAS



M3

Un paleta enfilat dalt de la bastida durant les obres de restauració de l'església romànica de Santa Maria de Porqueres

ANY: 1956

AUTOR: DESCONEGUT

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

DOSSIER

EL PORC I L'EMBOTIT

JORDI NIERGA > COORDINACIÓ

Del porc se n'aprofita tot	32	JORDI NIERGA [Banyoles, 1985. Periodista]
Matar porc és molt sacrificat	34	SALVADOR GARCIA-ARBÓS [Besalú, 1962. Periodista]
Més de 100 anys de Can Daniel, a Santa Pau	37	ALBERT REIXACH [Santa Pau, 1986. Investigador]
De la tradició a l'obrador	38	FRANCESC GINABREDA [El Mallol, 1989. Periodista]
Cal Tiu, nissaga de carnisers	40	RAMON ESTÉBAN BOCHACA [Olot, 1987. Professor d'història i educador social]
Els embotits a la Garrotxa	42	XAVIER VALERI [Sant Joan les Fonts, 1958. Periodista]
Noel, tradicionalment innovadors	44	MÓNICA FONT [Vilassar de Mar, 1974. Humanista i comunicadora]
PERFIL > Miquel Grabulosa	47	FRANCESC GINABREDA
Matadors i budelleres d'en Bas	48	RAMON ESTÉBAN BOCHACA
Can Cadet, de les Planes	50	MARTA CARBONÉS [Les Planes d'Hostoles, 1964. Professora d'anglès]
Embotits Masoliver: de la matança al llard	52	PERE GELIS [Sant Esteve d'en Bas, 1954. Dissenyador i excursionista]
PERFIL > Marina Tarrés i Jordi Serra	53	JORDI NIERGA
Can Dorca, de la Vall de Bianya	54	JOAN CARRERES [Viladamat, 1976. Fotògraf i escriptor]
Els Vilanova, de Tortellà	56	JOSEP VILAR [Argelaguer, 1961. Enginyer tècnic agrícola]
Embotits Sala, de Castellfollit de la Roca	58	EVA GÜIBAS [Girona, 1994. Periodista]
PERFIL > Dolors Espuña	59	JORDI ALTESA [Ripoll, 1986. Periodista]
La matança a Besalú	60	PERE CERRO [Sant Jaume de Llierca, 1951. Mestre jubilat]
Agafar el porc pel nas	62	JAUME COLOMER [Vilademuls, 1955. Mestre jubilat]
Can Paliro, de Mata	64	ANNA NOGUER [Porqueres, 1983. Periodista]
PERFIL > Dionís Cros	65	JOAN CARRERES
Tradicions a Banyoles i a Vilert	66	MIQUEL RUSTULLET [Banyoles, 1945. Activista cultural] JOAQUIM EJARQUE [Girona, 1946. Activista cultural]
Una festa a la vall de Camprodon	68	MIQUEL PERALS [Setcases, 1941. Enginyer de monts i economista]
Can Blanch, de Vilallonga	69	MIQUEL PERALS
Lapedra: bulls i fuets de pel-ícula	71	JOAN GARCIA [Sant Joan de les Abadesses, 1982. Periodista i realitzador audiovisual]
En mala anyada, hort i porc	72	JOAN GARCIA
Embotidores de la Llèmena	74	LAIA JUEZ [Barcelona, 1975. Antropòloga i periodista]
Embotits Beatriu Pagès, d'Adri	76	MERITXELL DARANAS [Palamós, 1975. Professora de llengua i literatura catalanes]
PERFIL > Miquel Roura	77	ALBERT GRABULOSA [Olot, 1975. Llicenciat en Humanitats]



Embotit elaborat a la Canova dels Arcs de Santa Pau.

FOTO: Pep Sau.

Del porc se n'aprofita tot

Jordi Nierga > TEXT

Quan arriba una de les fredors més matineres de l'any, i després d'un generós esmorzar farcit d'embotits i d'una bona barreja amb anís i moscatell, un grup de persones, entre les quals un parell de matadors, una mocadera i la gent de la casa amfitriona, es disposa a matar el porc, que ja es troba damunt del cadafal a punt de ser sacrificat amb l'ajuda d'un ganxo i un ganivet que servirà per fer-li la 'clenxa'. Aquesta imatge es tracta d'una estampa cada vegada més excepcional, fins i tot residual, però durant dècades ha vestit d'una tradició crònica i ancestral les cases de pagès de les nostres contrades, indrets que esperaven l'hivern no només per complir amb un costum familiar i festiu ben assenyalat al calendari, sinó també per proveir-se d'aliment i alleugerir les penúries pròpies de l'època.

Al llarg de 47 pàgines, el dossier que teniu a les mans ressegueix la història de les matances des d'una perspectiva artesanal, amb les cases i la seva gent com a protagonistes, però també ofereix un recorregut més enfocat al negoci i a la indústria, amb projectes que tenen els seus orígens en la quotidianitat i que amb els anys han evolucionat fins al punt de reforçar el potencial carni de les nostres comarques, ja sigui en forma de carnisseria, d'obrador o de gran companyia amb mires

internacionals. En el primer grup, és a dir, emmarcat en els contextos casolans cada vegada més recòndits, hi hem de situar el mas la Canova dels Arcs de Santa Pau, el punt de partida del nostre viatge. A través de la crònica d'en Salvador Garcia-Arbós desgranarem detalladament la cronologia d'una matança: des de l'engreix de l'animal fins al dia del seu sacrifici.

A la capital garrotxina hi trobem diversos protagonistes. D'una banda, l'Albert Grabulosa ens descobreix en Miquel Roura, un matador d'Olot amb més de 50 anys d'experiència esmolant les eines a l'entorn de Mieres i, de l'altra, coneixerem en Jordi Vilarrasa, l'Aleix i l'Albert Planagumà, en Fermí Corominas i en Josep Font, persones que, com explica en Francesc Ginabreda, es troben darrere del taulell de carnisseries i xarcuteries tot i que van començar a establir el seu vincle amb el sector assistint a les matances familiars. El mateix itinerari, al cap i a la fi, que ha seguit la carnisseria cal Tiu, de les Preses, la història de la qual ens detalla en Ramon Estéban Bochaca.

Dels petits establiments també fem el salt a la gran indústria. En Xavier Valeri reula en el temps per descriure'ns els inicis de les companyies càrnies a Olot i rodalia, un àmbit que ha donat lloc a empreses gegants com Noel, exposada al dossier amb



Màquina per trinxar la carn o embotir // FOTO: Pep Sau



de Riudaura; l'Eva Güibas recorda la importància pretèrita d'Embotits Sala, de Castellfolit de la Roca; en Joan Carreres ens repassa la vida d'en Dionís Cros, d'Oix; l'Albert Reixach explica la progressió de casa Daniel, a Santa Pau, i un servidor dona a conèixer les matances conjuntes que feien els *pescallunes* Marina Tarrés i Jordi Serra.

Parlant de llunes, on també es devia esperar a la lluna vella per degollar el porc era al Pla de l'Estany.

un reportatge de Mònica Font, i que també ha vist passar personatges com en Miquel Grabulosa, qui va ser el primer encarregat de Ramon Ventulà, a la Canya, i qui coneixerem gràcies al text d'en Francesc Ginabreda.

Sense sortir de la Garrotxa, en Ramon Estéban Boc-haca ens presenta en Pep Riera i en Ramon Colom, matadors, i la Maria Reina, mocadera, que mantenen viva la tradició de fer fuets, paltrucs i llonganisses artesanals a la Vall d'en Bas; la Marta Carbonés parla amb la gent de can Cadet, una botiga emblemàtica de Sant Feliu de Pallerols que ha viscut de primera mà l'evolució de la matança, i en Joan Carreres va fins a l'Hostalnou de Bianya per repassar els gairebé 70 anys d'història de can Dorca, un viatge ben descrit per la memòria de la Josefa Masoliver, la Pepeta. També enfilem camí cap a Embotits Masoliver, de Sant Esteve d'en Bas, una empresa que, tal com explica en Pere Gelis, ha esdevingut amb el temps una referència en la fabricació de llard, mentre que a Besalú en Pere Cerro ens recorda la rellevància que tenien els carnisers a l'hora de matar el bestiar de les cases del poble i a Tortellà en Pep Vilar ens brinda la història de la carnisseria Vilanova, un negoci que després d'iniciar-se amb la matança ara elabora els seus productes en un escorxador propi. Per arrodonir la informació de la comarca volcànica, en Jordi Altesa ha parlat amb la Dolors Espuña, mocadera

En Jaume Colomer ens posa sobre la taula algunes de les particularitats de la matança i ens parla del *sabó de poble*, elaborat a partir del greix del porc i de la perola de les botifarres bullides. En aquesta comarca, la tradició de matar el porc s'ha fet palpable a totes bandes, des de Banyoles a Vilert, i així ens ho mostren la Dolors Badosa i en Miquel Busquets, entrevistats per en Miquel Rustullet i en Joaquim Ejarque. Sense allunyar-nos gaire de l'estany, l'Anna Noguer recorda els inicis de can Paliro, a Mata, de quan mataven el porc darrere del porxo de la botiga.

