

# 40

PRIMAVERA-ESTIU 2026



#### CONVERSA

JOSEP GENESCÀ  
PERIODISTA  
AUTODIDACTE QUE  
HA DIRIGIT RÀDIO  
PUIG-REIG DES DE LA  
SEVA FUNDACIÓ

#### PRIMERS RELLEUS

JOSEP ESPUNYES

#### ENTITAT

ASSOCIACIÓ CUINA  
PIRINENÇA  
DE CERDANYA

#### ENTREVISTA

OLIVER VERGÉS

#### RETRAT DE FAMÍLIA

ELS GARRETA,  
DE CAL GRAUET  
DE SAGA

#### PERFILS

ROSA BARRAL  
JORDI CASASAYAS  
DOLORS ESPLUGA

#### PATRIMONI

ZULUETA,  
L'HOME DE LA  
COOPERATIVA  
LA VALL  
DE L'INGLA  
LES PLANTES  
NITRÒFILES

#### A PEU

DE L'ARP AL  
PEDRÓ DELS  
QUATRE BATLLES  
LA RIERA  
DE MERLÈS

# cadí *pedraforca*

DOSSIER

# PLANTES I REMEIS

48 PÀGINES DE SAVIESA ANCESTRAL QUE  
HA FET POSSIBLE GUARIR A TRAVÉS  
D'OLIS, UNGÜENTS, XAROPS...  
DONEM VEU ALS QUI  
GUARDEN ELS USOS  
I LES VIRTUTS DE  
LES PLANTES I  
ELS APROFITEN  
PER CUIDAR I  
PRESERVAR UN  
LLEGAT QUE VE  
DE LLUNY



PVP 12€



Som el que hem creat

# La Força de les Oportunitats



Dels Pirineus a la plana de Lleida

DIRECCIÓ >

Guillem Lluch Torres  
guillem@grupgavarres.cat

COORDINACIÓ DE CONTINGUTS >

Jordi Nierga  
cadipetraforca@grupgavarres.cat

DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ >

Jon Giera  
cadipetraforca@grupgavarres.cat

COL·LABORACIONS >

Sandra Adam Auger  
Teresa Altimir  
Eva Arasa Altimira  
Pere Aymerich  
Meritxell Bellera Francès  
Jordi Pau Caballero Oller  
Josep Carreras Vilà  
Jordi Castilló Carretero  
Gerard Cunill Costa  
Isidre Domenjó  
Josep Espunyes  
Manel Figuera  
Jofre Figueras Doy  
Daniel Fité Erill  
Marcel Fité  
Laia Gallego Vila  
Carles Gascón Chopo  
Quirze Grifell  
Josep Marmi Plana  
Pilar Marques Ambrós  
Marc Martínez  
Eva Múrcia Soler  
Jordi Pardinilla Vilaplana  
Pere-Miquel Parés Casanova  
Jordi Pasques i Canut  
Xavier Pedrals Costa  
Gael Piguillem  
Meritxell Prat Marcé  
Àngel del Pozo  
Judit Pujol Odén  
Enric Quilez Castro  
Francesc Regàs Iglesias  
Maria Sellés Gasch  
Montse Subirana Malaret  
Íngrid Solé  
Martí Solé Irla  
Miquel Spa  
M. Angels Terrones  
Eva Tomàs Gonfaus  
Eva Viaplana Manresa  
Ramon Vilalta

EDICIÓ DE TEXTOS >

Roser Bech Padrosa

IMPRESSIÓ > Rotimpres

DISTRIBUCIÓ >

Grup Gavarres (972 46 29 29)  
gestio@grupgavarres.cat

DIPOSIT LEGAL > Gi-1102-2006

ISSN > 2013-3677

eg

EDITORIAL GAVARRÉS

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 >

Judit Herrerós i Montse Alsina  
gestio@grupgavarres.cat

SUBSCRIPCIONS >

subscripcions@grupgavarres.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



- > Premis APPEC  
'Millor Editorial en Català 2008'
- > Premis Literaris Homilies  
d'Organyà 2016
- 'Premi Albert Vives de Periodisme'
- > Premi Pirene de Periodisme  
Interpirinenc 2017
- > Premi Nacional de Comunicació 2023



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



FOTO DE PORTADA REALITZADA  
AMB MATERIAL CEDIT PER  
FLORS JOAN, DOLORS ÚBEDA,  
NATALIA GARRIDO, JOAN  
MUNTANER, NÚRIA PASCUAL  
I ÀNGELS FIGUILLEM.  
AUTOR: GAEL FIGUILLEM.

