

30

PREU EXEMPLAR 9 €



CONVERSA

Lluís Motjé

NATURALISTA,
ORNITÒLEG, DEFENSOR
DEL TERRITORI I
DESCOBRIDOR DEL
PAISATGE

RETRAT DE FAMÍLIA

Can Juanals

UNA FAMÍLIA DEL PLA
DE LES EROLES, A LA
VALL D'ARO, QUE VIU AL
RITME DE LA TERRA

PERFILS

Josep Fullà

FABRICANT DE CASSÀ
QUE HA PASSAT PER
TOTS ELS OFICIS DE LA
INDÚSTRIA DEL SURO

Engràcia Pigem

NASCUDA A LLORÀ,
PAGESA I TAVERNERA
DE CA LA BALBINA,
A LLAGOSTERA

Montserrat Alsina

DARRERA MASOVERA
DE VILABELLA, AL
VEÏNAT D'ESCLET
DE CASSÀ

Camil·la Kleiner

FILLA D'UN AUSTRIAC I
D'UNA GUALTENCA, HA
VISCAT A CORÇÀ, SANT
ISCLE, TORROELLA...

INDRET

Palau-sacosta

A PEU

**De Terra Negra
a Caulès Vell**

**A Castell,
pel camí de ronda**

gavarres

www.gavarres.com

DOSSIER

RAJOLERS I TERRISSERS

47 pàgines que ens apropen als artesans i als
industrialers de la terrissa, que han fabricat
o que encara fabriquen rajols, teules i
cairons, testos, càntrics i menjadores,
plats i olles... en obra vermella
o negra, a la Bisbal i a Quart,
però també a
Regencós,
a Corçà...



Al servei dels municipis de la comarca



DIRECTOR >

Pitu Basart
pitu@gavarres.com

COORDINADORS >

Eloi Madrià > Patrimoni i continguts
Carles Serra > Actualitat

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
revista@gavarres.com

COL·LABORADORS >

Carme Adroher
Jaume Badias
Gerard Bagué
Teresa Bonal
Josep Bursat
Joaquim Carbó
Martí Cortadellas
Jordi Curbet Hereu
Paco Dalmau
Meritxell Daranas
Enric Fàbregas
Lluís Freixas Mascort
Jordi Frigola i Arpa
Josep M. Fusté
Robert Gómez Ten
Àngel Jiménez
Joan Llinàs
Albert López Tauler
Elvis Mallorquí
Miquel Martín
David Moré
Anna M. Oliva
Maria Piferrer
Helena Pinsach
Joan Pinsach
Joaquim Planas
Àngel del Pozo
Enric Ramonet
Xavier Rocas
Nuri Sabat
Daniel Sabater
Josep Santanó
Narcís Soler
Jordi Turró
Salvador Vega
Joan Vicens
Josep Vilallonga
Silvia Yxart

EDICIÓ DE TEXTOS >

Pitu Basart

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

COORDINACIÓ DE PROJECTES >

Dolors Roset
dolors@editorialgavarres.cat

DIRECCIÓ D'ART >

Jon Gieré
disseny@editorialgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ >

Eva Batlle
gestio@editorialgavarres.cat

SUBSCRIPCIONS >

Eva Rodríguez
subscripcions@editorialgavarres.cat

ALTRES PUBLICACIONS DE L'EDITORIAL >

www.cadipedaforca.cat
www.garrotxes.cat
www.alberes.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



PREMIS >

- > Premis APPEC
'Millor Publicació en Català 2004'
- > Premis Les Gavarres
'Cirera d'Arboç 2005'
- > Premis APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'
- > Premis Fundació Valvi
'Joaquim Codina i Vinyes 2011'



FOTO DE PORTADA: REALITZADA AL TERRACOTTA MUSEU DE LA BISBAL A PARTIR D'OBJECTES DEL PROPÍ MUSEU I DE JOSEP MESTRAS. AUTOR: JOSEP M. FUSTÉ.

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS CALDES DE MALAVELLA, MÉS D'AHIR QUE D'AVUI (I)

JOAQUIM CARBÓ (TEXT) // ÀNGEL DEL POZO (IL·LUSTRACIÓ)

7-13

ACTUALITAT

14-19

CONVERSA LLUÍS MOTJÉ

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

20-24

RETRAT DE FAMÍLIA CAN JUANALS DEL PLA DE LES EROLES

ALBERT LÓPEZ TAULER (TEXT) // JOSEP M. FUSTÉ (FOTOGRAFIA)

26-33

PERFILS

JOSEP FULLÀ / ENGRÀCIA PIGEM / MONTSERRAT ALSINA / CAMIL·LA KLEINER

PITU BASART, ENRIC RAMIONET, JOAN PINSACH I GERARD BAGUÉ (TEXT)
PITU BASART, PACO DALMAU, JOAN PINSACH I GERARD BAGUÉ (FOTOGRAFIA)

35-83

DOSSIER

RAJOLERS I TERRISSAIRES

XAVIER ROCAS, JOAN VICENS I PITU BASART (COORDINACIÓ)

85-99

PATRIMONI

ARQUEOLOGIA // HISTÒRIA // EN MAR // COMERÇOS DE TOTA LA VIDA // LLENGUA // FAUNA // PLANTES I REMEIS

100-103

INDRET PALAU-SACOSTA

GERARD BAGUÉ (TEXT)

104-107

UNA MIRADA EN EL PAISATGE MONTNEGRE, LA MODÈSTIA MÉS ESQUERPA

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

108-111

A PEU

DE TERRA NEGRA A CAULÈS

JOSEP SANTANÓ (TEXT I FOTOGRAFIA)

DE LA FOSCA A CASTELL

DANIEL SABATER (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA LA VINYA I EL VI

CARME ADROHER (RECERCA FOTOGRÀFICA)

conversa amb un naturalista de base. NAT A RIUDELLOTS I AMB ARRELS FAMILIARS A ROMANYÀ, LLAGOSTERA I CASSÀ, EN LLUÍS MOTJÉ, QUE TOTHOM CONEIX COM EN MOIA, LLUITA DES DE FA TEMPS A LES TRINXERES NATURALISTES: ÉS ORNITÒLEG, VA PARTICIPAR EN MOVIMENTS DE DEFENSA DEL TERRITORI, VA INTERVENIR EN MOMENTS CLAU EN LA HISTÒRIA DEL CONSERVACIONISME EN EL NOSTRE PAÍS FINS QUE, DESENCANTAT, VA TORNAR A LA FEINA QUE LI HA AGRADAT SEMPRE: ESTUDIAR EL PAISATGE D'AQUEST TROS DE PAÍS I EXPLICAR-LO A LA GENT QUE EL VULGUI ESCOLTAR. ENS HEM TROBAT A CASA SEVA, A SANT DALMAI, PER PARLAR.

PITU BASART TEXT

ANIOL RESCLOSA I PLANES FOTOGRAFIA

Lluís Motjé

—«Tinc 58 anys, prop de 59. No em sento vell, però ja comencem a ser-hi... Quan jo tenia pocs anys veia les persones de seixanta anys molt grans: la gent estava asclada, havia patit molt més que no nosaltres.»

—Normalment, a Gavarres, a la secció de Conversa, parlem amb gent de més edat, però jo crec que tens una cosa en comú amb la gent gran: has donat molt de valor a allò que tenim més a prop, ho coneixes molt bé...

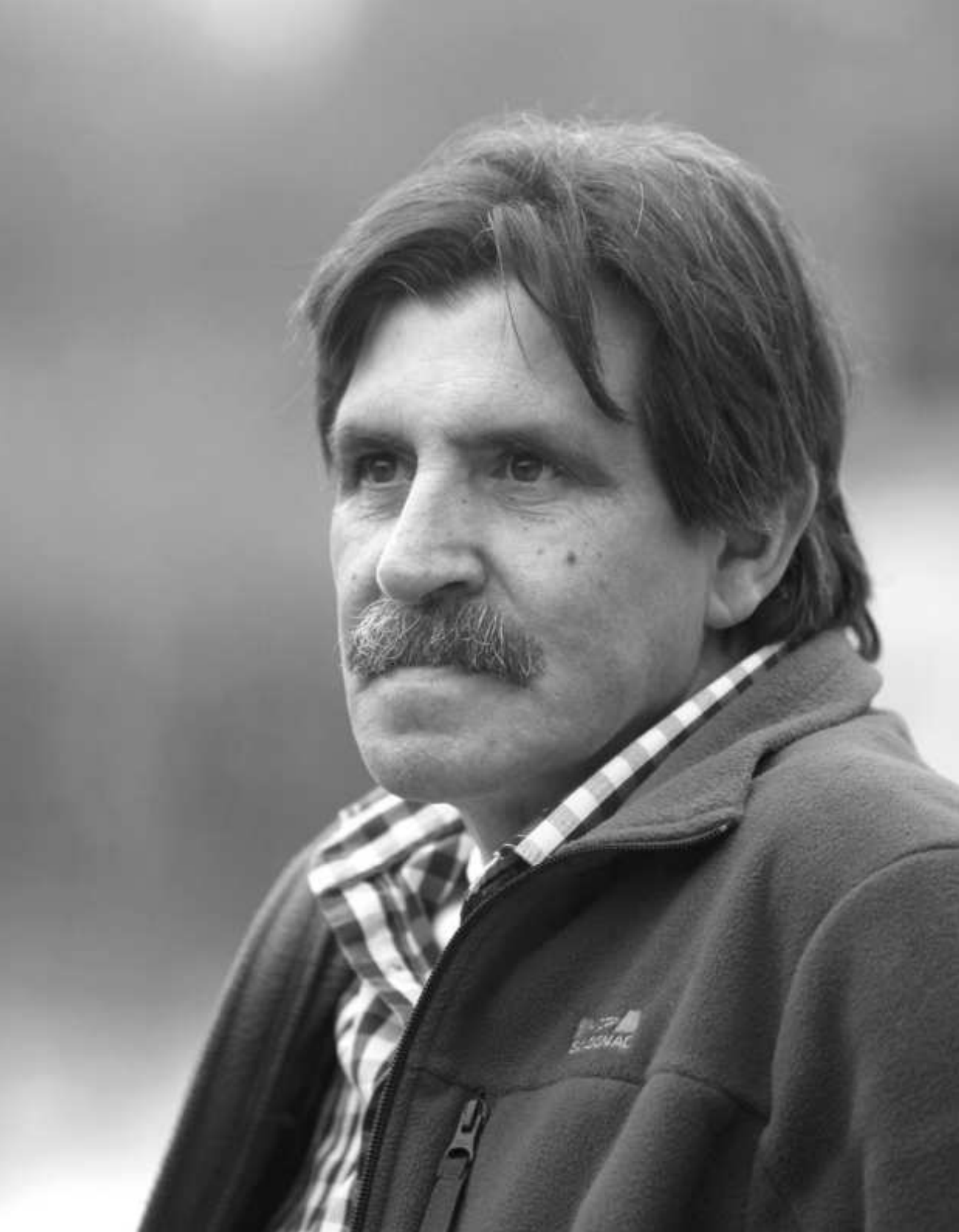
—«Sí, hi estic d'acord. Necessito tenir el meu entorn a prop, veure com canvia, m'hi he fixat molt. No valorem el que tenim a la vora, perdem la història més íntima, perdem el llenguatge de tot allò que tenim al costat —eines, herbes, plantes...— Hi ha molts nens que no saben què és un *ca-
vic*. L'estandardització de la televisió, l'escola... ha matat les

diferències culturals dels territoris i ens han anat fent tots més iguals.»

—A què et dediques ara?

—«El meu soci —en Cesc Compte— i jo fa més de 30 anys vam muntar una empresa. Es diu Sorbus i treballem sobretot a la Selva i el Gironès. Som uns gran autònoms arruïnats. Tenim una vintena de rutes preparades —subvencionades per la Diputació— i adreçades a les escoles i també a gent adulta: el volcà de la Crosa, els estanys de Sils, la capçalera de l'Onyar, el puig de Cadiretes, les pedreres i els quatre rius de Girona, la vall de Sant Daniel, el volcà del Puig d'Adri, el de la Banya del Boc, els aiguamolls de l'Empordà... Intentem ensenyar el país, el que tenim al costat. Ho fem de dues maneres: per una banda, senyalitzant el territori; i, per l'altra, acompanyant el

PITU BASART. Cassà de la Selva, 1960. Filòleg
ANIOL RESCLOSA I PLANES. Girona, 1980. Fotògraf



retrat de família Can Juanals del pla de les Eroles.

ORIGINARIS DE CAN GRANOTA, MAS SITUAT EN UN RACÓ DE LA VALL D'ARO, PROP DEL TORRENT DE CANYET, LA FAMÍLIA JUANALS ES CONTINUA GUANYANT LA VIDA TREBALLANT LA TERRA. A CAN JUANALS, AL PLA DE LES EROLES, HAN RECUPERAT UN RITME I UNA MANERA DE FER QUE HAVÍEM DEIXAT DE BANDA.

