

48

TARDOR-HIVERN 2025



CONVERSA

ISABEL OLIVA
MESTRA I POETA
CENTENÀRIA

PRIMERS RELLEUS

CARME MARTÍNEZ

ENTITAT

ASSOCIACIÓ
EL JOVENT
DE BORDILS

ENTREVISTA

JÚLIA ALEU

RETRAT DE FAMÍLIA

CA L'OCELL,
DE LLAGOSTERA

PERFILS

ANNA PASQUAL
ASSUMPCIÓ
ESTANY
MARIA DOLORS
TORRENT
MONTSE RODÀ

PATRIMONI

ESCALES
I ESPIERES
ELS ARROSSARS
DE PALS
LES ÚLTIMES
SARDANES DE
JULI GARRETA

INDRET

VILADASENS

A PEU

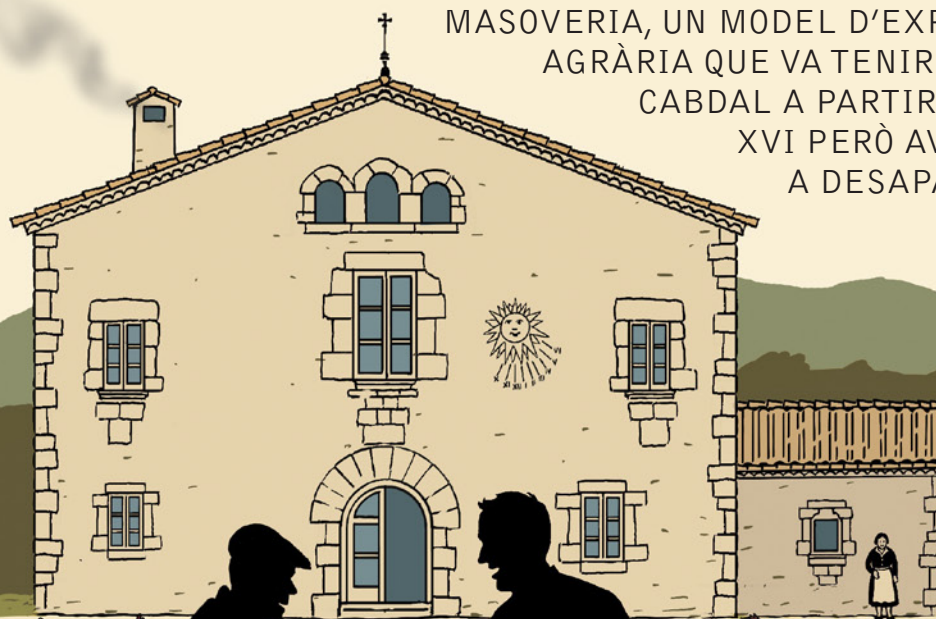
PEL CAMP
D'AVIACIÓ
DE CELRÀ
PELS BOSCOS
DE SANT ROC

gavarres

DOSSIER

MASOVERS I PROPIETARIS

57 PÀGINES DEDICADES ALS CONTRACTES DE
MASOVERIA, UN MODEL D'EXPLOTACIÓ
AGRÀRIA QUE VA TENIR UN PAPER
CABDAL A PARTIR DEL SEGLE
XVI PERÒ AVUITENDEIX
A DESAPARÈIXER



PVP 12€



00048

GAVARRES • ARDENYA • MUNTANYES DE BEGUR • BAIX TER • MONTGRÍ

BUSQUEM GRAVACIONS ANTIGUES!

Des del projecte Càntut continuem recopilant i difonent les cançons de transmissió oral a les comarques gironines. Si a casa tens gravacions antigues en cassetts o vídeos amb cançons o cantarelles tradicionals i populars, posa't en contacte amb nosaltres!

Cantades de goigs, àpats familiars, trobades d'amics, festes de poble, treballs escolars, gravacions casolanes...

Entre tots, podem preservar les veus que fan perviure la memòria dels pobles.

Escriu-nos a
cantut@cantut.cat



Consulta l'arxiu
del Càntut, amb més
de 2000 gravacions



Premi Nacional
de Cultura 2022

DIRECTOR >
Josep Pastells
josep@grupgavarres.cat

COORDINACIÓ >
Jordi Nierga (Continguts)
Eloi Madrià (Patrimoni)

DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ >
Jon Giere
gavarres@grupgavarres.cat

COL·LABORADORS >
Puri Abarca Fernández
Gerard Bagué
Pitu Basart
Jordi Bohigas
Teresa Bonal
Glòria Bosch
Mònica Bosch Portell
Carles Brucet Font
Josep Burset
Gemma Busquets Ros
Jaume Carbó
Roser Carles
Josep Comas
Paco Dalmau
Jordi Dausà
Josep M. Fusté
Salvador García-Arbós
Pere Gifre
Joan Llinàs Pol
Albert López-Tauler
Elvis Mallorquí
Xavier Marcelino
Marc Martínez Comas
Carme Martínez Palomé
Josep Matas
Olga Muñoz
Xevi Niell
Anna M. Oliva
Anna Pi Vilà
Joan Pinsach
Àngel del Pozo
Adrià Pujol Cruells
Josep Narcís Pujol
Joaquim Rabaseda
Enric Ramionet
Esther Reig
Laura Reixach
Aniol Resclosa i Planes
Marisa Roig
Teia Romaguera
Nuri Sàbat
Xon Sàbat
Dani Sabater
Enric Saguer Hom
Marc Salgas
Josep M. Sansalvador
Carles Serra
Narcís Subirana
Núria Terris
Salvador Vega
Joan Ventura Brugulat
Josep Vilallonga
Albert Vilar Massó
Xavier Viñas
Alexandre Weltz Gispert
Sílvia Yxart

EDICIÓ DE TEXTOS >
Carme Xifre

IMPRESSIÓ > Rotimpres
DISTRIBUCIÓ > GLV
DIPÒSIT LEGAL > GI-889-2002
ISSN > 2013-3650

eg

EDITORIAL GAVARRES

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

DIRECCIÓ EDITORIAL >
Àngel Madrià
angel@grupgavarres.cat

COMUNICACIÓ >
Jordi Nierga
comunicacio@grupgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ I SUBSCRIPCIONS >
Sònia Renau i Lía Pou
gestio@grupgavarres.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



PREMIS >

- > Premis APPEC 'Millor Editorial en Català 2008'
- > Premis Fundació Valvi 'Joaquim Codina i Vinyes 2011'
- > Premis ADAC 'Millor empresa 2020'
- > Premi Nacional de Comunicació de Proximitat 2023



PEFC 14-36 00063

Adreceu-vos a CEDRO (Centre Espanyol de Drets Reprogràfics) si necessiteu reproduir algun fragment d'aquesta obra, o si desitgeu utilitzar-la per elaborar resums de premsa (www.cedro.org; 91 702 19 70 / 93 272 04 47).



IL·LUSTRACIÓ:
Àngel del Pozo.

SUMARI

4-5 PRIMERS RELLEUS

L'or de Cadiretes

CARME MARTÍNEZ PALOMÉ (TEXT) // ÀNGEL DEL POZO (IL·LUSTRACIÓ)

7-15 ACTUALITAT

CARTES / ENTREVISTA / ENTITAT / REPORTATGE / PUBLICACIONS

16-21 CONVERSA

Isabel Oliva

JOSEP PASTELLS (TEXT) // ANIOL RESCLOSA I PLANES (FOTOGRAFIA)

22-27 RETRAT DE FAMÍLIA

Ca l'Ocell, de Llagostera

JOAN PINSACH (TEXT I FOTOGRAFIA)

28-35 PERFILS

Anna Pasqual / Assumpció Estany

Maria Dolors Torrent / Montse Rodà

PITU BASART / LAURA REIXACH / TERESA BONAL I NURI SÀBAT / SALVADOR VEGA (TEXT)
JOSEP BURSET / PACO DALMAU (FOTOGRAFIA)

37-93 DOSSIER

Masovers i propietaris

JOSEP PASTELLS (COORDINACIÓ)

97-115 PATRIMONI

ARQUEOLOGIA / ARQUITECTURA / ETNOLOGIA / ART / NISSAGUES
MÚSICA / GASTRONOMIA / FLORA / PLANTES I REMEIS

116-119 INDRET

Viladasens

GERARD BAGUÉ (TEXT) // JOSEP BURSET (FOTOGRAFIA)

120-123 UNA MIRADA EN EL PAISATGE

Una nova oportunitat

ADRIÀ PUJOL CRUELLS (TEXT) // JOSEP VILALLONGA (FOTOGRAFIA)

124-127 A PEU

Pel camp d'aviació de Celrà

DANI SABATER (TEXT I FOTOGRAFIA)

Pels boscos de Sant Roc

TEIA ROMAGUERA (TEXT I FOTOGRAFIA)

conversa

AMB LA MESTRA I POETA CENTENÀRIA > NASCUTA A GIRONA EL 24 DE NOVEMBRE DE 1924, FILLA D'ENRIC OLIVA I CONCEPCIÓ PRAT I GERMANA DEL RECONEGUT ARQUEÒLEG MIQUEL OLIVA PRAT, ENS REP AL FLORIT PATI DE CASA, SEVA AL CARRER EIXIMENIS. LÚCIDA, ACTIVA I ENRAONADORA, AMB RECORDS MARCATS PER LA GUERRA CIVIL, ENS RESUMEIX LA SEVA VIDA EN DUES SESSIONS DE TRES HORES. PROTAGONISTA DE LA SÈRIE DE TV3 'SENYORA ISABEL' I DE LA BIOGRAFIA 'LA NENA DE LES TRENES D'AMBRE', ESCRITA PER MARIA GARCIA, HA PUBLICAT UNA VINTENA DE POEMARIS I HA REBUT UNA TRENTENA DE PREMIS, ENTRE ELS QUALS DESTACA EL DE NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA DE L'ADAC.

JOSEP PASTELLS > TEXT

ANIOL RESCLOSA I PLANES > FOTOGRAFIA

Isabel Oliva

—Cent un anys i encara al peu del canó. Teniu algun secret?

—«No, cap. Ni tan sols he seguit un règim, vaig passar fam en temps de guerra i a la postguerra. He menjat normal, senzill, fàcil de comprar i cuinar. No he begut dos litres d'aigua al dia, ni he fet esport, ni soc caminadora. Des de fa uns anys escric poesia.»

—Vàreu néixer en una família culta i religiosa.

—«Religiosa, però no fanàtica. La mare ens va donar una educació catòlica i ens duia a missa i a funcions religioses. No solíem anar a cinemes ni teatres ni espectacles. El pare era funcionari de la Diputació i també músic; tocava uns quants instruments, donava classes de piano... Tenia un nivell cultural alt; havia estudiat en acadèmies a Roses i a Figueres. Quant a la mare, era filla de mestres i va rebre l'educació d'ells. En

enviudar es va fer càrrec ella sola de les gestions de la casa i ens va educar per ser el que som. Tot el que soc li dec a ella, inclús sentir la poesia de les coses.»

—Encara conserveu les cartes d'amor dels pares abans de casar-se?

—«Guardo les postals del pare, escrites a mà, i cartes escrites a màquina. Quan festejaven, les tirava per sota la porta de la casa, ja que tots dos vivien al carrer de la Força. No tenien telèfon; era la manera de comunicar-se. Es coneixien de veure's pel carrer —ell vivia dos números més amunt—; ho explico al poema *Festeig*. Van casar-se a la Catedral i varen viure a la Força fins que es van fer la casa al carrer Eiximenis del barri del Mercadal, poc cèntric però molt assolellat. Després, amb el temps, el barri es va poblar.»