## SUMARI

- 4-5 **PRIMERS RELLEUS**  
**Poesia, la meva primera expressió literària**  
JOSEP ESPUNYES (TEXT) // ÀNGEL DEL POZO (IL·LUSTRACIÓ)
- 6-12 **ACTUALITAT**  
ENTITAT / ENTREVISTA / REPORTATGE / PUBLICACIONS
- 14-19 **CONVERSA**  
**Josep Genescà**  
GUILLEM LLUCH TORRES (TEXT) // RAMON VILALTA (FOTOGRAFIA)
- 22-26 **RETRAT DE FAMÍLIA**  
**Els Garreta, de cal Grauet de Saga**  
MIQUEL SPA (TEXT) // GAEL FIGUILLEM (FOTOGRAFIA)
- 28-33 **PERFILS**  
**Rosa Barral / Jordi Casasayas / Dolors Espluga**  
GUILLEM LLUCH / FRANCESC REGÀS IGLESIAS / JORDI PASQUES I CANUT (TEXT)  
EVA VIAPLANA MANRESA / ÍNGRID SOLÉ / JORDI PASQUES I CANUT (FOTOGRAFIA)
- 35-83 **DOSSIER**  
**Plantes i remeis**  
GUILLEM LLUCH TORRES (COORDINACIÓ)
- 87-107 **PATRIMONI**  
PALEONTOLOGIA / ETNOLOGIA / HISTÒRIA / ARQUITECTURA  
BIOGRAFIES / GASTRONOMIA / PAISATGE / FAUNA / FLORA
- 108-111 **A PEU**  
**De l'Arp al pedró dels Quatre Batlles**  
MANEL FIGUERA (TEXT I FOTOGRAFIA)
- La riera de Merlès**  
JORDI PAU CABALLERO OLLER (TEXT I FOTOGRAFIA)



Oli amb romaní i oli de cop.  
FOTO: Gael Piguillem.

# conversa

**AMB AMB L'ÀNIMA DE RÀDIO PUIG-REIG > NASCUT A CASSERRES L'ANY 1955, EN JOSEP GENESCÀ BARALDÉS HA ESDEVINGUT TOTA UNA INSTITUCIÓ AL BERGUEDÀ. DURANT 44 ANYS HA EXERCIT DE DIRECTOR DE RÀDIO PUIG-REIG, UNA TASCA QUE HA FET SEMPRE DE FORMA VOLUNTÀRIA –COM LA RESTA D'EQUIP DE L'EMISSORA– I QUE HA COMPAGINAT AMB COL·LABORACIONS AMB ALTRES MITJANS DE COMUNICACIÓ I AMB LA FEINA QUE REALMENT LI HA DONAT MENJAR, LA DE GESTOR I AGENT IMMOBILIARI. ÉSTAMBÉ L'IMPULSOR I ÀNIMA DE LES RECONEGUDES JORNADES 'FÒRUM 10', QUE CADA ANY REUNEIXEN A PUIG-REIG PROFESSIONALS DE PRIMERÍSSIM NIVELL DEL MÓN DE LA COMUNICACIÓ DE CATALUNYA.**

**GUILLEM LLUCH TORRES > TEXT**

**RAMON VILALTA > FOTOGRAFIA**

# Josep Genescà

**Ens trobem amb Josep Genescà a les portes de l'Ajuntament de Puig-reig, el gran edifici que acull, al pis de dalt de tot, els estudis de la ràdio municipal. Després d'una breu visita guiada per les instal·lacions de l'emissora ens acomodem a l'estudi 2, mentre escoltem de fons com a l'estudi 1 Xavi Ruiz presenta en directe el magazín diari *Matins de primera*. Al dossier del número 28 de *Cadí Pedraforca*, dedicat a parlar d'escriptors, periodistes i llibreters, ja vam fer una pinzellada de la trajectòria de Josep Genescà. La seva feina li ha valgut diversos reconeixements, com el Premi Nacional de Comunicació, una menció d'honor als Premis Ràdio Associació o el Premi Trajectòria, atorgat recentment per part de la demarcació a la Catalunya Central del Col·legi de Periodistes. Després de gairebé tres hores de conversa, tot repassant vivències i anècdotes, constatem que era necessari dedicar-li també aquest espai més extens.**

**–A què es dedicaven, a casa vostra?**

–«A casa meva li deien cal Sastre, perquè els meus avis eren sastres. El meu pare havia fet de marxant i la meva mare havia treballat en una fàbrica tèxtil, com era molt habitual a l'època. Amb el pas dels anys, el meu pare va canviar i es va dedicar a comprar antiguitats, combinant-ho amb la feina de marxant. Al pare li agradava molt la cultura i ens ho va encomanar, tant al meu germà bessó com a mi.»

