



CONVERSA

**Josep Castelló**

DES DE CAN CANOVES  
DE VILERS, RECORDA  
EL PASSAT BOSQUETÀ,  
TRAGINER I PAGÈS DE  
MADREMANYA

RETRAT DE FAMÍLIA

**Mas Estela**

A LLOFRIU, CINQ-CENTS  
ANYS DE SABA D'UNA  
MATEIXA FAMÍLIA  
PAGESA

PERFILS

**Emília Regincós**

L'ÚLTIMA PUBILLA  
DE CAN LLIURE DE  
SANT DANIEL

**Pere Pujol**

LA TAVERNA DE CAN  
PERIC I ELS PESCADORS  
DE SANT FELIU

**'Rosario' Carreras**

DE CAN TALLADA A  
CAN MATEU DE LA CREU  
DE JUÏÀ

**Mercè Ciurana**

A VILADEMARC,  
EL BALCÓ ENVOLTAT  
DE BOSCÚRIES

UNA MIRADA EN  
EL PAISATGE

**Mentre hi hagi  
llum, a Esclet**

# gavarres

## DOSSIER PLAÇA I MERCAT



**62 planes sobre  
hortolans i pagesos,  
negociants i pollers,  
xofers, botiguers,  
marxants... gent  
que ha fet plaça,  
que ha venut a  
mercat, que hi ha  
comprat o que hi  
ha fet tractes**

***Treballem per  
recuperar la vida que  
estem perdent***

A l'Obra Social "la Caixa" treballem per donar solucions als problemes que afecten la nostra societat, com ho fem amb el Programa de Medi Ambient per a la prevenció d'incendis; la repoblació i la conservació de parcs, i la neteja d'espais naturals.

***Entre tots som capaços de  
millorar el nostre entorn***



**Obra Social**  
Fundació "la Caixa"

## EDITA &gt;

Editorial Gavarres, SL  
 Germà Agustí, 1  
 17244 Cassà de la Selva

## REDACCIÓ &gt;

Telèfon 972 46 29 29  
 revista@gavarres.com

## PUBLICITAT I SUBSCRIPCIONS &gt;

Telèfon 972 46 29 29  
 comercial@gavarres.com

## DIRECTOR EDITORIAL &gt;

Àngel Madrià  
 angel@gavarres.com

## DIRECTOR &gt;

Xavier Cortadellas  
 xavier@gavarres.com

## SUBDIRECTOR &gt;

Pitu Basart

## COORDINADORS &gt;

Eloi Madrià > Patrimoni  
 Carles Serra > Actualitat

## PUBLICITAT &gt;

Marta Miquel

## COL·LABORADORS &gt;

Miquel Aguirre  
 Xavier Albertí  
 Joan Badia-Homs  
 Carles Barriocanal  
 Enric Bisbe  
 Teresa Bonal  
 Jordi Bonet-Coll  
 Josep Burset  
 Salvador Cargol  
 Joan Carles Codolà  
 Carles Coll  
 Francesc Còrdoba  
 Isabel Corominola  
 Paco Dalmau  
 Miquel DescLOT  
 Quim Díaz  
 Mercè Font  
 Lluís Freixas  
 Jordi Frigola i Arpa  
 Josep M. Fusté  
 Salvador García-Arbós  
 Dolors Grau  
 Natàlia Iglesias  
 Albert Llenas  
 Joan Llinàs  
 Elvis Mallorquí  
 Rosa M. Masana  
 Jordi Merino  
 Miquel Pairó  
 Joan Pinsach  
 Àngel del Pozo  
 Eduard Punset  
 Nuri Sàbat  
 Jordi Turró  
 Salvador Vega  
 Lluís Vilar  
 Xavier Viñas

## DISSENY I MAQUETACIÓ &gt;

AMDG

## DIGITALITZACIÓ D'IMATGES &gt;

Casas Serveis Gràfics

## IMPRESSIÓ &gt;

Agpograf

## DISTRIBUCIÓ &gt;

GLV

## DIPÒSIT LEGAL &gt;

GI-889-2002

## PUBLICACIÓ ASSOCIADA A &gt;



> Premi 'Millor Publicació en Català del 2004'

> Premi 'Círcula d'Arboç 2005'



FOTO PORTADA  
 EDUARD PUNSET

# gavarres

4-5

## PRIMERS RELLEUS EL PIS DE DALT

MIQUEL DESCLOT (TEXT) // ÀNGEL DEL POZO (IL·LUSTRACIÓ)

6-17

## CARTES DELS LECTORS / GEOGRAFIES LITERÀRIES / ACTUALITAT

18-24

## CONVERSA JOSEP CASTELLÓ

XAVIER CORTADELLAS (TEXT) // ALBERT LLENAS (FOTOGRAFIA)

26-30

## RETRAT DE FAMÍLIA EL MAS ESTELA DE LLOFRIU

TERESA BONAL I NURI SÀBAT (TEXT) // PACO DALMAU (FOTOGRAFIA)

32-39

## PERFILS

## EMÍLIA REGINCÓS / PERE PUJOL / 'ROSARIO' CARRERAS / MERCÈ CIURANA

NATÀLIA IGLESIAS, XAVIER CORTADELLAS, JORDI BONET-COLL I PITU BASART (TEXT)  
 EDUARD PUNSET, JOSEP BURSET I JOSEP M. FUSTÉ (FOTOGRAFIA)



**Mercat a Girona**

FOTO: AIEMB  
 (Diputació de Girona).

41-103

## DOSSIER PLAÇA I MERCAT

XAVIER CORTADELLAS (COORDINACIÓ)

105-123

## PATRIMONI

ARQUITECTURA // ARQUEOLOGIA // HISTÒRIA // NISSAGUES // GASTRONOMIA // LLENGUA // FAUNA // FLORA

124-127

## UNA MIRADA EN EL PAISATGE MENTRE HI HAGI LLUM, A ESCLET

MIQUEL PAIROLÍ (TEXT) // XAVIER ALBERTÍ (FOTOGRAFIA)

128-129

## MEMÒRIA FOTOGRÀFICA LA CRIDA DEL VIATGE

LLUÍS FREIXAS (TEXT) // DOLORS GRAU (RECERCA FOTOGRÀFICA)

**RETRAT DE FAMÍLIA EL MAS ESTELA DE LLOFRIU.** *Trobar-lo no és difícil, però just abans d'agafar el camí que ens hi ha de portar, la carretera fa una giragonsa i la casa queda completament amagada pel revolt. Darrere deixem les últimes cases de Llofriu. Al davant, el bosc omple la vista.*

**Teresa Bonal i Nuri Sàbat** > TEXT I FOTOGRAFIA

# Hereves d'una nissaga centenària

Tot i arribar tard, les nostres amfitrions ens ofereixen una cordial benvinguda. Pugem l'escala i el primer que ens ensenya la Montserrat és una fantàstica rabassa de bruc verge que pesa –diu– més de 60 kg. L'han portat aquest matí, amb en Dani –un amic de la família– i la Lourdes, la seva germana. «No n'haviem vista mai cap de tan grossa ni tampoc sabíem que n'hi hagués de verges!» ens comenten sense dissimular la seva satisfacció. «Es tracta d'una rabassa d'un bruc que no s'ha tallat mai, i això se sap perquè només en surt un tronc. D'aquestes se'n feien les pipes i per això eren les més buscades.»

Cada dissabte al matí van a fer un tomb pel bosc «i sempre portem alguna cosa. Bolets, espàrrecs, ra-

basses o el que sigui». Potser és per això que van lleugeres com gínjols i que el seu dinamisme esdevé gairebé encomanadís.

**El mas Estela.** Antigament, volem dir abans del segle XV, es deia mas Aulet i ara, de fet, és Casademunt Mundet, però tothom el coneix com el mas Estela. És un dels pocs masos de Llofriu que encara pertany a la mateixa nissaga perquè «la majoria se l'han venut. És cert que mantenir el patrimoni és difícil i car, però també s'ha de voler», afirmen convençudes. «Mireu, aquí tothom ha treballat tota la vida. S'ha anat canviant de feina o de negoci, però els guanys sempre han anat per mantenir el mas que, si no, ja hauria caigut». És un casal

gran i ben conservat, presidit per una majestuosa palmera i envoltat de camps i bosc, cosa que mostra el tarannà dels que hi han viscut «des de cap allà el 1200», segons la documentació «escrita en llatí» que conserven i que algun dia caldrà ordenar, arxivar i reescriure, no tan sols pel valor sentimental sinó també pel valor històric que sens dubte ha de tenir.

El mas ha variat relativament poc. «S'hi han fet obres de conservació i de millora d'acord amb les noves necessitats; una cuina, un lavabo i una terrassa al primer pis, a fi de convertir-lo en l'habitatge d'hivern, mentre que la planta baixa, on s'està més fresc, es reserva per a l'estiu.»

Les diverses estances, ben mo-

TERESA BONAL [Palafrugell, 1959. Filòloga]  
NURI SÀBAT [Palafrugell, 1959. Filòloga]



## PERFIL 39

Natàlia Iglesias > TEXT // Eduard Punset > FOTOGRAFIA

# Emília, la pubilla lliure

Arribem al capvespre d'un dia de finals de gener, fa molta fred i ningú no ha avisat l'Emília que tindrà visita. Una mica a les fosques, ben arrupida al seu sofà i amb el berenar a punt, la dona se sorprèn però de seguida ens convida a seure, tant que li agrada que la vagin a veure... Li oferim una capsa de galetes que obre a l'instant, complaguda, i deixem sobre la taula un exemplar de la revista *Gavarres*. Els ulls li brillen quan comença a fullejar-la. Obre pàgines a l'atzar, patrimoni, fauna, la merla blava... «la merla, que n'eren de bones farcides amb carn, com ens les menjàvem!», comenta tot explicant el procés d'una recepta que ara ens sembla salvatge. Més fulles, metges i manescals, «manescal li deien al veterinari, nosaltres els vam haver de menester moltes vegades per les vaques», diu tota cofoia.

Al l'Emília sempre li ha agradat molt llegir. No sembla gaire freqüent aquest hàbit en una dona pagesa, però ella ho ha sabut preservar per sobre de les penes i treballs i, en arribar la vellesa, s'ha revelat com el millor company per al viatge de la finitud. El seu escriptor favorit és Josep Pla, a qui troba planer i gràcies al qual ha tingut una visió força àmplia de Catalunya, la vella i la nova. De Pla li agrada especialment explicar com «el mateix rei d'Espanya el volia conèixer i ell li va dir: tanta distància hi ha de casa meua a la vostra com al revés. I el rei va haver de venir a veure'!»

Però l'Emília no s'ha passat la vida al sofà, llegint. Nascuda a can Lliure, un mas a mig camí del castell de Sant Miquel, sap ben bé el que és treballar de valent des de criatura. La seva mare, Dolors Barceló, filla d'una bona casa de Campdorà, tenia la salut delicada i «a can

Lliure hi havia molt de bestiar i jo el portava a engegar, si no anava a jornal quan carbonaven els suros. Un carboner em va dir, tu ets ben espavilada, ja n'aprendràs. I havíem de triar el carbó, que no hi hagués pedra ni *fumai*. Pagaven bé, 10 pessetes i, quan cobrava, anava de seguida a Girona a comprar un llençol o un tros de roba, que de brodar en sabia molt! Però era molt dur anar al carbó, quina polseguera! Després em rentava a casa, d'aigua a can Lliure n'hi havia tanta com vulguis! Teníem un safareig que rajava molt i l'aigua passava per dintre de casa.»