ALBERT LÓPEZ TAULER TEXT
JOSEP M. FUSTÉ FOTOGRAFIA

Al batec de la terra

Passejant per la Vall d'Aro, sense aixecar gaire el cap tot evitant un horitzó ple de cicatrius que ja no desapareixeran, seguim la via verda, anomenada Ruta del Carrilet, en direcció a Sant Feliu de Guíxols. Un cop superat el pont penjat del Ridaura i travessada, per sota, la C-35, la via verda transcorre per damunt d'un talús testimoni mut d'una via de tren que ja fa més de mig segle que no hi és. A una banda hi veiem un heliport, als peus de l'Ermita, popularment coneguda com del Remei per la verge que s'hi acull. La petita capella integrada en la construcció del mas Eroles data, com s'indica a la llinda d'entrada, de l'any 1732. El mas de les Eroles dona nom al petit pla que queda seccionat en dos pel ja esmentat talús, els veïns de Castell d'Aro en diem el pla de les Eroles. Un mas i un pla que avui estan, pel seu nom, indistriablement lligats a

la vida de la família que protagonitza aquest escrit.

Mentre vianants i ciclistes transiten tranquil·lament per l'antiga via, ara verda, entre Castell d'Aro i s'Agaró, a l'altra banda, a can Juanals, encara no mitja dotzena d'edificacions discretes i de relativa nova construcció acullen l'activitat d'una família que compta el temps com es feia abans, dia a dia, lluna a lluna i d'estació en estació, tot respectant els cicles d'allò que els dona de menjar, la terra i els productes que d'ella n'obtenen. Acostar-se fins a can Juanals, ja sigui per comprar qualsevol dels productes que s'hi ofereixen –verdura, fruita, llegums, tubercles, ous, melmelades i més– o per gaudir d'alguna de les visites guiades organitzades que s'hi porten a terme, implica un petit viatge a un indret on les coses es fan d'una altra manera, amb un al-

tre ritme, no necessàriament un ritme d'abans, antic o passat, però sí un ritme adaptat a la manera de fer d'una família que ha escollit concebre les coses a la seva manera i que no pensa renunciar a continuar-ho fent així, com tot seguit intentarem d'explicar.

Després d'un estiu llarg i calorós, seiem una estona, al vespre, amb en Pere Juanals, (Castell d'Aro, 1951) i la fem petar una bona estona. A casa, només hi ha la Marta Llobet Castañeda (Cuernavaca, Mèxic, 1952), la seva dona, que ja reposa perquè avui no es troba gaire bé. Al menjador ens acompanyen dos gossos que esperen el seu torn, els toca sopar i, sobretot en Sam, no deixarà de ficar el nas a la conversa tot recordant-nos que hi ha gana. A can Juanals, com a tantes altres cases, els animals també són una part important de la família. En Pere, home tranquil

ALBERT LÓPEZ TAULER. Castell d'Aro, 1980. Llicenciat en Geografia i Història
JOSEP M. FUSTÉ. Cassà de la Selva, 1961. Fotògraf



i convençut d'allò que diu i fa, m'explica que ell és fill de «can Granota i sempre he fet de pagès» i em recorda que «a can Granota hi ha viscut la nostra família des de sempre; ara hi viu la meva neboda amb la seva parella i els fills. De fet, a la llinda de la porta hi ha una inscripció que data del 1714, potser llavors allò només era una petita barraca, no ho sé.»

Can Granota és un mas situat al límit entre Santa Cristina d'Aro i Castell d'Aro, encara dins del terme municipal de Castell-Platja d'Aro i S'Agaró. A pocs metres del torrent de Canyet, aquest mas és veí d'altres masos que, des de l'interior de la petita vall que

forma l'esmentat torrent, arriben fins a la GI-662, l'antiga carretera comarcal C-250 que transcorre entre els nuclis de Santa Cristina i Platja d'Aro tot travessant la Vall d'Aro des del límit entre Llagostera i Santa Cristina fins al centre de Platja d'Aro. Can Batet, can Riera, can Torrelles, can Clara o el mas Pla senyoregen encara avui en aquesta comalada de la vall. Les feixes que abans treballaven les famílies que habitaven aquests masos ara estan ocupades pel bosc, si no és que hi ha algú que se'n cuida gairebé per amor a l'art. «Encara hi tenim terres, prop de can Granota, però les treballa el Taparitxo que té un tractor més gros». Els de can Taparitxo

o can Masferrer són una de les mitja dotzena de famílies, juntament amb la de can Juanals, que encara avui és dedicada a l'agricultura a Castell d'Aro, i com passa tot sovint entre convilatans que es dediquen a explotar la terra... «Jo no li cobro pas res a ell ni ell a mi, pel que dóna treballar-la: mentre la terra estigui neta i se'n cuidi algú ja m'està bé així.»

Can Juanals i rodalies, on som ara amb en Pere i on hem participat més d'una vegada en les visites que s'hi organitzen, és on la família porta a terme la major part de la seva activitat. La casa i els edificis que hi ha al voltant —els porxos, la botiga amb l'obrador de mel-

La Marta i en Pere, l'Aram al costat dels avis i l'Ada asseguda a la falda de la seva mare, la Glòria: tres generacions de can Juanals.



M3

El Paisà i en Xinito, Joan de la Torre, fent funcionar una premsa al celler de can Moragas de Palafrugell.

ANY: 1962

AUTOR: JOAN ISERN

PROCEDÈNCIA: ARXIU MUNICIPAL DE PALAFRUGELL

M4

Dos homes follant raïm a les semals abans de premsar-lo, probablement en el trull del carrer del Riu de Torroella.

ANY: DÈCADA DELS 60

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ARXIU MIQUEL GRAELLS. CDD DEL MUSEU DE LA MEDITERRÀNIA DE TORROELLA DE MONTGRÍ.



DOSSIER RAJOLERS I TERRISSERS

XAVIER ROCAS, JOAN VICENS I PITU BASART > COORDINACIÓ

Vermella i negra [PÀG. 36]

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

Terra cuita [PÀG. 38]

ELVIS MALLORQUÍ [Riudellots, 1971. Historiador]

Els Trayter i l'argila [PÀG. 40]

JAUME BADIÀS [Tàrraga, 1972. Historiador i arqueòleg]

En Genís Llensa Candal [PÀG. 42]

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

Terrissers a l'antiga [PÀG. 46]

SÍLVIA YXART [Barcelona, 1980. Periodista]

En Maruny i en Salamó [PÀG. 50]

SALVADOR VEGA [Verges, 1964. Historiador]

Entre la tradició i la innovació [PÀG. 52]

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

La Gabarra [PÀG. 56]

TERESA BONAL I NURI SÀBAT

L'últim rajoler de Regencós [PÀG. 58]

MIQUEL MARTÍN [Begur, 1969. Escriptor]

Fang a les venes [PÀG. 62]

CARLES SERRA [Quart, 1972. Filòleg]

Les dones de cal Fusteret [PÀG. 66]

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

Olor de negra [PÀG. 70]

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

'Nigra sum' [PÀG. 74]

PITU BASART

Cal Riego, a Fornells [PÀG. 76]

MERITXELL DARANAS [Palamós, 1975. Filòloga i professora de llengua i literatura catalanes]

Els Masferrer i en Tixé [PÀG. 78]

ÀNGEL JIMÉNEZ [Girona, 1940. Historiador]

El Terracotta i el de la Terrissa [PÀG. 80]

XAVIER ROCAS [Palafrugell, 1964. Conservador del Terracotta Museu de Ceràmica de la Bisbal]

JOAN VICENS [Sant Feliu de Guíxols, 1968. Conservador del Museu de la Terrissa de Quart]



Tova de pedrís
de safareig.

FOTO: Josep M. Fusté.

ALTRES REPORTATGES

L'Eliseu Martí, pisaire bisbalenc / Un terra nou, però com els d'antes'

En Martí Sureda, arquitecte neoclàssic

L'Escola de Ceràmica de la Bisbal / La confraria dels terrissers de Quart

La Pilar de cal Sastre Negre/ En Bonaventura Ansón i la ceràmica

Terra de Gornau / A l'estiu, a fer rajols!

[PÀGINES 45 / 48 / 55 / 61 / 64 / 68 / 69 / 73 / 79]

XAVIER ROCAS / MARIA PIFERRER / JORDI FRIGOLA I ARPA / JOAQUIM PLANAS I HELENA PINSACH / NARCÍS SOLER / JOAN PINSACH
DAVID MORÉ / PITU BASART / ELVIS MALLORQUÍ



Vermella i negra

Pitu Basart > TEXT

La Bisbal és terra de ceràmica vermella. Però, segons llegeixo en un article de F. Xavier Rocas, també se n'hi ha fet de negra. Al l'última dècada del segle XVIII, Anton Marcó, originari de Quart, s'establí a la capital del Baix Empordà i començà a fer-hi obra negra igual com es feia al seu poble d'origen: a la Bisbal era conegut pel Terrisser Negre. El seu fill –Miquel Marcó– continuà l'ofici fins a 1857, any en què morí. Vuit anys després, un altre quartenc –Feliu Bonadona– tornà a muntar un taller de negra a la Bisbal, que, després de diverses vicissituds, heretà un nebot seu de Salitja, Joan Cornellà. L'obra continuà a mans d'un fill d'en Joan, en Lluís Cornellà, que continuà fent ceràmica negra fins a la jubilació, l'any 1979. Si visiteu el museu Terracotta, us trobareu l'obra d'en Lluís Cornellà: el torn, la taula, els estris... tenia la casa i el taller a l'altre costat de carretera, davant per davant mateix de la seu del museu i allà encara és dret el forn en el qual feia les cuites de ceràmica; fins i tot, des de la direcció del museu, s'intenta que aquest patrimoni –taller i forn– es pugui conservar i formi part de la memòria terrissera de la capital del Baix Empordà. He parlat del cas amb els terrissers de Quart. «Els Marcó i els Bonadona?» –em diuen– «Sí, eren de Quart... però ja saps què va pas-

sar, no?» Quan els dic que no, que no sé què va passar, m'expliquen la seva versió. «Eren d'aquí, sí, però no van aprovar l'examen...». «Quin examen?» Els pregunto. «Cony, l'examen de la Confraria de les Santes Justa i Rufina... perquè per treballar a Quart havies de ser de la Confraria i t'obligaven a fer unes proves i aquests no les van fer bé. Per això se'n va anar a la Bisbal.»

I és que entre la Bisbal i Quart, els dos grans centres productors de ceràmica a casa nostra, un al nord de les Gavarres i l'altre al sud, sempre hi ha hagut certa rivalitat i, si s'han mirat, ho han fet un xic de reüll: uns la vermella, els altres vermella i negra; uns més industrials, els altres més artesans; uns els plats, els altres els cossis. En aquest dossier que ara comenceu hem entrat en aquests dos pobles i en alguns altres per explicar, a través dels protagonistes, una feina antiga, la de terrissaires i rajolers.

Comencem, com sempre, amb una visió històrica dels treballadors del fang, que ens ofereix l'Elvis Mañorquí. Tot seguit ens centrem en la zona bisbalenca. En Jaume Badias ha parlat amb Ricard Trayter sobre l'evolució del tractament de les terres des dels anys 40 fins avui. La Teresa Bonal i la Nuri Sàbat s'han trobat amb l'Albert Llenas que, d'una banda, els ha parlat de la



Cairons d'era.
FOTO: Josep M. Fusté.



rajoleria del seu avi, en Genís Llena, de Corçà; i d'altra banda els ha repassat la història de La Gabarra i la família Coromina. La Sílvia Yxart ha pogut saber per en Josep Matés i en Lluís Heras com treballen actualment els terrissers que volen fer obra a l'antiga; la Maria Piferrer hi ha posat l'exemple amb la cuïta feta per en Lluís i en Josep per a l'església de Sant Cebrià dels Alls. En Martí Cortadellas s'ha centrat en la ceràmica industrial de la capital del Baix Empordà: li han donat la informació en Joan Bagué, fogater de la fàbrica Terracotta, i en Salvador Figueras i en Carles Agustí, industrials ceramistes establerts a Vulpellac. En Salvador Vega, pel seu costat, s'ha escoltat dos terrissers bisbalencs, en Pere Salamó i l'Antoni Maruny, amb més de mig segle d'experiència. Finalment, en Jordi Frigola ha fet memòria d'en Martí Sureda, un dels primers arquitectes a aplicar la ceràmica a l'arquitectura; i, per altre costat, en Francesc Xavier Rocas fa memòria d'un pisaire bisbalenc, l'Eliseu Martí. Cloem aquest apartat, amb les impressions que la Dolors Ros ha comptat a en Quim Planas i l'Helena Pinsach sobre l'Escola de ceràmica de la Bisbal.