JOSEP PASTELLS. La Creueta, 1966. Periodista i escriptor
ANIOL RESCLOSA I PLANES. Girona, 1980. Fotògraf



retrat de família

CA L'OCELL, DE LLAGOSTERA > A LA BANDA SUD DE LLAGOSTERA, AL VEÏNAT DE LLOBATERA, HEM ENTRAT A CA L'OCELL I HEM PARLAT AMB LA ROSA, EN JAUME I EN JORDI. UNA MARE I DOS DELS SEUS FILLS QUE HI CONVIUEN I SEGUEIXEN TREBALLANT LA TERRA PER ALIMENTAR UNA GRANJA DE VAQUES LLETERES DE FORMA SOSTENIBLE, QUE HI PERDUREN MALGRAT LES PRESSIONS ECONÒMIQUES DEL MERCAT I LES EXIGÈNCIES BUROCRÀTIQUES DE L'ADMINISTRACIÓ, I QUE HI EMPENYEN ELS SEUS DIES FENT FRONT, TAMBÉ JUNTS, ALS EMBATS DE LA VIDA.

JOAN PINSACH > TEXT I FOTOGRAFIA

Tirar endavant a pagès

Arribo per primera vegada a ca l'Ocell una tarda del passat mes d'agost, en plena onada de calor. El mas, arreboscat pel gris dels anys com molts altres dels veïnats que envolten Llagostera, té un emplaçament formidable. Enlairat a la banda sud del municipi, entre les sanefes verdes d'Ardenya i Gavarres, la mirada, neta, s'escampa en totes direccions, ara entre la radiació daurada dels camps rostollats i les bales de palla que semblen rodolar ençà i enllà. Cap al nord, prou a prop i lluny alhora, el campanar de l'església i les cases del poble que s'hi arraïmen de segur que cada vespre, quan els llums s'encenen i arriba la nit a pagès, produeixen, des d'aquí, un efecte de companyia i protecció.

La Maria Rosa Bayó Fusté (Cassà de la Selva, 1944), la Rosa, com tothom la coneix, m'obre la porta i em fa passar amb urgència a l'interior, fosc. El sol crema i l'aire, immòbil, és abrusador. Amb tots els porticons tancats m'acompanya al menjador, molt net i endreçat: un santuari d'imatges i objectes parats amb un ordre personal que evoquen la vida de la família. Damunt del seu cos prim porta una bata blava de feinejar i es mou amb una agilitat envejable mentre surt de la cuina i em porta un cafè. Aquí, en aquest espai reduït, ens disposem a dilatar el temps.

A escola amb esclops. El seu temps s'inicia un 23 d'octubre de 1944, quan

va néixer al mas Coderch, del veïnat de Montroig. El pare es deia Narcís Bayó Brun (1913-2003) i la mare, Maria Fusté Comas (1911-2003), nascuda al mas veí de can Pere Palau. De seguida m'adono que té una memòria prodigiosa per recordar al detall les dates cronològiques dels esdeveniments vitals de tots els membres de la seva família. I somriu, amb modèstia, quan li ho faig notar. Parla amb veu baixa i mesura prudentment les paraules. Quan li pregunto pels seus primers records se sorprèn com si no hi hagués pensat mai abans. «Són els de la feina de casa amb els meus germans ja de petits petits», s'atreveix finalment a dir amb timidesa, «munyint a mà una dotzena de vaques, donant

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



menjar a uns quants porcs, ajudant la mare...». I també es veu anant a l'escola Cor de Maria, de Cassà, a peu. Un camí que durava mitja hora i que feien quatre vegades cada dia, ella i els seus germans, la Pilar, la Carme i en Joan, juntament amb una bona colla de nens i nenes dels veïnats: «Ens hi anàvem afegint i els grans acompanyàvem els petits». També amb fred, pluja i vent: «Quan plovia i hi havia fang i aiga, hi anàvem amb esclops que, quan arribàvem al poble, ens canviàvem per unes sabates en una casa abans d'entrar a l'escola», diu amb un somriure discret. Confessa que guarda un bon record de l'escola. «Érem només nenes i havíem de parlar en castellà», repassa, «però a la meva

classe no vaig veure mai cap monja picar. Ens orientaven bé pel dia a dia». Hi va anar fins als quinze anys, però el seu bagatge formatiu no es va limitar a l'escola: «El meu pare, era molt treballador i responsable», recorda, «sempre ens havia fet anar molt rectes; la mare era més tolerant, i em va ensenyar a cuinar, a cosir, a ser ordenada...». El caminar a peu fins al poble també va continuar durant l'adolescència i primera joventut, perquè va anar a aprendre a cosir a casa de les germanes Gruart, que vivien davant de l'escola, fins als dinou anys. Hi anava a les tardes i els matins treballava a casa en el que calgués, com ara portar els ous, pollastres o productes de l'hort amb el cistell i anar a vendre'ls amb la

mare al mercat dels dimecres. Així va passar els seus primers anys, covant il·lusions com qualsevol jove. També desitjant que arribés el diumenge, el gran dia, l'excepció d'una vida absorbida per la feina. Després d'anar a missa de set i d'ajudar a fer el dinar, venien l'encís i el desfici de la tarda. «Com que no hi havia telèfons, havies d'esperar el diumenge per veure't amb els amics. Primer», recorda, «anàvem al cine, a la Coma o al passeig, i després a ballar a la Sala Galà». Diu que també seguien totes les festes majors dels pobles del voltant, a peu o en bicicleta, i que el retorn a casa, ja de nit i amb les colles de joves, era una altra gran festa. «A l'estiu, tornant de Campllong, anàvem a menjar préssecs

D'esquerra a dreta, en Jaume, la Rosa i en Jordi davant de ca l'Ocell.



**El segell Girona Excel·lent, una eina eficaç
que dona suport a un sector estratègic**

La producció agroalimentària de proximitat ens beneficia a tots

El segell de qualitat Girona Excel·lent és la plataforma que la Diputació de Girona posa al servei dels pagesos, dels ramaders i de la indústria alimentària en general. Els proporciona:

- Promoció i difusió
- Participació en fires i esdeveniments
- Treball en xarxa i ús de la marca

El consum de productes de proximitat ajuda la pagesia i la ramaderia gironines, i contribueix, alhora, al benestar de tota la ciutadania.

Girona  **Excel·lent.**



Diputació de Girona

DOSSIER

MASOVERS I PROPIETARIS

JOSEP PASTELLS > COORDINACIÓ

Anar a terços	38	JOSEP PASTELLS [La Creueta, 1966. Periodista i escriptor]
Els primers masovers	40	PERE GIFRE RIBAS [Creixell (Borrassà), 1962. Historiador]
La transformació d'una estructura social	42	ENRIC SAGUER HOM [Girona, 1964. Doctor en Història]
Els Pla de Torroella de Montgrí	44	MARISA ROIG SIMON [Sant Pere Pescador, 1963. Historiadora i arxivera]
Els masovers del patrimoni Carles	46	MÒNICA BOSCH PORTELL [Girona, 1966. Historiadora i professora]
A Púbol en temps de Gala	48	ESTHER REIG DEL CAMPO [Girona, 1968. Informadora turística]
La masia i els masovers	50	NARCÍS SUBIRANA FELIU [Pals, 1956. Historiador local]
Per cinc mil duros	51	NARCÍS SUBIRANA FELIU
Dues nissagues a can Dalmau	54	CARLES BRUCET FONT [Cassà de la Selva, 1975. Periodista]
En Joan Garcia a la Torre Mirona	56	ALEXANDRE WELTZ-GISPert [Sant Hilari Sacalm, 1980. Antropòleg]
Del mas Taper a can Batet	58	ALBERT LÓPEZ-TAULER [Castell d'Aro, 1980. Llicenciat en Història i Geografia]
La vida al mas Candell	60	ALBERT LÓPEZ-TAULER
Els Artau de les Mateues	62	MARC MARTÍNEZ COMAS [Caldes de Malavella, 1977. Ambientòleg i investigador local]
Un masover enterrat dins l'església	64	MARC MARTÍNEZ COMAS
Vuit dècades al mas Falgueras	66	MARC SALGAS [Cassà de la Selva, 1977. Periodista]
Can Frigola i can Oller de Cassà	68	JORDI DAUSÀ MASCORT [Cassà de la Selva, 1977. Mestre i escriptor]
L'anyada es pagava per Sant Joan	70	CARLES SERRA [Quart, 1972. Filòleg]
La família Torras Puigmiquel	72	DANI SABATER [La Bisbal d'Empordà, 1974. Ambientòleg]
Els guardians de la memòria	74	JOSEP NARCÍS PUJOL VILA [Figueres, 1982. Professor de Secundària de Socials, Geografia i d'Estudis Religiosos]
Canvis i relleu generacional	76	JOSEP BURSET [Juià, 1963. Fotògraf]
Can Buixó, l'antic mas Rourevell	79	ELVIS MALLORQUÍ [Riudellots, 1971. Historiador]
Sis segles de memòria	80	JOSEP COMAS FREIXAS [Salitja (Vilobí d'Onyar), 1953. Rel·lotger]
El mas Xinxer i cal Tupí	82	TERESA BONAL [Palafrugell, 1959. Filòloga]. NURI SÀBAT [Palafrugell, 1959. Filòloga]
De masovers a propietaris	86	SÍLVIA YXART [Barcelona, 1980. Periodista]
Un masover andalús a Calonge	88	ALBERT VILAR MASSÓ [Calonge, 1961. Historiador i periodista]
Els Vilanova de Cabanyes	89	ALBERT VILAR MASSÓ
Una collita literària generosa	90	LAURA REIXACH [Girona, 1970. Il·lustradora i pintora]
El Projecte Masiare	92	PURI ABARCA FERNÁNDEZ [Mont-ras, 1966. Periodista i politòloga]

PERFILS

Salvador Gispert-Saüch / Miquel Llinàs / Mariano Ferrer / Josep Xirgu / M. Teresa Vidal

[PÀGINES 47 / 53 / 65 / 69 / 78]

JOSEP PASTELLS / ENRIC RAMIONET / JOSEP M. SANSALVADOR / JOAN VENTURA / JOSEP PASTELLS



Anar a terços

Josep Pastells > TEXT

En una societat que canvia a una velocitat vertiginosa, cada cop queden menys contractes de masoveria, una forma de tinença dels masos documentada des del segle XV que es va expandir i difondre a partir del XVI amb l'aparició d'una classe pagesa benestant. Aquest model d'explotació agrària, en què predominaven els tractes a terços (un terç de la collita per a l'amo i dos terços per als masovers), va tenir durant quatre segles un paper preminent en la dinàmica de la societat rural. Al dossier d'aquest número recollim l'experiència de propietaris i masovers i parlem amb persones que encara ho són o que ho van ser fins als anys seixanta i setanta del segle passat, quan van començar a canviar les seves condicions de vida i les circumstàncies econòmiques en què es desenvolupava l'activitat agrària i forestal. Serà, una vegada més, la crònica d'un món que tendeix a desaparèixer.

El dossier s'obre amb un article en què en Pere Gifre contextualitza l'aparició, durant els segles XVI i XVII, dels primers contractes de masoveria. Tot seguit, l'Enric Saguer incideix en la transformació, els segles XIX i XX, de l'estructura social formada per propietaris, masos i masovers, i en Narcís Subirana se centra en els masovers per recordar que, antigament, en un dels *quartos* de la masia hi dormien els avis i en els altres, el matrimoni jove, els fadrins i les fadrines i les criatures. Ja en termes més concrets, la Mònica Bosch parla dels masovers de la família Carles a Torroella de Montgrí al segle XIX i la Marisa Roig, també a Torroella, ressegueix la reconstrucció genealògica

i la transmissió del patrimoni de les cases Pla i López fins a arribar al seu darrer hereu, Pelayo Negre Pastell. Per la seva banda, l'Albert Vilar s'endinsa en la història i les propietats del vescomtat de Vilanova Cabanyes, a Calonge, i l'Esther Reig ens dona a conèixer els records de la Dolors Bosch, masovera del castell de Púbol en temps de Gala.