Si la matança era important en tots aquests indrets, no cal recordar el rol capital que ocupava a l'alta muntanya. En Miquel Peralts ens contextualitza la transcendència d'aquesta tradició a les terres de la vall de Camprodon, mentre que en Joan Garcia rememora la festivitat que suposava aquest costum a la Batllia, una casa de Sant Joan de les Abadesses, i també ressalta la figura de l'empresa Embotits Lapedra, de Sant Pau de Segúries. Des de més avall, la Laia Juez coneix de bona font els secrets de les embotidores de la vall de Llèmena a l'hora de fer una bona botifarra negra, i la Meritxell Daranas conversa amb en Narcís Torrentà per poder esbrinar els inicis dels embotits Pagès d'Adri. Històries i projectes diferents, en definitiva, però amb un denominador comú i inalterable: del porc se n'aprofita tot.

En Joaquim Grau, amb altres companys, en la matança del porc de can Llobera de Vilademí, els anys 1975-1980.

PROCEDÈNCIA: ACPE. Fons del Pla de l'Estany.



Matar porc és molt sacrificat

A LA CANOVA DELS ARCS DE SANTA PAU ENCARA ELS IL·LUSIONA FER LA MATANÇA CADA ANY, PERQUÈ NO ES VOLEN ESTAR DEL PLAER DELS EMBOTITS FETS A CASA

Salvador Garcia-Arbòs > TEXT // Pep Sau > FOTOGRAFIA

«Matar porc era una festa, una celebració amb amics i família. I de les grosses. La família es trobava dos cops a l'any: per la festa major i per la matança del porc. Encara ho deu ser a les cases on encara no han plegat. Avui ja no. Ara a pagès anem estressats, la gent se'n cansa. La gent se n'ha cansat. Doncs això, engresca poc. Deu ser això, ens anem fent grans i la joventut no vol continuar. Porta molt de remenament: quan hi ets pel mig gaudeixes molt, però a l'hora de preparar-ho i d'endregar-ho tot tens molt de remenament. I que no se't faci res malbé! És l'esforç de tot un any, no pas d'un sol dia. Aquell dia no et pots distreure. Abans les llonganisses es feien amb més cura, perquè se servessin bé i no quedessin *baumades*.»

A la Canova dels Arcs de Santa Pau maten el porc dos cops cada any. La mestressa és la Maria Costa Casas,

nascuda el 1943 a Sant Miquel de Pineta, municipi de Sant Feliu de Pal·lerols. Ella em fa les explicacions. És casada amb en Francesc Suñer, que se'n va a enforcar cebes després de dir-me que la Maria ho sap tot. En Lluís Suñer Costa, l'hereu, tampoc no hi és, perquè tragina bales. Al final, es presenta la Montse Colomer, la jove, que fa de pagesa. A la Canova dels Arcs tenen granja de vaques de llet i carn, i són fesolaires: fan gra petit, tavella brisa i setsetmanera. Matar porc és un a més a més. Avui potser sí, però abans no.

Porc, truges i godalls. Tenim per vici matar el porc en passat, com si avui no ho féssim, d'esbudellar-ne un de tant en tant, per aquelles coses de l'arqueologia immaterial —els béns materials que se'n deriven són fungibles— per acontentar antropòlegs, periodistes, fotògrafs i es-

criptors. Així doncs parlarem d'abans, de quan *abans* era en *aquell temps*.

En aquell temps —de quan de la palla en feien fems—, hi havia cases que tenien una truja i guardaven *godais* per sanar-los, engreixar-los i sacrificar-los. En canvi ara, com que molts no tenen truja, compren els godalls a qui els els vulgui vendre. Solen ser mascles i sanats.

En aquell temps, quan se'ls criaven a casa, a Santa Pau passava en Peret Sanador. Sanava mascles i femelles. A les femelles se'ls feia un tall a la matriu, perquè no anessin altes. La Maria diu que a elles els feia més mal. Jo encara sento el crit dels godalls i els gossos quan es barallaven per menjar els testicles calentots. Desinfectaven les ferides amb sutge barrejat amb oli; en d'altres indrets, usaven cendra de caliquenyo.

De fet en *godaven* un o dos i els altres godalls els venien. Els engreixaven

La família Suñer-Costa, amb el porc sacrificat, el dia de la matança del desembre passat.



un any. A l'estiu les dones eixonaven branques d'om i de lledoner. Barrejaven les fulles amb segó i aigua per a l'abeurrall dels porcs. «Aquesta farinada ja servia com a menjar i beure dels porcs. A l'hivern, fotíem un *aborai* molt bo: perolada de naps, ravebleda o fesols *grauats*. Sempre barrejat amb segó. El dia que es feia perolada, cada dos o tres dies, no et podies acostar al foc... N'hi havia que hi afegien fajol per als *godais*, ja que el fajol els *enllaminava*.»

Cap al final, al novembre, se'ls donava blat de moro, per fer greix. «Llavors a pagès interessava la cansalada i el greix. Amb el greix amaníem trumfes i fesols. Al greix hi posàvem costelló, fuets petits per fer trumfes amb suc, arròs i fideus. N'hi havia que barrejaven l'oli i el greix. L'oli era car i aquí no teníem oliveres». En canvi, segons assegura, havien tingut vinya en els terrenys més magres de la casa per fer vi. De fet, d'oliveres ja n'hi havia del Sallent cap a Mieres, que eren terres més assolellades.

De dos a quatre porcs. Anys enrere, quan matar poc era matar porc, perquè cadascú se'l degollava a casa i ningú no t'obligava a fer-ho en ambients sanitari-

ament impecables, en mataven dos «i ja era molt». En aquell temps, quan a pagès ningú no anava ratxós, a la Canova dels Arcs afegien arròs a la de perol, per allargar; es venien els pernills i els magres, i es quedaven cansalades, ventresques i papades. «De pa amb cansalada encara en mengem sovint. De llonganissa en menjàvem en dies especials: pel salpàs, per segar i batre, quan hi havia alguna visita i per la matança de l'any següent. Per això, abans les llonganisses es feien amb més cura, perquè se servessin bé i no quedessin *baumades*». En feien una quinzena i algun fuet.

Quan en mataven dos, els solien sacrificar al febrer. Ara, en canvi, maten quatre porcs cada any, en dues tandes: a primers de gener i a primers de març, de manera que l'últim s'aguanta més tendre. I ara que en maten quatre, encara fan curt. «Actualment, de segons què, quan s'acaba n'hem de comprar, com de ventresca i de llonganissa. De botifarra vermella, en congelem una mica per als dies d'ensitjar; si no, en comprem. També fem sobrassada i xoriço. De sang, abans n'hi tiràvem més. La sang i el fetge, com que no en som gaire, se'ls solen menjar gats i gossos». Con-

fessa que de botifarres de fetge no n'han fet mai, cosa que prova que cada terra fa sa guerra i que, tants caps, tants barrets. Abans, el fetge l'aprofitaven menjant-se'l amb ceba.

Per amanir, no hi posen pas res més que sal i pebre o el que toqui. Per trobar la mesura, ho van tastant fins que ho troben bo. «Sempre de memòria, però ara també ho tinc apuntat». Assequen en un rebost amb finestres a tramuntana.

Amb l'ajuda dels veïns. Quan toca matar porc es procura que no s'ensopegui amb el mateix dia que els veïns. En aquell temps, i quan dic «aquell temps» vull dir abans de la tele en blanc i negre, la matança era el dissabte i els veïns s'ajudaven. Per això era important que tothom sabés quin cap de setmana li tocava a cadascú. La Maria de la Canova precisa que hi havia feines d'homes i de dones. Els homes aguantaven el porc i trinxaven la carn, i les dones feien els embotits. D'altres passaven de festa. Ai, festa!

