

20

PREU EXEMPLAR 8 €



CONVERSA

Isidre Vicens

EL PINTOR DE
MONTFULLÀ QUE,
DES DEL BARRI VELL
DE GIRONA, SENT LA
FRESSA DEL MÓN

PRIMERS RELLEUS

'Lloc sense retorn'

JOAN BOADAS RECORDA
EL RIUDELLOTS DELS
ANYS SETANTA

PERFILS

Joan Masnou

UN LLAGOSTERENC
AMB VIDA, TREBALL
I SENTIMENTS ALS
BOSCOS DE CAN
MUNDET, A CAULÈS

Pietat Bona

LA DEL MAS SAIS
VA SER LA DARRERA
FAMÍLIA PAGESA DE
SANT CEBRIÀ DELS ALLS

Josep Iglesias

EL FLEQUER DE CAN
GIL, A QUI VA COSTAR
MOLT D'ARRELAR
A CORÇA

Vicenç Plana

DEL MAS RAGOLTA A
CAL MOREU, DE LA VALL
DEL TINAR DE CALONGE

INDRET

EsclanyàUNA MIRADA
EN EL PAISATGE**El castell
de Foixà**

A PEU

**Per l'estany
d'Ullastret**

gavarres

NOU WEB www.gavarres.com

INCLOU UNA
GUIA DELS BOLETS
MÉS POPULARS
DE LES GAVARRES
I L'ARDENYA

DOSSIER

BOLETS
I BOLETAIRES

52 pàgines amb flaire de sotabosc que
ens descobriran la màgia que captiva
els caçadors de bolets, les mestresses
que en fan conserva o que en cuinen,
els compradors i les venedores



Biblioteca Lluís Esteva

Aquesta col·lecció pren el nom de Lluís Esteva i Cruaïas (Sant Feliu de Guixols, 1906-1994), que va dedicar bona part de la seva vida a la descoberta, l'estudi i la divulgació del patrimoni històric.

I també



Gestió silvopastoral dels boscos mediterranis: el cas del massís de les Gavarres

Albert Besalú i Figuerola
Josep López i Jovani
Núria Simon i Bartomeus

Novetat

Biblioteca Lluís Esteva

Altres publicacions de la biblioteca Lluís Esteva

1. Flora singular de les Gavarres.
MODESTA JUANOLA

2. La custòdia del territori a les Gavarres.
XAVIER BASORA
I XAVIER SABATÉ

3. Fauna aquàtica de les Gavarres.
DANI BOIX, STEPHANE
GASCÓN, MÓNICA
MARTINEZ, IRIDI SALA
I ELI MONTSERRAT

4. Agustí Casas i l'arqueologia de les Gavarres.
FRANCESC AIGARÉ

5. Els peixos de les Gavarres i entorns.
GUIM POU,
MIGUEL CLAYERO
I LLUIS ZAMORA

6. Històries amagades de les Gavarres.
ELVIS MALLORQUE

7. Usos i cultura popular de les plantes a les Gavarres.
SANDRA SAURA



PER ADQUISICIONS DIRIGIU-VOS AL CONSORCI GAVARRÉS O A LES LLIBRERIES DE LA ZONA

Consorti de les Gavarres (can Geronès)
Finca Camps i Armet s/núm. - 17121 Monells
Telèfon 972 64 36 95 - Fax 972 63 08 77
E-mail: consorci@gavarres.cat - www.gavarres.cat



Consorti de les Gavarres

DIRECTOR >

Pitu Basart
pitu@gavarres.com

COORDINADORS >

Eloi Madrià > Patrimoni i continguts
Carles Serra > Actualitat

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
revista@gavarres.com

SUBSCRIPCIONS I PUBLICITAT >

Telèfon 972 46 29 29
comercial@gavarres.com

COL·LABORADORS >

Marta Albà
Jaume Badias
Eduard Baulida
Joan Boadas
Teresa Bonal
Jordi Bonet-Coll
Martí Cortadellas
Xavier Cortadellas
Maria Teresa Costa
Paco Dalmau
Lluís Freixas Mascort
Jordi Frigola i Arpa
Josep M. Fusté
Àngel Jiménez
Joan Llinàs
Albert López Tauler
Albert Mallol
Elvis Mallorquí
Miquel Martín
Lídia Masllorens
Josep Maymí
Jordi Merino
Anna M. Oliva
Lourdes Oliveras
Joan Pinsach
Àngel del Pozo
Eduard Punset
Enric Ramonet
Jordi Regincós
Aniol Resclosa i Planes
Nuri Sàbat
Daniel Sabater
Elisabet Serra
Jordi Turró
Salvador Vega
Narcís Vicens
Xon Vilahur
Josep Vilallonga
Xavier Viñas
Sílvia Yxart

EDICIÓ DE TEXTOS >

Núria Ferriol

IMPRESSIÓ >

Agpograf

DISTRIBUCIÓ >

GLV

DIPÒSIT LEGAL >

GI-889-2002

ISSN >

2013-3669

eg

EDITORIAL GAVARRES

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

DIRECTOR EDITORIAL >

Àngel Madrià
angel@editorialgavarres.cat

DIRECTOR D'ART >

Jon Gieré

ALTRES PUBLICACIONS DE L'EDITORIAL

www.cadipedraforca.cat
www.garrotxes.cat
www.alberes.cat

PREMIS >

> Millor Publicació en Català 2004
(premis APPEC)

> Cirera d'Arboç 2005
(premis Les Gavarres)

> Millor Editorial en Català 2008
(premis APPEC)

> Premi Joaquim Codina i Vinyes 2011
(premis Fundació Valvi)

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



FOTO PORTADA:
JOSEP M. FUSTÉ

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS LLOC SENSE RETORN

JOAN BOADAS (TEXT) // ÀNGEL DEL POZO (IL·LUSTRACIÓ)

7-15

CARTES DELS LECTORS / ACTUALITAT

16-22

CONVERSA ISIDRE VICENS

PITU BASART (TEXT) // ANIOL RESCLOSA I PLANES (FOTOGRAFIA)

24-31

PERFILS

JOAN MASNOU / PIETAT BONA / JOSEP IGLESIAS / VICENÇ PLANA

JOAN PINSACH, XAVIER CORTADELLAS, JORDI BONET-COLL, PITU BASART (TEXT)
JOAN PINSACH, EDUARD PUNSET, PITU BASART (FOTOGRAFIA)

33-85

DOSSIER BOLETS I BOLETARIES

PITU BASART (COORDINACIÓ)

87-103

PATRIMONI

ARQUEOLOGIA // HISTÒRIA // NISSAGUES // GASTRONOMIA // LLENGUA // FAUNA // FLORA // PLANTES I REMEIS

104-107

INDRET ESCLANYÀ

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

108-111

UNA MIRADA EN EL PAISATGE EL CASTELL DE FOIXÀ, LA MIRADA DEL GUAITA

LLUÍS FREIXAS MASCORT (TEXT) // JOSEP VILALLONGA (FOTOGRAFIA)

112-113

A PEU

PER L'ESTANY D'ULLASTRET

DANIEL SABATER (TEXT)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA ADROGUERIES

MARTA ALBÀ (RECERCA FOTOGRÀFICA)

CONVERSA A GIRONA, AMB EL PINTOR I LA SEVA ESPOSA. *El lloc, el carrer Bellmirall. El senyal, quatre cossis de terrissa negra. La contrasenya, la fulla de la mijordoma. Ens aturem. Dues portes reixades ens obren la vista a un pati interior. Un claustre civil? Sis taules de marbre, cadires negres amb llepades blavisses; testos, testos i més testos: clíviies, falgueres... plantes de fulles peixades. La vista, cansada de pedra, s'hi refresca. A dins, ens hi esperen l'Anna Pascual (Cassà, 1936) i l'Isidre Vicens (Montfullà, 1918): la muller i el pintor, la corba dolça i la línia recta, el doll i la mesura, la força i la persistència, la claredat i el color, el roig i el blau. La paraula i el traç. A cadascú el que és seu.*

Pitu Basart > TEXT // **Aniol Resclosa i Planes** > FOTOGRAFIA

Vicenis

«Aquesta és una casa que té molta història –diu l'Anna, quan ens ve a obrir, referint-se al que avui és l'hostal Bellmirall. Ha vist que l'Àngel i un servidor aixecàvem la vista– ...però més val que l'expliquem a dintre, l'Isidre ens espera...» Entrem a la planta baixa i arribem a la cuina-menjador on l'Isidre Vicens seu en un sofà. Fa dos mesos va tenir un contratemps de salut i una cama, segons diu, 'li fa el que vol'. Mentre esperem l'Aniol, el fotògraf, conversem plàcidament sobre l'edifici. «En aquest espai hi ha-

via tres cases –diu l'Anna– la que va comprar l'Isidre l'any 1949, una on vivia una senyora que es deia Maria Pujol i la tercera, que havia estat cedida a un canonge per la congregació dels frares de Pompeia. Ara totes tres són nostres: hi tenim l'hostal Bellmirall, casa nostra i un pis del germà de l'Isidre, en Josep.»

L'Isidre és un home senzill, primet, lleuger. Té la cara llarga i la mirada franca, d'infant. Mentre l'Anna parla, ell calla, somriu o asenteix, però sempre escolta. Darrere unes grosses ulleres de mun-

tura metàl·lica, es mouen els seus ulls petitets. Centelles. Porta bigoti i barbeta que, com els cabells, se'n van del blanc a un gris blavís.

–Vós dieu que sou de Montfullà i que sou pagès...

–«Sí, vaig néixer a can Lari. El meu avi i el meu pare, que es deia Jaume Vicens i era de Sant Esteve de Guialbes, eren pagesos. El pare, quan es va casar, va anar a viure a Montfullà; tenia terres i vaques i passava la llet a Salt i al Veïnat i fins i tot als Salesians del Pont Major, que llavors se



M3

Martí Batallé i la seva dona Conxita Vila i un amic davant la seva pastisseria i botiga de queviures del carrer Angel Guimerà de Calonge.

ANY: 1945
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: ARXIU MUNICIPAL DE CALONGE.
FONS JOAQUIMA BARCELÓ



M4

La Catalina Gafarot, en Martí Colls i en Martí Colls fill, a la botiga de queviures del carrer Major de Palamós.

ANY: ENTRE 1950-1955
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: SERVEI D'ARXIU MUNICIPAL DE PALAMÓS. COL·LECCIÓ M. CONCHS



DOSSIER BOLETS I BOLETAIRES

PITU BASART > COORDINACIÓ

La crida del bosc [PÀG. 34]

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

«El rovelló, el millor» [PÀG. 36]

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

De qui són els bolets? [PÀG. 41]

ELVIS MALLORQUÍ [Riudellots, 1971. Historiador]

En Pagès, de can Déu [PÀG. 44]

PITU BASART

La col·lecció de l'Esteve Fa [PÀG. 50]

ENRIC RAMIONET [Llagostera, 1958. Articulista d'El Punt Avui]

A Tossa, es reig és es rei [PÀG. 52]

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

Cistells cap a Barcelona [PÀG. 54]

ELISABET SERRA [Caldes de Malavella, 1976. Periodista i fotògrafa]

Una pràctica de subsistència [PÀG. 56]

JOSEP MAYMÍ [Cassà de la Selva, 1970. Antropòleg]

Barretets, bolets de primavera [PÀG. 60]

EDUARD BAULIDA [Girona, 1963. Logopeda]

En Tiri i la Rosa Serra [PÀG. 62]

ÀNGEL JIMÉNEZ [Girona, 1940. Historiador]

La discreció del caçador [PÀG. 66]

ALBERT LÓPEZ TAULER [Castell d'Aro, 1980. Llicenciat en Història i Geografia]

Bolets per a l'any [PÀG. 68]

JAUME BADIAS [Tàrraga, 1972. Historiador i arqueòleg]

En Josep Pujols, a Pastells [PÀG. 70]

SÍLVIA YXART [Barcelona, 1980. Periodista]

De Quermany a la cuina [PÀG. 72]

MIQUEL MARTÍN [Begur, 1969. Escriptor]

La memòria del bosc [PÀG. 74]

SALVADOR VEGA [Verges, 1964. Historiador]

Al Cèsar el que és del Cèsar [PÀG. 76]

MARTÍ CORTADELLAS [La Bisbal d'Empordà, 1985. Filòleg i periodista]

Boletaires palafrugellencs [PÀG. 78]

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

Amb moto i amb bicicleta [PÀG. 82]

JORDI TURRÓ [Palafrugell, 1979. Historiador]

Perfils: Jaume Ayats / Francisco Torrent Josep Negre / Concepció Aulet [PÀGS. 65 / 81 / 84 / 85]

TERESA COSTA / MARTÍ CORTADELLAS / CARLES SERRA / ALBERT LÓPEZ TAULER



Un cistell d'ous de reig caçats
a les Gavarres, els anys 50.