L'altre focus important de la ceràmica en aquest tros de país és Quart, al Gironès. En Carles Serra, quartenc, i en Joan Pinsach van mantenir una llarga conversa amb els rajolers i els terrissaires del poble i

d'aquest col·loqui han sortit diversos articles: un que reproduïx les impressions generals sobre l'ofici del fang d'alguns treballadors actius –com en Josep Mestres o en Joan Quintana– o jubilats –com en Mateu Amat–; un altre que repassa la nissaga dels Ginesta, a partir del records del darrer rajoler, en Pere; un tercer, que revisa el paper femení als obradors a partir de les impressions de la M. Àngels Mestres i la Neus Vilà, de cal Fusteret, i de la Pilar Fàbregas, de cal Sastre Negre; del col·loqui, també n'han sortit diverses peces: una, en què en Joan Serra i en Pere Mateu recorden el procediment de cuïta de la ceràmica negra; la segona, que incideix en la importància de la terra de Gornau en la ceràmica de Quart; una tercera, en què en David Moré conta la relació entre l'artista tossenc Bonaventura Ansón i els Marcó; i l'última, en què en Narcís Soler exposa la importància històrica de la Confraria quartenca de Santa Justa i Santa Rufina, patrones dels terrissers.

A banda de la Bisbal i Quart, hi ha o hi ha hagut altres pobles tocats pels fang. Entre Pals i Begur, hi ha Regencós, un poble de rajolers en què avui només queda en actiu l'obrador d'en Joan Ferrer, amb el qual ha parlat en Miquel Martín. Fornells també havia estat una vila en què es feien rajols: ho ha explicat a la Meritxell Daranas la Carme Serra, de cal Riego. I també Aiguaviva, Riudellots i Vilobí, fins que es va construir l'aeroport: així ens ho fa veure l'Elvis Mallorquí. Per acabar, l'Àngel Jiménez ha conversat amb els descendents dels Masferrer i els Tixé, rajolers a Sant Pol, puig Pinell i Vilartagues, a Sant Feliu de Guíxols.

Tanquem el dossier amb un article d'en Francesc Xavier Rocas i en Joan Vicens, en què ens expliquen en clau de present i de futur la realitat del Terracotta Museu de la Bisbal i el Museu de la Terrissa de Quart.

Més enllà de la vermella o de la negra, de la Bisbal o de Quart, el que importa és que la foganya no s'apagui i que la rica tradició ceramista d'aquest racó de país continuï desenfornant peces que facin goig i donin feina 🍷

Treballant una peça al torn o roda.

FOTO: Sílvia Yxart.

En Genís Llenas Candal

A CORÇA, EL FORN DE CAN LLENSA VA FUMEJAR DURANT GAIREBÉ 70 ANYS EMPÈS PER LA FORÇA D'EN GENÍS, RAJOLER ARTESANAL, TREBALLADOR INCANSABLE I AMIC D'ARTISTES

Teresa Bonal i Nuri Sàbat > TEXT

La seva foto, en blanc i negre, esplèndida, presideix l'entrada del Museu de Terracotta de la Bisbal. L'hi va fer el seu nét, l'Albert Llenas Llenas, quan en Genís rondava la norantena. Els pantalons arromangats, els peus descalços i el cos inclinat cap endavant; amb els dits marca una estesa inabastable de cairons. Dins el museu, la sèrie completa a la qual pertany aquesta fotografia il·lustra el paisatge diari del rajoler i mostra el procés ancestral de donar vida al fang.

En Genís Llenas Candal neix el 1890 al mas de la Torre Gran de l'Estartit. Fill de Josep Llenas i de Coloma Candal, és el segon de quatre germans –Ramon, Genís, Josep i Roseta– i forma part de la quarta generació de rajolers. Tots quatre germans viuen a la Bisbal i rodalies, on, seguint la dita «cada terra fa sa guerra», els tres nois continuen l'ofici de rajoler. En Ramon, el gran, construeix una bòbila a la pujada de Vulpellac i fabrica totxos amb galetera per a la construcció; després se'n va a Canapost, on el seus fills i néts, adonant-se que és el moment d'automatitzar la fàbrica, la fan anar amb poques persones. En Josep munta una rajoleria a Sant Feliu de Guíxols, fins que ho ha de deixar per problemes d'esquena, i obre un dels primers supermercats de la zona. La Roseta es casa amb

un recader de la Bisbal i porta una exitosa taverna –can Vilà dels Carros– al carrer de l'Amor Filial.

En Genís es casa amb la Joaquina Bahí Font (1889-1956), filla de Maria Font i de Tomàs Bahí Negre –alcalde de Corça abans de la guerra–, propietari de dos restaurants al mateix poble: l'un, conegut com can Perot, al costat del qual també hi té un estanc, és a la plaça; l'altre, era a l'encreuament de la carretera de Figueres, on Bahí també era l'amo de terres del voltant.

En Genís lloga l'Eterna, una rajoleria de davant de can Caramany, i hi treballa fins que compra el camp que hi ha davant del restaurant del seu sogre situat a la carretera de Figueres –i que teòricament, perquè no serà així, la seva dona ha d'heretar–, amb la intenció de muntar-hi una nova rajoleria, ara en propietat. Aixeca els coberts i fa fer un forn. Amb un carro –un *tamborell*– i un cavall extreu la terra argilosa d'un camp proper. Quan s'acaba, n'adquireix un a Vacamorta, perquè la terra és bona i hi ha un bosc al voltant que li permet treure'n les feixines amb què farà anar el forn. És pràcticament autosuficient, i mentre el seu fill és petit treballa sol; de tant en tant, algú l'ajuda, però ell sempre es queixa que li treballen poc. «I no s'havia de queixar! –diu l'Albert, rient– si el ritme que duia no el podia seguir ningú més! Els de Corça deien que el meu avi pre-

guntava si un cop hagués travessat l'envà, encara el deixarien treballar!»

Toves, cairons, teules... Al costat de la rajoleria s'hi fan la casa. Tenen tres fills: l'Albert, que mor als 16 anys; la Marina i en Joan. En Genís treballa molt, i la feina li va bé. A més, acabada la guerra, els pagesos comencen a fer diners i volen arreglar els masos; més endavant seran els de Barcelona qui els compraran i voldran restaurar-los amb materials autòctons: rajol massís –rectangular–, toves –de més de 20 x 20 cm–, cairons –peces més petites i gruixudes–, caironets, teules i *bescuitella*... de moltes formes diferents: quadrades, hexagonals, rectangulars... «Llavors és quan el meu oncle, que ja treballava amb ell, li proposa industrialitzar la rajoleria, però ell s'hi nega i continua treballant com sempre ho ha fet: manualment!», recorda l'Albert. En Joan es casa amb la Maria, es fan una casa al costat i, a sota, hi munten una botiga de ceràmica que avui encara rutlla.

«El meu avi va continuar fent la seva, i mai no li va faltar la feina ni va deixar de fer-la. Una vegada que, com sempre, anava amb bicicleta, un camió d'en Balaguer li va donar un cop amb tan mala fortuna que el genoll li va quedar ressentit per sempre més. Aquest problema, que hauria suposat la invalidesa per a més d'un, ell el va solucionar ben aviat canviant la manera de treballar: en



Diversos tipus de motllos per fer rajols, toves, cairons... // FOTO: Arxiu Albert Llenas.



A dalt, en Joan Llena amb el 'picador' i, darrere, el seu pare fent cairons. A baix a l'esquerra, en Genís Llena emmotllant i, a la dreta, rentant el motllo // FOTOS: Arxiu Albert Llenas.

Terrissers a l'antiga

EN LLUÍS HERAS I EN JOSEP MATÉS, ALS SEUS TALLERS DE SERRA DE DARÓ I FONTETA, RESPECTIVAMENT, ENCARA COUEN AMB LLENYA I VIUEN EL SEU OFICI AMB PASSIÓ

Sílvia Yxart > TEXT I FOTOGRAFIA

L'ofici de terrisser es transmetia de generació a generació. A la Bisbal, feu de la ceràmica al Baix Empordà des d'aproximadament el segle XVI, la majoria de tallers eren experimentats, sobretot en el camp de la terrissa utilitària. Tanmateix, les variables històriques van traïr aquesta inèrcia i, avui, hi ha pocs tallers que persisteixin en el negoci familiar. Els petits obradors que abastien les botigues han anat desapareixent en la mateixa mesura que ho feien aquestes i els petits artesans que queden lluiten a contracorrent, esperant que la mar amaini i que la ceràmica refloti amb dignitat.

A l'Escola de Ceràmica de la Bisbal, converso amb els únics artesans de la zona que encara couen amb llenya. No provenen de grans estirps de terrissers, tot i que viuen l'ofici amb la mateixa passió. En Lluís Heras (la Bisbal, 1963)

i en Josep Matés (Fonteta, 1974) s'han format en diferents obradors de la Bisbal, i actualment, tenen el taller a casa. En Lluís, a Serra de Daró i en Josep, a Fonteta. Les seves vides convergeixen en la forma d'entendre aquest món, però podrien ser dues cares d'una mateixa moneda. En Lluís ha après l'ofici a còpia de treballar i d'experimentar amb diferents tècniques seguint la seva intuïció.

En Josep ha nascut amb l'Escola de Ceràmica de la Bisbal. A banda de l'experiència que ha adquirit en els tallers on ha estat—Díaz Costa de la Bisbal i can Pou de Serra, entre d'altres—, també té la base tècnica, sobre la qual experimentar, que li ha donat l'escola on ha estudiat i ha fet de docent. «Hi vaig aprendre matèries i disciplines diferents, això et permet tenir una mirada més àmplia i t'agilitza l'aprenentatge, perquè en un taller pots especialitzar-te en una única part del procés». I en Lluís afegix: «Quan ets artesà ho has de saber fer tot amb les teves mans». Ell va acabar de terrisser com podia haver fet una altra cosa. No volia estudiar i, quan tenia 15 anys, el seu pare, que no estava per romanços li va dir que o estudiava o bé treballava. I va optar per la segona opció.

Era un moment en què la indústria de la terrissa era molt potent a la Bisbal i li va ser fàcil entrar en un taller. El 1978 començava d'aprenent a can Salamó, un dels obradors històrics de la capital. Allà va apren-

dre la tècnica vidrada, a can Maruny va seguir amb aquesta i, a l'obrador d'en Cornellà, va aprendre la tècnica fumada. En Lluís Cornellà, fill d'un terrisser de Quart, feia els cànirs negres amb una terra que li preparaven expressament amb més ferro que la normal. I quan es va jubilar, en Lluís Heras, que ja tenia el taller a casa, a banda de la vidrada, que feia amb el forn de gas, va començar a fer-ne de negra amb la terra normal de la Bisbal. S'havia construït un forn morú —o de flama directa— al pati. Hi cabien fins a 1.200 peces. Eren cuites que duraven 26 hores i podia arribar a fer-ne fins a sis cops l'any. Però llavors era rendible, perquè venia a l'engròs a les botigues, i pràcticament no havia ni de sortir del taller. Més tard, va baixar la producció i va fer-se un forn més petit, de 300 peces.

En Josep no va viure aquest moment d'esplendor. Va començar quan el sector estava en crisi. Sense desànim, va interessar-se per aprendre d'altres tècniques, com la negra. «A can Didi», com anomenen en Lluís els que el coneixen. «En una cuita que vas fer el 1994, te'n recordes?», li demana. Durant dies no va deixar d'emprenyar-lo: «M'hi vaig enganxar i el 2001 vaig fer la meua primera cuita negra en un forn morú que hi havia a l'escola.»

Terres diverses. Tots dos gaudeixen fent terrissa a l'antiga. Els agrada modelar la terra de la Bisbal amb les seves



El bisbalenc Lluís Heras al seu taller, a Serra de Daró, realitzant un cànir.



mans, barrejar-la amb altres terres que ells mateixos recullen per experimentar. «Les terres vermelles, com aquesta provinent de Cruïlles, solen tenir molta resistència a la calor sobtada, per això van bé per fer terrissa utilitària», explica en Lluís. I en Josep comenta que a la Bisbal també s'hi havien fet olles i cassoles, però que havien de ser terres vermelles pobres en quars i que tinguessin desengreixant. «El problema de les vermelles és que són més rabioses a l'hora de treballar, per això s'han de barrejar amb altres terres, perquè s'evita el moviment brusc que tenen en l'assecatge», comenta en Lluís.

A tots dos els agrada el sentit utilitari de la ceràmica, que és l'origen de la tradicional de la Bisbal: «La terra vermella d'aquí no serveix per fer peces que vagin al foc, sinó per fer vaixelles i cànirs». Es fan amb tècnica vidrada, que és quan la terracota rep una capa vítria de vernís de plom. Un invent de la Xina, que els romans van introduir a Europa i que, segons indica en Josep, els ibers no usaven. «Ells feien terrissa amb terra i com a molt amb alguna engalba. No va ser fins a l'arribada de fenicis i grecs, que començaren a reproduir les terres sigil·lades dels romans.»

La terracota, com que conté silici, quan entra en contacte amb l'òxid de plom es fusiona i apareix aquesta pel·lícula vítria transparent a la superfície. Si aquesta, a més a més, s'amalgama amb altres òxids, el resultat és un color. Aquí, la tradició era fer la peça vermella amb una engalba blanca provinent de les Gavarres o del Quermany. Però avui la ceràmica utilitària ha perdut valor. «Per vendre en fires hem d'anar a França», explica en Lluís, que fa un temps que, a banda de vendre terrissa, volta fent espectacles de foc amb companys de professió, en David Rosell i l'Anna Ballesté. Couen les peces *in situ*, «quan la peça està roenta, la traiem i hi tirem oli i a continuació aigua, i això fa unes deflagracions espectaculars». En Josep pensa que ells tenen sort: «Tenim la matèria primera a prop, tenim França aquí... Que no és que valorin més l'ofici, però compren l'utilitari fet en sèrie a un preu que després allà poden arribar a quadruplicar», exclama.