**–Quins records en teniu, de la infància a Casserres?**

–«Vaig fer set anys d'escola, perquè vivíem a prop de l'església i això et marcava una mica. Érem persones que ens agradava molt la cultura, fèiem caramelles i una mica de tot. Amb dotze o tretze anys vaig començar a treballar a la cuina de la Fonda Alsina i, quan en vaig fer catorze, vaig anar a treballar a una fàbrica, a Viladomiu Vell, però no vaig deixar d'estu-

**GUILLEM LLUCH TORRES.** Barcelona, 1986. Periodista  
**RAMON VILALTA.** Artés, 1977. Fotògraf



# retrat de família

ELS GARRETA, DE CAL GRAUET DE SAGA > ESTABLERTS A SAGA, AL COR DE LA CERDANYA, DES DE 1930, QUATRE GENERACIONS DE LA FAMÍLIA GARRETA HAN MENAT CAL GRAUET. AMB EL PAS DELS ANYS, S'HA CONVERTIT EN UNA DE LES EXPLOTACIONS RAMADERES MÉS EMBLEMÀTIQUES DE LA COMARCA.

MIQUEL SPA > TEXT

GAEL PIGUILLEM > FOTOGRAFIA

## Tradició ramadera, present ecològic

Saga, un petit poble de la Cerdanya al terme de Ger, alberga una de les explotacions ramaderes d'aquelles que amb el temps s'ha fet un lloc al podi de les més emblemàtiques de la comarca: cal Grau. La finca, que ha estat el nucli de la família Garreta durant quatre generacions, és un testimoni viu d'evolució, sacrifici i passió per la terra. Els Gerard Garreta, pare i fill, continuen amb la tasca que els seus avantpassats van iniciar el 1930, tot i els canvis econòmics, socials i ambientals que han afectat la ramaderia i l'agricultura a la vall. La trajectòria de cal Grau és un testimoni de perseverança i creença en la feina del dia a dia.

A la família Garreta, els noms i cognoms es transmeten, mantenint una

tradició familiar que juga amb els hereus a la confusió fins al segon cognom. El fundador va ser Gerard Garreta Badia, el besavi del Gerard jove actual. Ell va ser qui va obrir la casa de cal Grau a Saga aviat farà un segle. El seu fill, Isidre Garreta Grau, va continuar amb l'explotació familiar, i ara és el torn de Gerard Garreta Esteve, qui gestiona el llegat familiar juntament amb el fill, Gerard Garreta Argerich. D'aquesta manera, la família Garreta ha mantingut viu el llegat de la finca durant quatre generacions, adaptant-se a les necessitats de cada època, però mantenint sempre l'essència de la seva tradició.

El besavi de l'actual Gerard Garreta fill va ser una figura inconfusible a la Cerdanya, no només per la

seva fortalesa, sinó per la seva alçada excepcional. «El meu besavi feia dos metres, això era una alçada que el feia destacar a tot el poble», explica Gerard Garreta fill. La seva estatura, molt més alta que la mitjana de l'època, el feia molt visible i peculiar. Aquestes dimensions el van convertir en un personatge destacat, fins al punt que, recorda també Gerard pare, «diuen que era el més alt de tota la comarca i que la seva presència imponent, unida a la seva força física, el va fer conegut arreu de la vall, marcant un llegat que, amb el temps, ha perdurat a la família.»