FOTO: Enric Genóher.

DOSSIER BOLETS I BOLETAIRES

La crida del bosc

Pitu Basart > TEXT

Diuen que, als anys 40, la temporada boletaire a Cassà començava quan la Lluïsa de can Cabruja compareixia a mercat amb set o vuit reigs. Era la dona d'en Josep Torrent i tots dos vivien en aquesta casa dels Metges que també feia d'hostal. Per baixar a peu cap a Cassà, la Lluïsa tirava per Vallfreda i pels solells d'en Barril. De segur que alientia el pas en aquells topants on sabia que es feien reigs i entrava discretament a bosc. Els collia, els posava al cistell i cap avall. Quan era al mercat, no se'ls venia, només els mostrava. I aquell gest desfermava l'ànsia caçadora. Ja se'n troben! A partir d'aquell moment, Cassà iniciava la temporada del bolet. I com a Cassà, devia passar a tots els pobles de les Gavarres i l'Ardenya.

Avui, si fa no fa, s'esdevé el mateix: han canviat les formes, però moltes persones d'aquest nostre país encara senten una crida irrefrenable que els mena cap a bosc a principis de setembre. És cert: abans no eren tants; ara som legió. Abans arribaven a bosc caminant; ara ens desplaçem amb cotxe fins a peu de sureda. Abans els boscos eren nets; ara el sotabosc s'ha assilvestrat. Però malgrat tot encara anem de quatre grapes entremig de brucs per collir un moixí, ens esgarrinxem l'ànima per arribar al pinetell o ens amarem fins al moll de l'os per trobar l'escarlet.

El dossier comença amb una entrevista a en Josep Maria Vidal, un dels micòlegs més importants

del país, que aclareix a en Jordi Bonet-Coll molts dubtes al voltant dels fongs. Igual com ell, hi ha hagut persones dels pobles de les Gavarres i l'Ardenya que han ajudat a divulgar la micologia; dos exemples: en Pere Pagès, un cisteller de Cassà que fins i tot feia exposicions de bolets a l'entrada de casa seva, segons explica la seva filla Joana; o l'Esteve Fa, un mecànic torner que va crear una col·lecció de bolets de guix que va recórrer les comarques de Girona: l'Enric Ramionet ha anat a parlar amb la seva vídua. Per acabar de centrar el tema, l'Elvis Mallorquí analitza d'un punt de vista històric una de les qüestions que provoquen més controvèrsies: si el bosc té amo tenim dret a anar a caçar bolets?

Tot seguit, i obviant la pregunta anterior, ens embosquem per trobar boletaires. De Cassà mateix, dels veïnats de Mosqueroles i de Verneda, són la Dolors Sitjas i la Dolors Pibernat, dues caçadores implacables, incansables. L'Àngel Jiménez ens presenta un boletaire mític de Sant Feliu, en Josep Gregorio, i a més conversa amb la Rosa Serra, que n'ha trobats molts quilos a la font Picant, Pedralta... També és de Sant Feliu en Pere González, company inseparable de l'Enric Tauler, de Castell d'Aro, amb els quals ha conversat l'Albert López sense aconseguir de saber on són les clapades que controlen. No massa lluny del mar, en Xicu Vilanova, de Sant Joan, conta a en



Jordi Turró com recorria amb bicicleta o moto les muntanyes de Castell, Fitor, Bell-lloc... per trobar les boletes. A Palafrugell, la Nuri Sàbat i la Teresa Bernal han compartit experiències amb en Josep Piferrer i la Paquita Mató, que en companyia del seu oncle havia brindat amb xampany a mig de bosc quan la collita era bona. Terra endins, en Salvador Vega ha conversat amb la Maria Martí, de can Gibert, que va néixer a Medinyà però que des de fa cinquanta anys troba bolets a Garrigoles. Per la seva banda, la Sílvia Yxart ha anat a trobar en Josep Pujol, que va estar-se a can Mercader de Pastells i allà va sobreviure a una intoxicació de carner. En Martí Cortadellas ha entrevistat tres boletaires: en Ramiro Feliu, de la Torre de Monells; en Francisco Torrent, de Santa Susanna de Peralta; i en Pere Naspreda, de la Bisbal, que el 1997 va trobar un siurený de 620 grams.

No tots els bolets són d'alzinar, de sureda o de pineda; els barretets van estretament units a l'arbre poll i són de primavera: en Gaspar Balló ho ha descobert a l'Eduard Baulida. Per la seva banda, la Maria Teresa Costa s'acosta a en Jaume Ayats, de Sant Feliu, que havia arribat a posar pluviòmetres improvisats per saber on es començarien a fer els reigs. Finalment, en Carles Serra ha constatat que en Josep Negre, de can Viola de Sant Mateu, una temporada va arribar a vendre 500 quilos de bolets.

En Ramon Rabassedas, en Pere Pagès, l'Antonio Domingo i en Ricardo de Puig, a les Gavarres després d'una diada de caça de bolets, a finals de la dècada dels 50 // FOTO: Arxiu família Rabassedas Pagès.

Com que els bolets també són un negoci, l'Elisabet Serra se n'ha anat a Caldes per parlar amb els Brujats Masllorens, que els 60 expedien cistells cap a Barcelona. Pel seu costat, la Maria Fuster i l'Isidre Olivet ens descobreixen de la mà d'en Josep Maymí l'activitat boletaire a Sant Daniel, que abastia Girona i ajudava a subsistir les famílies de la vall. Pinetells, rovellons, reigs, escarlets... són la base de molts plats populars. En Carles Serra ha conversat amb la Nati Ciurana, que va guisar molta vedella amb bolets a l'Hostal de Llambilles, al costat de la Florentina. En Joan Pinsach ha anat a Tossa per saber com fa l'arròs amb bolets na Montserrat Nadal. I en Miquel Martín s'ha trobat amb la Lola Vila de Regencós per saber com cuinava al seu restaurant els bolets que trobava a Quermany. Els bolets, però, ens agrada menjar-ne tot l'any; per això hem volgut saber com se'n fa conserva. En Jaume Badias s'ha entrevistat amb la Mercè Garcia Carbó, de Sant Joan, i l'Albert López, amb la Concepció Aulet, de Castell d'Aro, que els han explicat les formes tradicionals per tenir bolets per a l'any.

Tots som conscients que la literatura oral que creix al voltant del món boletaire sempre ha estat un xic hiperbòlica. Conten, per exemple, que el 1973 uns treballadors que obrien una pista entre els Metges i can Font de Muntanya van arribar a trobar tants escarlets blancs que fins i tot amb l'eruga amb què obrien camí es veien obligats a trinxar-los: no sabien què fer-ne. També expliquen que en aquest mateix any, el Parigüelo –un transportista cassanenc– va arribar a baixar la carreta carregada de coves de bolets cap a Cassà el dia de la fira de Santa Tecla. No sabem si aquestes dues històries són certes del tot. Del que sí que podem respondre és de l'honradesa del contingut d'aquest dossier: hem tingut la sort de poder parlar amb gent que va ser –i encara és– capaç de trobar quilos de bolets, de divulgar la micologia, d'estimar el bosc. Llegiu-vos-el i valoreu-ho 🍄

DOSSIER BOLETS I BOLETAIRES

«El rovelló, el millor»

ENTREVISTA AMB JOSEP MARIA VIDAL DE SANT SADURNÍ DE L'HEURA; UN MICÒLEG DE PRESTIGI, UN MICÒFIL APASSIONAT I UN MICÒFAG SELECTIU

Jordi Bonet-Coll > TEXT // Eduard Punset > FOTOGRAFIA

Al començament del llibre *Bolets de les comarques gironines*, escrit per sis micòlegs gironins, hi llegim: «*Catalunya ha estat des de sempre un país amant del bolets (micòfil), i de menjar-los (micòfag). Però, dintre de Catalunya, les comarques amb més tradició boletaire han estat sens dubte les gironines*». Josep Maria Vidal, un dels autors del llibre, és micòleg, micòfil i micòfag. L'Eduard Punset, el fotògraf que m'acompanya, és micòfil, micòfag i gairebé micòleg. Jo, abans de parlar amb en Josep Maria, només em considerava micòfag. Ara, però, sóc un micòfil incipient i em penedeixo més que mai de no haver escoltat amb prou atenció els consells del meu avi, boletaire expert.

—Primera pregunta indispensable: què és un bolet?

—«Primer de tot hem de parlar de fongs. El fong no és ni planta ni animal, és un altre regne. Són organismes molt primitius, tenen un metabolisme especial, diferent de tot. Per ells sols no poden viure, depenen d'altres. N'hi ha de tres tipus. Els fongs paràsits ataquen directament l'ésser viu i li provoquen malalties (tinyes). Els sapròfits s'alimenten de substàncies

mortes (per exemple, els que descomponen la fullaraca). El tercer són les espècies micoríziques, que viuen associades amb plantes i són les que collim per menjar. És una simbiosi perquè la planta també se n'aprofita: pot absorbir més aigua i compostos minerals (gràcies als fongs, trobem plantes en llocs secs). Tots tres tipus, per reproduir-se, floreixen: les flors són els bolets. El bolet és la flor d'un fong. I l'espora, que seria el pol·len d'aquesta flor, germina a terra i forma uns filaments que s'estenen com una gran xarxa subterrània (el miceli). El fong és com una màquina xucladora, la xarxa ho absorbeix tot, també els tòxics. Per això no és aconsellable menjar molts bolets, perquè són grans acumuladors de toxines. I tal com està ara l'atmosfera, encara menys!»

—**Diuen que en llocs que han patit accidents nuclears no se n'han d'agafar. Després de Txernòbil, no era, i no és, gens aconsellable agafar-ne d'algunes zones de Bielorrússia i Ucraïna. Tot i això, un any magre de bolets al nostre país, em va sorprendre llegir al diari que n'importaven molts d'aquests països...**

—«Els bolets absorbeixen molt la radiació, el rossinyol és dels que n'absorbeix més. Actualment, els bolets vénen de pertot arreu. Tot està regulat, carn, verdures, però els bolets no: es venen fins i tot a les carretes. Hi ha una regulació, però no es compleix i se'n comercialitzen de prohibits. A d'altres països hi ha inspectors micològics, a Itàlia fa cent anys que existeixen.»

—**A la web de la vostra associació (Associació Micològica Joaquim Codina) hi he llegit: 'Tots els bolets es poden menjar, però alguns només una vegada'. Quins tenim aquí que només puguem tastar un cop?**

—«*L'Amanita phalloides*, coneguda com a farinera borda, és un dels que provoca més intoxicacions a casa nostra. Aquest bolet és molt semblant a l'ou de reig, però la *phalloides* té la base enterrada arrodonida i l'ou de reig la té punxeguda. També es poden distingir obrint-los: l'interior de l'ou de reig és de color groc-taronja.»

—**La farinera borda et pot matar?**

—«I tant! A més, és una intoxicació molt emmascarada: quan te n'ado-



nes ja pot ser tard. Els símptomes –nàusees, còlics, diarrea– poden aparèixer de 6 a 18 hores després d’haver-lo menjat. L’octubre del 86, un noi de 14 anys de Llagostera va morir a la Vall d’Hebron de Barcelona. La *phalloides* li va atacar el fetge, va quedar en coma i va morir. Molts

dels bolets tòxics es coneixen perquè hi havia micòlegs gairebé inconscients. Hi ha un cas molt famós, el d’en Schäffer, que era un químic i micòleg de començaments del segle XX: va morir després de menjar un *Paxillus involutus*, semblant a un que tenim aquí, un bolet de verne-

da. Hi ha gent que se’l menja i no li passa res. Depèn de la persona, del seu metabolisme, i també, molt important, depèn de les vegades que es menja, perquè pot ser que faci una sensibilització: si es menja més d’un cop, pot matar. El verí dels bolets s’acumula.»