Ceràmica experimental. En Josep als matins torneja en un taller de la Bisbal i a les tardes fa peces per encàrrec. «Faig ceràmica negra tradicional i utilitària, aprofitant les propietats que té. I segueixo treballant en un projecte de fil-

tres de ceràmica per potabilitzar l'aigua en zones amb dificultats per a tenir-ne com l'Àsia, l'Àfrica, Sud-amèrica...». Tot i estar d'acord amb en Lluís que cada cop costa més viure'n, reconeix que «si saps trobar-li una nova utilitat, és un ofici preciós». «A la Bisbal s'estan fent coses molt interessants barrejant esmalts, hi ha companys que treballen amb dissenyadors per crear peces exclusives per cuiners de restaurants de luxe», destaca en Lluís. I en Josep assenyala que «el coneixement dels terrissers d'avui era impensable fa 80 anys, ara es pot experimentar molt i, malgrat que el mercat dicta, si un se sap moure, hi ha un espai minoritari molt més digne i còmode.»

Malgrat que el futur de la terrissa bisbalenca és incert, perquè ara es troba de baixada, com matisa en Josep, els industrials cada cop elaboren menys el producte i, per tant, val la pena seguir tot i el cost i el temps que suposa fer la cuita a l'antiga. «És romanticisme, però també és un valor afegit», contesta en Lluís. «Ara, el que es guanya no sempre està a la vista», apunta en Josep. «Coure amb llenya millora la qualitat de la ceràmica, perquè si cous bé, la velocitat de cocció és diferent, i el fang és el que vol, assecar-se a poc a poc, coure's a poc a poc, refredar-se a poc a poc... Però no és només això, coure amb llenya, per mi, és un gust!», exclama en Josep. En Lluís assenteix: «És un luxe tenir l'espai per fer-ho!» En Josep somriu. «Didi, demà haig de coure unes peces per al museu d'Ullastret amb l'ibèric i el negre petit, si vols venir...». Es refereix als forns que hi ha al pati de l'Escola de Ceràmica per on passegem. L'escola és un reflex de la realitat que viu aquest ofici. Com un fantasma del passat, sembla restar somorta en el temps, esperant una alenada d'aire fresc que torni a omplir les aules d'il·lusió. La que desprenen aquests romàntics. Potser són pocs els que queden, però són una petita família i al seu costat, una només pot sospirar esperança. 🍂

Al fons, en Lluís Heras al costat del forn petit d'obra negra de l'Escola de Ceràmica de la Bisbal; en primer terme, en Josep Matés observant el forn ibèric de flama directa.



En Maruny i en Salamó

REPASSEM L'OFICI DE TERRISSER AMB AQUESTS DOS ARTESANS DE LA BISBAL QUE HAN TREBALLAT EL FANG DURANT MÉS DE CINQUANTA ANYS

Salvador Vega > TEXT // Josep Burset > FOTOGRAFIA

El de terrisser és un ofici veritablement ancestral. Des dels inicis de la civilització els atuells i estris de terrissa han estat presents a les llars humanes. Cada cultura, cada territori, cada període, té unes formes peculiars i característiques de produir terrissa. L'Antoni Maruny Fanals (la Bisbal, 1946) i en Pere Salamó Sais (la Bisbal, 1943) són les darreres baules d'una cadena de terrissers bisbalencs que durant generacions ha treballat amb mètodes absolutament artesanals. Ells ens expliquen com era la feina del terrisser abans de la mecanització dels processos, abans dels forns automàtics, dels torns elèctrics i dels motlles industrials. Estem parlant d'empreses familiars: pare, fill, potser algun oncle, i un parell o tres

d'operaris i peons. La nissaga terrissaire dels Salamó es remunta a l'any 1720, quan el rebesavi d'en Pere es va casar amb la pubilla de la terrisseria Manlleu. En el cas de l'Antoni, fou la fallida de la Unió Obrera de Alfareros –de la qual el seu avi Carmelo va ser cofundador l'any 1899– el que va propiciar que als anys cinquanta el seu pare i el seu oncle Liceu Martí s'embarquessin a obrir la seva pròpia terrisseria.

Cobertores i 'xelincs'. Cap als catorze o quinze anys, acabada l'etapa escolar, tant l'Antoni com en Pere van començar a fer d'aprenents a les respectives empreses familiars. I, tant a can Maruny com a can Salamó, el primer pas consistia a

fer cobertores, és a dir tapadores per a diversos estris. «Vaig estar-ne aprenent a cop de peus», recorda l'Antoni, referint-se a la tasca de fer girar la roda, i continua: «Primera feina, posar la terra recta, perquè si no va recta no fas res. I després obrir una mica el fang a dalt del pastó i anar fent la cobertora. Al mateix fer l'ala, hi deixaves un mamelló al mig per poder-la agafar. Ni es podia ni s'hi feia res més, tal com sortia de la roda, engalbada i al forn». Més endavant ja s'aprenia a fer plats. Els *xelincs* eren un plats petits i fondos, amb ala. I mentre la roda voltava, les mans aprenien a fer plates, escorredores, conques, gibrells, cullers, salers, morters, cànirs de totes mides, gerres de totes les formes, men-

L'Antoni Maruny i en Pere Salamó, fotografiats recentment al Terracotta Museu de la Bisbal.

jadores per a conills, abeuradors per a l'aviram, càntrirs de barca, plats giradors. «Ara en diuen tombatruïtes», puntualitza en Pere, mentre ens recorda que «fèiem coses inversemblants, com aquella peça en forma d'embut que es col·locava a la boca de la comuna, quan encara no existien els vàters. També havíem fet orinals de partera.»

La matèria primera s'obtenia de les terreres dels voltants, com Vacamorta. Quan el traginer arribava amb el carro de terra s'havia de *desminussar* per llavors posar-la a la coladora, on un sedàs li llevava les impureses. Llavors el fang passava a la bassa, on la terra s'assolava i l'aigua s'evaporava. Quan arribava a cert punt, es ratllava el fang de les basses del dret i del través i s'obtenien uns pans que, més endavant, es dipositaven al racó—un indret humit i fresc—. Quan es volia fer servir aquest fang, primer s'havia de trepitjar bé amb els peus, llavors encara s'havia de pastar més amb la mà i, finalment s'obtenia el pastó que acabaria anant a la roda. «El terrisser havia de saber reconèixer les propietats de cada tipus de terra», apunta l'Antoni, «i barrejar-les adequadament en funció de si era molt magra o si era massa rabiosa, que vol dir que tenia molt de ferro i llavors hi havia perill d'esquerdar peces. La terra, com més antiga i reposada, millor». L'engalba, en canvi, procedia de la zona de Pals.

Encara que cada terrisser tenia les seves tècniques o trucs particulars, el procés d'elaboració de les peces de terrissa era molt similar. En Pere ens explica que «un plat el fas en poc més d'un minut, però no està acabat. Llavors el posaves de cul enlaire sobre un *allimador* i amb la ferrussa el llimaves i el polies; llavors encara faltava engalbar, decorar, encapsar, enfornar... Per decorar, si volíem fer ratlles fèiem servir un aparell que se'n deia *llinterna*, que més endavant va ser substituït per les xeringues de pera; en

canvi per decorar amb floretes fèiem servir la trepa, una plantilla.»

Forn morú o de feixina. La cocció és una fase clau del procés d'elaboració de la terrissa. Avui els forns moderns proporcionen una corba de cocció de precisió matemàtica, però antigament el control de la temperatura es feia per pura intuïció, a base d'experiència. La foganya, que és la part de baix del forn, per on s'introdueix la llenya, s'alimentava primer amb un foc petit, buscant que la temperatura s'incrementés a poc a poc. La correcta distribució de les peces dins el forn també era essencial per obtenir bons resultats. En Pere ens ho explica: «Al primer pis, s'hi posava l'obra rústica, la que no porta decoració, com testos i coses així. Llavors venia la primera volta, que era la millor part del forn. A les parets, hi fèiem una *camiseta* per protegir les peces de la cendra i el fum. A sobre hi havia l'última volta, que és allà on posàvem unes mostres que ens servien per anar controlant com anava la cuïta». Posteriorment venia l'hora de desenforar. Ara és l'Antoni qui ens explica el procés: «Primera-ment, havies de deixar que el forn es refredés durant tot un dia. Desfeies la paret que havies fet per enforar. Era una paret de totxana de canto, en sec, que es feia per tancar la porta per on havies introduït les peces al forn. Ho segellàvem amb una pasta feta de cendra i aigua.»

Fer vagó. Una vegada elaborada la terrissa, calia introduir-la al mercat. La terrissa de la Bisbal ha tingut sempre molta anomenada, i tot i que hi ha hagut èpoques de vaques magres, s'ha comercialitzat arreu. L'Antoni comenta que «amb el turisme es va estirar molt la feina, i vam arribar a tenir viatjant i tot. Veníem a tot Catalunya i també a València. Servíem a Galerías Preciados, i també

veníem a Múrcia. En el temps de la Setmana Tràgica l'avi ja havia anat a vendre a Àguilas (Múrcia) perquè aquí no es venia res. Es va embarcar dues vegades, des de Palamós, i a les cartes deia que es marejava». Per la seva banda en Pere recorda que els de can Salamó «veníem molt a Galícia, perquè fèiem uns bols que anaven molt bé per al caldo *gallego*. Venien camions a carregar, eren de can Balaguer. Ho carregàvem amb palla d'arròs. També havíem anat a fer vagó, que era anar a carregar *gènero* al tren, a Flaçà.»

Avui el món de la terrissa s'ha transformat enormement. L'Antoni Maruny i en Pere Salamó estan molt orgullosos de la feina que han fet i de com l'han fet, però són conscients que amb ells s'acaba una manera de fer, de ser i de viure. Ells són terrissers dels de veritat, dels que els agrada parlar de l'ofici, dels que no et cansaries mai d'escoltar, dels que agafen un plat, el giren, i et saben dir qui ha fet aquella peça. Avui he après que els plats tenen el peu al cul... i he descobert que els terrissaires són homes de pedra picada.



En Pere Salamó acabant un càntrir.
PROCEDÈNCIA: Arxiu Pere Salamó.

Fang a les venes

SET QUARTENCS QUE ES GUANYEN O S'HAN GUANYAT LA VIDA TREBALLANT EL FANG ENS EXPLIQUEN COM ES PRACTICAVA TEMPS ENRERE EL SEU OFICI

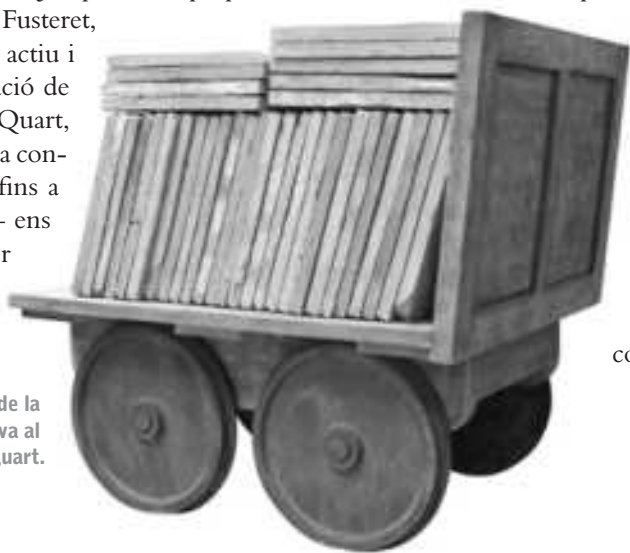
Carles Serra > TEXT // Josep M. Fusté > FOTOGRAFIA

Recordo de petit, quan a Quart encara no es publicava la revista municipal *El Celrà*, que els únics textos que es podien llegir sobre la nostra història terrissera eren els que publicava en Xavier Bonadona, de can Llorenç, al programa de la festa major. La generació d'en Xavier—el seu germà Quimet, l'Àngel Marcó, en Valentí de can Bate-lla, en Lluís de cal Fusteret, en Míliu de ca la Paula, en Joan de can Creuet, l'Amadeu, en Rafel Ginesta, en Xicu de can Janet, en Paco Bonadona, en Lluís Amat i en Xicu de can Segalàs però també la Carme Parés, la Maria de can Nando o la Pilar del Pont—, la majoria encara els vaig veure treballar, de mica en mica ens va anar deixant i avui els seus fills ens han acompanyat per explicar-nos com era la feina dels rajolers i dels terrissers, dels del negre i dels del vermell.