Quan ella va arribar a la casa, el 1950, hi havia una màquina petita de fer botifarres que tenien a mitges amb un veí. Quan en algun moment dels seixanta

Tres imatges del procés d'elaboració: esquarterant l'animal, trinxant la carn i preparant la budellada.





Matadors i budelleres d'en Bas

EN RAMON COLOM, LA MARIA REINA SERRAT I EN PEP RIERA MANTENEN VIVA UNA TRADICIÓ QUE ENCARA REUNEIX UNA BONA COLLA DE PARENTS I AMICS QUAN SE CELEBRA

Ramon Estéban Bochaca > TEXT

Encara és fosc quan en Ramon Colom Canal (1957) i la Maria Reina Serrat Codony (1958) surten de la Coromina, un mas situat a l'altiplà que voreja la serra del Cabrerès, just al costat de l'ermita de Sant Pere de Falgars. Arranquen el cotxe en direcció a una casa de pagès de la Vall d'en Bas, on els esperen per començar la matança del porc.

En Ramon i la Maria Reina durant molts anys han treballat de matador i budellera, respectivament, i han transmès el seu coneixement i pràctica de pares a fills. La família de la Maria Reina vivia als Hostalets d'en Bas, en un mas anomenat el Casot. Eren masovers, pagesos i matadors, feien de pagès. La dona recorda com l'àvia paterna, la Margarida Soler (1896), feia de budellera i el padrí, en Pere Serrat (1893), de matador. També l'àvia materna, la Maria Baranera (1894) va aprendre l'ofici a can Calet, una antiga carnisseria dels Hostalets, i amb els anys el va transferir a la seva mare.

Quan tenia deu anys, la mare li va ensenyar els secrets de l'ofici de budellera, exercit normalment per dones. La feina consistia a netejar els budells o la mocada i també a preparar les espècies i embotir.

El rebost ple. Quan arribava l'hivern i els camps descansaven era l'època d'omplir el rebost per a l'any següent. Les baixes temperatures eren unes grans aliades per conservar la carn en bon estat. «Abans, del porc se'n vivia. S'aprofitava el fred tant com es podia!», diu en Ramon. Al llarg de l'hivern es feien tres matances de dos o tres porcs cada cop: al novembre, per Sant Martí, al desembre, al gener, al febrer i al març. «La millor matança era al gener, perquè feia més fred, i també l'última, del març, quan s'aprofitava l'últim fred. Així allargaves la reserva i tenies embotit més tendre a l'estiu», puntualitza.

Es preparaven botifarres, fuets, llonganisses i paltrucs. Tot plegat d'uns

porcs que eren criats durant més d'un any al mas, engreixats amb farinada de blat de moro i ordi, cols, ravebleda o naps, entre d'altres productes de l'hort de la casa. Sovint també els preparaven una perolada; coïen naps i farines de blat de moro. «El porc, com més gras i com més cansalada portava, més contents estàvem!», exclamen la Maria Reina i en Ramon amb una rialla.

El dia de la matança es reunia tota la parentela i els amics. No obstant això, al pare de la Maria Reina no li agradava i deixava aquesta feina per a la resta de la família. «Aquell dia, a casa, érem tants que ens trepitjàvem, i per tant no calia que tothom feinegés per igual. Això sí, tots menjàvem i rèiem, era una festa», recorda la Maria Reina abans d'explicar que abans, a casa seva, es confitava la carn: introduïen pilotilles i costelles de porc dins d'olles de fang i les cobrien de greix del mateix porc, així es conservava en bones condicions tot l'any.

Quan es va morir l'avi Pere, que era el matador de la família, i com que el

Dues imatges de la matança del porc al mas La Coromina de Falgars: a l'esquerra, en Ramon Colom amb el seu pare —en Miquel Colom— i en Joan de Falgars agafant el porc amb el ganxo abans del sacrifici. A la dreta, els germans Ramon i Pere Colom amb el seu pare, separant les peces de carn de l'animal. Anys 1977-78 // PROCEDÈNCIA: Arxiu família Colom.

pare no participava en la tradició, els va ajudar un vell amic i veí del Casot, en Josep Masoliver, en Pep del Pascol, que vivia al Tarrús. En Pere i en Pep havien forjat una gran amistat durant la Guerra Civil, quan la família Serrat havia amagat en Pep a casa seva per tal que no el descobrís la Guàrdia Civil. Per aquest motiu, quan l'avi va morir, en Pep sempre els va ajudar a matar el porc sense demanar ni una pesseta a canvi.

Matances a Falgars. En Ramon Colom, l'home de la Maria Reina, va passar la seva infància al Ferrés del Corb, una casa just a sota del volcà Racó. El tiet d'en Ramon era en Joan Canal, conegut popularment com en Joan de Falgars, un home molt estimat a la vall. Ell fou el tiet, el padrí i el mestre d'en Ramon des de ben petit.

El 1970, en Coderch, un terratinent i propietari de can Canya, actualment la fàbrica de carn el Far, va oferir al tiet Joan el millor mas de Falgars, la Coromina. El tiet no s'ho va pensar gaire, va deixar la seva antiga casa i va fer camí cap a Falgars. En Ramon, que ja tenia catorze anys, va deixar l'escola i va pujar a viure a casa l'oncle per treballar de pastor i aprendre l'ofici de pagès. També hi va pujar en Pere, el seu germà gran, i la seva àvia i una tia. Entre tots feien funcionar el mas, situat a més de mil metres d'altitud. Cada any en Ramon, el seu germà i el tiet feien la matança a casa i, a més, anaven a matar a diferents masos de la vall.

Però ells no eren els únics de la Vall d'en Bas que aprofitaven l'hivern per complementar l'economia familiar amb el porc. Durant el segle XIX i part del XX, a cada poble de la Garrotxa hi havia

dos o tres matadors, tot i que amb el pas dels anys cada cop n'hi va haver menys. Un d'aquests supervivents és en Josep Aiguabella (1965), també conegut com a Pep Riera, que ens explica que a casa seva, a can Riera de Joanes, sempre s'havia viscut del porc.

Des de ben petit es va familiaritzar amb el ritual hivernal. Li ve a la memòria quan menjaven la cua socarrada mentre els grans pelaven l'animal. «Els petits de la casa ajudàvem, però ens ho preniem com un joc i segons com fèiem més nosa que servei», diu. Quan fou més gran va començar a tenir més força i es va iniciar en el procés aguantant la cua de l'animal quan el mataben. Durant molt temps, el matador de can Riera va ser en Met del Cabreró, que cobrava uns diners i algun fuet. Recorda que, quan tenia sis anys, es llevaven a les cinc del matí amb el seu pare i encenien el foc mentre esperaven en Met. «Jo, que encara era petit, estava nerviós i emocionat alhora. Eren dies de festa i feina», evoca en Josep. El dia de la matança, a casa hi havia tots els familiars i veïns.

Els homes mataven i tallaven el porc mentre les dones agafen l'intestí i el netejaven per poder embotir. Utilitzaven taronja amarga –totes les cases de pagès tenen un taronger bord per a aquestes ocasions–, llimona, sal i vinagre. Havia de quedar ben net ja que, si no, el producte acabava fent-se malbé. Quan les dones tenien els budells nets es començava a trinxar la carn i a embotir-la. Normalment l'avi era qui s'ocupava de fer el foc amb lleña, en el qual després, amb una perola ben grossa, es bullien la carn de perol i els paltrucs de botifarra negra i d'ou. Era –i és encara– una feina complicada, ja que si no es treballa bé tota la remesa queda dolenta, però afortunadament, abans, disposaven de l'aportació de l'avi, que controlava les hores de cocció, punxava l'embotit i vigilava el ritme del foc: la vivor de les flames no podia ser gaire forta perquè, si no, les botifarres es rebentaven i tot el producte quedava malament. «A la cuina hi havia una *fumèrria* que havies d'ajupir-te per no afogar-te; això sí, s'hi estava molt calent», recorda

en Pep. La carn de porc de la matança era per a l'autoconsum i també una bona part per als segadors que arribaven a l'estiu per segar el blat.

En Ramon, la Maria Reina i en Josep són una petita representació moderna d'una forma de viure i entendre el món. Una tradició familiar que simbolitza un passat i uns costums que durant segles van ser vitals per a la supervivència de la pagesia catalana. Avui, la matança ha perdut la seva essència original, tot i que es manté ben viva dins d'algunes famílies que encara maten i emboteixen la seva pròpia carn.



A dalt, en Ramon i en Joan Canal elaborant embotits, l'any 2001.