En Josep Maria Vidal, a casa seva, a Sant Sadurní, que té decorada amb imatges de bolets.

DOSSIER BOLETS I BOLETAIRES

En Pagès, de can Déu

LA JOANA PAGÈS ENS ACOSTA A LA FIGURA DEL SEU PARE, DEL FIRAL DE CASSÀ, QUE VA VIURE AMB PASSIÓ EL MÓN DELS BOLETS TANT BUSCANT-LOS COM DIVULGANT-LOS

Pitu Basart > TEXT

Can Déu és una de les cases més antigues del Firal. És al carrer de Migdia, però al segle XVII —el 1642, quan hi ha la primera notícia de l'existència del mas— al seu voltant no hi devia haver ni carrers ni cases, tot devien ser saions i camps. En aquesta antiga masia, el mes de novembre de 1908, va néixer en Pere Pagès Parleris, fill d'en Joan Pagès i la Dolores Parleris, una de les cinc germanes que tothom coneixia com les Mantellines del Firal. Posades, ben vestides, devotes, les Mantellines eren conegudes i respectades. I en algun cas —coneixent el tarannà descregut del personal d'aquest veïnat— fins i tot devien ser carn de canó a la boca de certs *tavernacles*. En Pere Pagès va anar a escola a can Vilaret i ja de petit va heretar de la Dolores, la seva mare, una devoció obsessiva pels bolets, que també va recollir el seu germà Pepitu.

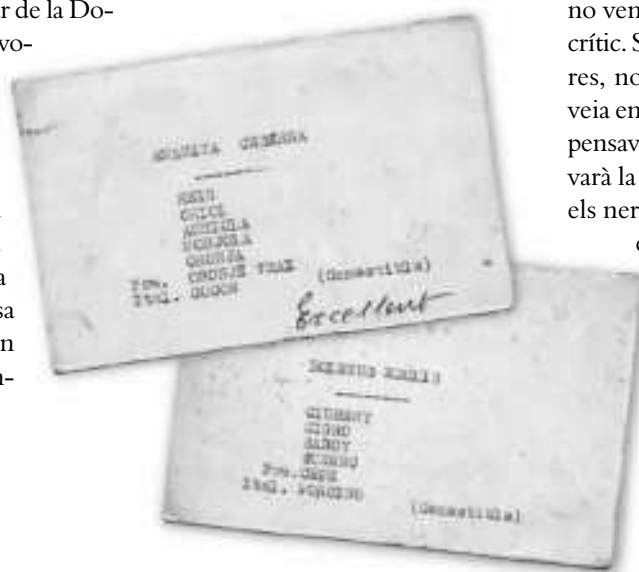
El 1935, en Pere es va casar amb la Quimeta Bagué Girals, de cal Tit, i el matrimoni hi va anar a viure. «Cal Tit era una casa del carrer del Molí. Tenien barberia, i el papa per acon-

tentar els sogres i la dona, va aprendre l'ofici de barber i el va combinar amb el que ja tenia, el de cisteller». Ja feia dos anys —des de l'any 1933— que el germà d'en Pere, en Pepitu, havia marxat a Argelers, a la Catalunya Nord on feia de sabater. Va arribar la guerra i en aquells temps convulsos en Pere no veia el futur clar. El gener del 38 va passar la ratlla i se'n va anar a cal seu germà. Hi va estar 13 mesos, fent de barber i ajudant en Pepitu. «Quan la guerra ja era acabada, el febrer del 39, el papa va tornar a casa. Va marxar que jo tenia 8 mesos i quan va tornar en tenia 21. Jo ni el coneixia». Va continuar portant la barberia i fent de cisteller a can Duch, també al carrer del Molí, on

feien coves i paneres per a la indústria del suro i cistells. La Dolores, la mare d'en Pere, continuava vivint a can Déu del Firal.

L'obsessió pels bolets. En Pere era de natural nerviós, es movia contínuament, li costava tenir la mirada fixada i el cos en repòs. Aquesta actitud encara s'accentuava més quan la temporada de bolets s'acostava. A finals d'agost en Pere es neguitejava: deixava la brotxa a la tassa mentre afaitava un client o les estisores a la taula quan tallava els cabells a un altre; havia de sortir a fora a mirar el cel. L'estrèpit silenciós del bolet, que demanava aigua del cel per sortir de la terra, el cridava. Si les nuvolades no venien, en Pere entrava en estat crític. Segons la Joana, «no estava per res, no feia cas de ningú. Quan el veia entre els clients jo patia perquè pensava: 'una estona sense voler clavarà la navalla a la galta d'algú, amb els nervis que passa...'». Ara, si veia

que la pluja venia generosa, començava a descomptar dies. Cada hora que passava faltava menys per començar a fer allò que la



Fitxes que en Pere Pagès preparava per a les exposicions que regularment li encarregaven. PROCEDÈNCIA: Família Rabassedas Pagès.



seva mare li va ensenyar i que ell va assumir fins a les últimes conseqüències. Era llavors quan podia córrer pel seu món, les muntanyes de les Gavarres. «Ho tenia calculat: si del 20 al 25 d'agost plovia, per santa Tecla sortia el reig. El meu pare era un ocell de bosc, el bosc era casa seva: les Dues Rieres, cal Bord, els Metges, les planes d'en Marull —on ara hi ha els refugis—... Als llocs a què anava més, fins i tot hi deixava, repartits, l'armilla per si tenia fred, el paraigua per si plovia i la petaca per si es quedava sense tabac». La Joana recorda que fins i tot tenia un plànol fet a mà de les clapades que sabia. Crida en Ramon Rabassedas, el seu marit, per saber si el conserva. En Ramon diu que ara mateix no es veu

amb cor de trobar-lo però que l'havia vist i l'havia tingut a les mans. «En Pere sempre anava sol, no volia gaire companyia, però jo hi havia anat més d'una vegada —explica en Ramon— em va voler ensenyar les clapades i jo no les vaig aprendre, el bosc no és el meu lloc. Em deia: 'passa per allà i *digue'm* si hi ha teranyines, n'hi ha?' Si jo li contestava que sí, que n'hi havia, ell estava content perquè ja sabia que ningú no se li havia avançat, que era el primer d'arribar a les clapades que coneixia. Si la resposta era no, deia: 'en Met ja ens ha fotut'». Es referia a en Jaume Gratacòs, de Cassà. Conegut com en Met, en Jaume Gratacòs va ser una persona molt estimada al poble: havia estat treballador del

suro, un actor còmic divertidíssim, massatgista i responsable de material de l'equip de futbol del poble i un gran conversador. Eren amics, però en Pere Pagès el considerava el seu competidor principal a l'hora de caçar bolets. «Una vegada —continua en Ramon— a la font del Ganso el sogre em va dir 'passa per aquí que trobaràs 24 pinetells. Jo vaig passar-hi. En vaig trobar 23. Tenia el mapa del bosc al cap, sabia què es feia a cada lloc, i fins i tot les quantitats que en trobaria. Els reigs els buscava a la clapada que sabia vora la font d'en Xiqueta, no gaire lluny del coll de Llumeneres». I tot això sota la llei del silenci i la discreció. Silenci per sentir. Silenci per no ser sentit. I discreció per garantir que la resta de

En Pere Pagès, a la dècada dels vuitanta, collint una flota.

FOTO: Família Rabassedas Pagès.



A Tossa, es reig és es rei

PELS BOSCOS DE LA VILA, DE BEN PETITA LA MONTSERRAT NADAL VA ADQUIRIR L'INSTINT I LA SAVIESA PER CAÇAR BOLETS, I EL REI DE TOTS, SEGONS ELLA, ÉS EL REIG

Joan Pinsach > TEXT I FOTOGRAFIA

A Tossa, el temps de fortuna es mesurava segons els fruits que la natura oferia: tresors del mar i de la terra, com els *retxos* de Montllor de la Montserrat Nadal.

«Tota la vida hi he anat. En *ribo* a saber de *retxeres* dels voltants!» – explica la Montserrat Nadal Soler, nascuda a Tossa el 12 de setembre de 1933. De petita, es va iniciar a la vida amb el mar, i amb el bosc, que en els petits pobles de costa era, amb l'horta, el complement necessari d'una autarquia gairebé total.

Recorda que «a l'hivern, anàvem a tirar l'art; a l'*istiu*, a jugar a *marc*; i a l'octubre, a buscar *retxos* i surenys, *cuabres* i llenegues, *moixons*, rossinyols... L'àvia de part de pare era molt bosquetana i me'n va ensenyar. Tossa és tot bo per buscar bolets i –assegura– es reig és es millor, especialment els que es troben de Lloret a Sant Feliu. És un bolet cruixent, fort de gust però delicat, perquè neix avui a la nit i l'has de trobar al matí i no pots guardar-lo. És es rei des bolets; reig vol dir rei.»

Un dels records més reculats de la Montserrat és de quan tenia uns vuit anys. A Montllor, el seu pare la va cridar: «Mira, nena!» –li va dir. Davant seu, l'espectacle de 14 o 15 reigs en un espai pla i no gaire gran li va quedar gravat per sempre més. «I també –evoca–, quan ja era una mica més grandeta, amb 10 o 11 anys, a la banda de Lloret, me'n recordo que vaig trobar es tres *retxos* més macos de sa meua vida: un de molt gros, de més d'un pam i molt molsut; un de mig clos, enorme, es-

A Tossa, aquest any el reig no ha anat bé. Però la Montserrat sempre sap trobar un parell d'hores a la tarda per caçar un cistell de pinetells, amb la companyia d'algun dels seus fills.

clatat; i un ou també gros, amb una ratlleta que ja s'havia aixecat. Tots tres, un al costat de l'altre». Sempre els records d'infantesa que tornen. I l'enyor d'aquells dies –confessa– en què anaven amb tota la família a bosc, a dinar, per tornar de vespre. «Per Sant Benet, l'11 de juliol, hi pujàvem amb els avis. Després arribaven els pares, carregats de serrans, julioles i *resons* pescats des matí; de segon, menjàvem pollastre amb cabra i llagosta. O per Sant Grau, el 13 d'octubre, el dia de l'aplec, quan a Tossa no hi quedava ningú. Rics i pobres cap a dalt. Fèiem fesols fregits amb cansalada viada, bacallà amb samfaina i arròs de bolets. Ara això seria un menjar...»

Ou de reig a la brasa. De jove, la Montserrat va començar a treballar als hotels que s'obrien a la vila. Quan es va casar amb en Joaquim Navarra Soler, van obrir una botiga de roba –«can Navarra, tothom *mos deien*»–, i va pujar els seus dos fills, en Joan i l'Arseni, amb l'empenta i l'alegria d'aquesta tossenca jovial, de mirada viva, xerraire i plena de simpatia, gran cuinera, que tothom coneix a Tossa. I sempre anant a bosc, abans d'arrencar el dia de treball, poc més d'una hora, darrere del reig, el seu bolet preferit. Diu que en l'ordre del gust culinari «després des reig, hi posaria sa llenega, i al final de tot ses pinetells, que són uns bolets massa secs. Jo te faré un arròs de bolets i, de pinetell, no te n'hi posaré ni un. Es reig és bo de tota manera. Amanit, i cru també. A mi m'agrada a la brasa. No s'ha de rentar mai, que no

→ L'arròs de bolets de na Montserrat Nadal



–INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: **4 reigs, 4 rossinyols, 4 llenegues, 1 sureny, 1 cualbra llora** –una mica més de bolets no hi queden malament, menys els pinetells que són massa secs. **50 g de pernil, 50 g de cansalada viada tallada ben petita, 4 grans d'all i una tomata mitjana. 400 g d'arròs.**

–ELABORACIÓ: **En un plat ja tens la ceba tallada ben petita, 4 grans d'all tallat a làmines i una tomata mitjana neta ben madura. Posem una cassola amb oli d'oliva –no massa quantitat perquè si no quedaria massa gras– i quan ja està una mica calent hi tirem es pernil, sa cansalada i ses bolets tallats petitons. Es remena i, quan veus que ja sa cansalada i es pernil estan cuits (uns 5 minutets), es treu tot. En aquest mateix oli, s'hi posen ses làmines d'all i seguidament sa ceba. Es fregeix sa ceba amb una mica de vi blanc. Quan ja és una mica rossa s'hi tira la tomata. S'acaba el sofregit i ja pots tirar-hi els 400 grams d'arròs. S'ha de remenar perquè quedi ben untat (dues o tres vegades i prou) i tirar-hi l'aigua. Al cap de 5 minuts d'arrencar el bull s'apaga el foc, es tapa i després de dos o tres minuts ja es pot servir. Si després d'apagar el foc traiem l'arròs i el posem al forn calent, durant cinc minuts, seguirà bullint una mica i quedarà gratinadet 🍴.**

agafin aigua. Quina llàstima que la gent els mulli! Només s'han de bufar i pelar. Aquí a Tossa tothom els pela. Es talla sa canoca i es posen de cap per avall a la *griella* amb unes bones brases. Quan els gires hi tires un raig d'oli i quan els treus els poses dins de ses torrades ben calentes.»