«Ens diuen artesans però som homes d'ofici, perquè ser terrisser comporta moltes feines», qui ho afirma és en Josep Mestres (Quart, 1957), de cal Fusteret, terrisser d'olles i cassoles en actiu i actual president de l'Associació de Terrissers. En Pere Mateu (Quart, 1961) de ca l'Amadeu—que va continuar la tasca del seu pare fins a mitjan dècada dels vuitanta— ens ho explica: «Significava saber la terra que necessitaves per a cada peça, treballar a la roda, conèixer el teu forn,

preparar les llenyes, saber quan s'havia d'apagar i tenir la suficient habilitat per fer les peces que volia el mercat i vendre-les, és un cicle molt llarg». Solem parlar de terrissers en masculí però es tracta d'un ofici familiar en el qual les dones tenien un paper important com ens recorda la Pilar Fàbregas (Sant Gregori, 1937), casada el 1959 amb en Joan Solà de cal Sastre Negre: «Jo arrencava terra, la colava, la pastava amb els peus, l'estenia, enforrava, treia l'obra del forn... I no sóc pas cap excepció, totes les mares d'aquests homes havien fet el mateix». No eren estranyes, tampoc, les col·laboracions i ajudes entre ells, ho recorda en Joan Serra (Quart, 1943) de can Nando—un obrador de negre que havia obert el seu pare després de la guerra i on ell va continuar l'activitat fins als 28 anys— adreçant-se a en Pere Mateu: «El teu pare, quan va començar a fer negre, va venir a coure'l a casa una temporada ben llarga fins que es va fer el propi forn.»

Fins ara hem parlat dels terrissers però no ens deixéssim pas els rajolers. En Pere Ginesta (Quart, 1951) és de la bòbila Ginesta, una part de la qual s'ha reconvertit en Museu de la Terrissa, on feien rajols i teules de negre i vermell amb màquines de buit, i que va tancar el 1995. L'altra bòbila era cal General on va anar a viure amb 2 anys en Mateu Amat (Girona, 1951). Hi feien obra vermella sense buit; primer era a l'actual carrer Orient i, després d'incendiar-se, «recordo que s'hi van cremar més de 16.000 feixos», es va construir nova damunt ca l'Arbeca. L'altre rajoler és en Joan Quintana (Llambilles, 1953) de can Creuet, una casa amb el portal a Quart i les estanques a Llambilles, on fan totxos, rajols i teules artesanes des de 1784. En Joan recorda que va haver-hi uns anys en què van estar a punt de plegar; mentre ells podien arribar a fer 100 totxanes per hora en Ginesta en feia 4.000 però el preu, en canvi, era el mateix, «veníem els totxos als forns de suro de Cassà a 1 pesseta però van començar a venir estrangers que ho valoraven per restaurar cases a la zona de Santa Cristina i n'hi feies pagar 3 i ja no era el mateix; llavors el meu pare va dir: 'Fotem-los a duro, a veure si el paguen'; i sí, també el pagaven, i així va ser com varen començar a sortir els números.»



Vagoneta carregada de toves de la bòbila Ginesta que es conserva al Museu de la Terrissa de Quart.



Quart és bona terra. «No hi ha cap més lloc d'Espanya que faci peça grossa en negre –cossis, maials–, perquè tenim una terra de qualitat que ben agermanada et permet fer-ho», explica en Josep; i en Pere Mateu en detalla altres qualitats: «En ser ferruginosa dona una brillantor que agrada tant en negre com en vermell». Una terra que pot

En Pere Ginesta, en Pere Mateu, en Josep Mestres, en Joan Serra i en Joan Quintana aguantant un cossi de terrissa negra.

ser blanca, vermella o blava si ens la mirem pel color o bé magra o grassa si ho fem per la composició. De magra, se'n treia a les terreres del Puig i can Guinó mentre que per obtenir la grassa s'excavaven pous a la zona de Gornal, ja al municipi de Fornells. «Nosaltres agafàvem la de Gornal i al moment de colar el fang n'hi posaves 3 cabassos i

1 de la del Puig per rebaixar, la de Gornal si no s'hagués esventat era ideal perquè com que era elàstica la podies estirar més en treballar-la. Després vam descobrir que la d'en Bosch ja no necessitaves barrejar-la perquè no era tan grassa com la de Gornal ni tan magra com la del Puig», explica en Joan Serra. Però la que era excel·lent per als terrissers no ho era gens per als rajolers: «*Retorceix els rajols*», diu en Quintana. A can Ginesta la treien de les terreres: «Agafàvem la terra de dalt per fer totxanes, *geros* i totxo massís; amb la de més avall fèiem *matxembrat*; i amb l'altra, teules, la rajola de cara vista i tot *lo bo*... com més avall més bona», detalla en Pere.

Arrencar terra era una feina d'hivern, «quan s'arribava per fires es plegava, no podies deixar l'obra estesa a secar encara que tinguessis cobert perquè si venia una glaçada ja te l'havia fotut enlaire», explica en Joan Quintana, que recorda que per sant Josep tombaven la terra al saplà. I continua el Fusteret: «La terra, la preparaves a la primavera i l'estiu que era quan el sol t'ho permetia, si ho feies al setembre, al febrer encara era igual». Era una feina que comportava diverses operacions: fer-ne piles al plaçar; escampar-la per assecar-la i esterrossar-la; posar-la dins d'un

bassó amb la proporció feta; amaran-la i remenar-la; fer passar el llot obtingut a un bassó petit a través d'un colador i d'allà, a les basses, on el fang s'anava solidificant; ratllar-lo formant quadrícules; girar-les perquè no hi hagués diferències d'humitat entre els dos costats, i, finalment, entrar-lo al racó del fang, un lloc fresc sense contacte amb l'aire.

Les dones de cal Fusteret

LA MARIA ÀNGELS MESTRES I LA NEUS VILÀ FA MOLTS ANYS QUE TREBALLEN AL TALLER DE TERRISSA DE CAL FUSTERET, AL RAVAL DE QUART

Joan Pinsach i Pitu Basart > TEXT // Josep M. Fusté > FOTOGRAFIA

En Josep i la Maria Àngels Mestres són la cinquena generació de la seva família que es dedica a l'ofici de terrisser al Raval de Quart. I la Neus Vilà, esposa d'en Josep, s'hi ha afegit. De records i de canvis, d'incerteses i satisfaccions, dels dubtes pel que fa al futur d'aquest ofici i del paper fonamental que hi han tingut les dones, ens n'han parlat la Maria Àngels i la Neus.

La M. Àngels Mestres (Quart, 1953).

És la germana d'en Josep. Filla d'en Lluís Mestres Bonadona i de la Maria Gumbau Besalú, sempre ha fet aquesta feina

des que la va aprendre del seu pare. «El meu germà és el que ha treballat a la roda i jo sempre l'he ajudat, i encara som aquí», ens diu. Recorda que quan eren petits tenien una euga i els pares els feien anar a la terrera, amb cabassos i pales i el *tamborell*; «llavors portàvem la terra i l'escampàvem, la xafàvem i la colàvem, l'esteníem en basses i deixàvem que l'aigua s'evaporés. Ens fèiem la terra, però això va durar poc, perquè ja va venir maquinària i tot va canviar». I puntualitza que el seu paper des de sempre ha estat ajudar a enfornar i desenforar, envernissar, guarnir o clavar les anses. I repassar i polir. «Sobretot abans, amb els forns de llenya, que eren molt estrets —específica—. Les peces es tocaven les unes amb les altres i quedaven enganxades. S'havien de retocar amb un ganivet o amb paper de vidre. Abans tot es venia, ara no es podria pas.»

També té encara viu el temps en què anaven a vendre a mercat, ella i la seva mare. A Girona, a Cassà i a Llagostera. I diu que aquesta sí que era una feina exclusiva de les dones. Hi anaven amb el tren. Traginaven les peces a dins d'uns sarrians, amb palla perquè no es trenquessin, i amb el carro les portaven a l'estació, on tenien un petit magatzem per deixar

les que no es venien i quedaven per la setmana següent. Més endavant ja hi van anar amb una furgoneta. Venien testos, cassoles, olles, menjadores i abeuradores per a l'aviram i els conills, ansats, conques per a la matança del porc, escalfallits, maridets, cànirs, plats giradors... «Coses per fer servir, moltes ara ja no es fan. La cassola encara, però cada cop menys, perquè amb les cuines d'inducció no funcionen i també perquè cada vegada hi ha menys dones que cuinin.»

A la Maria Àngels, li agradava anar al mercat. «Era distret i sorties —diu—, i coneixies els del costat i feies amistats». I després de tots aquests anys d'ajudar a l'ofici, quan ha de valorar la seva feina té un moment de dubte i, amb una dissimulada emoció, expressa: «No ho sé... com que ja hi vaig néixer, trobo que ja m'ho he trobat. I en dir-me els de casa que aquí hi havia feina, vas fent, et quedes i ja no marxes». Segurament, seguir la tradició familiar d'un ofici és, potser, tan senzill com això.

La Neus Vilà (Salt, 1958).

És filla d'en Pere Vilà Payet i de la Montserrat Mutjé Sureda, i l'any 1984 es va casar amb en Josep. «Però al principi de casada encara no hi traficava aquí, perquè s'havia mort la meva mare, i jo sóc de pagès, del mas Sitjà de Salt, i havia de cuidar la meva família: a casa hi quedaven el pare, els meus germans, el mosso i l'àvia. Vaig estar uns cinc anys que aquí només



En Josep Mestres, la Maria Gumbau i la M. Àngels Mestres, amb una greixonera, a cal Fusteret del Raval de Quart. Any 2007 // FOTO: Arxiu Josep M. Fusté.



venia a dormir-hi, fins que es va casar el meu germà gran. Després ja em vaig dedicar a aprendre a fer la feina. A ajudar a enfornar i desenfornar, a preparar les comandes... L'ofici no, eh! La roda no l'he tocada mai.»

La Neus i en Josep han tingut dues filles, la Mariona i la Cristina. «Al principi de casats vam tenir una desgràcia. Se'ns va morir la Cristina, i com que a casa semblava que hi faltava alguna cosa, el meu home i jo vam sortir a fer fires d'artesanía, per esbargir-nos i desconectar, i de passada treballàvem. Entre setmana feiem peces i el cap de setmana anàvem a vendre-les per tot Catalunya i Espanya». Explica que d'aquesta manera van poder ensenyar els seus productes a nous clients i alhora conèixer tot el país. Ho van fer molts anys, però ara, de fires, en fan molt poques. «Hi havia mesos que tenies una fira cada setmana. I llavors arribaves i l'endemà torna a

treballar aquí. Ens han passat 30 anys i no hem fet mai vacances, i hem treballat molts caps de setmana». Però a ella li ha agradat, i encara li agrada, fer aquesta feina. «Fa il·lusió quan veus que queda bé i que agrada a la gent i que es ven. I que tots tres fem un equip aquí a casa. Ens ho hem passat bé, a la nostra manera: fa anys quan anàvem a fires i demostracions, o ara quan treus aquestes peces de colors i mides diferents», conclou la Neus.

Una satisfacció, la seva, que té molt a veure amb el que significa fer una feina artesanal. I amb el misteri que representa enfornar i descobrir amb expectació després de 24 hores la vivacitat multicolor, brillant, de cassoles, olles, guardioles, centres de taula, cànirs, gerros, peces de cuina... de «coses per fer servir.»

Canvis i continuïtats. Han passat 30 anys i molts canvis, que la Maria Àngels

i la Neus han evidenciat. Ens expliquen que ara la gent és molt exigent i que es miren molt la competència abans de comprar, i que, tret de la demanda del món de la restauració i l'hostaleria, aquí pràcticament ja no es ven res. Que han desaparegut les botigues de ceràmica i els aparadors de la costa que hi havia pertot arreu, i que sort en tenen de l'exportació, que ja representa el 80 % de les seves vendes totals, a Alemanya, Suècia, Anglaterra, Bèlgica, França o Nova Zelanda... on es valora la singularitat d'aquests productes. Que la crisi també els ha sacsejat perquè han minvat els encàrrecs de la gent que els demanava peces especials per a homenatges, commemoracions o regals de Nadal. I diuen que el mercat i les fires d'abans ara són, per sort, els clients internacionals que els vénen a trobar, «perquè han vist el producte i s'ho diuen els uns als altres». I que la majoria de les peces tra-

La Neus Vilà, la Pilar Fàbregas i la M. Àngels
Mestres són un bon exemple del paper
imprecindible de la dona en aquest ofici.



El Terracotta i el de la Terrissa

EN XAVIER ROCAS I EN JOAN VICENS ENS APROPEN ELS MUSEUS QUE DIRIGEIXEN,
A LA BISBAL I A QUART, RESPECTIVAMENT

Xavier Rocas i Joan Vicens > TEXT // Josep M. Fusté > FOTOGRAFIA

El fenomen de creació de nous museus i la reforma radical dels antics ha acompanyat en les darreres tres dècades. La pràctica totalitat dels espais museístics existents estan o han estat immersos en processos de renovació recents, mentre que la majoria dels museus presents avui no existien fins fa ben pocs anys. Per a una institució com aquesta –amb prop de dos segles d'història al darrere– el panorama actual ha esdevingut crític, entenent la paraula crisi en la seva accepció transformadora, de resolució d'antics corrents i consumació de nous supòsits.

El Terracotta Museu de la Bisbal està ubicat a l'edifici d'una antiga indústria de revestiments ceràmics.