L'Emília també portava a Girona la llet que donaven les sis vaques de la casa, carregada amb la marranxa de 12 litres i una altra de 8. Vint litres de llet i baixant a peu des de can Lliure fins a la ciutat. «Una marranxa era per a les monges caputxines, la resta anava per a altres cases del barri de Sant Pere, del carrer de la Barca... Anava a repartir fins al carrer Nou», recorda l'Emília, a qui els veïns de Sant Daniel compadien. «Ja li direm al teu pare, que això no se li fa a un fill, anar tan carregada, una vaileta de 12 anys.»

Per anar a estudi també havien d'anar a peu fins a Sant Daniel, on hi havia l'escola més propera; si no, havien d'anar al Pont Major, encara més lluny. «Una vegada vam arribar a ser 40 noies, venia gent de Campdorà, hi havia força mainada!»

Can Lliure era una casa ben abastada. Construïda el 1759, tenia 108 vessanes de terreny i aigua a doll; és al cim d'unes feixes on es collien unes hortalisses que es veu que tenien anomenada al poble. Hi feien arribar l'aigua mitjançant un sistema de tubs de terrissa. També tenien



**Emília Regincós Barceló**

va néixer a can Lliure, al terme municipal de Sant Daniel, el 22 de desembre del 1913. Els seus pares, Josep i Dolors, van tenir tres filles, ella va ser la primogènita. L'Emília atresora una infància feliç en un ambient alegre, lliure com el nom de la casa. De feina, però, no n'hi va faltar des de ben petita: anar a vendre llet a Girona, engegar el bestiar, anar a l'herba o a jornal com a carbonera. Després d'un festeig una mica llarg, l'Emília es va casar amb en Daniel Poater, del mas Poater de Sant Daniel, amb qui va tenir dues filles, l'Antònia i la Dolors. Amb 93 anys, l'Emília ha perdut força l'oïda i es mou amb dificultats, però té arrels profundes i una vitalitat contagiosa fa memòria de vivències ja passades. Els dies que fa bon temps li agrada seure prop de la finestra, a la planta baixa de la casa que s'aixeca, molt reformada, sobre el vell mas dels Poater. Al seu costat, una capsa amb fotos de família i algun llibre, si és de Josep Pla, millor.

vinya, oliveres, pastera per al pa, trull de l'oli... Diuen que la casa, que té unes vistes privilegiades sobre la vall i sobre Girona, va ser lloc de reunió de l'exèrcit francès quan estaven atacant la ciutat durant la Guerra del Francès.

Lavi, Joan Regincós, va comprar can Lliure amb el dot que li pertocava com a cabaler. A més de cap de casa, era sometent armat. Al pare, Josep, li agradava més anar a cacera que treballar el mas. Això sí, no faltaven conills per portar a taula. «Menjàvem molt bé, escudella amb pilota, caça... Cada dia, quan tornava de vendre la llet havia de comprar carn, una partida de xai... i al vespre, baixava amb les germanes al celler: una portava oli, una altra, vi.»

Els bons records que té l'Emília de la seva joventesa també tenen a veure amb anar a ballar. «M'agradava molt el vals, en tocaven un que en deien l'americana dels *guapus*. Això era a l'Ateneu de Girona, on abans hi havia un cafè. Ens partíem una *grasiosa*, amb una amiga, i passàvem la tarda.»

L'Emília era una noia de cabells clars, força vistosa, i no li faltaren pretendents. N'hi havia un, però, que jugava amb avantatge: «La seva castanyeda era al costat de la nostra i la meva mare deia que venia per les castanyeres més que per les castanyes». Aquest jove era en Daniel Poater, de can Poater de Sant Daniel, amb qui es casaria un cop acabada la Guerra i després d'uns quants anys de festeig interromputs pel temps que ell va estar a Cartagena, amb l'exèrcit republicà.

S'obre llavors una nova etapa per a l'Emília, que, tot i ser la pubilla de can Lliure, deixa casa seva per entrar a formar part d'una altra casa, de la qual Daniel és l'hereu. Diuen que el casament entre un hereu i una pubilla no era una bona cosa («pubilla i hereu, dues cases de creu»), ja que es 'perdia' una casa, normalment la de la noia, com va passar a can Lliure, que va quedar en mans de les germanes de l'Emília, la Mercè i l'Àngela, des del seu casament. «El meu pare no volia que em casés amb en Daniel, jo era pubilla



i havia de quedar-me a casa perquè can Lliure no es vengués», assegura l'Emília.

A can Poater va haver d'aprendre a conviure amb la família de l'hereu, i no va ser fàcil. «El meu sogre era molt animal, feia moltes *perrades* i la gent li tenia por. Li deien el Llop, i fins i tot la casa alguns la coneixien com cal Llop», recorda l'Emília, que assegura, però, que «a mi mai em va fer res ni dir res, al contrari. Sempre em defensava davant la meva sogra. El Llop devia

de ser tot un personatge per guanyar-se un sobrenom que espantava les criatures. No es deixava fer retrats, es negava a dur corbata i repetia a tothom que el volgués escoltar: «Jo, amb pa, vi i carn, passaria la vida». Casat amb l'Antònia Blanquera, filla d'Amer, la parella va tenir deu fills, però en Daniel era l'únic que gosava plantar cara al pare quan aquest la feia grossa.

Al mas Poater, l'Emília va exercir de jove i va tenir dues filles. La vida a la vall no va ser gaire diferent de la de la muntanya, tot i que la casa era més important i tenien camps per treballar. També tenien vaques i molta feina amb l'aviram i els conills que, de tant en tant, portava a vendre al mercat de Girona. Guanyar-se la vida a pagès es va fer cada cop més difícil.

Amb els anys també van arribar els néts i, fins i tot, els besnéts, que l'Emília mostra orgullosa en fotografies: «Mira, aquest es diu Daniel. Ja em pensava que ningú se'n recordaria del meu home, però sí». Vídua des del 1980, l'Emília ha hagut d'assistir a canvis importants, com la venda de can Lliure o la reforma integral de la casa pairal, on ella viu, al pis de baix, mentre que la filla gran, l'Antònia, ocupa el pis de dalt. Són canvis aïllats, però que en conjunt formen part de la gran transformació de la vida a pagès. Una vida que s'esvaeix i de la qual només poden guardar bocins, fragments de memòria oral que ens regalen testimonis com l'Emília, la pubilla de can Lliure, la jove del mas Poater 🍷

## MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > EL TRANSPORT



# M2

### **Carro de transport de mercaderies de la companyia Narcís Ribot**

ANY: FINALS DEL SEGLE XIX – PRINCIPIS DEL SEGLE XX

AUTOR: RICARD MUR I DARGALLO

PROCEDÈNCIA: ARXIU MUNICIPAL DE SANT FELIU DE GUÍXOLS.

COL·LECCIÓ MUNICIPAL D'IMATGES



# M3

### **Servei de tartanes de la família Artigas**

ANY: PRINCIPIS DEL SEGLE XX

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ FAMÍLIA ARTIGAS. ARXIU MUNICIPAL DE PALA FRUGELL

# DOSSIER PLAÇA I MERCAT

XAVIER CORTADELLAS > COORDINACIÓ

## Els ous, a dotzenes [ PÀG. 42 ]

XAVIER CORTADELLAS [La Bisbal d'Empordà, 1956. Escriptor]

## El naixement dels mercats [ PÀG. 44 ]

ELVIS MALLORQUÍ [Riudellots, 1971. Historiador]

## No tens res per treure? [ PÀG. 46 ]

PITU BASART [Cassà de la Selva, 1960. Filòleg]

## Anant i tornant d'estudi [ PÀG. 50 ]

JORDI FRIGOLA I ARPA [La Bisbal d'Empordà, 1934. Historiador]

## Pagar a duros i vendre a pessetes [ PÀG. 52 ]

XAVIER CORTADELLAS

## L'Angeleta de les Oques [ PÀG. 56 ]

CARLES SERRA [Quart, 1972. Filòleg]

## A Torroella, els dilluns [ PÀG. 58 ]

MERCÈ FONT [Torroella de Montgrí, 1961. Filòloga]

## L'horta de la Vall d'Aro [ PÀG. 60 ]

JOAN PINSACH [Llagostera, 1958. Professor d'ensenyament secundari]

## Verdura i planter [ PÀG. 63 ]

JORDI BONET-COLL [La Bisbal d'Empordà, 1969. Escriptor]

## De la parada al taulell [ PÀG. 66 ]

ISABEL COROMINOLA [Palamós, 1952. Mestressa de casa]

## A peu per anar a vendre a Begur [ PÀG. 70 ]

ROSA M. MASANA [Terrassa, 1945. Infermera]

## Alícia Marquès, placera a Tossa [ PÀG. 74 ]

JOAN PINSACH

## Cal Bessó: 90 anys anant a plaça [ PÀG. 76 ]

TERESA BONAL [Palafrugell, 1959. Filòloga]. NURI SÀBAT [Palafrugell, 1959. Filòloga]

## Aquelles pomes del ciri... [ PÀG. 80 ]

SALVADOR CARGOL [Girona, 1967. Periodista]

## Pescadors d'aigua dolça [ PÀG. 82 ]

NATÀLIA IGLESIAS [Mieres (Astúries), 1973. Periodista]

## El peix es venia amb bicicleta [ PÀG. 84 ]

XAVIER CORTADELLAS

## El mercat des de La Lluna [ PÀG. 88 ]

PITU BASART

## Dues generacions de marxants [ PÀG. 92 ]

SALVADOR VEGA [Verges, 1964. Historiador]

## Del forn a la parada [ PÀG. 94 ]

CARLES SERRA

## Carregats amb gàbies i aviram [ PÀG. 96 ]

JORDI TURRÓ [Palafrugell, 1979. Historiador]

## A la Bisbal amb autocar [ PÀG. 99 ]

PITU BASART

## El mercat dels horts de Sant Feliu [ PÀG. 102 ]

MIQUEL AGUIRRE [Banyoles, 1964. Escriptor]



Mercat a la plaça de la Coma de Cassà, a principis del segle XX.

ALTRES COL-LABORADORS: CARLES COLL I SUÑER

## DOSSIER PLAÇA I MERCAT

# Els ous, a dotzenes

**Xavier Cortadellas** > TEXT

Jo diria que va ser en Josep Castelló de can Canoves el primer que ens en va fer adonar. En Josep Castelló viu a Vilera, un veïnat de Madremanya. Parlem amb ell a la Conversa d'aquest mateix número de Gavarres. No sé exactament de què enraonàvem. El cas és que en Canoves va decidir contestar-nos amb una pregunta: «Hi ha coses que són com són. És com si em demanéssiu per què els ous s'han venut sempre a dotzenes». Tots vam callar. Ell també. A poc a poc, un i altre vam anar fent hipòtesis i teories de per què els ous s'han venut sempre de dotze en dotze. No ens en vam sortir.

Qui em vaig pensar que potser ho sabia dir va ser en Miquel Callís, un home que s'ha passat la vida amb ous i gallines perquè és poller. De jove, en Callís va començar anant a mercats. Anava a Torroella, a Verges, a la Bisbal i, entre altres llocs, a Girona. Cada dia en un mercat; els diumenges, també. Quan ens va dir que, de tan acostumat com estava a comptar i a ordenar ous, encara avui li semblava que li faltava alguna cosa si no els agafava de tres en tres, vaig aprofitar-ho per demanar-li com era que es venguessin encara avui a dotzenes. Va dubtar. Aquell dia, l'Eduard Punset havia vingut amb mi. Ell també va començar a fer teories. «Hi

ha alguns supermercats que els venen de deu en deu», va dir. És veritat, però són excepcions. Però per què ha continuat així? Tots sabem que hi ha hagut moltes altres mesures que s'han perdut. Per què la dels ous no?