«Es reig és bo de tota manera», ha deixat dit la Montserrat. I és que només una bolet tan excels pot transitar de l'alta cuina a la simplicitat d'una brasa i, majestuós i cruixent –com diu ella–, deixar-se menjar entre dues torrades ben regades amb oli del país 🍴.

La Montserrat Nadal i el seu germà Joan, amb un cistell de siurenys i ous de reig l'any 2003 // FOTO: Lluís Romero.

DOSSIER BOLETS I BOLETAIRES

Cistells cap a Barcelona

ENTRE 1963 I 1975, LA FAMÍLIA BURJATS-MASLLORENS DE CALDES DE MALAVELLA VA FER DE LA COMPRAVENDA DE BOLETS UN PRÒSPER NEGOCI FAMILIAR

Elisabet Serra > TEXT I FOTOGRAFIA

La Mercè Burjats Cateura (Caldes de Malavella, 1908) ha estat, mentre la salut li ho ha permès, una dona amb empenta, una emprenedora. «Era la negociant de la família. Quan veia una possibilitat de negoci, s'hi posava de cap. Era la matriarca de la família Masllorens-Burjats». Amb aquestes paraules la defineixen la seva filla Maria Àngels i la seva jove Pilar Vilà Boadella. Elles dues m'expliquen com aquesta dona menuda, que ens acompanya en silenci des d'una cadira de rodes, va engrescar tota la família en el negoci dels bolets.

A Caldes, als anys seixanta, hi havia algunes famílies que es dedicaven a comprar i vendre bolets. Els compraven als pagesos dels pobles de la rodalia i els venien a Barcelona. Els primers van ser en Joan Solés, en Joan Surroca, la Maria Burjats i en Francisco Sureda, germana i cunyat de la Mercè. «De petits, a casa anàvem a caçar bolets al pi Gros d'en Xiberta, a cal Rebaixí... i els veníem a les parades que s'instal·laven a la carretera, a prop de can Marquès, al trencant de Sant Andreu o als Tapiots.

Amb aquests diners, la mare ens comprava la roba d'hivern i pagava el col·legi durant un temps. Més endavant també ajudàvem els oncles Xicu i Maria a netejar i preparar els bolets. La mare va veure que ho podíem fer sols i a partir del 1963 ens hi vam dedicar tots de ple». La feina no espantava la Mercè i la seva família.

La fonda de can Floris. L'any 55, ella i el seu marit, en Florencio Masllorens, havien obert can Floris, un bar de menjars al carrer Major de Caldes, que més endavant es traslladaria a la plaça dels Polls. «Era un negoci familiar. Entre tots ho fèiem tot. Servíem àpats a treballadors de la construcció que havien emigrat a Catalunya. N'hi havia 25 o 30 de fixos que sempre tenien la mateixa taula. També hi venien camioners que carregaven aigua a les plantes embotelladores. N'hi havia tants que els donaven número i havien de fer nit a Caldes. Havíem arribat a servir fins a 70 menjars», recorda la Maria Àngels.

Quan era temporada de bolets, la feina no s'acabava mai. «Des-

prés de servir els dinars, anàvem a comprar els bolets a Llagostera, Penedes, Santa Coloma de Farners i també a Caldes. Els escampàvem sobre taules al magatzem del bar, els triàvem i els encistellàvem. Els més macos anaven a sobre. Els compradors de Barcelona sabien que a cada cistell hi havia un parell de quilos que podien vendre més cars. Nosaltres els pagàvem tots al mateix preu, però ells feien tries». A més de la qualitat dels bolets, també cuidaven la presentació dels cistells: «Els embolicàvem amb paper de cel·lofana i els etiquetàvem amb el pes. Els nostres portaven gravada una M amb lacre vermell. Feien molt de goig». Bolets i cistells ja estaven preparats per ser enviats a Barcelona. Llàstima que no hi hagi cap fotografia com a testimoni gràfic de tot aquell embalum de cistells i bolets.

Una tona diària cap a Barcelona.

En Sitjà, el *recader* de Caldes, feia un servei diari a Barcelona amb els bolets, que es venien al Born. «Al principi, entre tots els que ens hi dedicàvem fèiem uns 60 cistells». El negoci dels bolets d'en Masllorens va prosperar ràpidament i en Sitjà ha-



Cistell de bolets.

FOTO: Josep M. Fusté.



via de fer un viatge només per a ells. En Lluís, el fill de la Mercè, també feia viatges a Barcelona per portar els cistells que no cabien al camió i aprofitava per portar els dels altres venedors. Aviat el camió d'en Sitjà va quedar petit per a tants cistells, i els bolets s'enviaven a Barcelona amb el tren de mercaderies. «L'any 67, en plena temporada boletaire, facturàvem una tona de bolets diària». Amb aquesta dada podem fer-nos una idea de l'embranchida que havia agafat el negoci dels bolets d'en Masllorens. «A les 7 de la tarda haví-

em de ser a l'estació per facturar els bolets; si no, no arribaven al Born a temps. A les 5 del matí, quan obria el mercat, els primers bolets que es venien eren els de Caldes. Els altres no es venien fins que els de Caldes s'acabaven. Els bolets més apreciats eren els pinetells i els rovellons. I també les barreges de rossinyols, mucoses i llenegues, que els restaurants demanaven per fer guisades». El preu dels bolets no era fix, depenia de l'oferta i la demanda del dia. «Quan el Born tancava, trucàvem per saber a quin preu s'havien

venut. Així sabíem a quant havíem de pagar-los aquell dia.»

Part de l'èxit del negoci l'atribueixen a la manera de ser de la Mercè i en Florencio. «Eren persones molt honrades. Si en un cistell hi havia 8 quilos, pagaven 8 quilos. Com que es pesava amb una romana, segons com l'agafaves, podia marcar mig quilo amunt o avall. Quan els pagesos ens venien els bolets ens preguntaven: 'Com és que aquí sempre n'hi ha més que quan els venem als altres, si el cistell és el mateix?' Els pagesos, no se'ls pot enganyar; són 60 vegades més espavilats que els de vila.»

La compravenda de bolets era un complement als ingressos del negoci familiar, però durant 10 anys, els Masllorens es van convertir en una sucursal del bolet a Caldes. «A casa, en canvi, no en menjàvem mai», recorda la Pilar. «Els teníem tan avorrits que no els netejàvem, de ràbia que ens feien». La Maria Àngels ho atribueix a l'esperit negociador de la Mercè: «i això que la mama sabia cuinar molt bé la vedella amb bolets, però crec que no en feia per guanyar més diners». Quan pregunto com i quan es va acabar un negoci tan pròsper, la Maria Àngels ho té clar: «Quan tothom va començar anar a bosc amb cotxes. Als que s'hi dedicaven ja no els sortia a compte, ho trobaven tot rebregat. Abans la gent anava de boleter a boleter. No s'anava a caçar bolets com ara, que trobes boletaires pertot arreu. Només que en trobin mig cistell cada un... tu saps els bolets que arriben a treure del bosc? Diuen que no hi ha bolets. El que hi ha és massa gent. Encara no comencen a sortir, que tothom corre a bosc» 🍄

La Mercè Burjats acompanyada
per la seva filla, la Maria Àngels
i la seva jove, la Pilar Vilà.

DOSSIER BOLETS I BOLETAIRES

Bolets per a l'any

DE LA MÀ DE LA MERCÈ GARCIA CARBÓ, DE SANT JOAN DE PALAMÓS, SABEM COM ES FA LA CONSERVA DE BOLETS PER AQUESTS VESSANTS DE LES GAVARRES

Jaume Badias > TEXT I FOTOGRAFIA

Assumint la creença generalitzada que és millor menjar-se els bolets al cap de poc d'haver estat collits, un bon boletaire mai us negarà que es fa necessari conèixer les tècniques de conservació més habituals ja que, com a producte de temporada que és, aquesta limitació no ha d'afectar-ne el consum, sigui el mes de l'any que sigui.

Per això hem anat a trobar la Mercè Garcia Carbó (1940) a Sant Joan de Palamós perquè ens expliqui les tècniques que ens poden permetre gaudir, en qualsevol moment de l'any, d'un bon plat de bolets. La Mercè és coneguda per haver estat durant molts anys presidenta de l'Associació de Veïns de Sant Joan de Palamós, però també pels seus coneixements micològics. Ella ha impulsat l'associació de boletaires de Sant Joan i, durant deu anys, diferents exposicions micològiques. Aquest domini dels diferents tipus de bolets de les Gavarres fa que, fins i tot en plena temporada, molta gent amb cistells passi per casa seva per consultar sobre quin tipus de bolet han collit i, sobretot, si són comestibles.

La Mercè va viure primer al Molí de mas Ribes

i després al mas Antoniet, a la vall de Bell-lloc, «jo sóc de cal Carreviu, l'avi Carreviu, en Carlos Carbó, era el pare de la meua mare. Sóc filla del Molí de mas Ribes, però tothom m'ha conegut per la Mercè de cal Carreviu». El Molí de mas Ribes, ara desaparegut, va ser absorbit pel polígon de Sant Joan. Després del Molí de mas Ribes, ella i la seva família van anar a viure al mas Antoniet. Créixer en aquest entorn féu que ja des de petita compartís l'afició boletaire del seu avi i del seu pare, amb qui passava hores i hores recorrent les Gavarres aprenent a diferenciar i a apreciar les diferents espècies: «Sempre he buscat bolets a les Gavarres: per Fitor, els Metges, puig d'Arques...». A més, per poder conèixer tots i cadascun dels racons d'aquestes muntanyes, la Mercè gaudeix d'un avantatge del qual molts altres desitjarien disposar: una gran capacitat d'orientació en el bosc.

De Sant Joan a Fitor. Amb el seu avi i el seu pare havien recorregut totes les Gavarres, per Bell-lloc, per Fitor, per Montagut, especialment els dissabtes i el dijous a la tarda, quan no tenia

escola: «Anàvem a bosc i el meu avi m'ensenyava a identificar-los: 'Nena, anem a mirar com estan', i anàvem a mirar si hi havia camperols, coneguts també com a xampinyons». La Mercè ha anat a buscar bolets a peu des de Sant Joan fins a Fitor, o cap a Fonteta, amb un cistell i de bon matí.

Ella també creu que quan el bolet és fresc és quan es troba en el seu moment ideal per als nostres sentits, però com a experta boletaire coneix i ens explica les diferents solucions per a una bona conserva: «Com que vinc de pagès, sempre confitàvem o feiem conserva de porc, tomata i, a més a més, de bolets, pel consum propi, de casa». Abans, però, li preguntem quins creu que són els millors bolets de les Gavarres. Per a la Mercè, deixant a banda el pinetell i el rovelló, considera que són bolets de gran qualitat la cualbra lloca (verda), i la cualbra vinosa o vermella, el siureny, el rossinyol, la flota carnera, la lleterola vermella i també, especialment, la sabatera, un bolet gairebé extingit dels boscos de les Gavarres, però que és «bo, bo, bo... Jo canviaria cinquanta pinetells per deu sabateres». Aquest bolet només el podem trobar



Un pot de bolets salats.