A la dreta, la Maria Reina i en Ramon, al rebost, l'any 1989.

FOTOS: Josep M. Pararols.



Agafar el porc pel nas

AL PLA DE L'ESTANY, UN ESPAI FARCIT DE GRANGES, LA TRADICIÓ DE MATAR EL PORC ES RESISTEIX A DESAPARÈIXER DE LA MÀ DE PROTAGONISTES COM EN JAUME ROURA O LA ROSA BOIX

Jaume Colomer > TEXT // Pere Duran > FOTOGRAFIA

De sempre, s'ha volgut tenir porcs grassos per matar, normalment d'un any o més, amb un gruix de cansalada de tres o quatre dits, i d'uns 120 a 150 quilos de pes. En Jaume Roura, matador de porcs de can Calau de Fontcoberta, de 56 anys, explica que, com més gros és un porc, més agrada. En va matar un, a Sant Miquel de Campmajor, d'uns tres anys i un pes de 301 quilos.

Al Pla de l'Estany fins no fa gaire hi havia molts matadors. A Fontcoberta: en Lluís Gironès, de cal Nando, en Pere, de ca la Carme, i l'Isidre Casellas, de can Pelador; a Vilavenut: en Joaquim Grau, de can Salvi; a Corts: en Pere Masó, de can Closes; a Camós: els Poador, una generació de matadors; a Vilamarí: en Moixac i en Canadell; a Pujarnol: en Mitjà... Actualment, però, en són pocs: a Fontcoberta hi ha en Jaume Roura, el que s'hi dedica més; a Camós: en Pere Cargol, de can Palmes, i en Joan José, de cal Poador; a Sant Esteve de Guialbes: en Jordi Ginabreda, de can Ginabreda, i a Palol de

Revardit: en Julià Colom, de can Colom. Tots tenen entre 40 i 50 anys i, ara per ara, no hi ha gent jove que s'hi vulgui dedicar. En Jaume Roura, quan va començar fa més de trenta anys, n'havia arribat a matar cap a 300 per temporada i pràcticament havia anat a tots els pobles de la comarca. Ara en mata entre 70 i 80, un indicador que la matança ha baixat molt en les últimes dècades. I, com ell, la resta dels altres matadors.

La millor època per fer la matança és a l'hivern —«per Sant Tomàs, agafa el porc pel nas»—, sobretot al gener o al febrer. En Jaume, per exemple, ho fa entre Sant Martí i Sant Josep. La manera d'especejar el porc després de sacrificar-lo no ha canviat: el matador li talla els peus amb els ungles trets, el posa bocaterrosa, li talla el cap i li fa un tall a la 'clenxa', l'esquena, amb el ganivet, de darrere a davant. En Jaume explica que els porcs ben criats i engreixats tenen la carn brillant, com si volgués suar, i es talla fàcilment amb el ganivet; en canvi, el porc

de granja que va a l'escorxador té menys greix, molt de nervi i costa més. Després de treure-li la budellada, el fetge, la freixura i els peus, es pesa amb unes romanes suspeses d'una barra que aguanten dos homes a l'espatlla. Si és molt gros, es fa per meitats. La carn es deixa refredar damunt d'un bon tou de rama d'alzina en una estança tancada i ventilada. Sovint les costelles curtes, el rosari, amb filet per un costat i llom per l'altre, es posen a part perquè són molt apreciades.

Les mocaderes. En la matança del porc les mocaderes han estat cabdals. Una de les que més s'hi ha dedicat és la Rosa Boix, del mas Franch de Palol de Revardit, que diu que és una «mocadera de rostoll». La Rosa, que arreglava entre dotze i quinze porcs per temporada, té 73 anys i en fa quatre que ho ha deixat, ara només ho fa a casa. Ella, juntament amb la Montserrat Costa, de cal Sagal de Fontcoberta, de 93 anys, molt sol·licitada anteriorment, en representen l'última generació. Per ajudar-se en tasques mocaderes sovint s'ajuntaven familiars i veïns. Ho feien, per exem-



A dalt a l'esquerra, en Joaquim Grau en la matança del porc de can Llobera de Vilademí, els anys 1975-1980. A la dreta, en Miquel Garriga, de cal Poador, en la matança del porc dels Vilà de Camós, els anys 1975-1980 // PROCEDÈNCIA: ACPE. Fons del Pla de l'Estany. Al detall, la Rosa Boix, mocadera del mas Franch de Palol de Revardit.

▬ Sabó de poble

ple, els de can Fares amb els de can Comas i els de cal Masover, a Fontcoberta.

Expliquen que la sang s'ha de remenar bé quan surt perquè no quedi espessa. La que no es remena, es bull i es menja després de la matança amb un fregit de ceba, costelló i fetge. La mocada sovint es rentava a fora després que s'hagués separat el greix dels budells primers. La Rosa diu que quan va començar ho feia al Revardit. Amb aquest greix es fan els *greixots* de la mocada, que es consideren els millors.

A la mainada els agradava inflar com un globus la bufa –la bufeta de l'orina– una vegada neta. Els budells i l'estómac nets es posen en un gibrell amb aigua, sal i trossos de taronja agra o llimona, es netegen dues o tres vegades perquè estiguin a punt. Llavors, s'han de descarnar el ossos i triar la carn. En aquest pas, la Rosa fa quatre tries: una de carn magra per als fuets, les botifarres picants o vermelles i les dolces; una altra, menys magra, per a les *llongonisses*; les altres, amb carn magra i ventresca, per a les negres o de sang i les blanques, aquestes amb poca tradició. Diu, també, que amb la part de l'esòfag que arriba a l'estómac en fa un fuet molt apreciat, el 'fuet de l'amo', tradicional de Pasqua. L'estómac i la bufa són ideals per a les de sang.

Ara, amb les màquines de trinxar, s'avança molt, ja que abans havien de picar llargues estones amb la mitjalluna. Un cop trinxada, la mocadera pasta la carn de les botifarres i ho dona a tastar. Per a les de perol o de parracs, la recepta de la Rosa és amb orella, morro, cap, cor, pulmons, cotnes, una mica d'estómac, melsa, ronyó i ous, tot ja cuit. Les botifarres es lliguen amb *gansaia* o fil d'empalomar. Tot seguit s'han de coure a la perola les de sang penjades d'un fil, però abans, i de tant en tant, s'han de punxar perquè no es rebentin. També s'hi fiquen les de perol, que han d'anar agrupades perquè s'han de posar i treure juntes. La

Acabada la matança es fa sabó. La fórmula apresada de la Montserrat Feliu, nascuda a Sords fa 94 anys, i d'en Narcís Mayolas, de Fontcoberta, traspasat l'1 de maig passat a l'edat de 105 anys, és la següent: 2 litres d'oli o greix, 1,5 litres d'aigua i mig quilo de sosa càustica. S'aprofita el greix del porc i de la perola de les botifarres bullides, l'oli de les mocades i l'oli usat que es guarda durant tot l'any. Primer, es posa la sosa en una olla vella, millor esmaltada, s'hi tira l'aigua mentre es remena sense parar fins que la sosa s'ha desfet. Després, s'hi aboquen l'oli i el greix i es continua remenant mitja hora més, sempre en el mateix sentit. A continuació, es fa bullir la barreja durant unes quantes hores a foc lent, fins que la capa superior s'ha solidificat. Un cop fred, la part superior, que és el sabó, es talla a trossets. «Aquest sabó és molt bo i hi ha qui s'hi renta els cabells», explicava en Narcís. Per dur a terme aquestes tasques és recomanable emprar guants, protegir-se els ulls i la pell i fer-ho en un lloc ventilat.

Rosa les cou uns deu minuts, mentre que la Montserrat diu que només s'han de coure el temps de dir un parenostre.

D'altra banda, la Rosa fa paté amb la carn seleccionada per als fuets. La trinxa ben fina dues o tres vegades, hi ratlla una mica de llimona, ceba i trufa, i hi afegeix ou, sal, pebre i un raig de conyac. Barreja els ingredients i els embolica amb un tros de mantellina del porc i ho posa en un recipient metàl·lic de cuina que es pugui tapar, amb una mica de greix i, a sota i a sobre, una fulla de llorer. Per coure-ho, el col·loca vora el foc cobert amb caliu durant cinc o sis hores. S'ha de fer a poc a poc i amb molta paciència. Com a curiositat, també explica que havia sentit dir que els ungles es fixaven damunt de canyes per fer apagallums.