Un dia, se'm va encendre un llum. Com molta altra gent, jo també buscava la solució en la tradició i el passat: potser havia de buscar-la en la lògica i les matemàtiques. Ho vaig començar a aclarir. D'entrada, els ous no poden vendre's a pes perquè, si els toques gaire, hi ha el perill que es trenquin. Tothom, doncs, deu haver estat sempre d'acord que és millor vendre'ls per unitats. «Les coses són com són», que diria en Canoves. Però per què de dotze en dotze? Va ser gràcies a en Marc Pagès i a en Quim Sánchez, un parell de nois de l'Institut de Celrà, que vaig començar a veure-ho clar. Doncs perquè dotze permet que el comprador tingui molt de joc. Si vol, pot comprar una dotzena d'ous; també, si vol, en pot comprar dues, tres, la meitat o, fins i tot només un quart o un terç. El nombre d'ous que quedarà de la dotzena sempre és divisible, sempre permet que algú altre pugui comprar ràpidament els que queden. Provin, en canvi, de dividir deu per un quart o per un terç. Ja em diran com se'n surten. La solució

—potser només una de les solucions si volen— sembla prou ben trobada. Pràctica i, sobretot, senzilla. Igual com eren i com continuen essent els mercats.

I entro als mercats. Abans, per tal de fer notar que un camí era molt antic, la gent de la banda de les Gavarres de la Bisbal, deia que aquell camí era un camí d'Anyells. Anyells és més enllà de Corçà. El mercat d'Anyells era antiquíssim; més tard, es va traslladar a Monells i més tard, encara, a la Bisbal. Parlo de molts anys. Hi ha, per exemple, encara un tros de camí d'Anyells a Abellars, un veïnat molt desconegut i quasi deshabitat de Fonteta. Comencem, doncs, el llarg camí d'Anyells que és aquest dossier amb un article de l'Elvis Mallorquí sobre el naixement dels mercats. Tot seguit, en Pitu Basart ens explica el que li ha dit en Mascort de Cassà, que ha estat i que és encara un tractant de bestiar. En Carles Coll recorda quan es venien vedells i, sobretot, porcs al mercat de la Bisbal. Per records, en Jordi Frigola ens explica la visió del mercat de la Bisbal que tenia un nen com va ser ell ja fa anys. Jo escric un article sobre el que va explicar-nos en Miquel Callís de Banyoles, fill i nét de pollers. En Carles Serra ens parla de l'Angeleta de les Oques, una dona de Quart que anava a vendre o a comprar oques als mercats de la Bisbal o Girona, segons el preu. La Mercè Font explica com era i com és encara el mercat de Torroella. En Joan Pinsach ens parla de can Rusques, hortolans de la Vall d'Aro. En Jordi Bonet ha anat a veure la *Rosita* de l'Horta i el Rei, un hortolà de la Bisbal que es diu Fabrellas. La Isabel Corominola explica que els de can Niell de Mont-ras, van tenir, primer, una botiga de mercat



a Palafrugell i, després, a Palamós. La Rosa M. Massana i en Jordi Bonet, un altre cop, han anat per separat a veure gent de Pals que paraven o que paren encara a Begur. També un altre cop, en Joan Pinsach ens parla de l'Alícia Marquès, l'última dona que feia plaça a Tossa. La Teresa Bonal

i la Nuri Sàbat han anat a trobar la Rosa Català, que va tenir durant molts anys parada al mercat de Palafrugell. En Salvador Cargol ens parla d'unes dones de Celrà que anaven a vendre al mercat de Girona. Tot seguit, centrant-nos, però, en el peix, la Natàlia Iglesias ens explica que venien dos pescadors d'aigua dolça del Pont Major de Girona. Jo, un altre cop, refaig el camí que feia per vendre peix cada matinada l'*Albino* Font entre altres pescadors de Palamós. En Pitu Basart va amb en Lluís del Peix a l'antiga estació de Cassà. Per anar acabant, en Pitu ens parla de la roba que venien a La Lluna de Cassà, en Salvador Vega ressegueix l'ofici d'un marxant ambulant de Verges i en Carles Serra recorda la gent de Quart que anava a mercat a vendre terrissa. Si es tracta, però, d'anar a mercat, val la pena llegir el que ha escrit en Jordi Turró després de parlar amb en *Mariano* Frigola dels autobusos que sortien de Begur o el que en Pitu Basart ens diu del que anava de Cassà a la Bisbal cada divendres. Finalment, en Miquel Aguirre reivindica el mercat de Sant Feliu. Confiem, doncs, que com passa a qualsevol bon mercat, en aquest dossier hi trobem una mica de tot. I si no hi trobeu exactament el que hi hauríeu volgut comprar, no hi patiu. Feu-nos-ho saber, ens ho apuntarem i, si és que us lleu, torneu, sisplau, un altre dia 🍷

**La Rosa Cané Cals, *Rosita* de l'Horta, ha mort mentre estàvem tancant les planes d'aquest número. Tenia 98 anys i el cap encara molt clar. A partir d'ara, haurem de recordar-la // FOTO: Família Janoher Cané.**

## DOSSIER PLAÇA I MERCAT

# Pagar a duros i vendre a pessetes

ELS POLLERS DE BANYOLES ANAVEN A MOLTS MERCATS: A TORROELLA, A VERGES, A LA BISBAL O A GIRONA. EN MIQUEL CALLÍS N'ERA UN

Xavier Cortadellas > TEXT // Eduard Punset > FOTOGRAFIA

Eren els primers dies de febrer de 1939. Feia tres anys que en Miquel Callís Vila agafava els ous que ponien les cent gallines de la seva granja del barri de Guèmol de Banyoles, que anava als masos i als pobles veïns amb la tartaneta i la burra, i que canviava els ous que duia per arròs, patates o pel que trobava. A can Callís, feia també cap a tres anys, que els altres homes eren al front. Hi quedaven el nen Miquel Callís Prat, l'únic nét seu, la mare del nét i les dues ties. En aquells anys, en Miquel Callís Vila tenia un gosset, el gosset es deia Hitler i, quan en Miquel deia: «Arri!», en Hitler saltava i mossegava el morro de la burra. Aquell dia de primers de febrer de 1939, en Miquel Callís venia de Cornellà amb el seu nét i amb la tartana, el gosset i la burra. Tot d'una, van veure acostar-se un camió de l'exèrcit roig que fugia cap a França. De camió, en Hitler no n'havia vist mai cap: no es va apartar i aquell camió va aixafar-lo. Després, un cop a casa, la primera cosa que va dir l'avi Miquel Callís va ser: «Caterina, ens han mort el gos». «Quina desgràcia!», va exclamar ella. «No et pensis: ara, que entraran els

nacionals, no sé a on amagaríem en Hitler», va contestar. I els nacionals van entrar a can Callís i es van cruspir aquelles cent gallines.

Han passat molts anys de tot plegat, però en Miquel Callís Prat guarda encara la tartaneta del seu avi. «El primer transport que vam tenir», ens diu. Amb tartana, doncs, amb cotxes o amb camions, a can Callís s'han valgut de molts mitjans de transport perquè fa com a mínim tres generacions que viuen dels ous i de les gallines. «L'avi ja hi anava durant la guerra, però eren temps de revolució i no ho podia fer tot sol perquè hi havia una cooperativa a Banyoles i tots els pollers anaven junts a mercats i venien també junts tot el que compraven. Després, va guanyar en Franco, el meu pare i els seus germans van poder esquivar els camps de concentració i van començar a anar a mercat. El dilluns, a Torroella; el dimarts, a Verges; el dimecres, a Banyoles; el dijous, a Figueres; el divendres, a la Bisbal; el dissabte, a Girona i alguns diumenges a Tortellà. Van ser anys i anys anant amunt i avall comprant ous, gallines, pollastres, conills, oques i ànecs. Ho veníem a

un senyor gallec que es deia *Nazario Matasanz* i que vivia a Barcelona. El meu pare es deia Francesc Callís i Oliva; els germans, Jaume i Joan, però a en Jaume tothom li deia Met.»

Banyoles és terra de pollaters. A la Bisbal, però, n'he sentit a dir sempre pollers. I, al diccionari, encara hi trobo pollataires. A més, dels de can Callís, de pollers a Banyoles n'eren en Llinàs, en Brugada, en Boschdemont i en Pep Titus, que ens sembla que es deia Prat. De fet, als anys quaranta, molta gent tenia un motiu: en Boschdemont era en Cames; l'avi Callís, en Caliro; el seu fill, el fill Caliro.

La cooperativa aquella del temps de la revolució va morir, el mateix dia que va entrar en Franco. En els primers anys de la postguerra, però, com que faltava de tot, els pollers de Banyoles van continuar anant junts en un petit autocar cap al mercat que tocava. Les gàbies venien en un altre camió. Va ser a poc a poc, que la gent va anar separant-se i que va anar comprant el seu mitjà particular de transport. En Miquel Callís recorda encara haver conduït el que en deien un Fiat de guerra, que era un cotxe que tenia el volant a la dreta. «Anava



la mar de bé perquè, com que no hi havia cap senyal a cap carretera i com que sortíem a quarts de sis, a l'hivern, quan hi havia boira, obria la finestra i sempre veia el marge. En el cotxe érem cinc o sis: el meu pare, els meus oncles, dos veïns del carrer i jo, que era el més jove. Els mercats duraven sempre tres o quatre hores, encaixàvem tot el que compràvem, esperàvem que vingués un camió més gros que llogàvem a un transportista, el carregàvem i dúiem les nostres gàbies i les dels altres pollaters cap a Barcelona.»

Al començament, a cada poble, hi havia encara els burots. Després els ajuntaments els van treure i, per poder continuar fent diners, van portar els pollers en un carrer vigilat per un home de l'ajuntament que cobrava un cànon a totes les pageses que hi volien entrar a vendre. A la Bisbal, van posar-los en el carrer Ample. «A casa no vam estar gens contents perquè fins a aquell moment havíem parat davant de les Voltes, a sota de la magnòlia de can Fina. Com que el Tren Petit passava per l'altre costat, les pageses no havien de caminar gaire per dur-nos el que ens venien.»

Cada mercat era una mica diferent. A Banyoles, d'oques amb prou feines n'hi havia. «A la Bisbal i a Figueres, en canvi, en sortien més. Hi havia l'oca empordanesa, una oca blanca, que avui quasi s'ha perdut i que vigilava les cases molt millor que un gos. Picava amb molta gràcia perquè, un cop t'havia picat, girava el bec i, després, estirava per fer més mal. En el temps del segar i del batre, es menjava crema d'ous d'oca. No sé si n'heu menjat mai?»

—«Per descomptat que no», li dic.

—«La crema d'ous d'oca és excepcional. No té res a veure amb una crema feta amb ous de gallina. D'ous d'oca, n'hi havia sobretot entre juliol i setembre. Quan feia uns anys que acompanyava el meu pare i els oncles, vaig tenir la sort de conèixer un home de Madrid que volia oques velles. Anaven a meitat de preu que les tendres. Les mataven, les escorxaven i, amb la pell i el plomissó, en feien unes polveres que anaven la mar de bé per als *polvos* de les senyores.»

—«Tot plegat, sona la mar de bé», li dic ara.

—«Va ser el meu primer negoci perquè el meu pare em va dir que

ell ja tenia prou feina. Tothom volia saber per què comprava tantes oques velles.»

—«Quants anys ha de tenir una oca per arribar a la categoria de vella?»

—«Tres o quatre. No és que siguin velles: és només que ja no fan ous. És com amb les gallines. Saps quant dura la posta d'una gallina?»

—«Em penso que me'n sortiria més si fos jo qui fes les preguntes.»