En aquest sentit, el Terracotta Museu de Ceràmica de la Bisbal i el Museu de la Terrissa de Quart, i la concreció de les respectives exposicions permanents, intenten construir un discurs –amb relació a cadascuna de les seves realitats i particularitats– que intenta ajustar-se al màxim a les necessitats de l'actual conjuntura; d'una banda, i de manera prioritària, consolidar definitivament ambdós museus com els grans centres estratègics per a la cultura dels respectius municipis, basats en la preservació, la conservació i la difusió del patrimoni material i immaterial vincu-

lat a la ceràmica; i, de l'altra, amb una clara vocació d'esdevenir agents provocadors i proactius que facin moure i reaccionar tot el món ceràmic del seu àmbit geogràfic.

El Terracotta, un museu renovat. La seu del museu es troba situada a l'edifici de la Terracotta, una de les indústries de revestiments ceràmics més antiga de la Bisbal d'Empordà. Fundada l'any 1928, la tipologia industrial de l'immo-ble s'evidencia en tot un seguit d'elements arquitectònics característics: basses de colar la terra, xemeneies, forns...

elements que s'integren en el discurs del museu i que converteixen Terracotta en un dels edificis d'arqueologia industrial més singulars.

A finals del 2015 el Museu reobria portes després d'uns anys d'obres de rehabilitació; obres que han suposat la transformació radical de la institució i que, sens dubte, marcaran el seu esdevenidor. Una reforma que ha comportat, d'una banda, la monumentalització de l'edifici –que n'incrementa la capacitat de promoció i atracció–, l'adequació i posada al dia dels diferents serveis i la seva adaptació a la normativa reguladora d'ús públic; i, de l'altra, la redacció i execució d'un nou projecte museogràfic que ha permès renovar l'exposició permanent i programar una oferta d'activitats culturals i de lleure renovada.

Els principals eixos temàtics de la nova exposició permanent s'organitzen en quatre grans àmbits: 1. Les Matèries, o la relació de l'home amb el medi físic que l'envolta i les condicions que possibiliten el naixement de la manufactura ceràmica. 2. La Ceràmica Preindustrial, centrada en dos àmbits clarament diferenciats com són la Terrissa i la Rajoleria. 3. La Ceràmica Industrial amb un espai destinat específicament a la Ceràmica de Revestiment. 4. L'àmbit dedicat als Creadors: la Ceràmica Artística i Decorativa.

De com s'articulen i interrelacionen aquests quatre gran àmbits se n'ha ocupat el projecte museogràfic executiu –redactat pels tècnics del mateix museu– el qual ha contemplat el marcatge dels fluxos adients de visites, el disseny i definició de les solucions museogràfiques per explicar els continguts teòrics, el desenvolupament del projecte executiu tècnic, el disseny i maquetació dels continguts gràfics, la redacció del guió del nou material

audiovisual, la concreció de les infraestructures complementàries de serveis –senyalització, retolacions...–, així com també el control executiu de la producció del projecte.

Els criteris generals que s'han procurat assolir en la nova exposició permanent han estat el de potenciar la claredat conceptual dels missatges sense perdre rigor en els continguts, el de fomentar la sobrietat en la museografia i la *senyalètica* –en tant que entenem que el mateix edifici ja és un element museogràfic de primer ordre– i el de convidar a la participació activa dels usuaris del museu amb una proposta de qualitat, dinàmica i creativa. La nova museografia, per tant, intenta posar en relleu, d'una banda, el mateix edifici i, de l'altra, permetre valorar les col·leccions exposades que estaran al servei del gaudi i informació dels nostres visitants.

Pel que fa al desenvolupament de continguts, la nova proposta museogràfica té com a objectiu principal transmetre, d'una forma innovadora i participativa, el patrimoni i la història de la ceràmica de la Bisbal a partir de la interpel·lació i l'anàlisi del procés de producció –preindustrial i industrial– per tal de destri-

ar-ne els valors que se'n deriven a partir de la seva evolució històrica i reflexionar sobre les relacions que s'estableixen entre l'elaboració de la ceràmica i l'home. No es tracta només d'exposar únicament els resultats –els objectes–, sinó d'ensenyar com s'hi arriba per tal que el visitant pugui copsar-ne la dificultat, i tot sovint, la senzillesa i la lògica dels processos d'elaboració. Un exemple local que, tanmateix, és perfectament extrapolable a altres localitats vinculades a la indústria ceràmica.

El Museu de la Terrissa de Quart. El principal fil conductor de la història del municipi de Quart al llarg dels segles és l'elaboració artesanal de terrissa. Aquesta activitat és el factor més propi i més ben definit de la identitat de Quart i allò que ha donat anomenada a la població molt més enllà del seu terme municipal.

La referència documental més antiga que es disposa pel que fa a la fabricació d'olles de terrissa a Quart és de l'any 1312. Són, doncs, més de set-cents anys d'història i d'activitat terrissera, que sens dubte han marcat el tarannà humà, econòmic, cultural i social del municipi.

Avui el municipi de Quart vol explicar, mantenir i difondre aquest ofici tan antic i tan arrelat a la terra. I ho fa amb el projecte del Museu de la Terrissa de Quart. El Museu s'ubica en una antiga bòbila que era de la família Ginesta i que encara conserva els seus elements bàsics.



A l'esquerra, un carretó per tragar l'argila. Al detall, un càntir d'oli.

M5

Una colla de calongins veimant a la conca del Tinar, a la vinya de la barraca d'en Puig. D'esquerra a dreta: l'Emili Puig, la Pepita de can Sicars, un home de can Taiades –ajupit–, l'Albert Deulofeu –ajupit–, en Mario, la filla de can Puig, la Carme Miranda, en Siset Davall, i l'Enriqueta Davall, entre d'altres.

ANYS: 1953-1954

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: FONS MARIA PUIG
SECASAS/J.FORT. ARXIU MUNICIPAL
DE CALONGE



M6

Xofer i ajudant davant d'un camió remolc de transport de vi aturat a la Rambla de Cassà de la Selva. Cada boci tenia una capacitat d'entre 600 i 630 litres. El destinatari de la càrrega era Vins Abellí, que tenia el magatzem al carrer Ample.

ANY: 1954

AUTOR: PERE ABELLÍ I PARLERIS

PROCEDÈNCIA: ARXIU JAUME ABELLÍ

PATR MONI

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

Els Caus del Duc [pàg. 86-87]

JOAN LLINÀS [Sils, 1966. Historiador i arqueòleg]

PATRIMONI HISTÒRIA

Conflictes laborals a la Bisbal [pàg. 88-89]

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

PATRIMONI EN MAR

La gamba, als clots [pàg. 90-91]

JAUME BADIAS [Tàrraga, 1972. Historiador i arqueòleg]

PATRIMONI COMERÇOS DE TOTA LA VIDA

La farmàcia Rusalleda [pàg. 92-93]

ÀNGEL JIMÉNEZ [Girona, 1940. Historiador]

PATRIMONI LLENGUA

Una corrandà cassanenca de 1879 [pàg. 94-95]

JORDI CURBET HEREU [Girona, 1971. Filòleg i documentalista]

ROBERT GÓMEZ TEN [Calella de la Costa, 1980. Filòleg, investigador, corrector, editor i docent]

PATRIMONI FAUNA

El bruel i el reietó [pàg. 96-97]

ENRIC FÀBREGAS [Girona, 1972. Biòleg]



**Els elaboradors de
la ratafia** // FOTO:
Anna M. Oliva.

PATRIMONI PLANTES I REMEIS

La ratafia dels veïns de Juià [pàg. 98-99]

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

El bruel i el reietó

Aquests dos ocells del gènere 'Regulus', ornamentats amb una cresta acolorida, són les aus més petites que podem trobar als boscos de les Gavarres

Com ja sabreu, els ocells més menuts del planeta són els colibrís. A les Gavarres no n'hi ha de colibrís, ni tampoc a la resta de regions d'Europa, ja que aquests ocells són propis del continent americà. Hi podem trobar, però, dues espècies realment petites, el bruel i el reietó, que amb una longitud de 9 cm i un pes d'aproximadament 5 grams ostenten el rècord de ser els ocells més petits que hi ha a Europa.

El bruel i el reietó són dues espècies molt pròximes, molt similars pel que fa al seu aspecte i per això els científics les han agrupat dins del mateix gènere, que anomenen *Regulus*. Les dues espècies tenen una banda de plomes acolorides que recorre el seu cap, del clatell fins prop del bec, com si portessin una corona. D'aquí ve la paraula llatina *Regulus*, que significa 'petit rei'. El nom científic del reietó és *Regulus regulus* i el del bruel *Regulus ignicapillus* que vindria a dir 'petit rei de cabells flamejants'. En anglès el

reietó es diu *goldcrest*, que en català vol dir 'cresta d'or', i el bruel, *firecrest*, que traduït al català significa 'cresta de foc'.

El bruel: en alzinars, suredes i pinedes. El bruel és comú i abundant a les Gavarres durant totes les estacions de l'any i es pot trobar en qualsevol tipus de bosc, tot i que té una certa predilecció pels boscos perennifolis que són els que predominen al massís: suredes, alzinars i pinedes. Per contra, el reietó és un ocell hivernant i poc abundant a les Gavarres, molts dels exemplars que observem durant l'hivern provenen del nord d'Europa. A Catalunya la població reproductora de reietó cria en boscos de coníferes prepirinencs i pirinencs.

Les dues espècies tenen les potes i el bec molt prims, aparentment delicats. Les parts superiors del cos, l'esquena, el carpó i el clatell, són d'un to verdós. A les ales, d'un to gris verdós, hi destaquen dues bandes de color blanc i una de negra. El pit i el ventre són clars, blanquinosos. Al cap, hi tenen una franja de plomes grogues o taronges que ressegueix el capell des del clatell fins prop del bec. A costat i costat d'aquesta franja central, hi ha una banda negra que ajuda a ressaltar el color del centre del capell. El color de les plomes del capell ens ajuda a identificar el sexe dels individus: de color taronja intens en els mas-

cles i groc en les femelles. La diferència entre les dues espècies es troba a la cara de l'ocell: el bruel presenta una cella blanca que recorre la cara i entra en contacte amb la banda negra, una franja que neix al bec i travessa l'ull, i una banda de plomes groguenques al costat del coll. El reietó, per la seva banda, només té els ulls resseguits per una cercle de plomes blanques que li confereixen una mirada dolça.

Pel que fa al comportament, ambdues espècies comparteixen la característica de ser ocells que es mouen per les capçades dels arbres i que són molt bellugadissos, fent cabrioles i voletejant d'un lloc a l'altre tot buscant l'aliment entre branquetes i fulles. Mengen petits insectes i altres invertebrats, com àcars o aranyes, que atrapen amb el seu delicat bec amb una destresa notable. Fora de l'època de cria, són ocells força socials, que sovint es barregen en grups mixtos de mallerengues. En un mateix estol, hi podem trobar a més del bruel o el reietó, el raspinell, la mallerenga cuallarga, la mallerenga blava i la mallerenga carbonera. L'estratègia de barrejar-se amb individus d'altres espècies respon al fet que com més ulls hi ha a l'aguait més fàcil és veure un possible perill i també més fàcil és detectar zones riques en aliment.

La seva bellesa, l'elegant disseny i el color taronja de la cresta són difícils d'apreciar a ull nu a la natura, ja que són molt petits i sempre es troben a les capçades dels arbres. Per això és més fàcil escoltar-los cantar que veure'ls.



El bruel destaca per la cella blanca de sobre l'ull, que li dóna un aspecte de murri.



Les dues espècies tenen un cant agudíssim, discret, i de fet és tan agut que algunes persones no el poden percebre. Consisteix, amb matissos ben diferenciats per a les dues espècies, en una sèrie de notes repetides que augmenten en intensitat i acaben transformant-se en un trinat. Es ben curiós que, tot i que el cant del bruel és agut i fi, el mot 'bruel' també signifiqui 'crit d'un bou o animal afí', i també, 'soroll intens dins d'una tempesta a la mar avalotada'.

Un niu petit i suspès. El bruel a la primavera abandona la seva conducta so-



cial per formar parelles i reproduir-se. Aleshores la parella construeix un niu molt petit, suspès en branquetes aparentment inestables i protegit de dalt per la mateixa branca principal del qual

penja el niu. En aquesta disposició, un es fa creus que ous o pollets no caiguin amb un cop de vent. El niu és una copa construïda amb molses, teranyines, pèls i herbes fines. La femella pon de 7 a 11 ous diminuts, que cova durant 14 dies. Els pollets, quan abandonen el niu, tenen un aspecte diferent dels adults, sobretot perquè encara no tenen ni la corona ni les franges negres del capel; a més, la cella no és de color blanc pur com en els adults. El fet de no tenir corona els deu estalviar més d'una batussa amb els exemplars adults d'altres territoris. Els bruels juvenils no són coronats fins la muda de les plomes, que es dona a finals d'estiu, entre els mesos d'agost i setembre.

El reietó, durant l'època de cria, es troba restringit en pinedes i avetoses d'àrees de muntanya pirinenques i prepirinenques on la temperatura mitjana al mes d'agost és inferior als 15°C. Segons el Servidor d'Informació sobre els efectes del canvi climàtic en els ocells i els seus hàbitats, les previsions de futur de l'atles climàtic dels ocells d'Europa apunta que les poblacions nidificants de reietó, que actualment viuen a la regió mediterrània, pràcticament hauran desaparegut a finals del segle XXI.