FOTO: Josep M. Fusté.



a la zona de Sant Cebrià dels Alls... «i en terreny argilós, no el busquis en terrenys sorrencs. A la Ganga, també n'hi havia força i també per Santa Llúcia», certifica la Mercè. Per poder disposar-ne tot l'any, ens explica quatre maneres diferents de fer conserva de bolets: assecats, amb sal, al bany maria i amb vinagre i vi dolç –no cal cuinar-los, com a aperitiu, crus.

La conserva. La tècnica de conserva mitjançant l'assecatge és la més senzilla, tot i que s'ha d'estar molt pendent de la meteorologia. Si la tramuntana facilita l'assecatge, el fet d'estar vora el mar provoca que en períodes de marcada humitat, malgrat que els bolets estiguin estesos i tapats amb sacs i amb molt poca llum, sigui impres-

cindible airejar-los i després tornar-los a tapar, «avui dia amb les calefaccions de les cases s'assequen abans», comenta la Mercè. Cal no oblidar que els bolets assecats s'han de posar sempre en remull abans de ser cuinats. Exemples de bolets que la Mercè ha fet assecar són la gírgola de bruc, el camagroc, el cama-sec, la trompeta, el rossinyol i el siureny.

Pel que fa a la conserva en sal, amb salmorra, es van posant capes de bolets alternats amb grapats de sal dins d'una gerra de terrissa, i es guarda. Abans de cuinar, però, s'ha de dessalar com fem amb el bacallà. Aquesta és la manera més antiga de conservar, però a la vegada, com diu la Mercè, «és el tipus de conserva amb la qual es perd més el gust original

del bolet fresc». Quant a la conserva al bany maria, la Mercè recorda que s'havia fet amb ampolles de vidre de boca grossa. A dins l'ampolla, s'hi posaven els bolets, prèviament escaldats perquè minvessin de mida i tallats per fer-los passar pel coll. Es tapava amb un tap de suro que s'acostumava a bullir amb aigua i una gota d'oli, aproximadament un quart d'hora, i ben calent es lligava el tap a l'ampolla amb fil d'esparter gairebé fins a baix, així s'escanyava el tap. Finalment s'escalfava al bany maria amb la mateixa aigua amb la qual s'havien escaldat els bolets. «D'aquesta manera ho he fet amb el rossinyol i la cualbra», afegeix la Mercè.

L'arribada dels pots de rosca va suposar un gran avenç: el procés es va agilitzar i va convertir aquest tipus de conserva en la més habitual i efectiva. Així, amb pots amb tap de rosca, la Mercè ha fet conserva de tot tipus, especialment de siureny, de flota carnera, lleterola, pinetell, carlet i cualbra. Finalment la Mercè ens parla de la conserva en vinagre i vi dolç, perfecta per a aperitius, per menjar crus, no per cuinar; se'n pot fer de rovelló, rossinyol, pinetell, lleterola, flota carnera... El procés és senzill: dues parts de vinagre i una de vi dolç, «que no sigui moscatell, ha de ser garnatxa o vi dolç, també xerès...», amb una mica de pebre i posat tot barrejat dins un pot. Aquestes tècniques permetien i permeten gaudir de bolets tot l'any: «Si el meu pare el diumenge no tenia arròs a la cassola amb bolets per dinar, fos l'època de l'any que fos, feia baixar el del cel», explica rient la Mercè.

La Mercè Garcia Carbó, al pas de la porta de casa seva, a Sant Joan de Palamós.

DOSSIER BOLETS I BOLETAIRES

En Josep de can Viola

Carles Serra > TEXT // Josep M. Fusté > FOTOGRAFIA

En posar-me en contacte amb en Josep Negre per concertar una trobada m'adono que tracto amb algú a qui els bolets fan córrer molt, «aquest cap de setmana no puc, me'n vaig cap al Pirineu a caçar-ne». Som a la primera setmana d'agost i, per a ell, la temporada ja ha començat.

Abans, quan era petit i vivia a Sant Mateu de Montnegre, a can Viola, la començava més tard, però era molt més intensa, cada dia tant ell com els seus germans, «els que érem a la casa, que les noies grans aviat se'n varen anar a servir», sortien amb un cistell sota el braç a recórrer aquells boscos, cadascú pel seu costat i sense dir als altres on pensava anar. L'estudi, a Sant Daniel o amb el capellà de Sant Mateu, el deixaven per més endavant. També s'hi afegia el seu pare, que hi guanyava més que no pas treballant a bosc. Eren aquells temps en què costava fer bullir l'olla i qualsevol recurs era bo per a les economies familiars.

Des de casa seva tenia molts de llocs on anar-ne a caçar, «a la serra Llarga es feien pinetells a punta pala, encara que a la part de la Resclosa s'hi feien molts de rovellons, que eren més de mal vendre; la mare ens deia que no n'agaféssim; del pi de llei, en surten rovellons i dels bords, pinetells». No ho sabia això, com tampoc que la Resclosa era una font d'aquelles de clot, a llevant de ca l'Eulàlia, on ells a l'estiu anaven a buscar aigua amb la semal. També n'agafaven de la font de l'Aiguamoix, on d'altres hi havien anat a cercar coses més materials: «De petit hi havia anat gent a buscar un tresor que deien que hi havia amagat a sota dels escalons.»

No sabem si el van trobar o no i tornem als petits tresors del bosc que recollia ell, tots aquells bolets pels quals rebia un duro de la seva mare si n'omplia el cistell, i dels llocs on anava, com ara la vall Fetgera, «baixant de can Guilla cap a can Marcó també és una bona zona», i la vall Pregona, cap a Terra Vermella, coll Retorcidor i les terres de la Cortada, per sobre de can Marcó i, a baix el clot, cap a cal Gaig i ca la Carme, que ell ja havia vist sempre espatllades.

Era una feina que els ocupava tot el dia: de clar, a bosc amb el cistell; i de fosc, a casa a netejar-los amb un llum de carbur i a encistellar-los ben posats i tapats amb un mocador de farcell sense trencar-ne cap. Els deixaven a punt perquè l'endemà la seva mare, la Catalina Solà, se'n carregués un cistell d'entre deu i quinze quilos a cada braç per anar a vendre'ls al mercat del Lleó de Girona. El pare o algun dels nois l'acompanyaven fins a la costa dels Mil Sous, passat coll Retorcidor, i a partir d'allà seguia sola.

En posar-se a treballar ho va haver de deixar, però si trobava una estona no s'estava d'omplir-ne un cistell. Després, se'l carregava a l'esquena i amb la bicicleta cap avall: l'anava a vendre a l'Hotel Peninsular.

I encara afegeix que, ja de casat i anant-hi només els caps de setmana, en va arribar a vendre 500 quilos en una temporada: «Que sí, que la meua filla em duia els comptes», respon davant la meua cara d'incrèdul. I tant, Josep, està a punt de fer setanta-tres anys, però, com a boletaire, que et vagin al darrere 🍄.



Les conserves de la Concepció

Albert López Tauler > TEXT // Josep M. Fusté > FOTOGRAFIA

Entrar a can Pons de Castell d'Aro m'evoca vells bells records de vailets entremaliats que s'esmunyen a berenar a casa, els uns dels altres, i fan riure a les pacients mares i àvies. Amb els fills de la Concepció Aulet Salvador (Castell d'Aro, 1946), l'Angelina i en Quim, hem compartit gran part de la infància. La Concepció ens ha vist créixer i, com totes les mares, ella també se'n fa creus que ja hàgim superat la trentena.

Trescant amunt i avall, sempre enfeïnada, a casa o a l'hort, així és com jo recordo la Concepció, fins que l'esquena li va dir que ja n'hi havia prou. Ara manté les ganes de xerrar, però sempre busca una cadira per poder reposar. Seiem a la taula del menjador a fer-la petar una bona estona, mentre en Xavier Lloveras Morillas (Calella de Palafrugell, 1948), el seu home, ens observa per tot seguit apuntar-se unilateralment a la conversa.

A can Pons, ja en feia l'avia Maria, de conserves, i la Concepció encara les fa dels fruits que recull al seu hort o que surten a caçar a bosc. Una família que encara avui té cura d'un bon grapat de gallines i d'algun conill sempre té el rebost ple.

La conserva de tomata no falta mai, quan l'estiu acompanya totes vénen de cop. Un bon sofregit o salsa amb el preuat fruit vermell és la base de molts i bons plats de diari o de diumenge. El bròquil, els bitxos i les tomates verdes, tot ben confitat per afegir-ho a l'amanida, requereix una recepta ben senzilla: una part de vinagre, dues d'aigua i un parell de cullerades soperes de sal. Les olives, sempre al gust del consumidor: primer cal tenir-les 10 dies en remull i canviar l'aigua cada 12 hores, «s'han de *desamargar*», apunta en Xavier. A partir d'aquí, trencades o no, només cal posar-hi una mica d'imaginació i buscar la millor combinació de gustos: un litre d'aigua, 100 cl de vinagre, un parell de cullerades soperes de sal i frígola, all, llimona, cirereta, potser una mica de fonoll, tres mesos de paciència i ja les podem tastar.

A la tardor també toca fer conserva de bolets. Es tracta d'agafar-los i ben espolsar-los, «sense passar-los per sota l'aigua», diu taxativa la Concepció. Tot seguit s'han d'escaldar,



«quan l'aigua arrenca el bull, entre dos i tres minuts i ja n'hi ha prou». El suc, l'hem de guardar per l'endemà quan, ja tot fred, posarem en pots la conserva. «Als bolets, se'ls afegeix sal i pebre a ull, poc pebre». Llavors, amb tota la barreja que hem fet dins d'una cassola començarem a embotir els bolets dins dels pots, «sempre de broc gros», una capa de bolets i ben coberts de la barreja que ens ha quedat de l'aigua de la cocció, la sal i el pebre, fins que el pot sigui ple. Abans de tapar, hi afegim els còdols, sí, sí, còdols del Ridaura, ben nets i ben plans, per evitar que els bolets surin per damunt del líquid que els ha de conservar.

La Concepció té el rebost ben ple i quan surto per la porta de can Pons s'acosta l'hora de sopar, jo marxo a contracor. És el sopar aquesta flaire que ensuma el meu nas? 🍷

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > ADROGUERIES



M5

Narcís Torrent Puigdemont i la seva esposa, Carme Niell Camps, amb una dependenta, a la seva botiga del carrer Pou de la Vila de Tossa de Mar.

ANY: DÈCADA DELS CINQUANTA

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ARXIU MUNICIPAL DE TOSSA. COL·LECCIÓ NARCÍS TORRENT PUIGDEMONT

M6

La nena Assumpció Solà, darrere el taulell de la botiga de can Llinós, al carrer Álvarez de Llagostera.

ANY: 1954

AUTOR: RICARD SOLÀ

PROCEDÈNCIA: ARXIU MUNICIPAL DE LLAGOSTERA.

COL·LECCIÓ L'ABANS





PATRIMONI

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

Els dòlmens de Fitor [pàg. 88-89]

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

PATRIMONI HISTÒRIA

El dret de cuixa [pàg. 90-91]

ELVIS MALLORQUÍ [Riudellots, 1971. Historiador]

PATRIMONI NISSAGUES

Els Galí, comerciants de la Bisbal [pàg. 92-93]

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

PATRIMONI GASTRONOMIA

Arròs arran de mar [pàg. 94-95]

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

PATRIMONI LLENGUA

Joan Corominas a les Gavarres [pàg. 96-97]

LOURDES OLIVERAS [Sant Martí Vell, 1975. DEA Filologia catalana]

PATRIMONI FAUNA

Vespes i vespers [pàg. 98-99]

NARCÍS VICENS [Girona, 1964. Biòleg]

PATRIMONI FLORA

El llorer, un arbre autòcton? [pàg. 100-101]

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

PATRIMONI PLANTES I REMEIS

Plantes per al ronyó [pàg. 102-103]

ANNA M. OLIVA [Torroella de Montgrí, 1966. Biòloga]



Arròs arran de mar

Encara hi ha qui es pot trobar cada setmana amb els amics i menjar-se un arròs passejant la mirada, orgullosa, pel paisatge preservat de s'Alguer

«L'arròs agrada a la ciutadania» –va escriure Josep Pla. Però, potser, el que no va escripturar el gran notari del nostre país és que amb l'arròs també es fa ciutadania: s'enforteixen els lligams, s'aprenen les arts de l'entregent, de la tertúlia i la platxèria, i del gaudi compartit. I tot-hom menja el mateix: un plat saborós, acolorit i divers, familiar, però sempre amb un punt de sorpresa. L'arròs en colla és únic. Un plat assegurat que, almenys per unes hores, alimenta milers de ciutadans. I hem anat a s'Alguer, un dia encara estiuenc del passat octubre, a menjar-ne. A la barraca, prop de la pineda d'en Gori, encarada a mar, que els germans Coloreu –la Nuri, la Rosa Maria i en Joaquim– hi tenen des que el seu avi la va comprar.