—«Entesos. Amb l'avicultura d'avui, la posta d'una gallina dura un any. De quan neix fins a arribar a adulta, passen vint setmanes. Després, fa ous durant cinquanta-dues a cinquanta-cinc setmanes, vull dir en quantitat. Abans, les feien durar tres o quatre anys més. Però, és clar, ja no surt tant a compte. I, encara hi ha una altra cosa: com més s'escurça el dia, menys ous ponen. És per això que avui els posem llum. Abans, deien: 'Per Nadal; un pas de pardal; per Sant Esteve, un pas de llebre; per la Candelera, els ous adinera' perquè per la Candelera les gallines ja estaven en plena posta. Els ous, és clar, valien menys. N'hi havia molts. Els ous s'han venut sempre a dotzenes; industrialment, en canvi, sempre s'han venut a quilos. En

**Els de can Callís han anat a mercat. El camió, l'aviram, les gàbies i tots els que hi treballen** // FOTO: Arxiu Miquel Callís.

## DOSSIER PLAÇA I MERCAT

# De la parada al taulell

ELS DE CAN NIELL DE MONT-RAS VAN FER MERCATS DURANT CINQUANTA ANYS I ELS ÚLTIMS VINT, A MÉS, VAN OBRIR UNA BOTIGA A PALAMÓS, PUNT DE TROBADA DE MOLTS PAGESOS

Isabel Corominola > TEXT I FOTOGRAFIA

Els dimarts cap a quarts d'una del migdia, el terra de la botiga de queviures de la Isabel quedava moblat de cistells, farcells i cabassos. En aquella hora, les pageses tornaven de plaça, amb les butxaques plenes i els cistells buits. Feien la compra per a la setmana, deixaven la càrrega a la botiga i aprofitaven per anar a fer encàrrecs. Els homes, després de recollir els estris de plaça —els coves, les balances, la cadira...— passaven per ca la Isabel a carregar la compra; alguns baixaven a buscar la dona just entremig d'alguna feina, com arreglar el bestiar o anar a escampar fems, i deixaven aquell rastre inconfusible de cort, aquella ferum traginada a la roba i al calçat. La majoria, però, ben quillats, es passaven el matí a vila tancant algun tracte amb el carnisser, anant al Sindicat de Sant Joan a proveir de planter, fent petar la xerrada a can Pep carreter, mentre els manegava alguna maça o arreglava el carro. D'això fa més d'una cinquantena d'anys, a Palamós.

El 1951, quan la Isabel tenia vint-i-cinc anys, es va casar amb en Narcís Corominola Vidal, més conegut a vila com en Siset, el cambrer de can Trias. Aleshores van comprar el traspàs de

la polleria de la Maria Cantó al carrer Cervantes, on van fixar l'habitatge i van dedicar l'establiment a la venda de comestibles.

A ca la Isabel, hi acudia molta clientela de pagès. Ella també n'era. Va néixer a can Niell, mas del veïnat de Canyelles del terme de Mont-ras. Els seus pares, en Pere Juscafresa Juanales i l'Enrica Duran Solés, n'eren els masovers. El mas era productiu, sobretot acabada la Guerra quan els cinc germans de la Isabel —en Florenci, la Maria, en Xicu, en Miquel i l'Enric— encara eren solters i ajudaven a menar la terra i el bestiar.

Els Juscafresa eren gent ben coneguda entre la pagesia de la comarca. En Pere freqüentava els mercats de la Bisbal i de Torroella de Montgrí i l'Enrica, el de Palafrugell, on baixava els productes de l'horta.

**L'aventura d'anar a mercat.** L'Enrica era fidel al mercat de Palafrugell. Un divendres, però, es va decidir a seguir en Pere a la Bisbal, amb l'haca i el carret. Va ser una sortida accidentada, la Isabel recorda encara com ho van explicar els pares a la tornada: «Quan van ser a can Turró de Mont-ras, on

el camí surt a la carretera, el pare va mirar a banda i banda i va veure a venir el Tren Petit de Palamós. Encara era lluny, cap al pont d'en Miquel. Aquell tram tira a pujada, el carrilet solia anar a poc a poc i el pare va pensar que encara tenia temps d'entrar a la carretera. Sense saber com, el tren els va envestir, l'haca va anar per terra, el carro tombat i la mare, que també va caure, es va fer alguna petita nafra. Resulta que el pare no s'havia adonat que la màquina anava sola i, sense arrossegar el pes dels vagon, anava més de pressa que de costum. De totes maneres no va ser res, van aixecar l'haca, van adreçar el carret i els pares van seguir cap a la Bisbal.»

Durant la temporada d'hivern, l'Enrica baixava cada dia a Palafrugell a vendre els recuits que feia de bon matí. La dona s'aixecava a les cinc a munyir les *voies*, el pastor, en Xicu, aguantava les potes de les ovelles mentre ella anava omplint l'ansat. A la cuina feia bullir la llet i, quan arribava a la temperatura adequada, hi barrejava el presó que ja tenia a punt. Només quedava anar emplenant els pots de recuit.

Mentrestant, en Florenci, el Noi,



tal com li deien els de casa, s'arribava a l'hort a collir un cove de cols. Després, collava el cavall, el Galant, i carregava el carro amb el cistell de recuits i el cove de la verdura que encara lluita una mantellina de gebre.

L'Enrica era una dona molt decidida, amb empena. Solia baixar a vila sola, menant el carro. A l'alçada del barri de l'Ermedàs, ja venia algun recuit. Els de can Patlleri i una veïna del costat solien estar a l'aguait, esperant el seu pas. El pot petit el venia

a deu cèntims (de pesseta) i el gros a setanta cèntims. Els pots petits de terrissa eren de retorn, però sempre se'n perdia o trencava algun. Quan havia de proveir-ne anava a can Lloveras, una botiga situada al carrer de la Caritat, on venien de tot: terrissa, ventalls, fregalls... Els pots grossos, en canvi, eren aprofitats. Algunes clientes li portaven els envasos de llet condensada buits. També en recollia als afores de Palafrugell quan, de tornada cap el mas, passava arran d'un rec que des-

guassa a l'Aubi, on les dones del barri llençaven ampolles i envasos usats. L'Enrica triava els pots més nous, llençats del mateix dia. A casa, els rentava, amb unes estenalles retallava la boca de cada pot i amb un martell reblava el vorell i el deixava ben polit perquè no tallés.

L'Enrica tenia dos llocs fixos en el mercat de Palafrugell. Un, dins el mercat cobert i l'altre, a fora, quasi davant la fleca de can Baldiri. Quan arribava a mercat, la dona descarregava i anava a deixar el carro i el cavall al porxo de cals cunyats: en Florenci Juscafresa i l'Àstàssia Manlleu, matrimoni sense fills que vivien al carrer Ample.

Quan els nois de can Niell van tenir edat de conduir, en Pere va comprar un camió, un Willys. El camió els permetia donar sortida a altres mercats als excedents de mercaderia que no es venien a Palafrugell. La Isabel recorda

que: «El Noi i la Maria havien anat, fins i tot, al mercat de Banyoles, amb el camió carregat de bròquil, i també un diumenge d'estiu van repartir la càrrega de melons en tres mercats diferents: a Palamós, on abans de la Guerra el mercat es feia el diumenge, a Palafrugell i a l'Escala.»

El problema era quan els matins de fred el camió no es volia engegar per més que fessin rodar la maneta del *démarrreur*. La segona temptativa era fer una petita foguera a terra, sota

La botiga del carrer Cervantes de Palamós. La foto és dels anys seixanta i s'hi pot veure la Isabel Juscafresa amb la seva filla i una clienta estrangera // FOTO: Col·lecció Isabel Corominola.

## DOSSIER PLAÇA I MERCAT

# Cal Bassó: 90 anys anant a plaça

LA ROSA CATALÀ, UNA VETERANA DEL MERCAT DE PALAFRUGELL

Teresa Bonal i Nuri Sàbat > TEXT

*«Per corriols i dreceres, / aguantant pluges i sequeres, / a l'hort de cal Bassó treballant / el temps ha anat passant. / 90 anys d'història heu tancat / i de la plaça us heu jubilat. / I ara, contents, celebrem tots plegats / els vostres cinquanta anys de casats.»*

Aquestes paraules conté la placa que, amb motiu de les noces d'or de la Rosa i en Narcís, la seva família els va dedicar. Una placa que esdevé testimoni d'una activitat tradicional de la qual la Rosa ha estat el darrer exponent: anar a plaça. Vendre al mercat els productes de l'hort o de la granja va ser el mitjà habitual de millorar l'economia per a molts pagesos. Una feina dura i a vegades també agraïda que per a la Rosa ha estat «mitja vida», ja que el seu caràcter decidit, animat i extraordinàriament sociable la va convertir ben aviat en l'ànima de la plaça. S'hi ha d'afegir, a més, la peculiaritat d'haver-la fet «metro més, metro menos, sempre al mateix lloc: davant de la impremta Ribas». Ens referim al carrer de Pi i Margall, a Palafrugell, on des del començament del segle XX s'ha fet la plaça, és a dir, el mercat de les pageses. Aquest, anteriorment estava instal·lat al carrer de

Cavallers. El *Llibre de Privilegis* conté la llicència que el prior de Santa Anna de Barcelona va concedir el 1724 per tenir mercat setmanal tots els dijous a la tarda. Amb la industrialització de la vila, a les acaballes del segle XIX, la proliferació de cooperatives i la competència del mercat de la Bisbal dels divendres van precipitar la seva decadència fins que, per iniciativa popular, es va desplaçar a l'indret actual, els diumenges al matí, i va agafar una nova embranzida.

L'altre, el de roba, espadnyes, paraigües i galledes—recorda la Rosa—es feia a la plaça Nova, on també «hi havia un *poste* de gasolina i una font que anava molt bé per refrescar-hi enciams i escaroles». De parades, a part dels xerraires i d'algun venedor forà, n'hi havia unes quantes de fixes: «Les noies de Calella (la Maria i la Margarideta) que feien camises i llençols; la Betris (Beatriu) hi venia espadnyes; la Ramona de can Girona, llet; i en Siset de l'Espiga—que, com la Maria i la Margarideta, també tenia la botiga una mica més avall, al carrer de Sant Martí—, pa». Tots ells, a més, entre setmana passaven pels masos bescanviant els seus productes pel que l'hort

oferís en aquell moment: una capsa de bròquil, un ull d'enciam, tomates, xicoires, carotes, fesolines, escarxofes, albergínies o quatre trumfes.

## Com va començar la paradeta de la plaça.

Nascuda a cal Bassó, un mas situat entre Calella i Ermedàs, en una zona actualment rebatejada com a paratge de Rapinya, la Remei Sàbat va començar a vendre a plaça amb la seva padrina perquè de ben petita havia quedat òrfena de mare. Tenia tretze anys quan la va posar al seu costat, per poder-la guiar i ajudar fins que se'n sortís tota sola, i d'aquesta paradeta ja no se'n va moure més.

Anys després, la Remei es va casar amb en Josep Terradas, de Calonge, i van tenir un noi, en Narcís, que, al seu torn, es va casar amb la Rosa Català, de Mont-ras, la qual, amb el matrimoni, a més de l'hereu també 's'emportà' la parada de la Remei.

La Rosa tenia 10 anys quan va començar a anar a plaça. L'acompanyava una veïna, l'Hortènsia, perquè ella també es va quedar sense mare de ben petita. Tenia una germana més gran, la Maria, però a ella li feia il·lusió d'anar-hi, així que cada diumenge l'Hortènsia



la recollia de bon matí i, de Mont-ras, enfilaven cap a Palafrugell. A peu, és clar, amb un parell de cistellets de figues o ametlles que venien davant de l'estanc de can Niço. L'Hortènsia portava mel en bresques perquè en aquell temps la mel no es venia colada, com ara. El fet de tenir ruscós era força freqüent; a casa de la Rosa també en tenien i ella i la Maria la brescaven. De mica en mica hi va anar afegint quatre patates, uns conills petits... i als 15 anys el pare ja l'acompanyava amb el carro.