Molt a prop d'allà, en Dani Sabater conversa amb la Sandra Torras, hereva de part de les propietats forestals de la família Torras Puigmiquel, a Sant Sadurní de l'Heura, i en Josep Burset ens transmet les vivències d'una propietària de Madremanya, la Maria Lluïsa Vidal, i del seu darrer masover, en Josep Maria Guardia, de Canet de la Tallada. A Torroella de Montgrí, la Sílvia Yxart entrevista la Maria Àngels Riera i en Miquel Aulet del mas Llorers i en Josep Sureda del mas Ral, les dues úniques famílies de masovers del comte de Robert que van assolir la propietat de les cases. A Cassà, en Carles Brucet ens presenta dues nissagues de propietaris i masovers lligades durant més d'un segle a can Dalmau; en Marc Salgas parla amb les germanes Maria i Rosa Barnés, que recorden la vida de la seva família com a masovera del mas Falgueras, al veïnat de Mont-roig, i en Jordi Dausà ens submergeix en l'estreta relació de can Frigola i can Oller.

Per la seva banda, l'Elvis Mallorquí reflexiona sobre els canvis produïts pel pas del temps, que en el cas de Riudellots han provocat que l'antic mas Rourevell sigui ara can Buixó; en Carles Serra conversa amb en Lluís Carbonell



Cistell d'ous.

FOTO: Josep M. Fusté.



i la Maria Llach, antics masovers de cal Moliner de Quart, i en Marc Martínez subratlla que, a Caldes, la institució de l'hereu concentrava les propietats en unes poques nissagues i la majoria dels masovers descendien dels fadrísters de les grans pairalies.

En Pitu Pujol també ens transporta al passat per recuperar les històries menys explicades del mas Vinyals de Flaçà, les dels masovers i majordoms que vetllaven pel bon viure de la família noble. De la mateixa manera, en Josep Comas assenyala que can Manlleu de Vidreres, abandonat des de fa anys, va acollir una llarga llista de masovers, els protagonistes de la vida i la supervivència del mas.

Així mateix, la Teresa Bonal i la Nuri Sàbat parlen amb en Josep Cané i en Lluís Vergonyós sobre el mas Xinxer i cal Tupí, dues masoveries centenàries dels afores de Palafrugell que s'han reconvertit en segones

residències, i l'Albert Vilar ens presenta el granadí José Jiménez Àvila, que va treballar durant més de quaranta anys a can Bou, can Muní i mas Ribot, tots situats a la vall de la Coma de les Fonts de Calonge. També a la Costa Brava, l'Alexandre Wertz visita en Joan García, nascut i crescut a la Torre Mirona de Palamós, i l'Albert López Tauler recull l'experiència d'altres masovers a la Vall d'Aro: l'Eliseo Gutiérrez i la seva filla Yolanda, primer al mas Taper i després a can Batet, i la Lourdes Castelló al mas Candell.

El dossier inclou cinc perfils. El d'en Salvador Gispert-Saüch, propietari de can Saüc de Vilablareix, i el de la Maria Teresa Vidal, filla dels antics masovers de ca l'Avellaneda de

la Creueta, els signa l'autor d'aquestes línies. Els altres tres, relacionats amb la masoveria, són els d'en Miquel Llinàs i en Josep Xirgu, tots dos de Llagostera, escrit el primer per l'Enric Ramionet i el segon per en Joan Ventura, i el d'en Mariano Ferrer Thomas, del mas Ribes de Bell-lloc, a càrrec d'en Josep Maria Sansalvador.

La literatura catalana i gironina és plena de referències al món dels propietaris i els masovers. Ho destaca la Laura Reixach al penúltim article del dossier, en què apareixen, entre d'altres autors que situen el món rural damunt paper, Joaquim Ruyra, Mercè Rodoreda, Víctor Català, Josep Pla i Miquel Martín. Tanquem el dossier amb un reportatge de la Puri Abarca sobre el Projecte Masiare, una iniciativa de la Fundació Mas i Terra per recuperar cases rurals abandonades. De moment, el mas Sitjà de Castell d'Aro és l'únic de les Gavarres que hi participa 🍷

Masoveres de can Rufi de Caldes de Malavella alimentant els porcs. Inicis del segle XX // FOTO: Autor desconegut.
PROCEDÈNCIA: Ajuntament de Girona. CRDI.

Els primers masovers

DURANT ELS SEGLES XVI I XVII, LES CLÀUSULES DELS CONTRACTES DE MASOVERIA ES VAN ANAR DEFININT COM A RESULTAT DE LA NEGOCIACIÓ ENTRE PROPIETARIS I MASOVERS

Pere Gifre Ribas > TEXT

Els primers contractes de masoveria els troba l'historiador Miquel Pujol en els cortals de Castelló d'Empúries del segle XIV. Amb continuïtat, la masoveria es trobà establerta a la vegueria de Girona durant la segona meitat del segle XVI. Ara hi està treballant Nil Coma i en precisarà la cronologia. La forma contractual de la masoveria era la solució a un problema: la manca de braços per treballar un mas, perquè la masoveria originària era un contracte de conreu d'un mas, pel qual el propietari, el senyor útil i propietari de mas —que era el nom que rebia en la documentació—, en cedia l'explotació per un termini no superior als cinc anys a un treballador que rebia el nom de masover.

El masover tenia l'obligació de fer residència fixa en el mas: s'hi havia de traslladar a viure ell i la seva família. En la lletra dels contractes es deia fer foc i llum, i treballar la terra a ús i costum de

bon pagès. En compensació de la cessió temporal de la terra i del mas i les seves edificacions, el masover estava obligat a pagar una quantitat proporcional de la collita, que s'establia en el terç de cereals. Si bé, però, hi havia variants: en alguns casos podia ser el quart, sobretot en terres que havien estat ermades i s'havien d'arrencar. Però també per l'olivera i la vinya podien pagar menys del terç, sobretot quan es tractava de conreus amb poca presència. En essència, aquest és el model de contracte que es va acabar imposant entre les darries del segle XVI i el primer quart del segle XVII; essent, recordem, un contracte obert en el qual es podien afegir les clàusules que acordessin els dos contractants.

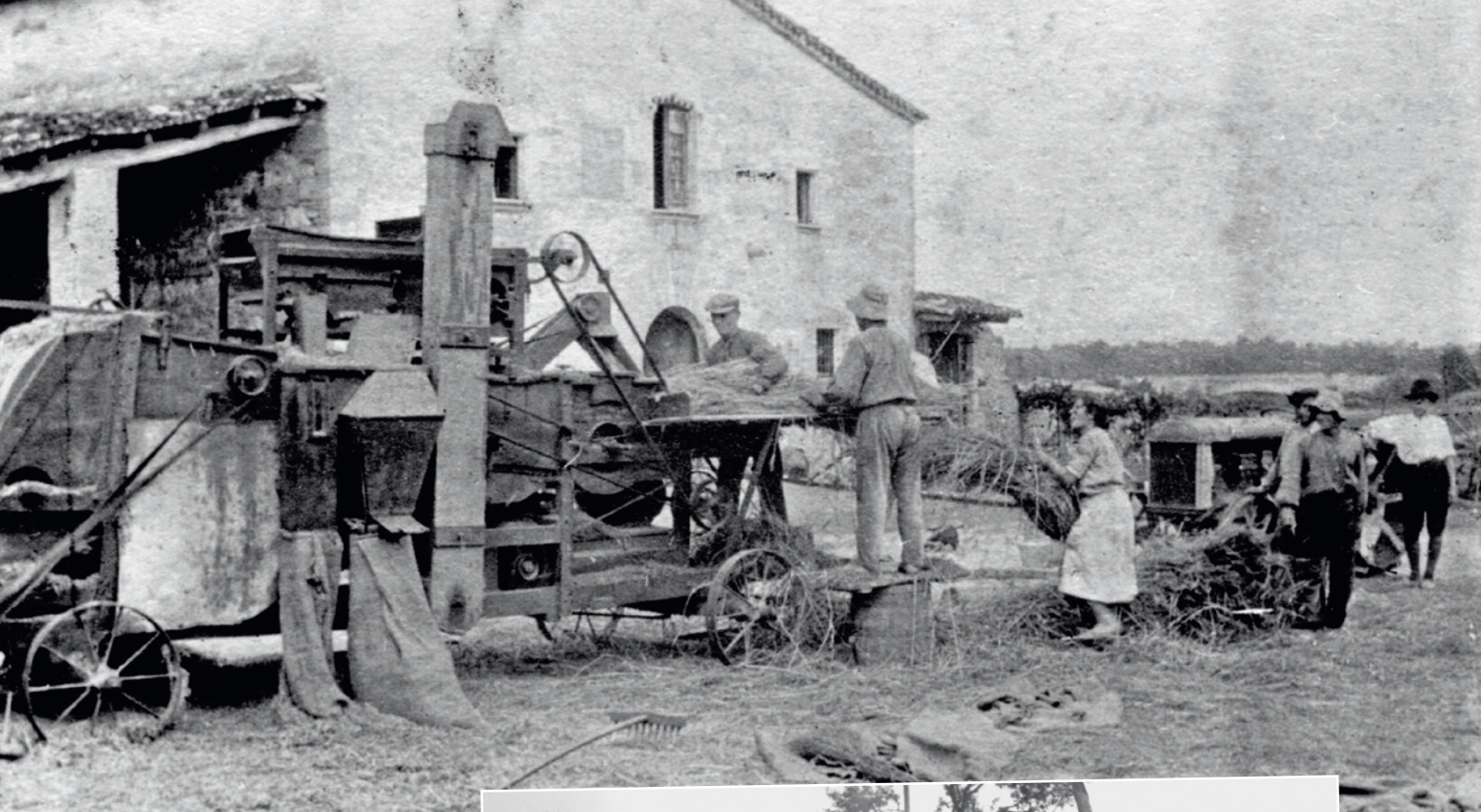
Casos diferents. Hem dit que el contracte solucionava la problemàtica de la manca de braços per treballar la terra.

Això és així en diferents casos: quan la propietat del mas estava en mans de propietaris que no treballaven la terra (posem-hi nobles o institucions), però també podien ser de pagesos que, per herència o per compra, disposaven de més d'un mas i no tenien la força de treball suficient, i també casos de necessitat temporal, situacions de viduitat o de minoritats, quan el regiment del patrimoni quedava en mans de marmessors.

La cessió del mas a canvi d'una prestació proporcional a la collita implicava per al masover que no havia de vendre el producte, cosa que passava si el contracte era a preu acotat. El propietari, però, havia de fer el seguiment de l'explotació si volia que el masover conreés la terra a ús i costum de bon pagès, havia de ser-hi a sobre —i acudir-hi a l'hora de repartir-se la collita. De tota manera, al masover l'interessava que la collita fos el millor possible, i el mateix objectiu tenia el propietari. Podien aparèixer clàusules relatives a conreus específics, podien prohibir-se'n alguns i imposar-se'n d'altres. El que no acostumava a faltar és que els fems de l'explotació fossin esmerçats en l'adob dels camps del mas, i que es fes una rotació biennal, que no volia dir sempre el guaret blanc. S'havia de treballar la terra a fi que s'airegés i es matessin les males herbes, i la millor manera era que el masover



La Torre Ponsa de Riudellots de la Selva a principi del segle XX // FOTO: Autoria desconeguda. **PROCEDÈNCIA:** Ajuntament de Girona. CRDI.



hi portés bestiar a pasturar per tal d'aprofitar les dejeccions.