L'endemà de la matança. Els de la casa han de penjar les botifarres, fer els llocs, salar els pernils i la cansalada virada, posar el costelló, el sagí i els ossos de l'espina en aigua salada i fer *greixots*, greix i confitat. Per fer els *greixots*, es posa un vas d'aigua i talls petits de cansalada en un tangí o en una cassola

de terrissa perquè es fregeixin molt a poc a poc. Quan són rossos vol dir que el greix que en surt, que es posa en olles de terrissa ben tapades, està cuit. Hi ha qui els premsa. Eren molt apreciats per a l'esmorzar acompanyats de pa, bitxos salats i un bon vi.

Un altre producte és el confitat, gairebé desaparegut de les nostres cuines, que consisteix a posar talls petits de costelló de porc fregit enmig del greix per conservar-lo durant uns mesos i que abans era un gran acompanyament de les faves. En Jaume diu que el greix, com a substitut de l'oli, serveix per acompanyar la sopa, com la de farro, però també els rostits i els caldos o per fer pa de sagí. La Rosa, per la seva banda, explica que el sagí ranci refregat sobre un paper fi i posat sobre el pit durant la nit serveix de cataplasma per curar refredats.

En Jaume Roura, amb algunes de les eines que utilitza per matar porcs.



Tradicions a Banyoles i a Vilert

LA DOLORS BADOSA I EN MIQUEL BUSQUETS HAN PARTICIPAT, FINS FA BEN POC, EN UNES MATANCES QUE VAN COMENÇAR A TEMPTejar A CAN PUIG DE LA BELLACASA I A ESPONELLÀ

Miquel Rustullet i Joaquim Ejarque > TEXT

Els canvis que es van produint en la nostra societat, tant pel que fa a les qüestions alimentàries i sanitàries, com –i sobretot– a les necessitats familiars, han fet disminuir dràsticament la tradició de la matança del porc a les cases de pagès. Encara se'n maten a escala particular, però l'enduriment de les normatives ha fet que es vagin reduint i, en alguns casos, quedi circumscrit a un acte purament festiu. La feina i l'enrenou organitzatiu que comporta la matança, i especialment les àmplies possibilitats de poder comprar còmodament els productes a carnisseries o altres establiments, han fet que quasi hagi desaparegut la trobada familiar anual entorn de la matança. El costum ancestral que cada any es repetia a la immensa majoria de les cases del món rural es va perdent.

Matar el porc és una tradició que arrenca als primers segles de la nostra era. Si ens fixem en la magnífica portalada romànica del segle XII de Santa Maria de Ripoll, hi veurem dotze escultures, una per a cada mes, on es representen les principals feines de la vida de pagès. Entre d'altres: al juny, la sega; al juliol, el batre; al setembre, la verema; al novembre, la matança del porc..., un exemple que corrobora com històricament ha estat una activitat lligada amb la tradició.

Avui, a través dels records de la Dolors Badosa Corominas (1947), filla d'una de les antigues masoveries de Can Puig de la Bella-

casa, i del seu home, en Miquel Busquets Cargol (1947), de can Batlle de Vilert –Espanellà–, resseguirem alguns dels fets viscuts de la matança; en Miquel i la Dolors, un cop casats, han continuat aquesta tradició.

Els records de Can Puig. Tot i que la masoveria de Can Puig de la Bellacasa, on vivia la Dolors amb els pares, la padrina i el padrí, era petita, «el pare hi tenia una cort, amb uns quants porcs que engreixava per poder vendre'ls, i un altre que era per al consum de casa», diu. Potser per allò que es repeteix tant sovint que, del porc, se n'aprofita tot, el cert és que ben poques cases de pagès no tenien un porc. En aquells anys, quan encara no existia el pinso concentrat, el menjar habitual que se'ls donava eren els naps, el blat de moro, el farro o les faves. «La *farinada*, en dèiem», recorda la Dolors abans de descriure com era l'inici d'aquella jornada: «Recordo que de ben petita, quan arribava la data de la matança, generalment al mes de gener, durant la vigília ja començava el tragí a casa, sobretot per a la mare, que s'afanyava a tenir a punt els estris: ganivets, les robes blanques, les taules...». Tot començava a punta de dia, abans d'arribar el matancer, en Xico, el *Xerraire*. «Sort que de més petita me n'anava a l'escola. Sentir els grunys del pobre animal em feia estar molt trista, no m'agradava gens», explica.

Era una diada de molta feina i sort en tenien dels familiars que venien a col·laborar-hi; hi havia feina per a tothom: des de desfer la mocada que s'anava a rentar amb sal, pebre i taronja agra al safareig que tenien al costat de la font de Can Puig, fins a tallar la cansalada, mantenir la perola al foc a terra per fer les botifarres de perol... «Un dels moments més entranyables era al vespre, quan al costat de la padrina, reposadament, fèiem mitja dotzena de botifarres dolces dels trossos de carn que quedaven, que amaniem amb sucre i llimona.»

L'endemà era el dia del dinar per a tothom, un àpat a base d'arròs amb el costelló del porc del dia abans. «Algun any, per postres, menjàvem torrons que havien sobrat de Nadal», fa memòria. El diumenge següent tenien el costum de fer una trobada familiar, un dinar que tenia un objectiu concís: «Tastar les botifarres i els peus de porcs guisats; era tot un àpat», recorda la Dolors.

La matança a Vilert. A can Batlle de Vilert mataven de dos a tres porcs cada any, diu en Miquel, abans d'apuntar que la família també n'engreixava entre quinze i vint per vendre'ls, nascuts de les tres o quatre truges que tenien. «A casa érem sis germans: els pares, els avis i algun oncle, un total de deu o onze persones. I, a més, la parella de la Guàrdia Civil, que l'endemà de la matança no s'oblidava mai de venir a recollir el tast.



Ganxo per agafar el porc // FOTO: Pep Sau.



somrient. Molts dels que els ajudaven eren els masovers de la torre de Vilert, persones de la família. «Fèiem una bona colla, trinxàvem tota la carn a mà i així no quedava tan *estiragonyada* com amb la màquina; també teníem un foc preparat amb el tangí per fer el greix». Tot això passava quan encara no hi havia nevera i, per tant, calia buscar el lloc més adient per conservar la carn fresca: l'armari de la cuina o el carner solia ser un bon punt. També posaven el costelló dins una olla de greix. «D'aquesta manera n'allargàvem més la conservació.»

Una de les feines que en Miquel recorda més agradablement era quan es proveïen de les branques d'alzina i preparaven el jaç per posar-hi la carn del porc. «Era una manera perquè és refredés més de pressa i, al mateix temps, quedés més estirada.»



Punt final a una tradició. En Miquel i la Dolors, un cop casats a Banyoles, van continuar amb el ritual anual de matar el porc. Però després de gairebé 70 anys de veure o intervenir directament en l'organització de la matança, en fa un parell que han deixat aquesta tradició familiar amb la qual han conviscut des de sempre. Encara que ho troben a faltar, són conscients que amb els anys han canviat les circumstàncies. «Ara ens tocar fer d'avis, donar suport als fills, tenim altres obligacions...», diu la Dolors, més emprenedora, com la majoria de les dones, a qui encara li reca un punt. En Miquel, per la seva banda, comenta que, tot i la bona qualitat dels productes que

compren a la carnisseria, la carn, especialment l'embotit, mai serà com aquell que es feien a casa. «El gust i l'olor de la botifarra negra era extraordinari. Què hi farem!», acaba dient.

Tenien la parada a casa i hi teníem molta franquesa, bona gent.»

El matador, un cosí de la família que venia d'Argelaguer, compartia protagonisme amb les budelleres, que rentaven

la mocada directament al Fluvià. «Al capvespre anàvem al mateix punt del riu a parar l'enfila, els peixos, enllaminats amb les restes de la mocada, es deixaven agafar fàcilment», rememora en Miquel,

A dalt, la família Badosa-Corominas, l'any 1965, un dia de matança a l'era de Can Puig de la Bellacasa: la mare, la Rosa Corominas, a punt per recollir la sang de l'animal; el pare, en Miquel Badosa Ponsi, amb el cigarret a la boca; els que tiben la corda són l'avi Jaume Badosa Gratacós i en Joaquim Farrerons, un veí; el matador és en Xico, el Xerraire. A baix, la Dolors Badosa i en Miquel Busquets, a casa seva, desfent la carn en un dels darrers anys en què van matar el porc // PROCEDÈNCIA: Arxiu família Busquets-Badosa.