En Josep Català Fanals tenia un carro i dos cavalls; feia tragines, gairebé sempre de rabasses i carbó, per les Gavarres i ho venia sobretot als palafrugellencs. Anaven a pesar a la bàscula i a vegades feien una mica de *metràfega*; sense saber com, algun sarrió de pedres es barrejava amb els de carbó, però es veu que això ja era una pràctica sabuda i tothom feia els ulls grossos.

Quan la Rosa va fer 22 anys, el pare va plegar de l'hort. Ella es va casar i

va anar a viure a casa dels sogres. La Remei va continuar anant a plaça, d'on tornava tan carregada com hi havia anat, només que ara els cistells eren plens de sucre, cafè o arròs. Quan no podia portar-ho tot, el seu fill l'acompanyava amb la bicicleta i els diumenges, dia de mercat gros, hi anaven amb el carro, de vegades compartit amb els seus veïns parents de cal Negret; en *Florencio* i l'Encarnació. Al cap d'un any de néixer la seva filla, la Rosa en va prendre el relleu. Al principi hi anava amb la bici, després es va comprar una Mobylette i quan en Narcís va tenir l'R-4 ja va ser la repera. Mentrestant, però, van passar moltes coses i la Rosa, emprenedora i decidida, va anar obrint mercats...

D'entrada, un veí, en Ramon Roqué, els va oferir la possibilitat d'anar a vendre la llet per les cases. Ells s'hi van avenir i com que, als encàrrecs làctics, s'hi van anar sumant ara una dotzena d'ous, ara un pollastre o una mica de verdura... aviat es van adonar del potencial que suposaven els cada

cop més nombrosos estiuejants, de manera que la Rosa va decidir posar parada a Calella, davant de l'orxateria, a tocar de la plaça de l'església. «A Calella es venia de pressa i bé. M'aixecava a les 4 o a les 5 i a les 9 ja hi era. Abans tampoc no calia perquè no hi havia ningú despert. A mig matí ja ho tenia tot fet». La plaça de Calella i els nous veïns de Rapinya (estadants de La Colina) van fer créixer l'hort de cal Bassó, on molts d'ells anaven a comprar directament «no pas abans de les 7 de la tarda perquè havia de collir. Jo m'hi estava quatre hores i ells, en mitja, ja s'ho havien emportat tot!»

Els diumenges, però, continuava anant a la vila perquè ja tenia un lloc fix i s'havia de pagar un lloguer. El fet de tenir un lloc guardat era més còmode, perquè abans, «tot i que més o menys es respectava, sempre hi havia els espavilats que, a la que et descuidaves, ja te l'havien pres. Els de Vall-llobrega, per exemple, s'aixecaven a les 4 de la matinada i

**Rosa Català a la seva parada de Calella.**  
«A Calella», diu «es venia de pressa,  
bé» // FOTO: Arxiu Rosa Català.

## DOSSIER PLAÇA I MERCAT

# Aquelles pomes del ciri...

LA ROSA I LA CARME DE CELRÀ REVIUEN EL GUST DE PRODUCTES QUE JA NO ES TROBEN I QUE ELLES PORTAVEN A VENDRE A GIRONA

Salvador Cargol > TEXT // Salvador Cargol i Eduard Punset > FOTOGRAFIA

Cada divendres de set a vuit de la tarda Ràdio Celrà emet *Madures amb gràcia*, una tertúlia amb dones grans del poble, moderada per la periodista Tània Tàpia. Les participants parlen de les coses d'ahir i de com ha canviat gairebé tot al seu poble. Parlen de costums oblidats i de veïns desapareguts, de llocs identificables en un record boirós i d'excel·lents guisats d'aviram o de bolets que segueixen fent el xup-xup en els fogons d'algunes cases velles. En un d'aquests programes les convidades van voler recordar aquells dies en què algunes d'elles anaven a vendre a mercat, i nosaltres ens hi vam atansar. Vam escoltar tot el que van explicar durant el programa i tot el que dues d'elles, la Rosa Font –la *Rosita* de cal Sabater– i la Carme Ayats hi van afegir després, en una amistosa xerrada al Centre Cívic del poble.

Dic poble però aviat haurem de parlar de ciutat dormitori, vist

com ha crescut, d'una manera una mica a la babalà, tot sigui dit. Ja fa temps que quan pensem en Celrà pensem en un polígon industrial, una extensió de naus i fàbriques, alguna prou important. I a l'altra banda de la carretera de Palamós, a peu del camí de Juià i just a la sortida del poble de veritat, hi ha anat creixent un estol de cases adossades i a mig adossar, alineades i a mig alinear, que, segons m'han dit veïns de tota confiança, són per a gent que es veu que només hi va a dormir. Però fa cinquanta anys Celrà era més conegut per altres coses i d'això és del que hem de parlar. Per exemple, dels seus préssecs. O de les seves pomes. Préssecs i pomes que ara ja no es troben a la plaça i que llavors eren molt esperats. La Rosa se'n recorda perfectament i amb emoció, perquè en un terreny que era on ara hi ha el polígon industrial la seva família hi tenia un bon camp de presseguers i els portaven a vendre al mercat: «El meu cunyat tenia presseguers. A la tarda anàvem a collir-los i al matí a vendre'ls a Girona o a Palafrugell. Préssecs mollossos, grocs. Que si eren bons? I tant! Mira, a Palafrugell

ens esperaven! Deien que els préssecs de Celrà eren més bons que els de Torroella, però jo aquí no sé si hi hem d'entrar, que no vull que se m'enfadi ningú». Li pregunto a la Rosa si d'aquells préssecs tan bons encara se'n poden trobar a mercat i em diu que no, que no n'ha vist i que no n'hi deu haver. La *Rosita*, nascuda el 1934, va començar a anar a mercat a vendre als 14 anys. Som a final dels anys quaranta, un temps de molt mal pair per als que el van passar, i on les coses de menjar es devien mirar d'una altra manera. Els records de la Rosa i de la Carme en donen fe, però ja fa molt de temps i la memòria, es queixa la Rosa, li fa males passades i alguns escenaris es desdibuixen. «Tinc un record molt llunyà d'haver anat a vendre a l'Argenteria de Girona i d'anar a esmorzar xocolata calenta i nata a la granja Mora, però no sé si anàvem allà sempre a vendre.»

La Carme Ayats, nascuda el 1931, ens relata la proesa d'anar a buscar pomes per vendre, amb una bicicleta que anava empenyent, a peu, de tan carregada de pomes com anava. Un cistell penjat a cada banya del manillar,



La Carme Ayats i la Rosa Font, van anar molts anys a vendre al mercat de Girona.

el *portabultos* fins a dalt de tot i més i un altre sac de pomes repenjat al quadre. En reviure aquesta imatge la Carme ens fa un descobriment, perquè d'aquelles pomes que anava a collir a la banda del Ter es veu que ja no se'n troben: la poma del ciri. «La poma del ciri era boníssima. Uí, ja fa temps que no n'hi ha, d'aquestes, almenys aquí a Celrà. La pomera del ciri era un arbre gros, molt més gros que les pomeres que veiem ara.

La collies verda, la posaves en caixes i tenies pomes tot l'hivern perquè no es feia malbé. La poma era llargaruda, dolça i molt bona». Es veu que a Celrà n'hi havia moltes i a mercat tenien sortida. I què va passar amb la poma del ciri? Doncs, segons m'expliquen les dues informadores, aquestes pomeres es van anar morint i s'han deixat perdre. «Ara hi ha la Golden i aquestes altres que també són bones», afegeix la Carme sense gaire convicció.

Anar a vendre a mercat vol dir matinar i pujar a un tren per anar a guanyar uns calerons, no gaires, però que sempre vénen molt bé. La Carme i la Rosa recorden pas a pas un dia d'aquells: som a final dels anys quaranta. El tren cap a Girona surt a les sis de l'estació de Celrà. Cistells de mongetes, préssecs i pomes, un sac amb tres o quatre conills a dins i els pollastres als cistells, ben engabiats. A l'estació de Girona baixen



sense perdre el temps i ho carreguen tot en un carro que ho porta tot al mercat del Lleó. Va tan carregat que sembla que ha de perdre els cistells pel camí. Però arriba. Arriba la mercaderia i és l'hora de buscar bon lloc per posar la parada —hi havia molta rivalitat, recorden. La major part de la mercaderia es ven als botiguers per cistells, no per quilos. Mongeta d'esclovellar i mongeta tendra, vermella i del ganxet. Els préssecs són tan dolços i plens d'aigua que els els treuen de les mans.

La Rosa ens detalla com era la compravenda. Explica que a mercat portaven el més bo que tenien a casa. Els conills esperaven comprador a dins del sac. El preu de cadascun es fixava de la següent manera: «El que els volia comprar posava la mà a dins del sac, els tocava per darrera, els palpava i ja sabia el que n'havia de donar». A vegades no es posaven d'acord amb el preu i el compra-

dor marxava per tornar al cap d'una estona. «Però quan tornava ja estaven venuts», explica amb un somriure. «Això és el mercat, el qui en dóna més s'ho emporta, i n'hi havia que eren molt *punyeteros*.»

També hi havia alguna veïna de Celrà que a mercat portava gallines negres, i la Carme recorda que un cunyat seu hi anava a vendre pinetells, rovellons i algun ou de reig, que els més entesos anaven a caçar als Àngels. I també

hi havia qui hi venia cargols, i altres que s'embarbissaven per un bon feix d'espàrrecs i també els portaven a mercat.

La Rosa i la Carme recorden aquells dies de mercat amb absoluta naturalitat, però engrescades, i estan d'acord que totes les coses d'aquell temps que elles portaven a vendre tenien un gust més bo que les que ara es poden trobar a plaça. I, si això es compleix en les fruites i les verdures, en l'aviram i els conills encara es nota més. «Ara els pollastres només tenen gust de pinso. Abans els engreixàvem amb blat de moro, amb farro i perolada, i eren molt bons. Els conills potser no han perdut tant», opinen totes dues sense gaire convenciment. Ara, la Rosa Font i la Carme Ayats també estan d'acord que en qüestió d'aviram i conills, per menjar «el mascle sempre té més bon gust». Jo no els ho penso discutir 🐰

**Els dissabtes al matí, el rest de Girona continua sent el lloc ideal per comprar els productes dels horts dels pobles veïns.**

## DOSSIER PLAÇA I MERCAT

# El peix es venia amb bicicleta

L'ALBÍ FONT, 'ALBINO', VA ESTAR QUARANTA ANYS FENT DE PEIXATER ENTRE PALAMÓS I LA BISBAL, CAP A LA BANDA DE CANAPOST, ULLASTRET, RUPIÀ I SERRA DE DARÓ

Xavier Cortadellas > TEXT

La memòria és sempre selectiva. Segur que, si li ho hagués demanat, l'Albí Font, *Albino* per a molts familiars i amics, m'hauria sabut dir a quina hora exacta del 28 de juny del 1945 va tornar a Palamós, quasi nou anys després d'haver començat la guerra i pràcticament set després que el quintessin i que l'enviessin al front del Segre, cap a la banda de Balaguer.

Darrere quedava aquell temps de guerra, el tifus i l'hospital a Barcelona, la derrota, l'exili i el camp de concentració a Setfont, prop de Tolosa de Llenguadoc, amb vint mil republicans més; el retorn l'any 1942, després d'haver escapat del camp i d'haver viscut amagat un any fent diferents feines a Tolosa; el batalló de pròfugs a Punta Paloma (Algecires) i a Artà (Mallorca) per no haver-se presentat quan els nacionals l'havien cridat a files, ell que, si no hi va poder anar, va ser perquè ells, precisament ells, l'havien empès fora; el servei militar un any més tard, el 1943: primer, a València; després, a Múrcia; finalment, a Saragossa fins al dia que el van deixar i que va tornar a casa, aquell 28 de juny de 1945.