L'elecció del masover. A l'hora d'establir el contracte de masoveria, el propietari que volia cedir un mas en explotació procurava trobar el millor masover. I quin? I com el trobava? Sovint, la cerca de masover es feia en dia de mercat o de fira. I era en aquest moment quan hi havia una cerca d'informació, i de recomanació. El propietari necessitava braços, quants més millor, d'aquí que una família nombrosa amb braços joves per treballar fos molt cobejada. Però també s'aspirava que tingués bestiar de tir, l'instrumental necessari i, si podia ser, bestiar per pasturar. Per tot, però, es troben solucions. Hi havia casos en què el propietari comprava o aportava el bestiar de tir necessari per llaurar la terra, a condició de retornar-ne el valor en arribar la primera collita. En altres, el propietari hi podia aportar un ramat,



d'ovelles sobretot, i el masover l'havia de pasturar. També trobem casos en què el propietari cedia la llavor, que calia retornar amb la collita. Alhora, però, el masover d'un mas en marxava quan en trobava un altre que tingués millors condicions: més terra o més fèrtil. Les parts de collita no acostumaven a ser diferents, de manera que hi ha una mena de *cursus honorum* dels masovers que obeïa al seu cicle vital, que tenia relació directa amb els components de la unitat familiar. Sovint, per Sant Silvestre,

hi havia el canvi de masovers. Un canvi que quedava ben estipulat: el masover sortint havia de deixar la palla al paller perquè arribés fins a la collita vinent al nou masover, mentre el primer se la trobava en el nou destí. El dia de Sant Silvestre era el dia del tragí, quan les carretes podien creuar-se, la del masover sortint i la del masover entrant.

I tot quedava regulat. En el contracte s'estipulava que hi havia un termini de temps fixat (termini que quedà fixat en tres anys forçats i dos de lliu-

A dalt, batent i ensacant el cereal a la Torremansa de Cassà. Anys 1920 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Narcís Dalmau. **A baix, destriant el gra de la palla a l'era d'un mas als afores de Cassà. Anys 1920 // FOTO:** Enric Genóher. **PROCEDÈNCIA:** AMCS.

A Púbol en temps de Gala

LA DOLORS BOSCH, MASOVERA DEL CASTELL DES QUE LA VAN COMPRAR ELS DALÍ, RELATA AMB EL SEU FILL, EN PERE CHICOT, ANÈCDOTES DE L'ARTISTA I DE LA MODEL RUSSA

Esther Reig del Campo > TEXT

«Avui ha vingut un senyor molt estrany, duia un bigoti molt rar». La Dolors Bosch descrivia així al seu marit, en Joaquim Chicot, l'home que havia visitat el castell de Púbol amb la intenció de comprar-lo. La fortalesa, abandonada des de la Guerra Civil, era una ombra ruïnosa del seu passat gòtic i renaixentista: el sostre i els seus tres nivells mig enfonsats; el jardí, agrest, feréstec, ple de brolla i bardisses. Al castell els de can Bosch hi guardaven les gallines i treballaven l'hort, on cultivaven userda.

Salvador Dalí havia visitat altres castells —el de Ruplà i el de Castell d'Empordà—, però es decidí pel de Púbol per obsequiar la seva musa Gala. El geni empordanès va explicar més tard: «Gala em va agafar la mà i em digué: 'Gràcies un cop més. Accepto el castell de Púbol, però amb una condició: només vindrà a visitar-me per invitació escrita'. Aquesta condició afalagà els meus sentiments masoquistes i m'entusiasme, Gala esdevenia el castell inexpugnable que no havia deixat mai de ser.»

El 10 de novembre de 1969 es feu efectiva la compra a Pilar de Miquel,

filla de Carles de Miquel de Sambol, marquès de Blondel de l'Estany i baró de Púbol, per un milió i mig de pessetes. La primera referència històrica del castell és de 1020. S'hi havien fet diferents reformes entre el segle XV i el XIX, i el 1969 la parella surrealista en faria la darrera. Dalí va dissenyar i dirigir les obres, però Gala hi va participar molt activament; al cap i a la fi, el castell havia de ser la seva residència. Ella decidia i ell ho feia realitat, de vegades amb certa burla o sarcasme.

A l'artista i model russa no li agradaven els radiadors i els feia posar en llocs estratègics on escalfessin sense que es veiessin gaire. A la sala d'estar en va voler dos, l'un sobre l'altre dins el buit d'una antiga porta tapiada; ell havia de pintar sobre una planxa de metall un quadre que simulés una porta perquè no es veiessin i, en lloc de la porta, hi va pintar els mateixos radiadors. El castell, un regal fet a la mida i al gust de Gala, on va desenvolupar gran part de la seva obra en el seu embolcall d'intimitat, va ser més tard batejat per Dalí com la Catedral Galàctica.

Una persona de confiança. La Dolors de can Bosch tenia vint-i-quatre anys quan els Dalí van adquirir el castell. Ella els obrí la porta per primera vegada i ja mai més deixaria de fer-ho. Gala necessitava una persona de confiança i la Dolors, durant els dos anys de les obres, se l'havia ben guanyada. Era veïna —can Bosch és just davant de l'església del castell—, bona cuinera i estava sempre disposada a ajudar-los. «Abans els veïns ens ajudàvem», recorda amb nostàlgia en Pere Chicot Bosch, fill de la Dolors i en Joaquim, que era pagès d'ofici i més tard va ser jardiner del castell. Cuidava els rosers que escalaven les parets de pedra, feia encàrrecs, anava a comprar i ocasionalment també els feia de xofer.

En aquell moment ningú s'esperava com canviaria el poble amb l'arribada dels Dalí. Van restaurar el castell, van fer asfaltar el camí de tolls i basses que duia a la Pera. Al castell hi feren una piscina on tota la mainada del poble va aprendre a nedar. Gala els va ensenyar que les dones també podien vestir pantalons. També van portar el telèfon a Púbol, els primers van ser el del castell i el de can

Bosch. La Dolors i en Quim esdevingueren, sense adonar-se'n, els masovers del castell. «De fet, ho era la meva mare; per al pare lo del castell era un a més a més», recalca en Pere.

«Els Dalí viatjaven molt. Normalment, tornaven junts a

A l'esquerra, la Dolors Bosch amb el seu fill Pere. A la dreta, la Rosa Viñas de can Dimas acompanyada del seu fill, en Joan Sabarí.

FOTOS: Esther Reig.





Portlligat i després ella venia a Púbol; avisava els pares i ells engegaven la caldera perquè les estances fossin calentes, que costava molt», recorda. I afegeix: «Una vegada, en tornar d'Amèrica, em van portar una bicicleta que era com una moto Chopper petita. Anys més tard ens van regalar dues BH, una per a mi i l'altra per al meu germà Ramon. Estàvem molt contents! En Ramon era el preferit de Dalí i jo de Gala», diu amb orgull. El va ensenyar a jugar a dames, feia que la dibuixés: «Volia veure si hi tenia traça. Una vegada la vaig dibuixar fent allò de *con un seis y un cuatro...*», riu. En Pere va passar la infància al castell. Ell i tota la mainada berenaven al jardí. No havíem vist mai una girafa i ells, on ara hi ha la cripta, n'hi tenien una de dissecada», explica.

«Gala sovint tenia convidats, feia festes i recepcions. Hi havia un ame-

ricà que solia venir, en Jeff [Jeff Fenholt, que havia estat cantant del grup de música Black Sabbath i va participar en el musical Jesus Christ Superstar]. No sé si era el seu aniversari, però Gala va encarregar un pastís de setze quilos a Can Sans, a la Bisbal. Tot el poble en va menjar! En vam repartir a totes les cases!», exclama en Pere, somrient. La mare, sola, no podia fer-se càrrec de totes les tasques i van agafar la Rosa de can Dimas, que planxava i ajudava en la neteja. Quan hi havia convidats, també hi anava una cuinera de Cadaqués.

Diferents de tothom. La Rosa Viñas de can Dimas, de noranta-dos anys, també recorda la parella de manera molt amigable. Quan va tenir el seu fill petit, en Jordi, Gala li va regalar una medalla de bateig. «La veies caminar, feia la volta al poble. D'esquena semblava que tenia

vint-i-cinc anys i en tenia vuitanta!», diu referint-se a Gala. També recorda que una vegada Dalí, que solia vestir de blanc, «va baixar a l'hort i es va rebolcar a la userda, va quedar ben verd. Eren diferents de tothom», subratlla. En Joan Sabarí, fill de la Rosa, que de petit feia d'escolà, explica: «Quan Gala venia a missa, el mossèn estava content perquè a la bacina hi deixava bitllets.»

La Teresa Viella de cal Sastre és una defensora acèrrima de Gala. En té molt bon record i opina que massa sovint se l'ha jutjada i difamada amb criteri masclista. «Estimava molt la mainada. Quan jugàvem a la plaça, anava a can Sianu, botiga de queviures i bar allhora, i li deia a en Martí que ens posés patates, refrescs o un gelat. Abans els veïns pagàvem una quota per la festa major i ella pagava deu vegades més que tots. I, si plovia, ens deixava fer-la al Delme, a aixopluc, a la cripta on ara és enterrada. I Dalí volia ser enterrat

al castell i no pas a Figueres», assegura.

Després de la mort de Gala, Dalí es va enfonsar i tancar al castell fins que l'incendi el va fer tornar a Figueres, on va demanar que la Dolors el cuidés. Ella va agafar cada dia el tren de Flaçà a Figueres fins que els metges li ho van permetre. Els Chicot Bosch no van deixar mai el castell. Van viure la reforma, l'incendi, van guardar part del mobiliari a can Bosch mentre va durar la rehabilitació, van viure la transformació en museu i hi van continuar treballant. «La mare va plegar el 2000; el pare va aguantar un xic més», explica en Pere.

En Quim fa deu anys que ja no hi és. La Dolors està malalta, però la cara se li il·lumina quan es parla dels Dalí i del castell. «Quan érem petits, Púbol no sortia als mapes. Ara tothom sap on és», diu en Pere, ufanat. «I això és gràcies a Gala», afegeix 🇪🇺

A dalt, postal 'La calea dels oblidats' en la qual apareixen Salvador Dalí, Artur Caminada, Emili Puignau, Gala, el contractista Llach, Joaquim Chicot, Dolors Bosch, Joan Molinas i els dos amos dels cavalls. FOTO: Marc Lacroix. PROCEDÈNCIA: Arxiu família Chicot Bosch. A l'esquerra, Salvador Dalí amb nens de Púbol: Montse i Joan Molinas Colomer i el petit Pere Chicot Bosch. A la dreta, Gala amb un xaiet acompanyada per Joaquim Chicot i Dolors Bosch // PROCEDÈNCIA: Arxiu família Chicot Bosch.

Dues nissagues a can Dalmau

DURANT MÉS D'UN SEGLE LES FAMÍLIES DALMAU, PROPIETÀRIA DEL MAS, I MENCIÓ, COM A MASOVERS, VAN COMPARTIR FEINA I VIVÈNCIES AL VEÏNAT DE MOSQUEROLES DE CASSÀ

Carles Bruçet Font > TEXT I FOTOGRAFIA

Al peu del camí entre Cassà i Sant Andreu Salou, un mas crida l'atenció: és can Dalmau, un dels més grans i amb més història de la zona, amb uns dominis que abastaven 130 hectàrees de l'actual veïnat de Mosqueroles. Aquest imponent casalot ha viscut moltes èpoques de bonança, que durant més d'un segle va ser possible per l'estreta col·laboració de dues nissagues: la de la família Dalmau, propietaris del mas des del segle XV, i la dels Menció, que en foren els masovers durant 130 anys, entre 1858 i 1988. Una relació fructífera i estranyament llarga: «En aquella època els masovers duraven poc a la mateixa casa, anaven canviant per mirar de prosperar i anar a masos més grossos», explica en Narcís, fill d'en Bartomeu Menció i la Montserrat Bou, els últims masovers que van viure a can Dalmau. En Narcís s'hi va estar fins que es va casar l'any 1976, i els pares, juntament amb la seva germana Rosa, fins al 1988, quan en van marxar per anar, també, a viure a Cassà.