Embotidores de la Llémèna

PRÀCTICAMENT TOTES LES LLARS DE LA VALL FEIEN ALMENYS UNA MATANÇA DEL PORC A L'ANY, LA QUAL GARANTIA LA SUPERVIVÈNCIA DE TOTA UNA FAMÍLIA

Laia Juez > TEXT // Xavier Plana > FOTOGRAFIA

«Era l'esmorzar més bo», comenten totes les embotidores de la vall de Llémèna. Consistia en fetge fresc amb all i julivert, acompanyat amb mongetes del ganxet, costelles, amanides de confitat de bròquil i bitxo, allioli i retalls de magre. Era un esmorzar de celebració. Sens dubte, el dia de la matança es feia llarg de tanta feina, però sobretot era un dia de joia, ja que garantia la supervivència de la família durant tot l'any. Embafades de sang i greix, les dones exercien de mestres de cerimònia i mostraven la seva autoritat a la llar per mitjà de l'alimentació.

Arribava l'hivern i a la vall de Llémèna els matadors no donaven l'abast. N'hi havia uns quants: l'Àngel Cullèll, de can Serra; en Pep del Molí, d'en Nerós, o en Ton, de can Batista, tots de Sant Martí; l'Àngel Climent del Terrassot, de

Sant Esteve... Alguns dies havien de matar sis o set porcs, pràcticament una jornada de dotze hores sense parar. La matança volia fred, era la millor època per poder conservar la carn fresca i eixuta, i sobretot sense el perill que les mosques la farcissin de cucs. Pels volts de Nadal era la temporada més àlgida, fins i tot hi havia qui es reservava el dia de la matança d'un any per a l'altre. Alguns creuen que perquè la llonganissa quedi més bona «s'ha de matar en vell», és a dir, millor a finals d'any que no pas per l'any nou.

El dia de la matança s'aplegaven veïns, amics o familiars, que s'ajudaven entre ells, i així els qui en sabien o als qui els agradava participaven en tres o més matances a l'any. Els sis germans de cal Ros, davant d'El Cabrit de Sant

Esteve, es són un exemple: totes les cunyades n'eren enteses i feien matança ajudant-se entre elles. Aquest és el cas de la Maria Carme Teixidor Sala, nascuda al castell de Sant Aniol de Fines-tres, qui va aprendre tots els secrets de la seva tieta Anneta, reconeguda embotidora per als qui la reclamessin. «No hi planyo mai cinc minuts, perquè vull les coses molt ben fetes, sóc molt detallista», afirma la Maria Carme.

«Els ganivets no tallen». Els esfereïdors crits d'un porc es-

glaiat que s'ensumava el seu destí estirat per la mandíbula amb el ganxo era el so inicial d'un dia de festa. El porc senat, castrat perquè fes menys pudor, podia rondar entre els 100 i els 200 quilos i era empès pels homes cap a la fusta amb el rascle on moriria. La mainada, en canvi, no s'espantava, ho vivien amb naturalitat, ho observaven i n'aprenien, i hi participaven en la mesura de les seves possibilitats, en tasques com penjar o lligar les botifarres. Entre tots els homes l'aguantaven per poder-lo degollar. «Has de buscar l'aorta i, com més bé el degolles, més bona surt la carn», explica en Josep Cullèll Sala, fill de l'Àngel Cullèll, qui li va ensenyar l'ofici de matador que alhora va aprendre d'en Ton, de can Batista, de qui ha heretat l'antiga caixa dels ganivets que encara fa servir. Després es passava a netejar el porc, cremant-lo amb argelaga seca, fregant-lo amb pedra tosca i aigua calenta, i acabant-lo d'afaitar. Un cop net i polit, era el moment d'iniciar el tall i, com si es tractés d'un ritual, el matador pronunciava una frase repetida any rere any: «Mestressa, els ganivets no tallen». Aquell encallament només es trencava quan la mestressa apropava l'aiguarent i els fruits secs al matador, i així es donava pas al moment més delitosament esperat: després de tallar cap i peus, s'obria el porc per l'esquena. Tots els ulls guaitaven aquella visió, volien conèixer el gruix de greix de l'animal alimentat a



La Maria Carme Teixidor amb els seus ganivets de treball.



l'experiència. En canvi, la llonganissa demana ser ben atapeïda, sense bombolles d'aire, i per això és preferible fer-ho a mà. La Maria Carme té tota una metodologia per fer-ho: primer, lliga el budell amb fil curt perquè se sàpiga que és el cul on reposa la carn; després hi introdueix la carn a poc a poc punxant aquesta part final perquè hi quedi ben estreta i eixuta, i un cop embotit s'ha de lligar de seguida amb el tros llarg d'on es penjarà, perquè la carn està tan pressionada que té tendència a sortir. Si el temps acompanyava i s'assecaven bé, sense gaire pluja ni gaire vent, en podien tenir fins i tot per vendre'n.

Un dels altres secrets heretats de les bones maneres de l'Annetta és que la carn vermella cal deixar-la reposar ben estesa almenys un dia després de la matança perquè, «si s'escalfa de pilonada, agafa mal color i surt dolenta», comenta la Maria Carme, que afegeix que durant la primera jornada tan sols s'ha d'elaborar el que va bullit. Diu, també, que tampoc pot fer embotit una dona que tingui la menstruació, «perquè és com si passés una febre i el seu alè fa que la carn vermella no lligui, no s'assequi i els productes siguin rancis de dins».

Encara avui algunes cases de pagès de la vall de Llémena elaboren embotit casolà d'autoconsum. Tot i que cada vegada en són menys. Cal ben bé una setmana de feina si es vol fer de bona manera, i embruteix molt, tot s'omple de llard i d'olor... «Un trastorn terrible», com diu la Providència. Sembla que les tecnologies d'avui, com les picadores, les embotidores elèctriques o el mateix foc de gas, no dissuadeixen la recança. Però, per a qui ho valora, el gust de l'embotit casolà no és pagat ni amb temps ni amb diners.

casa. Quanta més quantitat, més celebrat entre els presents, ja que assegurava una bona reserva d'olis per cuinar en forma de llard o sagí salat.

El matador seguia les instruccions de la mestressa de com havia de fer els talls, i en això cada casa tenia la seva pròpia fórmula. Les dones duïen la batuta a l'hora de decidir la manera de distribuir les carns, i els homes eren els ajudants en les tasques més pesades, com triturar a mà o remenar la carn espedejada. Hi havia qui salava les cuixes de pernil senceres, o el llom, o els peus i el morro, o d'altres parts del cos, i hi havia en canvi qui picava més carn per embotir o qui conservava en greix el costelló fregit, entre d'altres tasques. La manera de repartir les carns també formava part de les receptes casolanes transmeses de generació en generació, «perquè en això t'hi has de fixar, és d'anar-ho fent, i així vas aprenent», explica la Maria Martí, de can Nofre de Granollers de Rocacorba, qui va deixar de fer la matança fa dos anys.

Sabers compartits. Els sabers eren compartits entre dones, cadascuna tenia les seves maneres de fer, petits trucs perquè l'embotit quedés ben bo. Una regla

d'or fonamental, garantia de qualitat, és que el porc fos alimentat de pagès, i no amb pinso. Entre les tasques més feixugues i laborioses destaca el rentat dels budells que servien per embotir. La Providència Puigdevall hi posava molta cura cada setmana per a l'embotit de la botiga de cal Ferrer de Sant Esteve. El dia abans d'embotir reposaven amb aigua i llimona amb la pell per «treure'n el baf», i en feia diverses rentades per dins i per fora. Després en treia el gras, fins i tot es bufaven amb un tub de canya per repassar si hi quedava alguna llepada. La Maria Carme considera que el que va millor són les taronges agres remenades amb sal, esbandides un parell de vegades per cada cara. El següent pas és salpebrar el budell per banda i banda.

La Maria Martí diu que s'havia de tenir la mida «planera» de no omplir massa les botifarres negres i blanques que havien de bullir, perquè podien rebentar, i també explica que calia mantenir el foc de llenya a una temperatura constant i no gaire elevada per aquesta mateixa raó. En lluna nova, acostumen a rebentar-se més fàcilment; són coneixements de



A dalt, la Providència Puigdevall amb la picadora de carn. Al detall, la màquina amb els seus complements.

M4

Membres de l'Associació d'Amics de l'Alta Garrotxa portant a terme treballs de neteja i restauració de l'església romànica de Santa Maria d'Escales, al municipi d'Oix.