L'Albí diu que duia totes les eines de barber: la navalla, les tisores, la brotxa, el passador, la màquina, la tassa... tot el que havia de menester i tot el que havia fet servir durant aquells anys de guerra i de por, de batallons i de càstig, de servei militar i d'injustícia.

**Va començar a vendre amb un burro i un carro.** El pare de l'Albí es deia Adolf Font, havia nascut a Calonge i treballava a l'Amstrong de Palamós, però a la postguerra passava gana. «S'escarquillava anant a buscar menjar a les cases de pagès de cap a aquells pobles de la Bisbal. 'Per què no portes peix, si ets de Palamós?' li deien aquells pagesos». Els va fer cas. L'Adolf Font va començar a anar-hi amb un burro i un carro. Sortia cap a les tres del matí, amb el peix que havia comprat el dia abans i que traïa en unes caixes, entre tot de gel capolat. Hi duia de tot: sardines, verats, lluces, molles, pops, bastina, musclos... Arribava a Ullastret cap a les sis del matí —«Ja ho entens: els pagesos tenien bestiar; els tocava aixecar-se a aquella hora»— i anava fent cap a Serra de Daró, Sant Iscle,

Fonalleres, Parlavà, Ultramort, Rupia i Foixà.

He conegut l'Albí gràcies a en Francesc Carreras de Palamós, que és qui me l'ha presentat. L'Albí és del mes de maig de 1919. El nom li va triar la padrina. La mare es deia Constància Casadevall i era filla de Setcases, però havia anat a viure de petita a Calonge. L'Albí va aprendre a fer de barber a dotze anys amb en Guinó de Sant Feliu de Guíxols, «que és on vaig anar a viure amb el meu germà i els meus pares. Quan va començar la Guerra, ja feia anys que havíem tornat a Palamós». El cas és, doncs, que, passat aquell parèntesi de fusell, tifus, exili, batallons de pròfugs i casernes, l'Albí va reprendre el seu ofici. Treballava amb en Santiago Bañeras, que va ser barber, escriptor i violinista. Un dels seus llibres, *Aquelles barberies*, explica moltes coses del Palamós que hem perdut. La feina li va durar fins al 1948 o al 1949, «que és quan vaig dir prou, perquè resulta que el meu pare guanyava el doble que jo i, a més, tornava amb menjar, que és el que ens faltava en aquella època. De manera que vaig comprar-me una bicicleta,



vaig canviar d'ofici i vaig començar a vendre peix amb ell. Més tard, quan es va fer gran, el meu pare pujava la bicicleta al tren i, a vegades, arribava fins a la Pera. Tornàvem sempre per la Bisbal; tot sovint, amb el tren que sortia a les dotze.»

Tret del dilluns, que no hi havia pesca perquè el diumenge els pescadors descansaven, l'Albí i tots els altres venedors de Palamós sortien cada dia. Començaven la tarda abans, comprant el peix a la subhasta del pòsit, que era davant de la fàbrica de Gel, a la Planassa. Ara, mirin,

sisplau, la foto que publiquem a la plana següent perquè en veuran més d'un dels que ara els diré: l'Antoni Casagran, que era borni i en Josep Fullà, *Gorrotort* perquè duia la gorra torta igual com ja la duia el seu pare; en Mirabete i els dos germans Surroca de Palafrugell; en Teio; en Roldán i en García, dos castellans de Ruplà; en Sais de Sant Antoni i l'Estanyol de Palamós, que anaven cap a Santa Cristina i Platja d'Aro, i, encara, tres dones que agafaven el Tren Petit fins a Torrent i que repartien peix per la banda de Pals, a peu i carregades

amb cistells. Una d'aquestes dones es diu Pura Hidalgo. Avui, té més de noranta-sis anys. «Li dèiem la *Rubia* perquè era *pelirroja*, dels primers castellans que van venir». La *Rubia*, però, pujava al tren amb bicicleta, baixava a Torrent i anava a vendre cap a Torrentí, Sant Feliu i Sant Julià de Boada. El iode que han arribat a dur tots aquests peixaters!

**Tornem un moment al pòsit.** En cantava el peix l'Eudald Quixal, que va substituir un tal Guillem, el primer que ho va fer acabada la Guerra. En Joan Joan li feia de secretari i apuntava. La subhasta era a les sis de la tarda. «En Quixal, és clar, ja sabia més o menys el preu de cada caixa. Començava sempre una mica més alt del que en volia: 'Quaranta, trenta-nou, trenta-vuit...' anava dient. Algunes vegades, s'equivocava, començava massa baix i li agafàvem el mot. Ara, quan l'hi agafàvem, tenia el dret de rectificar i de tornar-hi.»

L'Albí ha estat uns quaranta anys seguits anant a vendre peix a pagès cap a Canapost, Ullastret, Serra de Daró, Gualta, Llabià, Sant Iscle, Fonalleres, Ultramort, Parlavà i, encara algunes vegades, Ruplà, Vulpellac i Fonteta. Durant molt de temps, sortia a les tres del matí amb l'Antoni Casagran, company de pedal i d'ofici. «No trobàvem a ningú a la carretera, només en Terrats, un carreter de la Bisbal que anava a Palamós i a Sant Feliu, i que dormia en el carro. A Morena, que és cap a la banda de Palafrugell, baixàvem perquè la pujada era massa forta. Arribant a Vulpellac, hi havia un paller. Moltes vegades, l'Antoni

L'Albí Font i l'Antoni Casagran, amb bicicleta i carregats de peix, passant pel pont Nou de la Bisbal. La foto és dels anys quaranta // FOTO: Arxiu Albí Font.

## DOSSIER PLAÇA I MERCAT

# Del forn a la parada

ELS TERRISSERS DE QUART VENIEN PART DE LA SEVA PRODUCCIÓ ALS MERCATS DE LES POBLACIONS PROPERES

Carles Serra > TEXT

D'aquesta activitat, que ve d'antic i que solien practicar les dones, ens n'han parlat algunes de les darreres persones que la van fer. La Maria Gumbau, de cal Fusteret, l'única de les cases consultades que encara es dedica a l'ofici, diu que va seguir la tasca dels seus sogres i dels pares d'ells i que els seus fills, la Maria Àngels i en Josep Mestres, la van continuar; en Valentí Prats, de can Batella, en té record de la seva mare i de la seva àvia i afegeix que segurament ve de més enrere; en canvi, la Maria Recasens, de can Nando, ha estat la primera i l'única que ho ha fet, ja que el seu marit no venia de família terrissera, sinó que va aprendre l'ofici.

A can Nando em diuen que «un terrisser no mossegava l'altre», donant-me a entendre que es distribuïen els mercats on anar i les zones on vendre. Així doncs, a Llagostera l'obra negra la venien els de can Nando; a Cassà, els de can Batella, i a Girona,

els de can Llorens i cal Sastre Negre; mentre que la roja, a Llagostera, la hi duïen els de cal Fusteret; a Cassà, els de can Vicens, i a Girona els de ca l'Agustí del Pont i els de ca la Polla, que, en plegar, van cedir la seva plaça als de cal Fusteret.

Tots actuaven d'una manera semblant. El dia abans omplien un sarrió d'obra i l'endemà de bon matí el duïen amb la carreta fins a l'estació —els de can Nando a la de Quart i els de can Batella a la de Llambilles—, el carregaven al tren i, en arribar a la destinació, uns carreters els traginaven

el sarrió fins al lloc on paraven. A cal Fusteret ho feien una mica diferent, el gènere, el portaven en carro, primer, i en furgoneta més tard, fins al lloc de mercat; quan anaven a Girona aprofitaven, a més, per dur el que enviaven a revenedors d'Amer, Olot o Canet. La Maria feia l'anada amb el seu marit i el gènere, però tornava amb el tren. Com que cal Fusteret és a Erols, si venia de Llagostera baixava a Llambilles i si ho feia de Girona, a Quart.

Les peces s'estenien a terra ordenades per mides i, a més de les que duïen al sarrió, hi afegien les que els havien sobrat de la setmana anterior i que havien deixat guardades en una casa propera que els llogava un espai, d'aquesta manera s'evitaven el trencament de peces traginant-les en sarrions mig buits. La Maria de can Nando em comenta que en tornant, quan el tren passava per can



La Maria Àngels Mestres i la seva mare, Maria Gumbau, amb una greixonera i una olla de terrissa.

Guinó, tirava el sarrió marges avall i, com que el seu fill ja l'anava a recollir, s'estalviava de dur-lo des de l'estació fins a casa, «algun dia t'hi fotràs tu i tot, em deia el revisor». També aprofitaven per dur-hi peces de rebuig que venien més barates i, en el cas de les negres, d'esquerdades que, com m'explica en Valentí, «les apedaçàvem amb sofre de canó desfet amb terra negra.»

Segons l'època de l'any es venien més unes peces que d'altres. De menjadores i abeuradors per a l'aviram, olles, cassoles fondes i ansats se'n venien sempre, però de cara a l'estiu la gent buscava sobretot cànirs per anar a segar i cassoles rostidores per als àpats de festa major; cap a la tardor, atuells per salar bitxos i per a la matança del porc, com ara cossis, gerres i greixoneres. A l'hivern, els terrissers de negre, a més de maridets i cues, també aprofitaven per vendre saques de carbonet per als brasers que havien anat acumulant al llarg de l'any. L'obtenien en descaliuar el forn, o sigui, en treure el caliu ofegat que restava a l'interior després de la cuita.

Els temps canvien i amb ells els usos de la terrissa de Quart i la forma de vendre-la. D'aquesta manera, un costum que s'havia mantingut gairebé set-cents anys—segons recull el llibre *Quart, natura, història i artesanía*, a principis del segle XIV els terrissers de Quart ja anaven a vendre a Girona—es va acabar perdent quan van ubicar el mercat dels dissabtes de Girona a les ribes del Ter i a cal Fusteret, els darrers que quedaven, van decidir deixar d'anar-hi 🍷

Enriqueta Pons, amb un cove de palla a l'esquerra, en una foto de quan s'estava a Sant Mateu // FOTO: Arxiu Agustí Juscafresa.