Tot i els anys, encara mantenen contacte amb la família Dalmau, i junts recorrem el mas guiats pels actuals pro-

pietaris, la Judith Dalmau i en Josep Domingo. La visita és un intercanvi de records compartits: en aquesta habitació hi havia el bou, en aquesta altra hi havia el galliner, en aquesta sala ens fèiem un tip de córrer, a la bassa que hi havia a fora hi vam aprendre a nedar... Però més enllà dels records d'infantesa i joventut, també tenen present com era la feina a la casa i els tractes entre les dues parts.

Els Menció venien del veí mas Basó, i s'establiren primer a un dels habitatges adjacents al mas Dalmau destinats als masovers. La feina, com a tots els masos, no s'acabava mai, i ells eren els encarregats de coordinar-la. Conreaven blat, ordi, civada, fenc, blat de moro, fesols, mongetes... També calia tenir cura del bestiar, imprescindible per poder treballar la terra. Els masovers no donaven l'abast en èpoques com la temporada de sega, i llavors s'encarregaven també de contractar personal: en les setmanes de més tràfec, al mas hi havien arribat a viure 50 persones. A més, durant la primera meitat del segle XX, a la casa principal també es van anar succeint diverses parelles de majordoms,

que tenien cura de la casa i treballaven l'hort i una part de les terres del mas.

Una relació flexible. Els tractes entre les generacions de propietaris i masovers responien a una relació contractual que ja no existeix: «Nosaltres érem parcers i anàvem a parts. Cada vegada que es venia alguna cosa, bestiar o gra, es repartien a parts, anàvem a mitges. Es pagaven els *gastos* i es repartia el que quedava», explica en Narcís. I la Rosa ho resumeix: «Uns posaven la casa i les terres, i els altres, la feina». Els dimecres, dia de mercat a Cassà, els pares de la Rosa i en Narcís li portaven a en Narcís Dalmau, pare de la Judith, «patates, enciams, una gallina, els ous..., el que tocava de mitges», en una relació flexible on el que comptava era el guany comú.

Si alguna cosa distingeix la història d'aquesta finca és l'aposta per innovar i introduir noves formes de menar la terra: des que el segle XV el militar Joan de Segurioles, quan el mas encara no era propietat de la nissaga Dalmau i es deia can Mosqueroles, va dessecar un estany per dedicar-lo a terres de conreu; fins a la introducció pionera de la maquinària més innovadora a principis del segle XX, com tractors i màquines de batre, per mecanitzar les feines del camp. També en això les dues famílies anaven a l'una, com quan en Narcís Dalmau i en Bartomeu Menció, pa-



D'esquerra a dreta, en Josep Domingo, la Judith Dalmau, la Rosa Menció i en Narcís Menció davant de can Dalmau.



res dels nostres guies, viatjaven plegats a les fires de París, Perpinyà o Saragossa per conèixer les últimes innovacions. Els Dalmau també van ser els primers a la comarca a implantar nous conreus per complementar l'economia del mas, com el vímet per fer cistells i coves, o el tabac, que van cultivar durant la postguerra un cop convençuts els masovers.

L'èxit del vímet. El conreu del vímet en especial va triomfar: «Primer els van dir que eren bojós, però, quan van veure que funcionava, quan la família anava a mercat la gent venia a espigar com fer-ho», diu la Judith. A les memòries familiars que conserven, el seu pare, en Narcís Dalmau Mata, recorda que hi va haver un moment en què el vímet era molt sol·licitat, per exemple per bastir garrafes de vidre, i es va disparar de preu: «L'avi Narcís va plantar vímet en camps fins al moment dedicats als cultius tradicionals, i va obtenir molt èxit i

va ser imitat per altres pagesos. Es va fer un acord amb el masover Emilio—en Milió Menció Mateu, avi de la Rosa i en Narcís— per produir vímet a mitges i sempre n'hi havia almenys vint vessanes, i se'n collien molts quintars—que era la mesura de pes per comerciar aquest gènere—. Hi havia compradors fixos que cada any se'n quedaven la mateixa quantitat i d'altres esporàdics. Recordo un any que es va passar dels 4.000 quintars, és a dir, 160.000 quilos». El besavi Narcís Dalmau Adroher també va provar de plantar plàtans, que va vendre a l'Ajuntament de Cassà per plantar-los al passeig de Vilaret. Can Dalmau, a més, va ser el primer mas de Cassà que va tenir llum elèctrica, l'any 1965. Tot plegat facilitava la feina i garantia unes condi-



cions que de segur també van contribuir al fet que els Menció continuessin fent de masovers durant tantes dècades.

Una estreta relació. Com s'ha vist, per dur a terme aquestes aventures, la tasca dels masovers resultava imprescindible. Però aquesta relació anava més enllà de la feina: uns i altres assistien als casaments i celebracions assenyalades de les dues famílies, i els homes anaven a caçar junts, una passió compartida. «S'ajudaven, es feien tractes, eren com socis; hi havia un tracte familiar. Però és que la societat ha anat canviant, la gent ja no s'ajuda com s'ajudava abans», lamenta la Rosa.

El recorregut que fem per la casa activa la nostàlgia en els darrers masovers: moltes habitacions es mantenen igual que quan hi vivien, un record que mantenen intacte, així com el de les

tasques que es feien a cada estança: on es guardava el blat, on s'assecaven bé les botifarres, on es penjava a assecar el tabac i l'habitació del bou, on durant unes obres van trobar la famosa olla que tenien molts masos, «plena, sí, de sorra», apunta en Josep Domingo.

També recorden amb humor el colomar, l'habitació on enxampaven els ocells que acabarien a la cassola acompanyant l'arròs que demanava l'avi de la Judith, en Josep Dalmau Blanch, en les seves visites dels dijous.

Acabem la visita, que hi ha feina: els usos de moltes masies han canviat i ara el tràfec dels Dalmau és per atendre els clients dels veïns can Piferrer i mas Bassó, de la mateixa finca i dedicats al turisme rural. Sí, són altres temps, i no hi seríem sense l'esforç i les vivències dels que ens han precedit 🍷

A dalt a l'esquerra, la premsa del raïm al pati interior del mas. A la dreta, un home i tres dones collint raïm a les vinyes de la finca. A baix, un grup de mossos i masovers. Al detall, una masovera de can Dalmau // PROCEDÈNCIA: Arxiu família Dalmau.

En Joan Garcia a la Torre Mirona

NASCUT I CRESCUT AL MAS, RECORDA ELS ANYS DE LA SEVA JOVENTUT I DE MASOVERIA COM UNA ÈPOCA EN QUÈ CALIA TREBALLAR MOLT PER FER PROGRESSAR LA FINCA

Alexandre Weltz-Gispert > TEXT // Paco Dalmau > FOTOGRAFIA

La masia catalana és un tipus de propietat tradicionalment habitada per la família extensa, ja que a banda de l'edifici incloïa terrenys que s'havien d'explotar. Generalment, aquestes eren habitades per les famílies propietàries que des d'antuvi se'n feien càrrec i que, en conseqüència, li donaven nom. No obstant això, algunes vegades els propietaris de masos no tenien la intenció de viure-hi permanentment ni treballar la terra, així que necessitaven algú que fes que aquella finca fos productiva i hi tingués presència habitualment per tal

de conservar i mantenir el conjunt de la propietat. Aquesta és la tasca que han realitzat parciers o masovers per mantenir l'activitat agropecuària inherent a aquestes finques, donant en alguns casos nom al mateix mas.

Històricament, la vila de Palamós tenia una trama eminentment urbana i els masos eren escassos, mentre que al conjunt del terme de Vila-romà hi havia nombroses masies disseminades. Un d'aquests casos és el mas que des de principis del segle XVIII apareix regularment mencionat com a Torre

Mirona, un mas vigorós amb torre de defensa quadrangular ubicat a peu del camí que va cap a la platja de Castell. L'historiador local Pere Trijueque el troba documentat des de finals del segle XIV, vinculat des dels seus orígens a la família Miró, nom que encara es conserva a l'escut que hi ha sobre la porta adovellada. Aquesta finca fou durant segles una jueria que depenia de l'abadia de Sant Feliu de Guíxols. Tenia la funció de recollir les prestacions agràries d'altres masos sobre els quals l'abat també tenia domini directe. A més, el mas era prest per hostatjar les autoritats eclesiàstiques del monestir en cas de visita. Des del segle XIX, el mas es desvincula de l'abadia

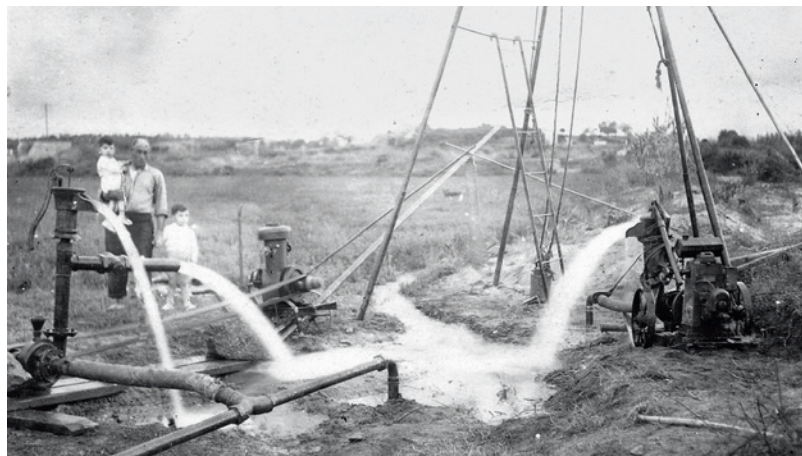
i també de la família Miró, passant en mans de nous propietaris: Jacoba Maristany, Amparo de Ciurana Maristany i, finalment, Carme Adroher de Ciurana, que estava casada amb Joaquim Llach.

Fou amb aquests darrers propietaris que Pere Garcia Planas i Emília Torreyas Vergonyós van entrar de masovers a la Torre Mirona. Provenien del mas Moreu, entre Torrella i l'Estartit, i emprehngueren el repte de viure a la Torre Mirona cap a l'any 1930. Allí ampliaren la família amb Joan Garcia Torreyas (1932) i el seu germà Miquel Garcia Torreyas (1934). En Joan recorda els anys de la seva joventut i de masoveria com una època en què calia treballar molt per mantenir la finca i fer-la progressar. Era una tasca compartida amb els seus pares, el seu germà i també una tia i l'avi Joan, el pare d'en Pere Garcia. A l'ampli mas també hi vivien un parell de mossos que ajudaven la família a fer les feines pròpies del camp.

Millores substancials. Un fet rellevant és que a finals dels anys trenta van trobar aigua i van fer un pou nou a uns tres-cents metres del mas. D'allí pogueren extreure aigua a dojo per regar tot el pla i, d'aquesta manera, la Torre Mirona va prosperar. A partir de llavors van poder plantar blat de moro, blat, civada, fesols, patates, melons, síndries..., de tot. Un altre dels canvis que van fer més còmode les feines pròpies del pagès fou



En Joan Garcia Torreyas a l'entrada principal de la Torre Mirona.



l'adquisició d'un tractor. Era ja als anys quaranta i sembla que era el segon tractor d'importació que hi havia a comarques gironines. En tot cas, fou una millora substancial en el treball de la terra, ja que abans es feia tot amb els cavalls i era molt més laboriós. La producció d'aliments a la finca era considerable i recorda com la mare portava els dos germans cap a Palamós, a l'escola, amb una tartana carregada que conduïa una haca. Solia muntar una parada al mercat del carrer Major amb les verdures i hortalisses de l'horta, ous, conills, etc.