Actualment, aquesta espècie cria a quasi tots els massissos muntanyosos de l'arc mediterrani, mentre que les previsions pel període 2070-2099 indicarien que només es mantindrien en sectors elevats dels Alps. Afortunadament, sembla que, malgrat la desgràcia del canvi climàtic, la previsió de futur per al bruel no és tan fatalista com la del reietó ja que encara li estaria garantida una gran superfície d'hàbitat idoni per acollir les seves poblacions 🐦.

A dalt, un reietó i un bruel en una sessió hivernal d'estudi d'aus a can Vilallonga, a Cassà de la Selva. Al detall, un reietó de mirada dolça per l'absència de cella blanca.

La ratafia dels veïns de Juià

Una colla ben avinguda de veïns del poble ens ho posa fàcil per elaborar la nostra pròpia ratafia: només ens cal assistir al taller que fan cada any per les vigílies de Sant Joan

En el marc de l'Associació de veïns de Juià trobem un grup de gent amb empena i amb ganes de conservar i divulgar el coneixement popular. L'Associació organitza cada any diverses activitats que donen vida a aquest petit poble de poc de més de tres-cents habitants situat al peu de les Gavarres. Organitzen, per exemple, jocs infantils, el Gavarres Festival, la festa de Reis, la castanyada i caminades.

Els darrers anys una activitat que ha agafat molta embranzida és la que fan cada juny i que consisteix en un molt ben preparat taller de ratafia. «Quan surts del taller te'n vas cap a casa amb una ratafia boníssima, és assegurada!», ens diu ben orgullós en Josep Rosdevall, un dels impulsors d'aquest projecte.

Per saber-ne els orígens hem de recular uns deus anys. La Fina Busquets, una altra membre d'aquest grup, ens explica que la primera vegada es va fer una sortida per recollir les plantes, lla-

vors la feien amb planta fresca. Però fent-ho així tenia l'inconvenient que en un sol dia no es podien recollir totes les plantes necessàries ni es trobaven en òptimes condicions de floració: «És una tasca que s'ha de fer amb més dies», ens diu.

Guiats per en Pere Colomer. A partir d'aquesta primera sortida, s'hi van anar aficionant i de la mà d'en Pere Colomer ho van anar aprenent tot d'aquest món. En Pere Colomer Rigat (1932-2015) era un expert carboner nascut a can Bussó de les Serres, a Sant Martí de Llémena, que en casar-se es va traslladar a viure al pla d'en Massaguer, a Juià. El 2006, conscient que el coneixement de tota una vida com a bosquetà es perdria, va decidir tornar a fer, a casa seva, una carbonera com les que havia fet de jove a la vall de la Llémena, situada entre les comarques del Gironès i la Garrotxa. Un grup de veïns el van convèncer per

anar-la fent cada any i fou així com va començar una de les festes de tardor més concorreguda del poble.

La preparació de la carbonera fins a l'obtenció del carbó durava cinc setmanes i es va convertir en una festa tant pels que la preparaven com pels que anaven a veure com es feia el carbó de manera tradicional. Els membres de l'Associació, dirigits per en Pere, ho preparaven i tenien tota la infraestructura necessària per atendre la gent que s'hi acostava, amb un servei de bar que els donava beneficis per continuar fent activitats. Es va fer del 2006 al 2012 al barri de l'Estació de Bordils, però portava molta feina, no tenien relleu generacional i a poc a poc van veure que era més del que el grup podia assumir tant personalment com econòmicament.

Paral·lelament a la carbonera havia anat sorgint la idea de fer ratafia. L'espai que ocupava la carbonera, un camp llogat, s'havia de mantenir net durant l'any

i van pensar d'aprofitar-lo per plantar-hi plantes necessàries per preparar aquesta beguda. Així, en comptes de fer una sortida la gent anava allà amb un cistell i tisores i amb les explicacions d'en Pere i dels altres membres del grup preparava la seva ratafia. Van arribar a tenir-hi fins a 170 plantes. L'avantatge d'aquest sistema era que tenien totes les plantes juntes, la gent les veia i podia identificar-les a qualsevol lloc. De mica en mica, però, van veure que ho podien mi-

D'esquerra a dreta, els col·laboradors més directes: en Josep Rosdevall, l'Anna Maria, en Joan, la Fina, la Consol i l'Eduard, amb el seu fill.



Les plantes utilitzades

llorar i fa prop de deu anys que ho han organitzat d'una manera més sistemàtica.

Taller de ratafia. Actualment la preparen amb planta seca. Comencen la recol·lecció entre febrer i març, quan comença la primera floració. El romaní és el primer que recullen, llavors la farigola, la camamilla i així van fent fins al juny. A la recepta inicial, d'en Pere Colomer, hi figuraven un centenar de plantes però ells han anat fent proves i actualment n'hi posen 45 de fixes amb una quinzena d'optatives. En recullen gran quantitat per poder preparar uns 500 litres de ratafia, que és el que calculen que es necessitarà per al taller. Fent un càlcul ràpid us podeu imaginar la magnitud de la feina realitzada per aquest grup de forma totalment voluntària. La recollida i l'assecatge de les plantes és la tasca més gran i exigent que han de fer, ja que demana constància i coneixement tant per a la identificació i control del moment òptim de recol·lecció com per saber com assecar-les correctament. Normalment les disposen en llençols a terra en espais secs i ventilats i quan ja estan més seques les posen en caixes, n'han arribat a tenir unes 90.

El dia del taller, vigílies de Sant Joan, les posen en taules a la terrassa del local polivalent de Juià, si el temps ho permet. Per accedir al taller es passa per una taula on se n'explica el funcionament i es dona una bossa de mida diferent en funció de la quantitat que se'n vol preparar. A cadascuna de les caixes, hi col·loquen dues fixes. En una, a part del nom comú i científic de la planta, hi trobarem els principis actius i propietats medicinals. En l'altra hi ha una

Aquesta és l'extensa llista de plantes que fan servir la colla de ratafiars de Juià: anet, arç blanc, berbena, borratja, camamilla, camamilla borda, centàurea, consolda major, cua de cavall, dauradella, dent de lleó, escabiosa, esbernallac, espígol, eucaliptus, farigola, farigola llimonera, flor d'acàcia, flor de magraner, flor de saüc, fonoll, ginebró, ginesta, hipèric, llorer, malva, marialluïsa, matifoc, menta boscana, menta piperita, menta romana, menta xocolata, orenga, ortiga morta, parietària, pètals de rosa, plantatge, poniol, romaní, sàlvia, tarongina, til·la, tomayí, tomí blanc i viborera. A les plantes esmentades s'hi ha d'afegir nous verdes, canyella, grans de cafè, clau, nou moscada, anís verd i celiandre, i, en darrer terme, l'anís.

mostra de la quantitat aproximada que s'ha de posar per preparar dos litres de ratafia. «Aquest detall és clau i cal recalcar-ho a la gent que hi participa», ens diu la Fina perquè, en general, es té tendència a posar molta planta i llavors surt massa forta o desequilibrada. A part de la planta seca, preparen testos amb les plantes vives perquè la gent les pugui conèixer.

Cadascú va agafant les plantes i llavors s'entra a dins, on es tenen preparades unes bossetes amb diverses espècies que cal afegir-hi, com són canyella, cafè, clau, nou moscada, anís verd i celiandre. També hi trobarem els altres dos ingredients essencials de tota ratafia: les nous verdes, que li donen el característic color fosc i el toc de gust amarg, i l'anís. L'extracció de les essències de les plantes que li donaran el gust tan especial es fa macerant-les

durant 40 dies a sol i serena amb alcohol. En Josep ens explica què vol dir posar-la a sol i serena: «És deixar-la a fora, on hi hagi contrastos de temperatura, però alhora ha de ser un lloc protegit del sol, l'ideal és un porxo exterior, si no s'evapora massa», ens diu. D'alcohol, se'n poden utilitzar de molts tipus: des de l'alcohol de 96° –apte per a consum–, l'aiguardent o diferents tipus d'anís. Ells van fer diverses proves i al final van optar per l'anís de 28° perquè queda molt bona i és més fàcil d'emprar, ja que no se li ha de fer res més una vegada s'ha filtrat. Passats els 40 dies es filtra amb un drap de fil o un sedàs ben fi, s'embotella i es deixa reposar un temps.

A part de preparar-se el propi licor, al taller, es poden fer tastets de diferents tipus de ratafies que fan els membres del grup. En fan de monogràfiques com són la de poniol o la de cireres i la més especial, la de deu mentes diferents. També es poden degustar galetes i coques de ratafia.

Xerrades. A més d'aquest taller fan xerrades a diferents llocs per difondre els seus coneixements sobre la ratafia i posar a l'abast de tothom la possibilitat de fer-ne. En són un exemple les que van fer el juny passat al bar can Sipi de Bordils i a l'antiga seu de destil·leries Gerunda. Podeu trobar informació sobre aquesta activitat al web del Consorci de les Gavarres (www.gavarres.cat)

Diferents tipus de ratafia que han elaborat els veïns de Juià.



una mirada en el paisatge

LLUÍS FREIXAS MASCORT TEXT
JOSEP VILALLONGA FOTOGRAFIA

Montnegre, la modèstia més esquerpa

Modest i esquerp poden semblar atributs contradictoris, però probablement trobaríem pocs indrets a les Gavarres més modestos i alhora més esquerps que Santa Maria de Montnegre. No és una negació de la bellesa natural de l'indret, és la constatació de la duresa que havia de tenir la vida en un terreny tan indòcil per escarpat i boscós, de les dificultats de conrear les feixes sostingudes amb paret seca i construïdes durant segles amb esforços hercúlis per obtenir uns quants pams de terra plana, de la migrada generositat d'una terra rocallosa, unes vaques magres, una mica d'aviram i dels treballs al bosc –el suro, el carbó–, imprescindibles per completar una economia d'estricta subsistència. Montnegre sembla més terra per a místics o ascetes a la recerca voluntària de la solitud i el sofriment que no pas per a pagesos i bosquetans.

El trajecte des de Quart ja és aclaridor. La carretera que hi condueix és la més humil de les germanes que, des de Quart i Cassà, s'enfilen pel massís en paral·lel, si se'ns permet aplicar aquest terme –que sempre implica precisió– a la geometria indefinida de cims i valls i a les

ziga-zagues de les rutes. Les carreteres dels Àngels i Santa Pellaia creuen els turons i condueixen a nuclis urbans o enllacen amb d'altres que hi condueixen: Madremanya, Monells, Corçà, Sant Sadurní, Cruïlles, la Bisbal...

En els primers revolts que s'enfilen turons amunt, la trama urbana es difumina en uns punts suspensius de cases noves i masies d'importància. L'església del Castellar que, per la bellesa del paratge i la singularitat de l'edifici, havia esdevingut poques dècades enrere un lloc de cerimònies i de trobades festives, és tancat i barrat, i en una aparent restauració mai no completada, s'observa la ferida dels totxos ben visibles als murs de pedra de l'església.

A mesura que ens aproximem a Sant Mateu –nucli principal de la zona i cap de l'antiga parròquia, de la qual Santa Maria formava part– reapareix la vida construïda: cases noves, protegides de la indiscreció forana per tanques, zones arbrades que denoten la mà ordenadora de l'home, atzavares i patis o eres enjardinades... També s'han mantingut les cases més rellevants de la parròquia, clarament indicades per cartells a peu de carretera,

LLUÍS FREIXAS MASCORT. Cassà de la Selva, 1964. Periodista i escriptor
JOSEP VILALLONGA. Cassà de la Selva, 1953. Fotògraf

mentre les masies de poc rem, emboscades en els turons pròxims, estan majoritàriament en ruïnes. El traçat sinuós de la carretera ens condueix entre una densa vegetació que de tant en tant s'esclarris i permet magnífiques vistes cap a la plana de Girona i a l'interior del massís. La gran massa boscosa, d'un verd opac i negrós, i la foscor de la pedra podrien ser l'origen del topònim que, sense dubte, no és especialment original. A molts indrets hi ha cims i estanys negres i, de fet, aquest llogarret de les Gavarres té a ben poca distància la competència del Montnegre del Montseny.