En arribar-hi, l'impacte és immediat. Són les dues de la tarda i el sol, alt i potent, tamisa la llum davant de les parets blanques de la barraca gràcies a l'ombra d'un tendal damunt d'una terrassa que des de la porta allarga la vida de la petita estança. Fa un aire prim de migjorn que, com fent una vaivé, torna aquest sol més agradable. Ja hi ha la taula parada a fora, molt a prop de l'aigua. El mar, quiet, només fresseja, de tant en tant, quan s'acosta mandrós, a les roques i amb prou feines les arriba a llepar. A la

llunyania, un gran vaixell es confon en la gradació vaporosa dels dos

blaus. A prop, el motor d'un bot que s'endinsa a llevant petarrelleja com l'aleteig d'un ocellot quan aixeca el vol. El paisatge d'aquesta costa és suau, ample i de línies i formes proporcionades i molt poc humanitzat. És un racó excepcional. Perquè és una excepció. Com també ho és aquesta gent que avui ens convida. Un grup d'amics que una o dues vegades cada setmana, des de fa una cinquantena d'anys, fan cap a s'Alguer per riure i compartir les coses positives de la vida, per xalar davant d'un plat d'arròs, entre la terra i el mar.

«Hi arribem a les onze i no ens en tornem fins a les set, quan el fred o els mosquits ens fan fora. I encara quedem curts, no veus que s'hi està tan bé!» –exclama en Joaquim, el cuiner, mentre explica que serem deu a dinar i ens mostra la feina que ja té enllestida. Ha preparat tres litres de brou amb dos congres, un sorell i un penegal, que li ha quedat d'un color torrat. Ha deixat que anés fent xup-xup mentre ha anat preparant la paella, amb tres quarts de quilo d'escamarlans i la mateixa quantitat de gambes. Després, amb més oli, hi ha cuit costelló de porc, una sípia de poc més d'un quilo i deu salsitxes. Quan ho ha tingut ben cuit hi ha afegit el pebrot verd i el vermell, que es couen ràpid. A continuació hi ha tirat una mica d'all trinxat amb el julivert. I acte seguit, ha arribat el moment de tirar-hi la base del plat, el sofregit, que ja havia preparat amb quatre cebes grosses. Amb una llossa de

fusta ha fet que tot quedés ben untat del sofregit, hi ha posat quatre bolets, «que no són de la collita» –diu– i els musclos només amb un puntet de cocció, just perquè s'obrin. Ha parat el foc per esperar que la gana cridi. «No surt mai igual, no hi poses mai *lo* mateix. Només té un secret: amor i paciència». Mentre m'explicava aquest procés, en Joaquim m'ha presentat els seus col·laboradors: en Francisco Martí i en Santi Pagès, extravertits, amb la rialla als llavis, sempre a punt per mirar amb ironia les coses i les persones, capaços de riure's fins i tot d'ells mateixos.

Amb arròs rodó de Pals. A les tres, en Joaquim encén de nou el foc i hi afegeix una mica de tomata cuita. Quan està tot ben calent hi tira 1.200 grams d'arròs rodó de Pals. Quan ha quedat ben barrejat, hi aboca els tres litres de brou. Al cap de vint minuts hi col·loca amb cura els escamarlans, les gambes i unes tires de pebrot per decorar. Se'l veu concentrat i atent. Preocupat. Al final, més alleugerit, em diu que «*lo* més punyent és encertar *lo* de l'aigua. I se me n'ha anat la mà amb l'arròs, n'hi he posat més del que tenia previst i hi he hagut d'anar afegint aigua. La proporció ha de ser de tres d'aigua per un d'arròs». Para el foc, tapa la paella «perquè l'arròs suï» i ens n'anem a fora a fer l'aperitiu.

A tres quarts de quatre en Joaquim serveix l'arròs. Després d'un minut de





silenci, com avançant-se al pensament de tothom, la Nuri diu: «T'ha quedat boníssim, l'arròs». En Joaquim fa una ganyota com si no n'estigués del tot satisfet, però accepta el veredict general. Realment li ha sortit excel·lent. De gust equilibrat, saborós i delicat, sense destacar en excés cap condiment. Amb els grans d'arròs untats però separats entre ells, d'aquella manera tan agradable com es fan notar, bellugadissos, al paladar i a la llengua. Al'hora de repetir, en Joaquim Torner –el marit de la Nuri– s'emplena el plat tant com pot perquè diu: «Abans me n'han servit una misèria». En Santi llepa els musclos per dins i per fora, sempre amb la gorra marinera calada i la mirada de murri. En Joan Pagès –el marit de la Rosa Maria– porta la camisa descordada i, silenciós, es toca la panxa. En Joan Maymí, de Cassà i cosí germà dels Coloreu, trenca la correcció amb les seves intervencions, intencionadament desvergonyides però sempre lúcides, provocadores, per encendre el

debat. La Nuri, quan el sent, li diu, abaixant els ulls: «Joaan...»

En Pitu Basart, ha dut el cava, que se serveix amb la coca, boníssima, de pa de pessic, que ha portat en Joan Maymí, feta per la Maria Teresa, la seva dona. En Joaquim Torner explica la sentència de mort que va tenir s'Alguer i com es va salvar aquest indret, mentre es balla amb la Nuri per agafar el tros de bisbalenc més gros que queda; la Nuri remuga dient que el seu marit té sucre i en Maymí li diu: «Menja't el tall i al marit que el fotin!» En Santi ha portat cafè, i en Joan Pagès li demana si pot treure aquell malta que tenen a mitges. Al final treuen el whisky i un destil·lat de farigola, que «va bé per al mal de coll d'arran de mar». En Joaquim Torner demana aigua, perquè diu que «avui s'ha esgotat tot el règim alcohòlic». Mentrestant, s'ha acostat la Lluna, la gossa dels Coloreu, encuriosida per l'animació. I així es va fent aquesta ciutadania.

Ja amb la tarda avançada ens n'anem.

Abans però, la Nuri i la Rosa Maria han evocat alguns records lligats a aquest racó. Com tantes tardes en què des de la baraca estant veien i sentien en Gori, un drapaire simpàtic de Palamós, com cantava sarsueles i boleros amb un pal i un pot simulant un micròfon. O quan se n'anaven cap a casa, després d'haver passat el dia junts: «Al matí tothom havia vingut pel seu compte, però sempre ens n'anàvem junts, amb l'avi, que es posava una cuca de llum al barret, i la bava Elisa, vestida de manera estrafolària perquè es posava *lo* més vell per pescar tot el dia. Tornàvem caminant a poc a poc, xerrant, sota la lluna de s'Alguer.»

A punta de vespre, el roquissar de l'Agulla de Castell s'ha inflammat de roig entre el blau d'alumini del mar i el verd intens de les pinedes del vesant de llevant. Un dia d'excepció se'n va cap a ponent, enllà de les Gavarres. Un dia d'arròs i de mar, però, que els Coloreu i els seus amics sempre saben com retrobar.

La colla de ciutadans a punt d'assaborir l'arròs generós d'en Joaquim Coloreu, perfumat de mar, a s'Alguer.

Vespes i vespers

Insectes socials que construeixen nius d'arquitectures singulars, amb espècies que poden resultar molestes i d'altres amenaçades pel rebuig que produeixen

Quan parlem de vespes ens podem referir a una diversitat enorme d'himenòpters, però amb més precisió el terme el fem servir per esmentar insectes de la família dels vespíds. Totes aquestes vespes tenen un aspecte similar ben reconeixible, amb un abdomen de color negre amb ratlles transversals grogues i un constrenyiment abdominal molt esvelt anomenat «cintura de vespa» que també forma part del vocabulari del disseny i la moda. Més que el seu aspecte, el que tothom associa immediatament amb les vespes són les doloroses fiblades que poden ocasionar, fet pel qual aquests animals produeixen un rebuig irreprimit en moltes persones.

Les formes de vida i comportament d'aquests temuts insectes són però prou diversificades com per poder diferenciar-ne diferents menes, com ara les vespes terrissaires, les vespes mel·líferes, les vespes papereres o les vespes d'olla. De les dues primeres podem dir que són espècies solitàries que fan petits nius de fang i són espantadisses i inofensives. Les vespes terrissaires ens seran familiars pels petits nius individuals en forma d'olla o cas-soleta que s'incrusten a les parets, porxos i teulades de moltes cases, típics de determinades espècies (gènere *Eumenes*) i que són aprofitats amb erugues capturades. Les

vespes mel·líferes, són més escasses i desconegudes però alhora són curioses pel fet que, en lloc de capturar petits animals, aprovisionen els nius de fang amb pol·len i nèctar, talment com ho fan les abelles.

En un sentit més estricte, la paraula vespa s'aplica només a les vespes papereres (gènere *Polistes*) i les vespes d'olla (gèneres *Vespa*, *Vespula* i *Dolichovespula*) totes elles espècies socials —o en uns pocs casos paràsites d'aquestes—

que construeixen nius fets amb pasta de paper, constituïts per nombroses cel·les hexagonals de cel·lulosa que les femelles elaboren a partir de fibres de fusta que masteguen i estoven amb secrecions salivals.

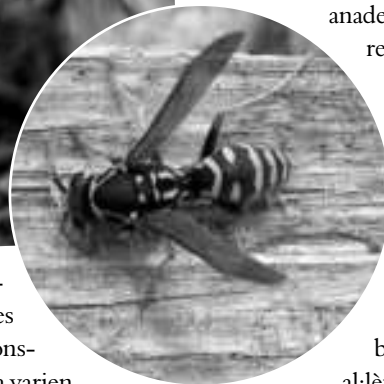
Les vespes socials adultes s'alimenten de substàncies vegetals ensucrades i per això una imatge habitual de l'estiu és trobar-ne aplegades entorn de fruita madura caiguda o damunt dels grans de raïms, d'ací la dita «any de vespes,

any de vi». En canvi, als vespers les cries són alimentades amb una dieta carnívora, a partir de diversos invertebrats —larves i adults de dípters, papallones, aranyes, etc.— així com de carn, peix i altres restes orgàniques de consum humà. La necessitat constant d'alimentar les larves fa de les vespes socials uns grans depredadors i cal respectar-les pel seu paper regulador de poblacions d'altres animals.

Els vespers. El fet de viure en comunitats nombroses i haver de protegir tant el menjar que recullen com sobretot les cries, és el que duu a les vespes a ser agressives, i que el risc de rebre picades augmenti, especialment quan ens apropem als vespers. Nius que a diferència dels ruscs de l'abella de la mel, no duren més d'un any i no solen ser reutilitzats, doncs les colònies són estacionals i només les

La vespa asiàtica, una doble amenaça

***Vespa velutina*, una vespa d'olla asiàtica introduïda accidentalment a França, de coloració fosca i que sol construir els vespers a les capçades dels arbres, ha travessat el Pirineu arribant recentment a l'Alt Empordà. Aquesta vespa invasora pot ser un seriós maldecap per als apicultors per la particularitat que té d'atacar i delmar els ruscs d'abelles. La confusió a l'hora de combatre aquesta espècie exòtica amb els vespers d'olla autòctons, particularment amb la vespa xana, pot amenaçar encara més aquestes societats d'arquitectures singulars. Caldrà estar amatent a la progressió d'aquesta vespa invasora, vetllar per un tractament periòdic rigorós del tema i també pels mètodes de control emprats, no sigui cas que en lloc de lluitar contra la vespa asiàtica malmetem les poblacions de vespes autòctones que, malgrat el rebuig que reben, ens són ben necessàries.**



reines –femelles que han estat fecundades– sobreviuen a l'hivern.