Era una masia espaiosa i també hi tenien animals. Els principals eren una dotzena de vaques, que munyien diàriament per portar la llet a vendre a can Torreyas de Sant Joan, un establiment a la carretera i prop de l'hospital, i a una

botiga que hi havia al costat de l'ajuntament. Tenien tres cavalls i, els últims anys que van estar a la Torre Mirona, també van tenir un ramat d'ovelles, principalment perquè el seu pare cercava una forma de generar més ingressos per poder deixar de viure com a masovers, adquirint una propietat.

La sort de ser autosuficients. En Joan considera que la vida a pagès era dura i que no era còmoda: a l'hivern feia molt de fred en aquelles cases i es vivia allunyat de tot. La casa era gran i, malgrat no haver-hi de fer reformes, requeria atencions. Entre les nombroses estances, recorda que tenien forn de llenya i es feien el pa amb el seu propi blat, que emmagatzemaven i progressivament portaven a moldre a la Bisbal. En

un temps d'extrema escassetat tenien la sort de ser autosuficients, gràcies a la producció de les seves terres. Recorda, però, que el seu pare havia de fer guàrdia al camp per evitar que els fossin manllevats els productes que havien de consumir i vendre a plaça. Com que no hi havia diners, moltes vegades feien intercanvi per adquirir altres mercaderies com espadenyas, sabó, eines, etc. El seu pare practicava la caça menor als entorns de la finca, mentre que els dos germans, més joves, paraven ballestes.

Com a masovers els pertocava pagar als amos de la finca una quantitat econòmica en concepte de lloguer i també una part de la producció. Així, la meitat del porc que mataven anualment era per a la família propietària; els millors pollastres, ous i diversos productes de la

A dalt a l'esquerra, els dos germans, Joan i Miquel, acompanyats al damunt d'un tractor, a principis dels anys 1950. A la dreta, en Joan amb els seus pares, Pere i Emília, davant del mas. A baix a l'esquerra, l'entrada principal de la torre Mirona, també a principis dels 1950. A la dreta, Pere Garcia Planas amb els seus fills, Joan i Miquel, en l'estrena d'un nou pou a la finca a mitjans anys 1930 // PROCEDÈNCIA: Arxiu família García.

Canvis i relleu generacional

UNA PROPIETÀRIA DE MADREMANYA I EL SEU DARRER MASOVER, DE CANET DE LA TALLADA, ENS COMENTEN LES TRANSFORMACIONS QUE, EN ELS ÚLTIMS ANYS, HAN AFECTAT EL SEU MÓN

Josep Burset > TEXT I FOTOGRAFIA

Parlem primer amb la Maria Lluïsa Vidal Mercader (Madremanya, 1940). Fa uns anys, el patrimoni de la seva família incloïa setze masos amb masovers al Gironès, el Baix Empordà i la Selva. Aquest patrimoni s'havia anat formant mitjançant casaments d'hereus i pubilles que varen anar aportant prosperitat a la família. Aquest procés el va iniciar el matrimoni de l'hereu de cal Ros de Julià –besavi de la Maria Lluïsa– i la pubilla de can Masó de Sant Joan Mollet. Els dos masos ja eren importants –a cal Ros de Julià fins i tot tenien casa a Girona– i el fet d'ajuntar-se encara els va donar més presència al Gironès. Més tard, la seva única filla –l'àvia de la Maria Lluïsa– es va casar amb l'hereu de can Vidal de Risse de Madremanya, un mas del qual es tenen dades des del segle XIII. Aquest casament va acabar de completar el patrimoni familiar.

Els pares de la Maria Lluïsa –Francesc i Maria– portaven l'administració

de tots els masos que es dedicaven a l'agricultura i la ramaderia. Cada setmana visitaven els masovers i tenien fitxes de cada mas amb les característiques, els camps, les mides de les propietats... Això representava molta dedicació, perquè a més de les masoveries també tenien altres arrendaments. Les relacions contractuals amb els masovers eren de paraula i, encara que no pagaven res per viure als masos, se'ls cobrava una part de la collita, fos en producte o en diners.

Millors condicions de vida. Els pares de la Maria Lluïsa varen encetar la primera renovació dels masos, destinada a millorar les condicions de vida dels masovers. Cada vegada que es tallaven boscos o plantes n'invertien una part en restauracions per poder donar als masovers les comoditats que anaven arribant, com per exemple un lavabo nou o fer arribar l'electricitat al mas. La masoveria passava tradicionalment de pares a

fills i, com que les condicions de vida al mas havien millorat, molts joves varen seguir treballant la terra. Encara que mai es va despatxar cap masover, a poc a poc i amb la industrialització, molts d'ells es van estimar més anar a treballar a les fàbriques que seguir les passes dels seus pares. Va arribar un moment en què, tot i que els pagesos demanaven a la família Vidal per anar a conrear

les terres, cada vegada hi havia menys gent disposada a fer de masover i anar a viure als masos. Per aquest motiu, es va anar establint més un sistema productiu extensiu. Això va fer que un pagès, per sortir-se'n, hagués de treballar molta terra, i que els masos que hi havia a la zona quedessin deshabitats.

La Maria Lluïsa ens explica que les dones de la seva família, a més de conservar la seva part del patrimoni, sempre han estat molt emprenedores i sensibles amb les necessitats de l'entorn. La seva besàvia, per exemple, va sufragar la construcció d'un petit local per destinar-lo a escola de Sant Joan de Mollet. I els seus avantpassats van cedir els terrenys on actualment hi ha la plaça que porta el nom de la seva àvia, Lluïsa Ros Masó. Ella procurava ajudar les parelles de masovers joves que es casaven, perquè això significava que hi havia relleu generacional. Quan la Maria Lluïsa va heretar, el 1992, la seva part del patrimoni, ja hi començava a haver masos que quedaven abandonats. Alguns, com el mas de can Busqueta de Torrent, estan en un estat ruïnós després de portar temps deshabitats.

Un dia la Maria Lluïsa va rebre una oferta per vendre el mas Girbau de Cruïlles. Ja feia temps que no hi tenien masovers. El mas s'estava degradant, no tenia electricitat i havia caigut una part del teulat. Mentre comprovava l'estat del mas i l'antic masover li explicava els lí-



En Josep Maria Guardia i la Maria Lluïsa Vidal al mas Rohensa.



mits de les seves propietats pels voltants del mas, els ulls de la Maria Lluïsa no podien deixar d'apreciar la bellesa dels camps i de les Gavarres, que s'alçaven al voltant del Daró, amb Cruïlles a la seva falda. En aquell moment va ser conscient de la seva responsabilitat a l'hora de cuidar i millorar el patrimoni que havia rebut. Va veure clar que el mas ja no podria ser productiu de la manera en què ho havia estat fins llavors, i que l'opció més encertada era fer un canvi d'enfocament perquè tot allò sobrevisqués. També va entendre que tota la bellesa que ella trobava en aquell paisatge podia ser atractiva per a molta gent. Llavors va començar a restaurar el mas Girbau per oferir-lo com a lloguer.

Avui, els fills de la Maria Lluïsa segueixen aquest procés de restauració dels masos. Aquesta acció per conservar el patrimoni suposa molt d'esforç i requereix una bona estratègia per encarar els problemes que es deriven d'aquesta feina. De moment, tots els masos que s'han pogut restaurar tenen llogaters que hi viuen tot l'any o que els utilitzen com a segona residència. Això vol dir que, el canvi d'estratègia encetat per la Maria Lluïsa va ser un

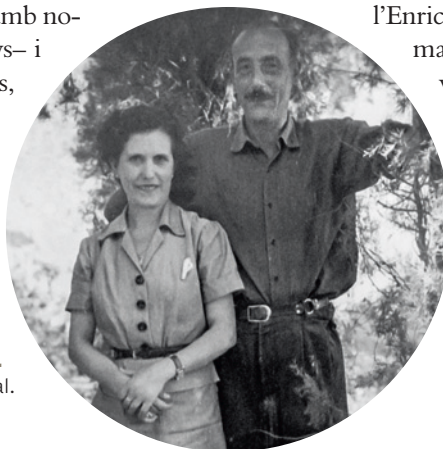
encert que permet mantenir el patrimoni rural de la família.

Tota la vida al mas Saló. L'última masoveria de can Vidal de Madremanya és el mas Rohensa de Canet de la Tallada –mas Saló–, originari del segle XVII. En parlem amb en Josep Maria Guardia Soles (Canet de la Tallada, 1942), que va néixer i ha viscut tota la seva vida al mas Saló. La seva família fa sis generacions que viu al mas.

El seu besavi va arribar a Canet de la Tallada cap a mitjans del segle XIX. A més de ser masovers, la seva família també té bestiar i propietats, que cuiden i treballen conjuntament a les propietats de can Vidal. Sempre han fet de pagesos i ramaders. La vida d'en Josep Maria ha estat lligada des d'un inici al mas i a les feines de pagès. El seu pare es va morir molt jove –amb només trenta-set anys– i ell, amb dotze anys, ja va començar a ajudar a casa. La seva mare tenia dos mossos i va tirar endavant la feina del mas i

els fills. Com que no donaven l'abast, varen haver de llogar un bou per engegare les vaques. A la dècada dels seixanta del segle passat, el Ter es desbordava molt freqüentment, trencava la mota i feia que el mas quedés inundat. Moltes nits, sense llum elèctrica encara, havien de treure ràpidament les vaques de la cort per evitar que s'ofeguessin. Al final varen decidir fer estables al costat del mas, en un lloc més elevat. Amb els anys i l'ajuda dels propietaris s'han fet moltes reformes al mas, que sempre ha considerat com a casa seva. I el respecte i amistat de la família Vidal els ha enfortit aquest sentiment. «L'amo fa el masover i el masover fa l'amo», ens diu en Josep Maria. Ell tenia molta amistat amb els pares de la Maria Lluïsa i aquests llaços encara duren envers la Maria Lluïsa i els seus fills. Ara el seu fill,

l'Enric, és al capdavant del mas i el seu net, amb vint anys, també vol fer de pagès. Amb això, sembla que el relleu generacional al mas Rohensa queda assegurat 🌱



A dalt, la Maria Lluïsa a la galeria de can Vidal de Madremanya.
Al detall, la Maria i en Francesc, els pares de la Maria Lluïsa Vidal.
Dècada de 1950 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Maria Lluïsa Vidal.

El mas Xinxer i cal Tupí

EN JOSEP CANÉ I EN LLUÍS VERGONYÓS ENS PARLEN DE DUES MASOVERIES CENTENÀRIES DELS AFORES DE PALAFRUGELL QUE S'HAN RECONVERTIT EN SEGONES RESIDÈNCIES

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

Fa temps que les masoveries van deixar de ser el que eren i fa temps que en Josep i en Lluís van deixar de ser masovers, però tots dos conserven un record ben viu, potser perquè la memòria compartida i heretada de tres o quatre generacions hi juga un pes definitiu.

Josep Cané Deulofeu. Fins a finals de la dècada dels vuitanta, el mas Xinxer va ser una masoveria regentada per la família Cané durant quatre generacions. «Els besavis van ser els primers d'arribar-hi; els avis, els primers d'estar-s'hi i el meu pare, la primera generació que hi va néixer; els meus quatre germans

i jo —que hi soc nat el 2 de gener de 1944— vam ser l'última de viure-hi, però no de treballar-ne la terra, perquè si bé vaig marxar del mas en casar-me amb la Teresa Camps Cassanyes, el 1973, en vaig seguir treballant els camps. Ara ho fa el meu gendre i jo l'ajudo, hi tinc quatre gallines i una mica d'hort; per tant, podríem dir que encara hi ha una cinquena generació que se'n cuida. L'actual propietari és Josep Maria de Vehí Falgàs, però la meua família va tractar amb el seu pare, Josep Maria de Vehí Gatiús —un home molt afable i obert que li agradava molt la vida de pagès i que venia *casí* cada dia a buscar la llet o a collir quatre coses de l'hort— i amb el seu avi Josep Maria de Vehí de Cabrera, fill de Clara de Cabrera, de la Bisbal i amb terres a Fontclara que, curiosament, treballaven la família de la meua dona». Els Vehí vivien al castell de Santa Margarida, antic mas Borrull, davant del mas Espanyol, el de la torre, que també forma part de la propietat. Les terres s'estenien des de la riera de Santa Margarida fins al Port Pelegrí.