A Montnegre s'acaba l'asfalt i, de fet, per arribar-hi s'ha de deixar abans la carretera principal que porta a Sant Mateu i enllaça finalment amb la carretera de la Bisbal, com si al final, en una renúncia reveladora, decidís no enfonsar-se cap a una zona irrellevant per feréstega, un paisatge que s'estimba en mil-i-una clotades recòndites. Un cop s'acaba l'asfalt, s'ha arribat a lloc, però l'església de Santa Maria encara s'amaga i hem de seguir unes desenes de metres boscos avall, per trobar-la, construïda a dues alçades sobre un talús i emboscada com si no volgués ser vista, com si l'emplaçament hagués estat un error. És fàcil que el visitant es preguntï per què l'església no va alçar-se més amunt, en un punt dominant com podria ser l'emplaçament del mas Homs, una masia de grans dimensions, murs imponents i elegants finestrals gòtics que parlen de la seva antiga riquesa i que senyoreja enlairada a poca distància, als peus del Montigalar, el cim del qual s'imposa sobre tot el paratge. La visió del mas Homs —una masia que devia tenir una enorme importància quan el territori estava habitat i explotat i que avui es troba en fase de restauració i recupera l'antic esplèn-



«L'església, documentada ja al segle XI, ha patit enormes transformacions al llarg dels segles»



amb volta de canó—, amb una desproporció que fa més singular i curiosa la construcció. Al centre del tambor absidal s'hi obre una finestra tancada amb dos totxos de ceràmica que malmeten un dels pocs elements del conjunt amb gràcia i vàlua arquitectònica. A banda de les transformacions successives que al llarg de centúries devien devaluar la planta de l'església —que està adossada a la masia contigua: un edifici sense interès especial—, hi ha un altre element singular: un porxo modern situat davant de la porta principal, un arc de mig punt adovellat obert al mur de ponent. El porxo data dels anys trenta del segle XX, i es va construir quan l'arquitecte Rafael Masó va dirigir les obres de restauració de la capella després de l'incendi de 1928 a petició de l'escriptor Joaquim Ruyra, propietari dels masos Sàbat i Casagran d'aquest veïnat. La restauració, amb elements vagament noucentistes, també sembla discutible. Una placa deixa constància de la campanya que Ruyra va impulsar per obtenir donacions per a la reconstrucció de cases i donar suport als damnificats per l'incendi que descriu minuciosament a *Entre flames*. Només després de la devastació d'un incendi com aquell Santa Maria de Montnegre podria semblar un lloc més aspre i esquerp —no per viure-hi, i menys amb el confort d'avui— sinó per viure'n de la manera com s'havia fet ancestralment 🍷.

dor— encara accentua més la humilitat de l'església de Santa Maria, assentada en el pendent, i dominada, també, pel campanar de Sant Mateu, que sembla vigilar-la de lluny, des de l'alçada que els constructors de Santa Maria van eludir.

L'església, documentada al segle XI, ha patit enormes transformacions al llarg dels segles. Del seu origen romànic en queda només un absis molt més estret que el cos central de l'església —un sola nau coberta

De la Fosca a Castell

RECORREM PART DEL CAMÍ DE RONDA, DES DE LA FOSCA FINS A LA PLATJA DE CASTELL, I RETORNEM PER L'INTERIOR, UN DELS PARATGES MÉS BEN CONSERVATS DE LA COSTA BRAVA

Daniel Sabater > TEXT I FOTOGRAFIA

Els camins de ronda eren els caminois que recorrien la costa per arribar als punts de pesca o bé com a accés ràpid de suport en cas de naufragi. El nom, però, prové del fet que eren els camins on es feien les rondes de vigilància per evitar el contraban, una pràctica durant anys molt estesa. Ara, el senderisme és l'activitat de referència d'aquests camins, com a gaudi de la natura i el paisatge. El GR-92, que creua de nord a sud Catalunya, recorre molts dels camins de ronda de la Costa Brava.

La Fosca és una platja partida per la roca negra que sobresurt com un bolet al mig de la badia, i que li dona el nom. Des de la platja i mirant a mar, a ponent destaca el cap Gros de Palamós. A llevant, hi sobresurt el penya-segat amb les ruïnes de Sant Esteve de Mar.

Comencem la ruta des del passeig marítim de la Fosca, a l'alçada d'una plaça, al costat del conjunt de botigues i restaurants que obren durant la temporada d'estiu i caps de setmana assenyalats. Enfilem les escales del camí de ronda que pugen fins al castell de Sant Esteve. Podem seguir les marques del GR-92. Arribem a les ruïnes de Sant Esteve de Mar, d'on podrem observar l'àmplia vista que abarca des de les illes Formigues fins al cap Gros. A pocs metres del castell hi ha la capella de Sant Esteve, també en ruïnes.

El camí fa un puja-i-baixa resseguint el desnivell de la costa, per

unes amples escales. Arribem de nou a un punt elevat de la costa, l'anomenada pineda d'en Gori, una franja verda que separa la Fosca de cala s'Alguer. Precisament, ens dirigim cap a s'Alguer pel corriol que transcorre paral·lel a la costa, sota l'ombra dels enormes pins. El camí de ronda continua per sobre de les primeres

construccions tradicionals conservades, i ens porta ràpidament fins a s'Alguer.

Cala s'Alguer. És una cala rocosa amb les barraques de pescadors arreglades davant de mar per guardar-hi les barques i els estris de pesca. La construcció amb pedra, el teulat bombejat de volta de maó i la composició cromàtica de les fustes de les obertures configuren un conjunt emblemàtic de l'arquitectura tradicional del món de la pesca de la Costa Brava. La zona de s'Alguer és declarada d'interès paisatgístic. El camí de ronda continua cap a s'Alguer petit, una diminuta cala on s'arreglaren també les tradicionals barraques, però menys, tal com diu l'adjectiu del topònim. Passem la cala i continuem pel camí de ronda per dirigir-nos definitivament fins a la platja de Castell. A mesura que anem avançant, i per entre la vegetació, se'ns obre la panoràmica de la platja de Castell. Finalment, el corriol baixa fins a la sorra de la platja. En aquest moment podem observar-la en tota la seva magnitud: àmplia, curvilínia, sorrenca, natural, harmoniosa... espectacular.

Poblat ibèric de Castell. A la part alta de la punta de Castell, a l'altre extrem de la platja, hi ha el jaciment d'un antic poblat ibèric. Hi podem arribar seguint la platja pel camí de les dunes o bé per la sorra o vora el

→ Sant Esteve de Mar



En un petit turó sobre el mar, prop de la Fosca es va construir una petita fortalesa que defensava un extens tram de la costa empordanesa. En el marc de l'expansió catalana del Mediterrani, el rei Pere II el Gran, va voler reforçar el seu posicionament estratègic amb un port natural en aquesta costa. Així va ser com la corona catalana va comprar, als seus antics senyors, el castell amb tots els seus dominis per ubicar-hi un port reial. Segles més tard, amb l'increment de les ràtzies dels pirates sarraïns a la costa catalana, el castell es va reformar com a baluard per adaptar-se a les armes de foc i reforçar el seu caràcter defensiu i de vigilància. Però el castell va acollir també activitats d'ús agrícola durant molts anys. Actualment, el castell de Sant Esteve de Mar és propietat de l'Ajuntament de Palamós i catalogat com a BCIN 18.

Ruïnes del castell de Sant Esteve de Mar.



SORTIDA La Fosca. Des del passeig marítim, just davant de la roca Fosca que separa la platja en dues parts. La ruta és circular

RECORREGUT 4 km

TEMPS DEL RECORREGUT 1 hora i 30 minuts

UNA ÈPOCA Es un recorregut que es pot fer durant tot l'any. Potser cal evitar els mesos més turístics per l'acumulació de massa gent

ELEMENTS D'INTERÈS Castell de Sant Esteve de Mar, cala s'Alguer, platja de Castell, poblat ibèric de Castell, paratge de Castell

RELACIÓ DE DISTÀNCIES Sant Esteve de Mar (300m), cala s'Alguer (1.000m), platja de Castell (1.400m), poblat ibèric de Castell (1.900m)



mar. Els ibers van ocupar aquest turó, en van fortificar l'accés i en van afeixar el pendent per edificar-hi les cabanes. En el jaciment, hi podem observar part de la muralla, algunes bases de columna i diferents murs de contenció o de les edificacions.

Des del camí de ronda, la ruta continua pel GR i s'endinsa a l'interior resseguint la riera de l'Aubi, coberta per un espès bosc d'alzines. Més endavant trobem les restes d'un antic molí. En aproximadament 1 km, arribem a una cruïlla de camins, just on hi ha un pont que travessa l'Aubi. El GR segueix, creua el pont, en direcció a Calella de Palafrugell,

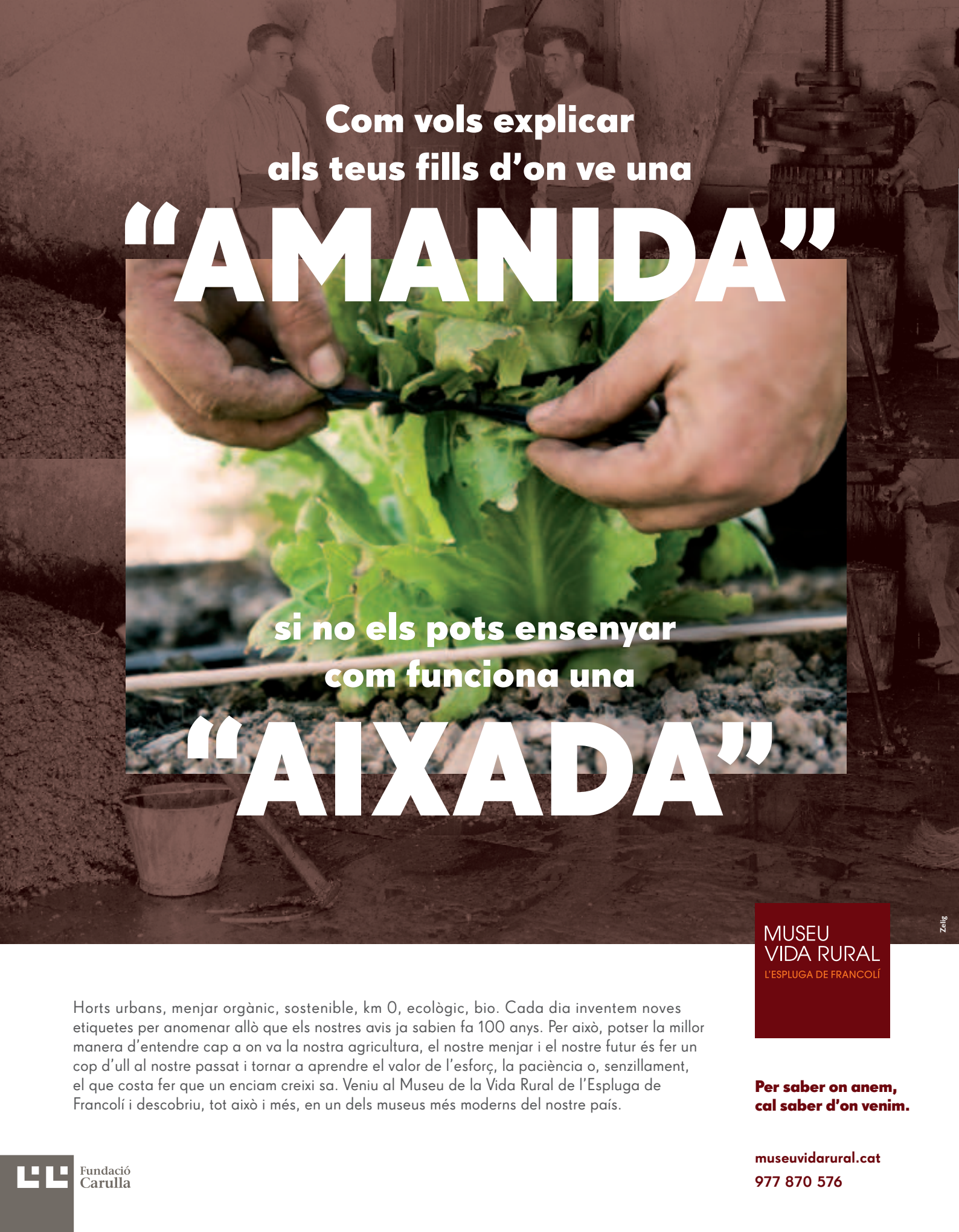
mentre que la nostra ruta deixa definitivament el GR, i gira a l'esquerra per retornar cap a la Fosca —seguirem la senyalització de la xarxa de cicloturisme—.

Seguim el caminet principal que puja vorejant el marge boscós d'un camp de conreu, que ens queda a mà dreta. El camí tomba a la dreta i ressegueix un cultiu que ens queda a mà esquerra. Arran del camí ens trobem un suro enorme. Al cap de pocs metres, girem a l'esquerra seguint la senyalització en direcció a la Fosca, pujant lleugerament. Cruïlla de camins. A l'esquerra, hi ha l'entrada al mas Juny. Seguim a

la dreta, vorejant una tàpia fins a trobar el tancat del càmping King's. Baixem a

l'esquerra, per un tram de camí exclusiu per a vianants i ciclistes que ressegueix la tanca del càmping. Encreuament. Si seguíssim recte arribaríem fins a la pineda d'en Gori i a s'Alguer, però nosaltres continuem a la dreta fins a trobar els carrers de la urbanització de la Fosca. Girem a l'esquerra pel carrer Gregal en franca baixada fins a arribar a la platja de la Fosca, punt on hem iniciat la ruta 🚶♂️.

A dalt, s'Alguer vist des del camí de Ronda. Al detall, la platja de Castell.



Com vols explicar
als teus fills d'on ve una

“AMANIDA”

si no els pots ensenyar
com funciona una

“AIXADA”

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

MUSEU
VIDA RURAL
L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

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



Fundació
Carulla

museuvidarural.cat
977 870 576