ANY: 1976
AUTOR: XAVIER ESPELT
CORTALS
PROCEDÈNCIA: ACGAX.
COL·LECCIÓ D'IMATGES DE L'ACGAX



M5

Imatge de record de la restauració de Sant Patllari. La majoria dels habitants de Pujarnol posant per a la foto, amb l'església darrere.

ANY: 1942
AUTOR: PERE FRIGOLA
PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL DEL PLA DE L'ESTANY. FONS DEL CONSELL COMARCAL

PATRIMONI

GUERAU PALMADA > COORDINACIÓ

ETNOLOGIA

Grans escultures de petit format 80

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

ARQUITECTURA

La torre i l'església de Briolf 82

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

HISTÒRIA

Els delmes de la vall de Camprodon 84

ELVIS MALLORQUÍ [Riudellots, 1971. Historiador]

NISSAGUES

Els Solà-Morales, d'Olot 86

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

XAVIER PUIGVERT [Olot, 1966. Arxiver]

BOTIGUES DE TOTA LA VIDA

L'olor de farina de Ca l'Arrufat 88

JORDI NIERGA [Banyoles, 1985. Periodista]

GASTRONOMIA

Civet de llebre a l'Alta Garrotxa 90

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



La cassola de civet de llebre cuinada per en Manelic de Pera.

FOTO: Pep Sau.

FAUNA

La polla d'aigua 92

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

PLANTES I REMEIS

Ungüents i cremes 94

ESTER SALA [Olot, 1973. Farmacèutica]



PATRIMONI ARQUITECTURA // Guerau Palmada > TEXT // Esteve Palmada > FOTOGRAFIA

La torre i l'església de Briolf

A Sant Miquel de Campmajor, a la vall del riu Ser, es pot visitar l'antiga església romànica de Sant Esteve, com també una antiga torre altmedieval en força mal estat de conservació

L'antiga parròquia de Briolf es troba situada al bell mig de la vall del riu Ser, afluent del Fluvià, a l'extrem septentrional del municipi de Sant Miquel de Campmajor, una zona molt despoblada de la comarca del Pla de l'Estany que limita administrativament amb la Garrotxa. El llogarret de masies disseminades de Briolf s'estén pel vessant de migdia del serrat del Torn, vorejant el riu Ser i davant del serrat de Boquià, on encara es conreen alguns camps destinats al farratge, alhora que també s'entreuen les feixes abandonades d'antics conreus

de vinya i olivera. Predomina entre les cingleres i els serrats la vegetació mediterrània: l'alzinar amb presència de pi blanc, roure i, en zones més humides, boix. El corredor fluvial del Ser avui té un alt valor natural i s'hi poden trobar espècies protegides com la llúdriga o les nàiades.

L'origen del poble Briolf, també dit Brió, és d'època altmedieval o anterior. El nom prové del nom personal germànic Brisolf o Breul, que vol dir 'guerrer fort'. La primera referència històrica és de l'any 979 i es troba al testament del comte

Miró Bonfill de Besalú, net de Guifré el Pelós, qui cedí el lloc de «Villam Briulfo» al monestir de Sant Pere de Besalú. El 1017 apareix citat el lloc de «Ricolfo» entre les possessions del monestir de Sant Esteve de Banyoles. El 1787 tenia només 16 habitants, fins que es despoblà de forma significativa a inicis del segle XX.

Els masos de Briolf. En època medieval la parròquia de Briolf tenia 12 focs, és a dir, una dotzena de masos, i l'any 1359 hi consten 5 focs cavallers. L'any 1295, Berenguera, filla de Pere Barrot de Besalú, concedia el domini útil del mas Esquerd de Briolf a Bernat de Prat de Besalú, després d'estar casada amb Bernat d'Esquerd. L'any



A dalt, campanar d'espadanya i àbsis romànic de Sant Esteve de Briolf. Al detall, la pica baptismal romànica que es conserva en el temple.

1229 Pere de Briolf va enfranquiar Joan Sabater del serrat de Briolf, que passà a ser home propi de Joan de Guixeres, sabater de Banyoles. L'any 1457 el mas Pagès de Briolf era abandonat per la manca d'hereus, propietat de les filles pubilles de Bernat de Cornellà, resident a Sant Pere Pescador. El mas fou establert en emfiteusi a Bernat Puigsec, fill de Jaume Puigsec, teixidor de Banyoles, pel preu de 14 sous anuals, qui pagà l'entrada del contracte amb un cabrit. L'any 1529, Sebastiana, filla d'Antoni Esquerd i muller de Gaspar Oliveres de la parròquia de Montagut, tenia en propietat els masos Esquerd i Pagès de la parròquia de Briolf. Pocs anys després, el 1548, Sebastiana Esquerd venia en carta de gràcia i per 20 lliures els drets dels dos masos a favor de Rafel Pujol, prevere de la vila de Besalú.

Sant Esteve de Briolf. L'església d'origen romànic és d'una sola nau i absis semicircular amb finestra de doble esqueixada aixecada probablement als segles XII-XIII. Al mur de migdia hi ha la porta romànica d'arc de mig punt de dovelles en degradació i llinda monolítica. La porta d'entrada fou reformada l'any 1863, tal com indica una inscripció. L'obra romànica és feta amb carreus de pedra sorrenca ben escairats. Als murs exteriors es pot apreciar la motllura de cavet. A la façana hi destaca un alt campanar d'espadanya reformat en estil barroc amb una cornisa ondulada. A l'interior, la nau és coberta amb volta de canó, reforçada per arcs torals i pilars motllurats. Una petita escala dona accés al cor amb barana de fusta, dessota es conserva la pica baptismal romànica. L'església fou reformada a finals del segle XIX amb pilars, capelles laterals i un altar barroc de guix pintat d'ordre corinti, el qual caldria restaurar

urgentment per conservar-ne les pintures murals al fresc. Damunt la nau s'alça la petita casa del rector.

A partir de l'any 1530 l'església passà a ser sufragània de la parròquia de Sant Miquel de Campmajor. L'any 1682 l'edifici percebia poques rendes dels feligresos, i s'ordenà donar al rector de la parròquia 4 rals de plata per cada missa que s'hi celebrés el diumenge. El bisbe Josep de Taberner en les primeres dècades del segle XVIII ja lamentava l'absentisme dels rectors de Briolf o Sant Quintí de Bas dins l'ardiaconat de Besalú. El segle XIX l'ecònom de Briolf residia al santuari de Santa Maria del Collell. Tingué rector fins a l'any 1936. La festa se celebra el 26 de desembre, dia de Sant Esteve.

La torre de Briolf. Al costat de ponent de l'església s'aixeca una torre altmedieval en mal estat de conservació, unida a l'església i la rectoria per un passatge amb arc de mig punt. La torre té planta quadrada de prop de cinc metres de costat i tres plantes. A tot volt s'entreveuen murs i estructures que formaven part del conjunt fortificat. A la cara de llevant hi ha la porta d'accés de llinda monolítica triangular, dins del passatge cobert amb volta, i al primer pis una segona porta orientada a migjorn, antigament accessible a través d'una escala de fusta. La torre fou bastida amb carreus de pedra sorrenca força ben escairats i col·locats en filades, una obra militar que podria datar dels segles XI-XII. A l'interior són visibles les espitlleres de tir disposades de tres en tres, moltes d'elles tapiades en època posterior. Un arc adovellat de

punt rodó sostenia l'entramat de fusta de la primera planta. A la segona planta hi ha indicis de l'arrencada d'un segon arc molt similar. La torre altmedieval seria en realitat un antic mas torre o *turris* destinat a la protecció de la vall del Ser en el comtat de Besalú, amb exemples similars a Catalunya com la torre del mas Petit d'en Caixa (Palafrugell, Baix Empordà) i la torre de la Vila (la Coma i la Pedra, Solsonès). La planta baixa hauria estat destinada en origen a estable, mentre que a la planta pis hi havia la sala i a la segona planta possiblement les habitacions i el graner. La torre fou propietat d'un cavaller de la baixa noblesa, però no es té constància documental del llinatge. A partir dels segles XIII i XIV la família de Prat de Besalú en van ser els senyors alodials. L'any 1347, Francesca, esposa de Jaume de Cornellà i hereva de Bernat de Prat, de Besalú, rebé el benefici de 15.000 sous assignat al castell de Briolf i diversos masos de la parròquia.



Torre altmedieval de Briolf adossada a l'església.