## A mercat amb la màquina!

Pitu Basart > TEXT

**L'Enriqueta Pons Brun no sap exactament el dia que va néixer, però sempre havia sentit a dir a la seva mare que va ser un 21 de març. Li sembla que de 1922. Des de 1972 que viu a Cassà, però va passar 50 anys a Sant Mateu de Montnegre: 30 anys a can Quintana i, un cop casada, 20 a can Cebrià. Va quedar vídua de molt jove, el 1954, quan el seu fill tenia 2 anys i a partir d'aquell moment li va tocar de fer totes les feines d'una casa de pagès. L'hem anat a visitar a la residència geriàtrica de Cassà. Som asseguts en una de les sales d'estar de la institució, enmig de persones que coneixem, que ens saluden i que ens interroguen, amables i interessades. L'Enrica hi viu des que un entrebanc greu de salut li ho va aconsellar. Li diem que un seu veí, en Guilla, ens va explicar que era valenta com un home: «Sí que n'era, de valenta: menava el bestiar, portava l'hort i la vinya, feia vi, collia carbó i carregava els sarrions als carros, brescava, collia saques de pelagré després de la pela... i no en feia prou amb això que també anava a mercat a Girona». Li demanem que com hi anava. «Que com hi anava? Cony, amb la màquina!» Amb la màquina? Ens estranyem. «Amb la màquina, sí, una bicicleta que anava com una moto». L'Enrica és una dona enèrgica, que potser ara no seria capaç de pujar a la bicicleta, però la vitalitat del seu discurs t'encomana les ganes de pedalar. «Era molt lleugera, jo, ja em venia del *trebaïar*. A vegades portava dos cistells d'ous, lligats amb una *correja*: l'un a davant i l'altre a darrere. Havies d'anar molt *al tantol*, perquè els ous no volien sotragades i la carretera d'anar a Quart era molt dolenta: tota desencarnada, amb pedres que s'arrencaven i bonys per tot arreu». Però ella no afluixava: per arribar a Girona hi solia estar dues hores. Quan hi era, parava al rest. «Et cobraven molt poc per vendre-hi». Si era temps de bolets, hi portava bolets; si tenia conills o gallines, conills i gallines; però gairebé sempre hi duia ous. «Lo que em donava més eren els bolets; moltes vegades els de les fondes te'ls compraven tots i això era molt millor que anar-los venent a poc a poc. Els venies més barats, però els venies tots. Lo que donava menys eren els ous, però com que tenia més de vint gallines ponedores sempre en portava». Quan l'Enrica havia venut tota la mercaderia, comprava el que necessitava per a casa—poca cosa perquè a l'hort tenien de tot—i se n'anava cap a Sant Mateu.**

El viatge de tornada tenia un avantatge: ja no anava tan carregada; i també un problema: el camí, a partir de Quart, feia pujada. L'Enrica, però, havia trobat un bàlsam: aturar-se a can Ginesta. «Posa'm un got d'allò que beuen els homes», deia a en Pere aposentant-se a la barra. I en Pere li servia una barreja. L'Enrica se la bevia d'un glop. «Beh! Que és dolenta! Posa-me'n una altra!» A partir allà, tot i el pendent, la màquina de l'Enrica trobava el camí cap a Sant Mateu molt més planer 🍷



**M4**

**Port de Palamós**

ANY: FINALS DEL SEGLE XIX – PRINCIPIS DEL SEGLE XX

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ ACBE (ACBE)



**M5**

**Pujada a l'Aplec de Sant Baldiri, el dia 20 de maig, amb tartana**

ANY: 1910-1929

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ D'IMATGES DE GERARD

BUSSOT I LIÑÓN DEL SERVEI D'ARXIU MUNICIPAL

DE SANTA CRISTINA D'ARO

# PATRIMONI

PATRIMONI ARQUITECTURA

## **El poble de Llofriú** [ pàg. 106-107 ]

JOAN BADIA-HOMS [Palafrugell, 1941. Historiador]

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

## **Els jaciments de la Vall d'Aro** [ pàg. 108-109 ]

JOAN LLINÀS [Sils, 1966. Arqueòleg]. JORDI MERINO [Girona, 1960. Arqueòleg]

PATRIMONI HISTÒRIA

## **Pagesos i homes de mar a Lloret** [ pàg. 110-111 ]

ELVIS MALLORQUÍ [Riudellots de la Selva, 1971. Historiador]

PATRIMONI NISSAGUES

## **Els Salamó de la Bisbal** [ pàg. 112-113 ]

JORDI FRIGOLA I ARPA [La Bisbal d'Empordà, 1934. Historiador]

PATRIMONI GASTRONOMIA

## **Can Dauset: els últims feixos** [ pàg. 114-115 ]

SALVADOR GARCIA-ARBÓS [Besalú, 1962. Periodista]

PATRIMONI LLENGUA

## **Padrí de paraules** [ pàg. 116-117 ]

PITU BASART [Cassà de la Selva, 1960. Filòleg]

PATRIMONI FAUNA

## **El picot garser gros** [ pàg. 118-119 ]

CARLES BARRIOCANAL [Zuric, 1969. Geògraf]

PATRIMONI FAUNA

## **La llebre** [ pàg. 120-121 ]

FRANCESC CÒRDOBA [Olot, 1964. Biòleg i consultor ambiental]

PATRIMONI FLORA

## **El surolí** [ pàg. 122-123 ]

ENRIC BISBE [Celrà, 1975. Estudis de biologia i consultor ambiental]

LLUÍS VILAR [Madremanya, 1957. Biòleg]

XAVIER VIÑAS [Cassà de la Selva, 1959. Botànic]



## PATRIMONI GASTRONOMIA // Salvador García-Arbós &gt; TEXT I FOTOGRAFIA

# Can Dauset: els últims feixos

*En aquesta fleca de Girona, feien uns llonguets de conferència magistral, funyits amb temps, tallats a mà i cuits amb llenya en cocció directa*

Les immobiliàries marquen el ritme de les nostres vides; tenen influència, fins i tot, en la qualitat del nostre pa de cada dia. Els Dauset van deixar de fer unes fornades impecables el darrer cap de setmana del mes de novembre del 2006. Feien un pa com Déu mana, al mig de Girona, a tocar de la Devesa. El forn va ser obert el 1937, en els soterranis d'un edifici nou a tocar del pont de can Vidal. Setanta anys després aquell edifici havia de morir per aixecar-hi un bloc de pisos.

A can Dauset eren uns virtuosos

fent llonguets. Diria que són de la mateixa mena que els llonguets que va descriure Alexandre Dumas en el capítol «Cuisine espagnole» de *Le grand dictionnaire de cuisine*. Aquells llonguets del segle XIX eren usats, segons descriu Dumas pare, per fer-ne una mena de panades:

*«Nous serions ingrats envers la Catalogne, si nous oublions deux de ses plats nationaux.»*

*«Le longuet et les ragoûts aux pruneaux.»*

*«Le longuet se fait de petits pains longs*

*particuliers à la Catalogne; on les fait bouillir dans du lait. On en ôte la mie, on le remplace par du hachis de viande, et on les met frire dans la graisse.»*

Les cassoles de rostit amb prunes encara són fets diferencials de la cuina catalana. D'aquells llonguets bullits amb llet, buits de la molleda, farcits de carn trinxada i fregits amb llard, avui no en tenim notícia general. Sense farcir de carn, bullits amb llet aromatitzada amb un canó de canyella i pela de llimona i al final arrebossats amb ou batut i fregits, ens recorden unes torradetes de Santa

Teresa. De fet, les torradetes teresianes més suculentos són fetes amb llonguet.

**Un procés artesanal.** El llonguet és la peça de pa més genuïna del Principat de Catalunya. És complicada de fer, ja que cal seguir un procés artesanal i no permet la mecanització. Per això, el llonguet de llei va de baixa. Es venen llonguets, però no totes les peces menudes de pasta de farina fermentada cuïta al forn que es venen són llonguets. O dignes de dir-se llonguet. Potser n'haurien de dir panets llargaruts, barretes oblongues... Per això ens hem de lamentar cada cop que es tanca una fleca amb forn de llenya. I

Charles Dauset, mentre descarregava l'últim camió de feixos de llenya.





compte, entenem per forn de llenya aquell en què el feix es crema a dins del forn mateix.

Explicarem uns llonguets que ja no es fan: són els llonguets pòstums de can Dauset. Tenim l'esperança que el flequer, en Carles Dauset, casat amb la Fina Jiménez –que despatxava–, es desdiguí algun dia de la seva decisió i torni a l'obrador. Haurà de ser el dia que aquesta societat nostra sabrà reconèixer, distingir i valorar el pa bo de les masses fermentades industrials insípides i gomoses.

Els Dauset reservaven una massa única a la taula de l'obrador. En feien una coca allargada, de quasi dos metres; des d'una punta començaven a plegar aquella massa a mig biaix, sense funyir fort. Conscients del seu destí universal, hi posaven més delicadesa que ofici; més art que artesanian. Sabien que feien els llonguets com abans, llonguets de tractat, de conferència magistral, però que ben pocs tenen temps de fer perquè volen dedicació exclusiva. Un cop tenien fets els plecs, tallaven les porcions a cop d'ull. És una tasca tan

artesana que no els pesa, els tallen a ull. Primera observació: és una feina artesana que no permet la mecanització; uns llonguets mecanitzats no són llonguets.

**Cocció ràpida.** Cada peça la situaven a sobre d'una tela. Segona observació: a can Dauset tenien una tela expressa per fer llonguets, una tela delicada que els va servir quasi tota la vida, perquè com més vella, millor. I serveixen per fer un centenar de llonguets diaris: seixanta de grossos i quaranta de petits. Els llonguets servien per aprofitar la primera calor del forn de llenya –de llenya directa, no pas rotatori–, amb terra de llosa i cúpula de rajol rústic no refractari. Tercera observació: els llonguets tenen una cocció ràpida amb temperatures extremes; a can Dauset la màxima temperatura d'aquell forn construït el 1937 per l'empresa de Girona Tomás Solés y Compañía era de 230 °C. Les primeres peces que s'enfornaven eren els llonguets, les trenes i les coques per donar valor i aprofitar les altes temperatures; quan acabaven,

ja amb l'última barra o pa rodó, el forn s'havia estabilitzat a 180 °C.

Carles Dauset és fill de Josep Dauset i Maria Guardiola, que van arribar al forn de la Devesa, acabada la Guerra Civil. La fleca l'havia obert en Vidal Viñas i Serra, en plena Guerra Civil. Aquest Vidal no té res a veure amb el nom del pont sobre el Güell que hi havia en aquella zona. El pont es coneixia així per la família Vidal de la fàbrica de gasoses i sifons, a l'altre costat, ja ben bé a la Devesa. Quan el 1946 el senyor Vidal Viñas es va separar de la dona i es va quedar sol, en Josep Dauset, que era l'ajudant de flequer, i la Maria Guardiola, que era la venedora, es van vincular encara més a l'amo i fundador del forn. I els en va fer hereus. Josep Dauset, de Cassà de la Selva, i Maria Guardiola, de Llagostera, es van casar el 1953. Carles Dauset, nascut el 29 de gener de 1961, va arribar a treballar amb aquell personatge que va obrir la fleca fa 69 anys. Troba molt sacrificada, poc reconeguda i encara menys gratificant la feina de flequer. A París ja és una feina sofisticada 🍞.

A dalt, tres imatges de la nit que a can Dauset van fer l'última fornada. No caldrà comprar més feixos: el forn restarà apagat per sempre més.

## PATRIMONI FAUNA // Carles Barriocanal &gt; TEXT I FOTOGRAFIA

# El picot garser gros

*Aquesta au –fins ara rara– ha aprofitat la maduresa de les masses forestals de les Gavarres per començar a nidificar-hi*

El picot garser gros (*Dendrocopos major*), conegut popularment com a pigot, pertany al grup dels picots, espècies lligades als ambients forestals i que en depenen per al seu refugi, alimentació i reproducció. És una au de color negre, amb pit blanc, dues grans taques blanques al dors i amb el cap o bé el clatell de color vermell carmesí, en funció de si es tracta d'un mascle o bé d'un jove. El seu crit és característic, malgrat que hom el pot detectar fàcilment pel so que emet quan repica una escorça cercant insectes per a la seva alimentació; aquest so es coneix com a tamborineig.

A Europa es troben fins a deu espècies de picots, i el garser gros és el més abundant. Dissortadament, aquest picot, junt amb el picot negre (*Dryocopus martius*), són les úniques espècies que es troben en una situació poblacional estable; la resta presenten problemes de reducció dels seus contingents, i arriben en alguns casos extrems a l'extinció regional, com és el cas del picot garser mitjà (*Dendrocopos medius*) al sud de Suècia i del picot garser dorsblanc (*Dendrocopos leucotas*) a Finlàndia.

Sovint s'han utilitzat aquestes espècies com a indicadores de la qualitat dels boscos, per la directa dependència que tenen d'aquests medis. És per

això que els canvis en el medi forestal que ha dut a terme l'home d'una forma secular poden ser els responsables dels canvis de les tendències poblacionals de les espècies.