Al voltant d'una dotzena de vespes socials (totes elles dels gèneres *Polistes*, *Vespula* i *Dolichovespula*) es poden arribar a trobar per les Gavarres i entorns. Cadascuna d'elles té unes preferències i comportaments que ens poden ser útils per a diferenciar-les i a la vegada identificar el grau de perill que correm en apropar-nos més del compte als seus nius. Els vespers més comuns arreu són els de les vespes papereres (gènere *Polistes*). Són nius de mida petita o mitjana, sovint en forma de roseta i oberts de manera que les cel·les queden al descobert. Freqüents en espais oberts, penjats a les bardisses i matolls, també en trobarem sovint a les teulades, façanes i racons arrecerats de masos i urbanitzacions. Tèner els nius ben localitzats i mantenir-hi una distància mínima ens pot estalviar ensurts.

Les cel·les dels vespers d'olla estan recobertes en canvi, per una capa protectora feta també de pasta de paper. Aquests bonics vespers prenen formes arrodonides o ovalades que en algunes espècies pot assolir fins a un metre de diàmetre i albergar una colònia amb més

d'un miler d'individus. Les preferències quant al lloc per a construir el vesper d'olla varien segons les espècies. Els del gènere *Dolichovespula* gairebé sempre són aeris, penjats d'una branca o una construcció arrecerada. Els del gènere *Vespula* poden ser aeris o bé subterranis, aquests més freqüents en espècies comunes com ara *V. germanica* i *V. vulgaris*. La vespa rossa (*V. rufa*) però només els fa sota terra, aprofitant tot sovint antics caus de petits mamífers. Un cas particular és el de la vespa xana (*Vespa crabro*), que prefereix fer el vesper dins de troncs buits, però davant la manca d'arbres morts en peu pot utilitzar xemeneies i altres racons de masos deshabitats. Es tracta de la vespa autòctona de majors dimensions del nostre país; present en indrets de clima temperat, per exemple de la Garrotxa i l'Alt Empordà, no hem pogut constatar la seva presència a les Gavarres, segurament condicionada pel clima més eixut.

El comportament i agressivitat també varia segons les espècies. Les vespes papereres més comunes (com *Polistes dominula* o *P. gallicus*) i les d'olla *Vespula germanica*

i *Vespula vulgaris* són amb diferència les que mostren més agressivitat a prop dels nius i alhora les que habitualment poden resultar empipadores amb les seves anades i vingudes als safareigs, basses, piscines o quan parem la fresca voltats de menjar i begudes. Són responsables de la majoria de fiblades que podem rebre, les més doloroses de totes i que poden arribar a provocar reaccions al·lèrgiques. En persones molt sensibles al verí de les vespes es poden produir xocs anafilàctics que cal tractar ràpidament per a evitar ensurts majors. *Vespula rufa* en canvi no és gens agressiva i permet que ens apropem a tocar el vesper sense atacar-nos. La vespa xana tampoc és agressiva si respectem una distància d'uns cinc metres respecte el vesper.

El vesper d'olla. A prop de les vivendes els vespers d'olla són fàcilment identificables, però cada cop són més rars. Hi ha la percepció, que abans, a pagès aquestes construccions animals eren més respectades, fruit d'un coneixement i convivència propera i diària amb aquests insectes. Això permetia trobar vespers d'olla adossats a moltes cases, fet que es fa més difícil veure ara. Els hàbits urbans actuals fan que els vespers d'olla propers a les vivendes siguin destruïts sense contemplacions i que bàsicament localitzem vespers en caus subterranis.

A dalt, una vespa d'olla (*Vespula germanica*) esquarterant una eruga per alimentar les cries. Al detall, una vespa paperera (gènere *Polistes*) mastegant fibres de fusta // FOTOS: Narcís Vicens. A la dreta, un vesper d'olla cedit per en Josep Negre, de Cassà // FOTO: Jon Giere.



INDRET

Teresa Bonal i Nuri Sàbat > TEXT // Paco Dalmau > FOTOGRAFIA

Esclanyà

Un recer entre Begur i Palafrugell

Capvespre de les darreries d'estiu. La carretera GIP-6531 en direcció cap a Begur va força plena, però de seguida la deixem per agafar un discret i ombrívol trencall a mà esquerra que, més endins, no admet el pas de vehicles. Creuem el pont, i l'antiga torre del castell, contundent testimoni d'un passat medieval, ens fa saber que estem a punt d'entrar al minúscul nucli antic d'Esclanyà.

Joan Badia (*Gran Geografia Comarcal de Catalunya*) assenyala que «el castell d'Esclanyà, anomenat popularment la torre d'Esclanyà, és esmentat el 1362 (*castrí de Sclayano*) i pertanyia almenys des del 1312, amb el de Begur i el lloc de Regencós, als Cruïlles. En resta la gran torre de planta rectangular, d'època romànica; es conserven els merlets de la banda del nord i a llevant hi ha un petit matacà, mentre que a la banda de ponent hi ha un edifici adossat, del segle XVII, que probablement fou construït aprofir-

tant altres restes del castell». Actualment, la torre i l'habitatge que hi ha adossats són d'en Miquel Tibau, que hi viu amb la seva mare —després que una àvia o besàvia que hi havia anat a treballar l'heretés, en morir els propietaris sense tenir descendència—. La torre és considerada Bé Cultural d'Interès Nacional des de 1985.

Lluny del brogit de la costa o de Palafrugell, que és a tocar, aquí sembla que el temps s'hagi aturat; el silenci és absolut; la presència humana, inapreciable. Ens passem pel carrer estret i sinuós que porta fins a la plaça de l'església quan, de sobte, una veueta alegre i encuriosida ens pregunta: «Que sou turistes?»

Montserrat Corredor. És l'Anna, una nena de 10 o 11 anys, que ben aviat ens ensenya les seves gallines, el seu hortet, les seves flors i, és clar, la seva mama, la Montserrat Corredor. La Montse, serà la nostra guia i

ens explicarà com era l'Esclanyà dels seus pares i el de la seva infantesa.

El besavi de la Montserrat Corredor Duran feia de masover al mas Rostei. Allà hi van néixer la seva mare (Enriqueta Duran i Falgueres, coneguda com l'Enriqueta del mas Rostei) i la seva tia, però l'avi, de mica en mica, va anar comprant terra fins a adquirir la casa que ara habiten, i es van establir al pla. «Tot ha canviat molt —diu la nostra amfitriona. Per començar, de «famílies de tota la vida», al nucli antic només n'hi queden dues: els de la Torre i nosaltres; bé, i els de can Carbó, en realitat el mas Regencós, que tot i no ser-ne estrictament perquè és una mica als afores sempre s'ha considerat que en formen part. Ca l'Aldric, can Tibau, can Sagrera, can Vilanova, can Rigau, ca l'Hortalà... ja fa temps que es van vendre i avui, restaurades amb gust i diners, són patrimoni de gent famosa o ben situada que només sol venir a l'estiu

TERESA BONAL [Palafrugell, 1959. Filòloga]

NURI SÀBAT [Palafrugell, 1959. Filòloga]

PACO DALMAU [Palafrugell, 1953. Fotògraf]



o els caps de setmana. La majoria són de Barcelona i passen desapercebuts del tot, perquè es tanquen a casa seva i no fan gens de vida de poble. El que sí en feia era en Xavier Miserachs. Recordo que al principi de ser aquí –el 82, si no m’equivoco– va fer totes les fotos de la festa major i un reportatge de la matança del porc.»

També ha variat la base de la seva economia. A més de l’agricultura i de la ramaderia d’autoconsum, tradicionalment l’economia d’Esclanyà es basava en el cultiu de vinyes

i olivers –fins que hi va arribar la plaga de la fil·loxera, que va arrasar la majoria de les vinyes d’Europa a la segona meitat del segle XIX– i en la producció de rajoles. L’origen d’aquesta indústria majoritàriament familiar i d’explotació artesanal se situa al final del segle XVIII, i va passar per èpoques de gran esplendor –Carles Serra i Joan Ferrer, autors del llibre *Patrimoni rajoler*, van



comptabilitzar-hi 23 forns– amb altres de crisi, fins a arribar a la pràctica extinció actual.

La fesomia del poble. El canvi més evident, és clar, ha estat la fesomia del poble. «Quan jo era una criatura, els carrers no estaven enllumenats –després van posar 4 punts de llum que els veïns havien de controlar comprant i canviant bombetes si no volien tornar

El nucli antic d’Esclanyà conserva un aire medieval molt ben endreçat. En el detall, el campanar de l’església.

UNA MIRADA EN EL PAISATGE

Lluís Freixas Mascort > TEXT // Josep Vilallonga > FOTOGRAFIA

El castell de Foixà, la mirada del guaita

Encimbellat en un turó en els darrers contraforts dels Àngels, quan les Gavarres moren a la plana del Baix Ter, el castell de Foixà domina amb la mirada tot l'antic comtat d'Empúries. D'esquena a la massa boscosa del cims, mira de fit a fit el castell del Montgrí que s'alça a l'altra banda de la plana dividida pel riu tant esquerp i vetust que sembla gairebé geològic, com si fos una protuberància del mateix rocam que s'estimba cap al mar. Una llenca de blau tacada per les illes Medes—els darrers cops de cua de la mola del Montgrí— perfila l'horitzó a llevant. Entre un i altre castell, tota la plana als peus: una vànova apedaçada de verds i ocres, fèrtil, abeurada pel Ter i llaurada pel sol i la tramuntana. Cap a la dreta, les terres d'al·luvió del riu, que fa un moment es retorçava en un darrer cop de geni per abrigar sant Llorenç de les Arenes en un gran meandre, i ara suavitza la sinuositat del seu curs i s'abandona cap al mar.

No hi ha miradors més generosos que castells i torres de guaita. Avui delecten la nostra mi-

rada de badocs precisament perquè responien a raons pràctiques. Un castell es construïa per a l'observació i la defensa. Encara que pel camí de la història el de Foixà hagi perdut torres i merlets, es va aixecar amb aquesta i cap altra finalitat. El turó on s'assenta és un altiplà natural que probablement es va allargar per aconseguir més terreny planer. A la cara nord, un talús de carreus sembla, alhora, mur de contenció i contrafort de l'antiga muralla, com si vingués a confirmar aquesta hipòtesi. Abocat a la plana, no es podria trobar una talaia més eficaç, tot i ser un puig encara més modest que els cims, ja prou discrets, que l'arreceren a ponent.

De l'antiga funció del castell en resten vestigis: una torre semicircular i els contraforts de l'antiga muralla que contrasten amb la civilitat de les construccions interiors: la capella, la residència comtal, els edificis auxiliars... Les successives transformacions no han deixat cap rastre de l'antiga vocació guerrera tret d'alguns panys dels murs

LLUÍS FREIXAS MASCORT [Cassà de la Selva, 1964. Periodista i escriptor]
JOSEP VILALLONGA [Cassà de la Selva, 1953. Professor de secundària i fotògraf]

circumdants i aquesta torre, que ensenya al visitant quatre merlets mal comptats. Potser la torre ha sobreviscut set segles perquè serveix d'absis a la capella, que hi està adossada. Tot i això, el castell conserva un element essencial del caràcter que devia tenir a l'edat mitjana: la facultat de mirar sense ser vist. Hi contribueix el mur exterior, però també les heures i la vinya borda que s'hi enfilen, i les tuies i els xiprers que protegeixen els jardins, tan pulcres i amables, de la mirada de l'intrús.