PATRIMONI BOTIGUES DE TOTA LA VIDA // Jordi Nierga > TEXT // Pere Duran > FOTOGRAFIA

L'olor de farina de Ca l'Arrufat

La fleca de Sant Esteve de Guialbes, on també es pot trobar carn, fruita o conserves, manté l'essència de les botigues d'abans amb les coques i els llonguets com a productes de referència

Si el temps pogués embolcallar-se d'atributs, si pogués estar descrit per adjectius que dotessin de forma i contingut la seva façana intangible, a Ca l'Arrufat, el temps, seria pesant i feixuc. No estem parlant, però, d'una peresa barroera o despreocupada, més aviat d'una condició reposada i pretèrita consonant amb el poble de Sant Esteve de Guialbes, l'entorn que l'abraça i que li dona sentit.

L'establiment forma part d'aquell gènere de botigues de descripció polivalent, aquells *colmados* de tota la vida que han desafiat precisament el pas del temps —que en aquest cas seria definit com un cos herculi i absolutista— i han sabut mantenir l'essència passada mentre altres locals de la seva naturalesa es veien obligats a abaixar unes persianes rovellades pels records.

Aquesta aparença que camina de recules s'intueix ràpid, a Ca l'Arrufat. Des de fora, el local s'esmuny en uns baixos tímids situats al costat de la carretera que fragmenta el poble i que, per defecte, també separa a banda i banda cases imponents que van alçar-se com a nuclis de nissagues pageses i que amb els anys han acabat fent les delícies d'uns clients àvids de turisme rural. Un cartell sense estridències, però complidor, si tenim en compte les poques indicacions del voltant, s'erigeix com un primer contacte conclouent: 'Forn de pa artesà Ca l'Arrufat'.

Els primers anys. Més enllà del cartell informatiu, l'establiment, ubicat a la plaça Major, a la falda del campanar de l'església parroquial, té una altra carta de

presentació més fidedigna i essencial. La Rosalia Maynau apareix lentament des de la rebotiga mentre la flaire dels panets i les barretes adornen l'ambient. Nascuda a Campllong, va arribar a la petita localitat del Pla de l'Estany fa dècades, després de conèixer el seu marit, en Joan Codinach, en el ball dominical que es feia a Riudellots de la Selva. «Abans havia treballat en una fàbrica fent mitjons i aquí el que havia de fer era despatxar, va ser un canvi gran», explica mentre sona el timbre de la porta.

És un soroll fugaç i sec, també intens, que s'emmotlla amb certa coherència al deix auster i orfe de pretensions del local. Quan sona, la Rosalia adopta una actitud mecànica, a punt de ser infal·lible: alça el cap amb nervi, mira cap a la porta i s'encamina fins al mostrador

En Jordi Codinach i la seva mare, la Rosalia Maynau, a la botiga i fleca artesana de Ca l'Arrufat, a Sant Esteve de Guialbes.

amb l'ímpetu pausat propi d'una octogenària. «Aquesta botiga és un regal enmig del desert», diu el client descobert pel timbre, un ramader de cabres de la zona que aprofita l'avinentsa per lloar la qualitat del pa: «És el millor que es fa per aquí.»

Ja fa anys que els productes cuits al forn de llenya de Ca l'Arrufat van alimentant la seva reputació a la contrada. Tot plegat va començar poc després de la Guerra Civil, quan en Josep Codinach, el pare d'en Joan, va deixar el veïnat de les Olives, a Vilademuls, per establir-se a Sant Esteve. Des d'allà elaborava pans de tres i dos quilos que servien ben bé per a una setmana, però també venia els productes del porc que ell mateix matava, els ous de les gallines que escataïnaven des del seu corral o el vi que guardaven en bocois. «La botiga d'abans era molt diferent de la d'ara», puntualitza la Rosalia.

I tant que era diferent. Explica la mestressa que quan en Josep va comprar la casa a una seva parenta l'habitatge estava rodejat de sorolls i menesters: a l'entrada, a una banda, hi havia el galliner, mentre que al local del costat s'hi va posar un mecànic que es guanyava el jornal «apedaçant les rodes punxades de les bicicletes». Els detalls de la distribució passada es veuen interromputs pel timbre, que torna a fer acte de presència des del fons. Un home, de mitjana edat, entra a recollir el diari, com de costum. «La gent està al dia de totes les coses», conclou la Rosalia.

Un negoci familiar. En Josep ben aviat va tenir l'ajuda del seu fill Joan a la botiga. Junts, al damunt d'un carro tirat per un matxo, anaven a repartir el pa i les marranxes de vi a les cases del voltant, no només de Sant Esteve, sinó també de Terradelles o Felines. Mentrestant, la dona d'en Josep, la Maria Perarols,

filla de Palol de Revardit, es dedicava a atendre els clients, la gran majoria pagesos de les masies properes, que ja podien incloure altres productes a la cistella, com ara coques de pa o llonguets.

«La botiga d'abans era més petita, amb moltes lleixes de fusta, i tenia menys coses per vendre, però ja s'hi podien trobar galetes o carn, que teníem a la cambra», recorda la Rosalia, que va arribar a Ca l'Arrufat fa un bon grapat d'anys, quan al local ja no hi havia en Josep, mort en un accident. «Feia la feina de la barra, la de vendre. Al principi no sabia gaire com anaven les coses i no coneixia la gent, però amb el temps m'hi he anat acostumant», puntualitza amb un somriure encongit.

El timbre torna a aparèixer de forma inesperada. Un pare i un fill, estiuiejants, entren amb la intenció de comprar uns refrescos per alleugerir la forta calorada estiuenca que els grills musiquen des de fora. «Aquí en venen molts, de turistes, i també notem que hi ha més clientela quan el col·legi està obert, arriben molts pares i nens», deixa anar la Rosalia, que s'avança a la pregunta de manera perspicax.

L'evolució fins avui. El pas dels anys va anar ampliant generosament la botiga. Entre els seixanta i els setanta, les zones que anteriorment havien aixoplugat el galliner i el taller de bicicletes van passar a formar part de Ca l'Arrufat, i això va brindar un canvi d'imatge notori, més popular: s'hi va alçar una barra i una zona de bar on, més enllà de les partides al canari, la gent també anava a mirar el futbol i el No-Do projectat per l'únic televisor del poble. Ara bé, els canvis també van arribar de portes més cap endins. L'espai de l'obrador,

que anys enrere havia acollit el ball de la festa del poble, es va engrandir amb un altre forn, una ampliació necessària per complir amb els requisits d'una demanda cada cop més creixent: el negoci, que havia obert una botiga a Figueres, va multiplicar el ritme de producció i això va suposar, de retruc, la contractació de personal.

Però l'activitat no només es va intensificar en el forn durant aquells anys. Aleshores, les lleixes de l'establiment també havien d'aguantar una forta càrrega. «Fa uns anys es venia de tot, aquí: espartenyas i sabates, fils, oli a granel, productes de farmàcia... Fins i tot l'avi i el pare van arribar a fer de taxistes amb la furgoneta del *reparto*, van tenir un dels primers cotxes del voltant», diu en Jordi, el fill de la Rosalia, que ara s'encarrega de Ca l'Arrufat i de l'elaboració d'unes coques de pa o de sucre i d'unes barretes o llonguets que són degustades per gent de Banyoles o Girona, però també per veïns de Mataró o Barcelona.

Fidel a la tradició, en Jordi utilitza la mateixa recepta que ja feia servir el seu pare a l'obrador. Mentre deixa anar alguna pinzellada del procediment davant del forn, entren a la botiga tres persones més, de forma gairebé successiva: una parella de mitjana edat que s'asseu per prendre un cafè i un repartidor que carreteja pollastres i altres productes carnis fins a la cambra. L'activitat a Ca l'Arrufat no s'atura, però malgrat els seus esforços enèrgics i constants, precedits i culminats per aquell timbre fugaç i sec, mai no podrà canviar la façana del temps que s'hi ha instaurat des de fa dècades. I

és que si el temps pogués embolcallar-se d'atributs, a Ca l'Arrufat seria pesant i feixuc. Seria excepcional. ■





XARCUTERIA DE TOTA LA VIDA

*Des de 1940 treballant amb els nostres mestres xarcuters
perquè gaudeixis d'una gran varietat d'embotits de la millor qualitat.
Fidels als nostres orígens, i amb l'aval i la confiança que ens atorguen més
de 75 anys d'experiència, mantenim l'aposta per aconseguir
l'excel·lència en tots els nostres productes.*



Segueix-nos a:



www.noel.es