Com ja s'ha indicat, el picot garser mostra un cert manteniment de les poblacions a Europa; tot i això, hi ha algunes regions que han mostrat un increment dels seus efectius. Per països, cal indicar que a França, Alemanya, Polònia, Ucraïna i Rússia, ha augmentat la població reproductora, i a la resta l'espècie es troba de forma estable. En aquest sentit, l'organisme europeu que determina els canvis poblacionals de les espècies l'ha determinat com a *secure*, que vol dir que té un estatus de conservació favorable. A la península Ibèrica el picot garser es manté estable i en algunes zones, com ara

Guipúscoa i Burgos, les poblacions han augmentat; en aquesta darrera regió sembla que les repoblacions de pins i pollancrels els va ser favorable; a Catalunya, durant les dècades del seixanta i setanta, les seves poblacions es van expandir notòriament.

A l'hivern, l'espècie pot mostrar el que es coneix com a irrupcions, que són moviments d'una gran quantitat d'individus cap a un indret determinat. Aquestes irrupcions solen ser originades per la manca de recursos en les seves àrees d'alimentació.

**Una important expansió.** El darrer atlas dels ocells nidificants de Catalunya, que es va publicar l'any 2004 i que va actualitzar les dades de totes les espècies reproductores, assenyalava que per al conjunt de Catalunya l'espècie ha sofert una important expansió, que s'ha pogut valorar en un 48% del territori respecte als censos que es van dur a terme per a l'elaboració del primer atlas, que va aparèixer el 1984, vint anys abans. Cal destacar l'augment de les seves poblacions en els ambients mediterranis, on ha arribat a colonitzar fins i tot sectors litorals.

Els requeriments ecològics del picot garser gros són eminentment forestals. Necessita arbres grans per bastir-hi el niu, de l'escorça



**Picot garser gros**

ORIGINAL: Ocell de cartró  
pedra de Carles Salvà.

## → El picot negre a les Gavarres

obté insectes que són la seva principal font d'alimentació, malgrat que també aprofita aglans i pinyons i, fins i tot, ous i pollets d'altres espècies d'ocells. En principi, qualsevol massa forestal conforma un ambient idoni per a l'espècie, és a dir, que hom el pot trobar tant a les coníferes, arbres les estructures reproductores dels quals tenen forma de cons (els pins, els avets i els xipressos, entre d'altres), com als planifolis, arbres amb fulles amples que poden ser caducifolis (faig, freixe, roures) o perennifolis (alzines i suredes, entre d'altres). Les màximes densitats, però, s'assoleixen als boscos subalpins de pi negre i avet i a les pinedes de muntanya mitjana, principalment de pi roig i pinassa; és a dir, en l'àmbit de les coníferes, malgrat que les menors densitats es donen, precisament, a les pinedes de pi blanc i pi pinyer. També se'n troben bones densitats als boscos de ribera i darrerament se'n comencen a detectar d'una forma important a les plantacions de pollanques.

Els hàbitats dominants a les Gavarres (suredes, pinedes i alzinars) són propicis per trobar el picot garser gros, malgrat que se'l detecta en baixa freqüència. De fet el rang altitudinal de l'espècie se situa entre el nivell del mar i els 2.600 metres, malgrat que la franja amb més presència se situa entre els 600 i els 2.200 metres.

**Més presència a l'hivern.** Tot i així, l'espècie es detecta d'una forma regular al massís, on s'ha pogut constatar com a reproductor, ja que s'han trobat nius ocupats a pollanques dels boscos de ribera que se situen a les fondalades del massís. Els estudis realitzats a les suredes gavarrenques indiquen que la presència

**El picot negre (*Dryocopus martius*) és el més gran dels picots europeus. És una au de la mida d'una cornella, i també tota negra, amb un capell carmesí els mascles. La seva distribució està lligada a la presència dels boscos vells de coníferes i a les fagedes; per això se'l troba preferentment als boscos del Prepirineu i Pirineu, a les pinedes subalpines i als boscos altimontans. De la mateixa manera que el picot garser gros, el picot negre es troba en expansió i hi ha registres fins i tot a pinedes submediterrànies.**

**El mes de novembre de 1997, el company Carles Salvà, ornitòleg i artista de Casavells, va observar fins a dues vegades un exemplar als boscos de ribera propers al molí d'en Frigola. La presència de l'espècie a baixa altitud –les observacions van ser fetes a indrets d'una altura sobre el nivell del mar d'aproximadament cent metres– va fer que aquesta observació hagi estat considerada excepcional.**

**Cal esmentar que als darrers anys cada vegada hi ha més observacions de l'espècie en ambients relativament atípics; fins i tot l'any 1999 una parella va fer un niu en un plàtan al costat d'un mas habitat, a la comarca del Solsonès, la qual cosa denota la capacitat d'adaptació de l'espècie.**

**Tot sembla indicar que l'espècie està en expansió, tot colonitzant nous ambients situats al sud i l'est de la seva àrea de distribució pirinenca i cada vegada a cotes més baixes. Caldrà estar atents a la presència de l'espècie als boscos de la nostra comarca.**



del picot garser gros a l'hivern és més important que no pas a la primavera. Això voldria dir que l'espècie realitza certs moviments hivernals des de les seves àrees reproductores situades en ambients que els són més favorables. El fet de trobar-los en suredes durant l'estació freda indica que es torna més

tolerant quant a la selecció de l'hàbitat durant aquest període. No es descarta que en el futur el picot garser gros sigui més abundant com a nidificant al massís de les Gavarres, ja que l'espècie es pot beneficiar de l'increment de la maduresa de les masses forestals del país.

**Picot negre** // ORIGINAL: Ocell de cartró pedra de Carles Salvà.

## UNA MIRADA EN EL PAISATGE

Miquel Pairoli > TEXT // Xavier Albertí > FOTOGRAFIA

# *Mentre hi hagi llum, a Esclet*

Les terres planes que hi ha entre Cassà de la Selva i Caldes de Malavella configuren un paisatge d'horitzons profunds, de camps extensos i d'una bellesa agrícola pròspera i abundant. Si es fa, sense córrer gaire, la carretera que uneix les dues poblacions, es gaudeix de la bella perspectiva que ofereixen aquestes terres a cavall de la Selva i del Gironès. Grans camps de farratge, sembrats, arbredes de pollancre, algun bosc de pins i alzines –un element familiar que mai no pot faltar en el país i que sempre ens fa tocar de peus a terra–, alguna fruitareda i, sobretot, una vista sobre vessanes i vessanes lleument ondulades, ara d'aquí, ara d'allà, com si busquessin oferir sempre un tombant a l'aigua.

Prop de Cassà, encara en el terme municipal, però impregnat ja del to d'aquest paisatge, hi ha el veïnat d'Esclet, que limita amb els termes de Caldes i de Llagostera. Terra de bons masos, com ca n'Oller o can Frigola, sobre una d'aquestes petites

elevacions que s'alcen en la planura, hi ha el mas Vilavella, que acull, formant part del conjunt de l'edificació, l'ermita de sant Vicenç d'Esclet.

El mas és antic. Sobre la llinda d'una finestra hi ha gravat a la pedra l'any de 1630 i, abans de la desamortització de Mendizábal, el 1836, pertanyia al monestir benedictí de Sant Feliu de Guíxols. Dedicat al seu ús natural, agrícola i ramader, fins a dates recents, Vilavella ara és un d'aquests nombrosos masos dorments, restaurats i convertits en segona residència ocasional. De la seva funció precedent en resten a la vista alguns bons testimonis, com un porxo obert, que devia ser pallissa, alt, amb sostre de cairats i llates, i una era gran, enrajolada, no pas davant del mas, com és costum, sinó a ponent, en la qual prou es devia haver batut. Vilavella és una d'aquestes masies amb un pati tancat amb murada, que les referma. Hem vist una fotografia antiga del pati, que llavors era terror, amb gallines picotejant i un gat al pas de la

MIQUEL PAIROLÍ [Quart, 1955. Escriptor i articulista d'El Punt]  
XAVIER ALBERTÍ [Cassà de la Selva, 1961. Empresari]

porta. És una imatge que respira la vida rural d'abans, en què es barrejaven la gent i els animals i en què les sopes no eren pas sempre grasses. Ara, el pati és empedrat; el mas, remolinat; portes i finestres, pintades i, sobre la façana, hi ha un rellotge de sol amb la llegenda: «Afanya't mentre hi hagi llum». Bé... Us la podeu prendre de diverses maneres, és clar. És una exhortació ben catalana al treball i a la laboriositat? És un avís que sempre arriba un temps que la clarividència s'esvaeix? És una al·lusió metafòrica a la brevetat de la vida?

Podeu buscar un indret per seure i anar-hi donant voltes. Si el trieu bé, si us situeu, per exemple, entre llevant i migdia, tindreu, a més, una vista que fa goig.

La petita elevació de Vilavella us permet albirar una gran extensió de camp i bosc, algun dels quals reneix d'un foc recent. A la llunyania s'alça Llagostera i el campanar de l'església parroquial. Més enllà, tancant el paisatge, a llevant, hi ha les Gavarres, el nucli de Romanyà i el perfil que fan els cims del massís. Si baixeu el quadrant cap a migdia, s'albira l'Ardenya, el puig de Montagut, el Montclar, la Ruïra...

És clar que també podeu anar a pensar sobre aquella qüestió de la fugacitat de la llum sota el magnífic pi que hi ha a un centenar i mig de passos del mas. Planta esplèndida, ufanosa, de soca ferma i gruixuda, amb quatre grans branques que



*«Ajuntada al mas i amb una porta forana oberta a llevant hi ha l'ermita de sant Vicenç. Minúscula, amb un altaret i uns sants, amb quatre bancs i un ull de bou que dóna al pati del mas»*



s'enlairen i es ramifiquen. És un pi majestuós que espera un poeta. Si mossèn Costa i Llobera va immortalitzar el pi de Formentor, ara, que tant la vida rural, com la llengua, com tantes formes culturals nostres sembla que van a mal borràs, potser el pi d'Esclet, que creix i es nodreix de la saó de la terra i que aparenta tanta força vital, podria inspirar una composició entusiasta i antidepressiva, que prou ens convé. Mentre hi hagi llum...

Ajuntada al mas i amb una porta forana oberta a llevant hi ha l'ermita de sant Vicenç. Minúscula, amb un altaret i uns sants, amb quatre bancs i un ull de bou que dóna al pati del mas. L'ermita posa l'indret sota l'advocació del sant i dóna motiu a la festa

anual que hi convoca la Colla Excursionista de Cassà, pels volts de la diada de sant Vicenç, el 22 de gener. Aleshores se celebra missa al pati, perquè l'ermita és massa petita, hi ha sardanes o música i alguna menjada. Sant Vicenç és en ple hivern i, per bé que la festa i la trobada prou que ho justifiquen, potser no és el millor moment de l'any per anar a Esclet si ens atenem al paisatge. Al pic de la primavera, quan tots els colors del verd s'escampen per arreu, des de l'ermita i el seu rodal la vista s'omple d'aquella exuberància, d'aquella puixança que té tota la vegetació. La vista es torna goluda, que deia el poeta. I heus aquí que tornem a la poesia... 🌿



Cada cop que facis servir l'aixeta, la rentadora, o el rentaplats, recorda que l'aigua no és un recurs inesgotable. És un bé escàs que cal protegir i estalviar. Per això, si volem disposar d'aigua en el futur, és urgent que en fem un ús responsable i apliquem mesures d'estalvi. Connecta't a [www.gencat.cat/aca](http://www.gencat.cat/aca) i t'aconsellarem com fer-ho.

**Per tenir aigua, tanca l'aixeta.**

 **Agència Catalana  
de l'Aigua**

 **Generalitat de Catalunya  
Departament  
de Medi Ambient i Habitatge**