Qui passeja per l'entramat de carrerons rampants i de cases que s'arraïmen a l'entorn del castell constata

el desordre magnífic, simbiòtic, de l'acumulació material dels segles. Al mur que envolta el castell hi conviuen els totxos moderns amb els carreus i la pedra antiga –pedra negra, que és la que proveeix el territori. Lluny dels criteris romàntics de reconstrucció mimètica, els materials moderns contrasten volgutament amb els antics. Enormes bigues de ferro clavades com estakes al murs sostenen els focus que il·luminen el castell i que, en lloc de buscar la discreció, s'exhibeixen impúdics als ulls del visitant. Un gran cademat penja entre dues columnes. En algunes cases modestes hi conviuen també –amb més tensió i menys voluntat artística– parets de pedra i obertures d'alumini. En d'altres, la restauració ha seguit els canons estètics de la segona residència empordanesa amb vocació –impostada– de puresa: pedra impol·luta



«A la cara nord del castell, un talús de carreus sembla, alhora, mur de contenció i contrafort de l'antiga muralla»



i escollida que contrasta amb la pedra vella i la pobresa de les parets pensades per ser arrebossades. Hi ha encara la magnífica sorpresa de l'arc dovellat d'entrada a la vila que el visitant troba encaixat entre cases que ocupen l'espai de l'antiga muralla a pocs metres d'un solar embardissat. Nou i vell. Vida i abandonament. Foixà és al·luvial, com les terres de la plana.

A l'altra banda, el castell del Montgrí roman impertèrrit des de fa set-cents anys. Inacabat i sol, s'ha fet vell sense canvis i avui el veiem tal com el van concebre a les darreries del segle XIII, en èpoques de setges i batalles. El temps sembla que

s'hi hagués aturat. Al castell de Foixà la roda no ha deixat de girar mai, i cada volta hi ha deixat empremta.

El passejant deixa el castell a l'esquena i desfà el camí, ara de baixada. Arran d'un torrent ribetejat de freixes i pollancres, hi ha la creu gòtica que recorda la mort mai no aclarida del rei Joan I, a finals del segle XIV, i pensa que aquella mort, que va dur Bernat Metge a la presó, ens va llegar *Lo somni*. Més amunt, unes oliveres que el fred del febrer de 1956 va matar, mostren els rebrots que cinquanta anys després viuen damunt dels troncs morts. Com els carreus guerrers que van servir per bastir cases o corts. Com els totxos moderns que refan el traçat sinuós de la muralla. Com les bigues clavades al pit del castell per il·luminar-lo. Vida i mort s'empelten: l'al·livió no cessa 🍷

A PEU DE SERRA DE DARÓ A LLABIÀ

Per l'estany d'Ullastret

L'ITINERARI RECORRE UNA PART DEL DARÓ VELL, QUE OMLIA L'ESTANY D'ULLASTRET, I TAMBÉ ELS RECS QUE VAN SERVIR PER DESSECAR-LO A PARTIR DEL SEGLE XVIII

Daniel Sabater > TEXT

Des que l'any 1994 es va omplir fins a nivells màxims l'antic estany d'Ullastret per una crescuda del Daró, molta gent va descobrir aquest espai. Això va generar un debat sobre la possibilitat de recuperar-lo. Recuperat o no, sempre he pensat que aquest era un espai molt interessant tant des del punt de vista històric i natural com des del paisatgístic. D'aquí la proposta.

El punt de sortida és a la cruïlla d'accés a Llabià des de la carretera d'Ullastret a Serra. Sortim Daró amunt, travessant la carretera GI-644, fins a arribar al veïnat de Cunyà, format per una dotzena de masos disseminats i on en època medieval va existir el castell de Cunyà, documentat en els segles XI i XII. Just en aquest punt, i es fa evident per un curs d'aigua que s'inicia des de la mota dreta, en sortia el brancal del riu Daró que omplia l'estany de l'Adroer i el d'Ullastret. Actualment no deixa de ser només un rec amb

un frondós canyissar. Girem a mà esquerra seguint el traçat del Daró Vell fins a una cruïlla de camins. Creuem el petit pont a mà esquerra i ens allunyem del Daró Vell. Seguim el camí rural asfaltat uns 550 metres i posteriorment agafem un camí de terra que retroba el Daró Vell just abans de creuar la GI-644. Aquí el Daró Vell és més ample i lleugerament profund, amb domini de freixes, tamarius i alocs, vegetació pròpia d'espais fluvials mediterranis. Creuem la carretera i seguim el camí paral·lel al Daró Vell. Ens trobem una bifurcació. Passem recte i deixem el recorregut del Daró Vell que surt en diagonal a mà dreta i que, fent tentines, desemboca a l'antiga llacuna de l'estany d'Ullastret. Abans, però, el Daró ja alimentava, amb les seves avingudes, l'estany Adroer, que és esmentat en un document del 1362 com «*stagnum Adrover in parroquia de Serra*», tot i que pocs segles després tan sols era una zona pantanosa.

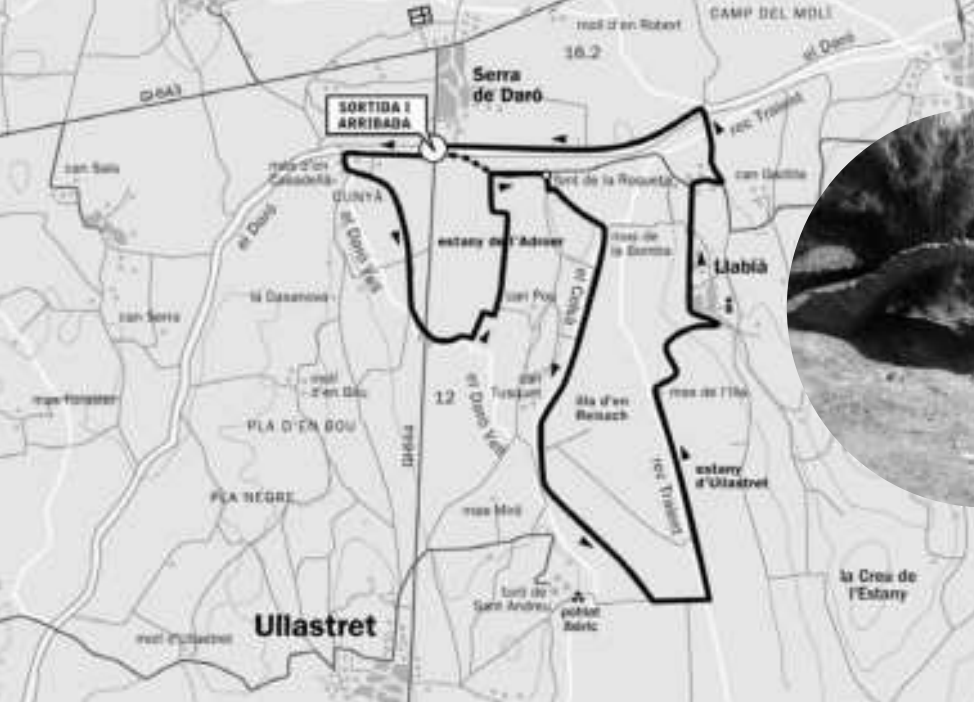
Fem camí creuant un viver de plantes fins a trobar una pista més ampla que transcorre recta en direcció nord. Aproximadament 900 metres després, ens trobem la carretera asfaltada que va fins a Llabià. Estem molt a prop del punt de sortida i, per tant, quan us plantegeu el recorregut podeu escollir si fer o no fer aquest primer tram.

La ruta segueix en direcció a Llabià uns 400 metres. A mà dreta se'ns obre un espai, sota el puig de Serra, rocós i erm, on hi ha la font de la Roqueta amb les restes d'un pont sobre una torrentera. La font no raja, i sembla que fa molt de temps que no ho fa. El pont, del qual només queda l'arc de mig punt, formava part de l'antic camí d'Empúries, que es dirigia a Ullastret. A la comarca hi ha la presència de molts camins 'd'Empúries', que responen a camins medievals relacionats amb l'antic comtat, tot i que poden ser d'origen romà. Per tant, tot i que és difícil datar-lo, el pont probablement pertany a època romana o de l'alta edat mitjana.

El mas de la Bomba. Pugem pel camí pedregós en direcció a l'omnipresent antena de telefonia i, a pocs metres, comencem a baixar cap a una zona de vegetació frondosa. Aquest canvi en la vegetació respon a la presència de sòls

El poble de Llabià, vist des de l'estany d'Ullastret, queda enturonat // FOTO: Aniol Resclosa i Planes.





porta les aigües al mas de la Bomba. Seguim el rec durant uns 1.300 metres –en total fa dos quilòmetres i mig– fins a trobar-nos amb el mas de

l'Illa, que tal com indica el seu nom està situat sobre una petita elevació que quedava per sobre del nivell de l'aigua. Voregem el mas i enfilem el camí, primer de terra i posteriorment asfaltat, fins a Llabià. Un cop dalt del mirador, se'ns obre una panoràmica espectacular de la conca de l'estany d'Ullastret i prenem consciència de les seves dimensions. Baixem pel carrer que voreja el poble pel costat de l'estany, resseguint una tanca de pedra. Podem anar observant, tot caminant, la conca de l'estany, amb les fileres d'arbres que ressegueixen els recs que l'han dessecat i que conflueixen, a l'extrem nord, amb el perfil del mas de la Bomba.

Sortim de Llabià i baixem fins a trobar la carretera que surt en direcció a Gualta. L'agafem i al cap de 250 metres girem a l'esquerra per un camí que baixa al Daró. Abans d'arribar-hi creuem de nou el rec Traient, que amb una llarga diagonal aboca les seves aigües a un Daró canalitzat. Aquest riu, aparentment inofensiu però de fort caràcter mediterrani, pot sortir de mare en períodes de fortes pluges i, en alguns casos, fins i tot recuperar el seu antic traçat per omplir l'estany d'Ullastret. Creuem el Daró per un passallís i girem a l'esquerra. Seguim la mota un quilòmetre i mig fins a trobar de nou el pont de la carretera GI-644. Tornem a ser al punt de sortida.

SORTIDA I ARRIBADA Cruïlla amb la carretera a Llabià des de Serra de Daró
RECORREGUT Aproximadament 10,5 km

TEMPS DEL RECORREGUT 3 hores

UNA ÈPOCA Tot l'any

ELEMENTS D'INTERÈS Daró Vell, font de la Roqueta i pont romà, mas de la Bomba, poblat d'Ullastret, paratge de l'antic estany d'Ullastret, Llabià

DESCRIPCIÓ La primera part de la ruta ressegueix el recorregut del Daró Vell (2.550 m). Un cop retornats prop del punt d'inici, comença la segona part de la ruta, de 8 km, que ens endinsa per la conca de l'antic estany d'Ullastret. Per tant, podeu escollir fer els dos circuits o tan sols un

més profunds i a la d'un curs d'aigua. Aquest rec canalitza les aigües de la riera de Celsà, amb unes altes motes que eviten que les aigües s'aboquin a l'antiga conca i alhora faciliten el dessecament de l'estany. Quan som al pont que el creua, la ruta segueix cap a la dreta. A l'esquerra, el camí ens porta fins al mas de la Bomba, on hi havia instal·lada una potent bomba accionada amb motor que va permetre el drenatge de l'estany d'Ullastret. Anem fent camí i, reculant la mirada, podem veure, entre els arbres, la senzilla estructura blanca del mas. El camí ressegueix l'antic límit de l'estany. Al cap de 1.200 metres, a l'altura on el Daró abocava l'aigua a l'estany, trobem una cruïlla de camins units per un pont, el qual connecta amb el camí que puja a l'antic poblat ibèric

d'Ullastret. És fàcil imaginar que els habitants del puig de Sant Andreu navegessin per l'estany i fins i tot, molt probablement, es comunicessin amb el mar a través d'un seguit de llacunes. Una situació estratègica tant per al comerç marítim com per als recursos de pesca i cacera que oferia l'estany.

El rec Traient. Sense creuar el pont, deixem les ruïnes d'Ullastret a mà dreta tot continuant la ruta pel camí que ens endinsa a l'antiga conca de l'estany. Un quilòmetre més enllà, i després de deixar a la dreta un encreuament, ens trobem amb el rec Traient, principal responsable de la dessecació de l'estany, ja que, obert al centre, va permetre, i permet encara, el drenatge de tota la conca i

La font de la Roqueta i les restes del pont romà.

FOTO: Daniel Sabater.



un altre Egipte

Col·leccions coptes
del Museu del Louvre

Fins al 15 de gener de 2012

LOUVRE



Carrer dels Ciutadans, 19
www.laCaixa.es/ObraSocial

CaixaForum *Girona*



Obra Social "la Caixa"