Mirant cap a Calella. «El mas està situat al paratge d'Alzinelles, dins el terme de Calella. Palafrugell comença al final de l'hort, on hi ha els xifres, i per això quan un mort de la vila volia

ser enterrat a Calella, el capellà de Palafrugell el portava fins allà i el de Calella continuava fins al cementiri.»

Anaven a l'escola de Calella, ubicada en un solar que Luis Carlos Vehí va vendre el 1909 a un grup de calellencs per un preu simbòlic de 16 pessetes amb la condició que es destinés sempre a escola, i que actualment acull l'AVAC. «El meu primer mestre va ser en Joan Farga i després en Jaume Bosch; mossèn Rafel Duran era el substitut oficial. Després vaig anar a cal senyor Massoni a Palafrugell. Dos cops al dia, amb la tartana i el cavall, el Lindu, la tia portava la llet a Calella. Allà, la Maria 'Fonseta' l'ajudava a repartir-la, perquè com altres pageses que es posaven a la baixada de l'església —la de cal Gall, la de can Terrades i l'àvia Roqué— nosaltres hi teníem una parada tot l'any.»

La vida al mas. «Érem parcers, treballàvem les terres a canvi d'un terç de la collita dels camps, sense comptar el bestiar ni l'hort. Conreàvem blat, civada, ordi, userda, raigràs i menjar per a entre 40 i 50 vaques, unes eren per llet i unes altres per criar vedells. També hi havia quatre cavalls que feien la feina de llaurar i transportar la família amunt i avall.

»Al mas hi vivíem els pares, cinc fills, l'àvia, la tia i, segons la temporada, tres mossos —la majoria venien d'Andalusia— i un altre de per aquí que venia a llaurar. Els fills col·laboràvem seguint



En Josep Cané davant el mas Xinxer.



el ritme de la casa: escombràvem l'entrada, anàvem a buscar *renabres* per donar als conills, fèiem sortir les vaques a beure i vigilàvem que tornessin a lloc o anàvem a *caçar* ous, perquè teníem entre 60 i 80 gallines que corrien lliures i ponien ous on volien. Una vegada, anant a buscar bolets, al bosc del davant vam trobar una niera.»

La sega es feia al juny i esdevenia tota una festa en què solien participar els veïns. Es feia manualment, però «abans de la guerra, l'avi ja la va començar a mecanitzar en comprar una màquina de segar, un rampí i una lligadora McCormick a can Creixell de la Bisbal. Més endavant, també una màquina de batre i, quan jo tenia quasi divuit anys, un tractor». I segueix amb el relat: «Cuinaven les dones de casa, l'àvia, la mare... De diari, solien fer escudella i carn d'olla amb pilota; els di-jous, arròs amb gallina, i els diumenges, arròs de conill; per Nadal, canelons, i a l'estiu, un xai amb tomata boníssim! I com que es començava a treballar a clar de dia, l'esmorzar era de forquilla: patates, truita, anxoves, arengades o una bona fregida de peix per agafar forces.»

Les visites. «El Dissabte de Glòria, mossèn Rafel i tres escolanets venien a fer el salpàs. Tiraven una cullerada de sal i aigua a la porta per beneir la casa i nosaltres els oferíem ous, *brunyols* i vi dolç. També venien les germanes de l'asil amb el burro i un carret a buscar gra per les gallines, fruita o el que els volguéssim donar.

»A l'estiu, durant uns dies, sota l'al-zina de casa acampava un venedor i un burro carregat de càntrics que passejava per les platges i, a l'agost, una família de Girona amb una haca i un carret que tocaven música amb un manubri per places i carrers. Per Nadal i la festa major, el de cal Tupí ens portava un xai a canvi de les pastures, ja que quan el bosc era ple d'herba, les seves ovelles el deixaven ben net.

»Els més assidus, però, eren la Guàrdia Civil, que ens feia firmar per acreditar que havien passat —de vegades s'asseien i feien un got de vi o 'visitaven' l'hort—, i el cavall d'en Joan Davan, un cavall enter que s'escapava per venir a veure l'euga. El lligàvem a la figuera fins que el recollien, però un dia el meu pare, fart que trenqués la

porta de la quadra, el va esbandir i els municipals el van trobar a plaça Nova.»

Lluís Vergonyós Ferrer. En Lluís va néixer el 1947 al mas Sureda, conegut com a cal Tupí, propietat del marquès de Camps. S'hi entrava pel camí d'anar a Ermedàs o bé pel de Rapinya. «Els meu besavis Salvi i Coloma ja hi feien de masovers. El meu pare, Francesc Vergonyós Roqué, casat amb la Maria Ferrer Carreras, en va ser l'últim. Crec que entre tots s'hi van estar més de 150 anys». La Victòria Cabratosa, la dona d'en Lluís, apunta que potser l'inici d'aquesta masoveria està relacionat amb el casament d'un Vergonyós i una Camps, ja que ambdós tenien propietats a Castelló d'Empúries.

«L'amo no venia gairebé mai, però cada any enviava els seus procuradors —els Padern de Peralada, pare i fill— per passar comptes en funció de com havia anat la collita. El marquès, jo el vaig veure algun cop; la marquesa, mai. El recordo com un home elegant, amb *traje* i barret, amable, sobretot amb les criatures, i que parlava català. Tenia propietats des del mas fins a tocar el

Batent al mas Xinxer, al paratge d'Alzinelles, prop de la carretera vella de Palafrugell a Calella. Al voltant de 1920 // FOTO: Jaume Ferrer i Massanet. PROCEDÈNCIA: Arxiu Municipal de Palafrugell.

LLAGOSTERA



ENCÉN LA CULTURA

WWW.CULTURALLAGOSTERA.CAT

PATRIMONI



ARQUEOLOGIA

El Puig del Castellar de Cassà 98

XEVI NIELL CIURANA [Cassà de la Selva, 1987. Historiador i arqueòleg]

ARQUITECTURA

Escales i espieres 100

OLGA MUÑOZ [Girona, 1970. Arquitecta i col·laboradora de GRETA]



Camp d'arròs amb els canals de transport d'aigua.FOTO: Xavier Marcelino.

ETNOLOGIA

Els arrossars de Pals 102

XAVIER MARCELINO [Sabadell, 1976. Geòleg i professor]

ART

En un mateix full de vida 104

GLÒRIA BOSCH MIR [Girona, 1955. Historiadora de l'art i investigadora]

NISSAGUES

La família Carbó Cañigueras 106

JAUME CARBÓ SUÑER [Cassà de la Selva, 1960. Jubilat]

MÚSICA

Les últimes sardanes de Juli Garreta 108

JOAQUIM RABASEDA [Girona, 1974. Musicòleg i professor de l'ESMUC]

GASTRONOMIA

Escudella i carn d'olla, a Canapost 110

SALVADOR GARCIA-ARBÓS [Besalú, 1962. Periodista]

FLORA

El llentiscle 112

NÚRIA TERRIS [Cassà de la Selva, 1959. Química]

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

PLANTES I REMEIS

Aprendre remeis de primera mà 114

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

Els arrossars de Pals

CONEGUTS ARREU DE CATALUNYA, ES TREBALLEN DE MANERA SOSTENIBLE I S'EMPAQUETEN SENSE ÚS D'ADDITIUS, PRODUINT UN ARRÒS DELICIÓS I MÉS RESISTENT A LA COCCIÓ

Xavier Marcelino > TEXT I FOTOGRAFIA

Els camps d'arròs de la plana del Baix Ter, que produeixen un gra comercialitzat amb el nom d'Arròs de Pals, són coneguts arreu de Catalunya. S'hi produeix un arròs molt apreciat a la cuina, ja que es cultiva de manera respectuosa amb el medi i s'empaqueta sense cap additiu, i el clima específic de la zona el fa madurar més a poc a poc, fet que genera un gra més resistent a la cocció.

Històricament, aquesta zona presentava uns volums d'aigua superficial immensos, aportats pels rius Ter i Daró, juntament amb innumbrables fonts, surgències i torrenteres que, en arribar a la plana al·luvial, formaven estanys de proporcions enormes, com ara el d'Ullastret o el de Boada. Aquesta quantitat d'aigua impossibilitava la major part dels cultius que es coneixien, per la qual cosa els pagesos van construir regs i séquies per assecar aquestes masses d'aigua i permetre el cultiu de cereals i altres aliments.

Inicis a Fontclara.

Tot va començar en aquest poble, on els monjos benedictins van crear, el segle IX, el monestir de Sant Pau de Fontclara,

avui desaparegut. El seu encàrrec era clar: convertir aquells erms inundats en terres fèrtils. Però la tasca era immensa i, al final, al Baix Ter es va acabar imposant el cultiu d'un cereal que havien portat els àrabs el segle VII i que tolera perfectament els terrenys inundats. Parlem de l'arròs. Una de les primeres constàncies documentals del seu cultiu data de 1452, quan mossèn Jaume Giner escriptura una transacció a favor de Miquel Pere Tafurer per construir un o més molins arrossers al terme de Pals, explica l'antropòleg Sergi Yanes.

Als afores de Fontclara, un poble medieval preciós i minúscul, hi trobo, entre closes, els primers camps d'arròs, que formen una massa contínua fins a Pals. L'arròs, situat a les zones més enclotades, s'escampa com un ventall, alternant-se amb petites bosquines d'alzines i pomeres als espais més elevats.

De fet, l'arròs es va començar a cultivar als estanys abundosos. El topònim Pals prové del llatí *palus*, que significa 'aigua-moix', perquè segles enrere el poble estava rodejat per l'estany de Boades a l'oest, el del Marisc al nord i el de Camargues al sud.

Passejo per camins ombrejats per arbres alts, entre camps perfectament llaurats, homogèniament marrons. Som a mitjans de maig i tot

just estan començant a sembrar. Aquí sembren en sec, amb sembradores en línia. Els camps no es negaran fins que les plàntules no tinguin uns centímetres d'alçada, al juliol.

El Molí de Pals. Continuo el camí fent parada al Molí de Pals. Aquestes construccions s'ubicaven als regs que drenaven els camps, per beneficiar-se de la força motora de l'aigua. El de Pals aprofita un dels regs més llargs: el de la riera Nova, que comença a Palau-Sator, tot recollint les aigües que venen de més amunt, de Peratallada, i que moren a les basses d'en Coll, a tocar del mar. Aquest molí, documentat des de 1452, originalment era el castell de Sant Miquel, propietat dels comtes de Peralada. El visitem de la mà de l'Eva, que és la nostra guia al Xiulet de Pals, 'el tren cultural de l'arròs de Pals', on aprenem com és el cicle de l'arròs des que es planta fins que apareix dins d'un paquet al supermercat.

Els camps es preparen per a la sembra entre abril i maig, aproximadament, en funció de les pluges que hi hagi hagut. A finals de maig se sembla en sec, injectant la llavor dins del terreny. Quan els plançons tinguin uns quants centímetres d'alçada, es neguen els camps per evitar la competència de les males herbes. Això és a mitjans de juliol. A mitjans d'agost l'arròs assoleix la seva màxima alçada, uns cinquanta centímetres, i surt l'espiga amb el gra, encara verd. La maduració es produeix a finals de setembre, quan els camps esdevenen



Un tractor proveït d'una sembradora en línia injecta llavors d'arròs al terreny un cop aquest ha estat llaurat: el cicle de l'arròs s'inicia aquí. Al detall, una séquia de reg al costat del mas Pla, a la zona més propera al mar.



daurats primer i marrons després. El gra madura i pesa, vinclant les plantes. La sega s'allarga tot l'octubre fins a principi de novembre. Aleshores el cicle de la planta de l'arròs s'acaba, però comença el de la manufactura, el que porta aquest aliment fins a casa nostra.

Procés de manufactura. Per començar, l'arròs s'ha d'assecar, ja que d'altra manera fermentaria i es faria malbé. Cal abaixar la humitat del 21 % original al 13 %. Antigament el procés es feia a l'era, a l'aire lliure, passant un rasclet i pentinant l'arròs de manera rítmica durant el dia i cobrint-lo a la nit, perquè no agafés humitat una altra vegada. Actualment es fa amb assecadores industrials, que simplifiquen el procés i no neces-

siten mà d'obra. Després es venta, deixant el gra lliure d'impureses. Posteriorment s'esclofolla, que és el procés de retirar la baina aspra que cobreix cada gra. Aquest arròs ja pot ser consumit, ja que és l'arròs integral. Però si el volem blanc s'ha de blanquejar o polir, és a dir, treure per fricció el segó, que és la capa marronosa que cobreix cada gra d'arròs. I ara sí, ja tenim l'arròs blanc llest per ser envasat. M'acomio de l'Eva, que em recorda que, si vull tastar l'arròs d'aquí, el més aconsellable, a més de comprar algun paquet a la botiga, és anar a un restaurant local. De fet, la major part d'aquest producte es destina al consum local.

Continuo el viatge a tocar del mar per veure els

campes d'arròs situats a la zona més planera i més homogènia de totes, on l'arròs és l'amo i senyor. Aquí no hi ha pomeres ni alzinars ni cap altre cultiu tret de l'arròs. Vaig a buscar la pista que porta a la urbanització del Mas Pinell, travessant els masos de la Pagesa, Pla, i la Rajoleria. Molts tractors ja estan sembrant. Aixequen núvols de pols que s'endú una lleugera tramuntana incipient. El silenci és aclaparador; el color terrós, homogeni. I al fons, el massís del Montgrí amb el seu castell que sembla un mugró, vigilant-ho tot.

Mortaldats i reintroducció. La història de l'arròs a l'Empordà no és pas una història plàcida, sinó un relat ple de moments àlgids i de conflictes. Semblaria que haver trobat un cultiu adequat hauria de ser una benedicció per a la població. Però l'alta productivitat del cultiu tenia una cara fosca: la malària i el paludisme, afavorits per les aigües estancades on es cultivava, eren endèmics

i creaven grans mortaldats. De fet, com explica l'arxivera i escriptora Lurdes Boix, el cultiu, després d'arribar a un punt àlgid el segle XVI, va acabar sent prohibit el segle XVIII, per ser considerat insalubre i perillós per a la població local. I no va ser fins al 1894 quan, l'indià Pere Coll i Rigau va introduir el cultiu amb flux d'aigua continu: l'aigua mai queda estancada, sinó que, gràcies a crear un cert pendent i al sistema de distribució per als regs i séquies, sempre es manté en moviment, reduint les malalties que generava el cultiu en aigües mortes. A ell li devem la reintroducció de l'arròs a l'Empordà i el privilegi d'un paisatge que hem heretat gràcies a l'esforç de tantes i tantes generacions.

A dalt, camps de cereal a la vora de Fontclara. A baix, vista panoràmica del Molí de Pals on s'explica el procés de producció i embalatge de l'arròs. Al detall, una garba d'arròs segada a mà.



Escudella i carn d'olla, a Canapost

LA QUIMA SALA, GRANDIOSA CUINERA, DEDICA DE TRES A QUATRE HORES A FER LA SEVA ESPECTACULAR ESCUDELLA I CARN D'OLLA, I RECOMANA MENJAR EL CALDO AMB ARRÒS I FIDEUS

Salvador Garcia-Arbós > TEXT // Josep M. Fusté > FOTOGRAFIA

Perquè veieu com n'està, el país, de dividit, la Quima Sala ha de separar el caldo en dues olles per cuinar-ne una amb arròs i fideus i una amb meravel·la. I com que ja sap que les coses es torcen inesperadament, té una bossa de galets, per si de cas. Digueu-ne com us vingui més bé: terra d'escudella; país de torracolls; tants caps, tants barrets.

La Quima Sala ha triat el millor escenari possible per cuinar la recepta: la Carbonera de Sant Climent de Peralta, del municipi de Forallac, nom-acrònim que encanta Josep Sala, l'alcalde, el Nen, el seu germà, personatge llegendari del cor les Gavarres.

Continuant amb les divisions, la Quima Sala no hi posa col —«ni naps ni cols ni xirivies no ens agraden»—, per disgust d'uns quants carboners, que l'enflairen, però no la tasten pas: *Enflaire* nas, que no en tastaràs, diuen, diuen, diuen. Colles de passavolants l'enflairen i

la comenten i prou. Tot són elogis, preguntes i observacions: «a casa hi posàvem...». Penseu que tampoc no hi posa cigrons: «Si de cas, fesols del ganxet i fesols engrunats, quan en tinc.»

Fa escudella per a un regiment. L'ajudem l'Eloi Madrià, Baró Rampant de les Gavarres, i un servidor, inquil urbanita del costat occidental del massís. D'entrada, una vintena de litres d'aigua, tres trossos de pollastre —per no dir un de sencer— del que troba la gent normalment; un *junei* de vedella; tres ossos d'espina frescs; sis ossos d'espina salats; dos talls de coll de xai i un *brasó* de xai. Tot a l'olla amb l'aiga encara freda, més tres pastanagues —que gaire més al nord, ja són carotes— i tres porros. Vam començar a pelar les patates, de l'hort del Nen, de la varietat Red Pontiac, «les millors per al caldo, perquè el fan més blanc, tot i que costen de pelar perquè fan més ulls.»

Vital i polifacètica. La Quima Sala, nascuda el dia de Nadal del 1957 a la Bisbal, perquè hi havia la Clínica l'Aliança, és filla de pagesos de Canapost, a l'encreuament de les carreteres de Peraltallada i de Vulpellac a Ullastret i Serra de Daró. Va estudiar Comerç a la Bisbal i va començar a treballar en una farmàcia veterinària. On ha estat més temps és al negoci del seu marit, Pere Borrell, on feia els comptes; ha despatxat sabates a Can Pujol de Torroella de Montgrí, i també ha fet de cuinera —«si se'n pot dir així, perquè feien càtering»— a l'institut de Torroella de Montgrí. Va acabar de comodí a la cuina de Can Raliu, amb carnisseries a Jafre i la Bisbal.

Vital, organitzada, metòdica i amb molt de nervi, és una gran cuinera. Insisteix: «Cuino des de petita, m'agrada cuinar i he cuinat grans quantitats per a molta gent». De cuinar en va aprendre de la mare i la seva mare, de l'àvia de la

Bisbal, que era una gran cuinera. La seva àvia de Canapost, segons explica, era més de pagès. Allà també es va aficionar a l'hort, de l'hort a la taula. Des de petita va ajudar el pare a l'hort i, quan ja no va poder, ella el va continuar a Canapost tot i viure a Torroella de Montgrí. Ara mena tres horts: a Canapost, amb el Nen; a Torroella, tota sola, i a can Frigola de Sant Climent de Peralta, amb l'ajuda d'en Salvi, que rega, i de l'Ernest, que recull. El seu marit, en Pere Borell, pescador aficionat, la proveeix de peix.

La Quima Sala amb els convidats entaulats a la Carbonera de Sant Climent de Peralta.





De bestiar no en mena, tot ho compra, excepte algunes coses del porc, que són del seu germà Josep.

Un cop té les patates pelades i el caldo ja comença a fumejar, les hi afegeix. Deu fer mitja hora que l'olla ja és al foc.

L'all a la pilota. Ja pot començar a fer la pilota amb un quilo de carn: dues botifarres de sal i pebre i 600 grams de carn picada de porc. Ella hi posa all i julivert; és defensora de l'all a la pilota. Una part del país, molt de ciutat, fuig de l'all, com si es tractés de vampirs. A vegades també hi barreja carn de vedella, però no pas a parts iguals, perquè pensa que la vedella no la fa tan bona.

Al cap d'una estona, un quart o vint minuts després d'haver-hi tirat les patates, hi posa *paltruc* negre amb talls d'un dit de gruix i l'*àpit*. Explica que l'Elvira Pruneda, esposa de Josep Alemany, hi posava moniato.

Comença a fer la pilota en una safata grossa i planera, per poder aixafar bé la carn i repartir la mitja dotzena d'ous que hi posarà, l'all i julivert que trinxa a part ben petit i la sopa torrada. Hi posa sopa torrada en comptes de pa remullat. És conscient que a moltes cases posen a remullar el pa sec amb llet

i a d'altres amb aigua. És el més normal, però ella hi posa pa torrat, n'hi posa força, per donar consistència i compensar tants ous com hi posa. La treballa amb una forquilla. Les forma, les enfarina i les reserva. En surten vuit de maques.

Mitja hora abans de servir l'escudella, hi afegeix més botifarra negra i les pilotes a l'olla. Recordeu-ho bé: «L'escudella, per ser bona, ha de bullir de tres a quatre hores», alerta la Quima.

Com la mengeu l'escudella? Ella tot primer menja l'escudella i després la carn d'olla. La majoria primer menja l'escudella i després la carn d'olla, però en Joan Vilar, de cal Gran de Lladó, ens feia menjar l'escudella al final, perquè no ens atipéssim de brou i quedéssim sense gana de seguida. Jo solc menjar l'escudella, ben espessa, amb la pilota i la botifarra, i en Joan Ventura, periodista de Llagostera amb qui sempre soc anat a la Carbonera, també ho barreja.

Quan la flaire d'escudella venç la ferum de sutge, l'Eloi prepara un porró d'escumós del Penedès. La Quima arrebossa

tronxos de card amb farina i els fregeix. Queden cruixents.

Haviem de fer un amanit de ceba, tomata i olives, però ho deixem córrer, perquè l'escudella ens fa córrer. Quin amanit serviu amb l'escudella? Ceba, tomata i olives? Una escarola ben amarga? Una amanida d'escarola, *xicoina*, enciam i *àpit* amb bròquil i bitxo confitats?

I quina és la vostra pasta preferent? Si no la teniu a mà, quina accepteu d'alternativa? A la Quima li agrada tota la pasta, però prefereix l'arròs i fideus. L'Eloi Madrià, arròs i fideus, grana de meló i fideus primers si té pressa. L'Eduard Borrell, el noi de la Quima, meravel·la i pistons. En Joan Ventura, arròs i fideus i galets i, si té pressa, meravel·la i pistons. En Josep Maria Fusté, arròs i fideus i pistons. Un servidor, com en Josep Maria Fusté, arròs i fideus i pistons.

Els vins són del Priorat, de la Terra Alta i un novell del Baix Empordà.

Rematem l'escudellada amb postres de la Bisbal: bisbalenc de Can Sans i rus de Can Massot. Hi bevem més xampany i una xica de ratafia. Cafès i cap a casa.



A dalt, la Quima preparant i cuinant l'escudella. Als detalls, les pilotes i el plat acabat d'escudella d'arròs i fideus, amb botifarra negra i pilota.



Cent anys de metro



PALAU ROBERT

Passeig de Gràcia, 107
08008 Barcelona
Tel. 932 921 260

palaurobert.gencat.cat

Segueix-nos a:



Exposició
Sala 3. Palau Robert
31.10.2025 – 01.02.2026
Entrada lliure



Generalitat
de Catalunya

Tothom El Govern de