**Els inicis a Saga.** La història de cal Grau comença quan Gerard Garreta Badia va adquirir una finca a Saga. «El

MIQUEL SPA. Mataró, 1971. Periodista

GAEL PIGUILLEM. Barcelona, 1979. Fotògraf



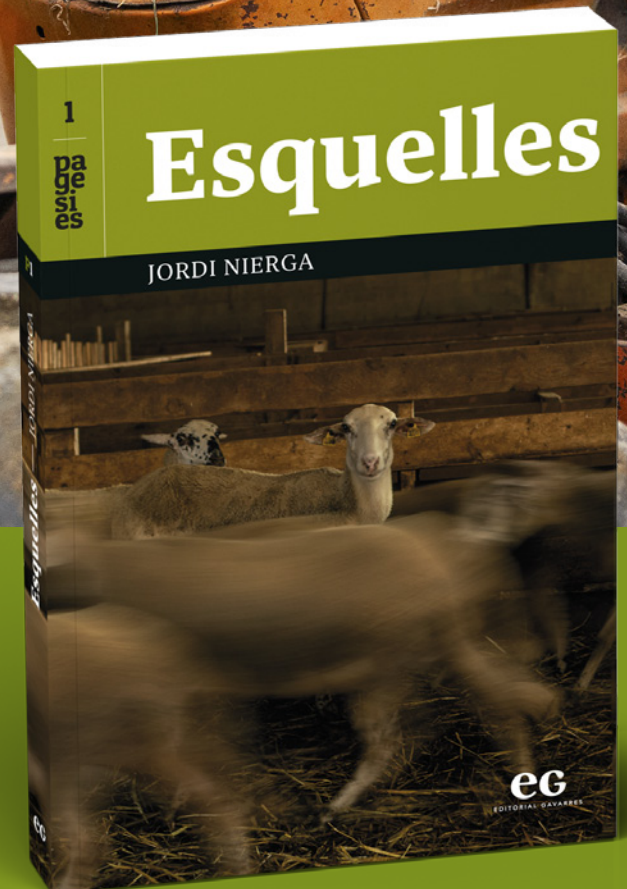
meu besavi va comprar la finca de cal Marull i una altra de dalt, que es deia cal Sala», explica l'actual cap de les explotacions familiars. El camí cap a aquesta compra no va ser fàcil, ja que el meu besavi venia de la Bastida, la masia situada sobre Prullans, on la família vivia fins aquell moment. Abans de comprar cal Grauet, van estar dos anys de masovers a Ger, fins que els va sorgir l'oportunitat de comprar les finques. «Els dos germans van comprar dues finques, una per a cadascun. El meu avi va comprar cal Marull i l'altre germà va comprar cal Sala», afegeix el pare. Va ser així com els noms antics de les dues cases van quedar substituïts per cal Grauet, que era com coneixien als germans de la Bastida.

La compra de les finques es va tancar amb un acord de 100.000 pessetes per a cada una, una xifra que ara sembla ridícula, però que en aquells anys va suposar un gran esforç econòmic per a la família. Tant és així que la família es va haver d'hipotecar, perquè no tenia prou diners per pagar-les. En aquest procés, els Garreta també van anar venent algunes de les parcel·les més allunyades de la casa, per aconseguir diners i poder pagar les terres, explica Gerard Garreta fill. Aquesta situació complicada va marcar els primers anys de vida a Saga, però també va forjar el caràcter treballador de la nissaga, que va haver de fer front a les dificultats del moment amb determinació. Quan la família va començar a establir-se a Saga, la rama-

deria va ser la base de la seva activitat econòmica. «Els meus avis van començar amb 200 ovelles, 10 egües i unes 20 vaques», explica Gerard pare. «La ramaderia a la muntanya de la Cerdanya no era fàcil, ja que no disposaven dels recursos i la infraestructura que tenim avui», afegeix. «El meu avi no tenia tractors ni màquines per treballar la terra. Ell ho feia tot a mà. Per exemple, quan havia de matar porcs, ho feia tot manualment. Era un home molt valent, i la seva força física el va ajudar molt», comenta Gerard Garreta fill. Aquesta dedicació manual a les tasques ramaderes va ser la norma durant molts anys, fins que el món va començar a canviar. La ramaderia de Cerdanya, que tradicionalment s'havia basat en l'ovella, va anar

**D'esquerra a dreta, la Rosa Maria Argerich, la Judit Garreta Argerich, el Gerard Garreta Argerich amb la seva dona l'Aida Reus, i el Gerard Garreta Esteve. A davant, els fills del Gerard i l'Aida, l'Aleix i l'Alexandra.**

pa  
ge  
si  
es



**Esquelles.** Catorze retrats cuinats al caliu. Aquest conjunt de cròniques recull reflexions i maneres d'entendre la ramaderia i l'ofici de pastor: les arrels, el neguit de començar, el vincle amb el bestiar, el futur incert... El llibre reivindica la tossuda voluntat de fer viable un model extensiu que camina a contracorrent.

# DOSSIER

## PLANTES I REMEIS

GUILLEM LLUCH TORRES > COORDINACIÓ

<b>Saviesa ancestral</b>	<b>36</b>	<b>GUILLEM LLUCH TORRES</b> [Barcelona, 1986. Periodista]
<b>Ancestres, remeieria i plantes</b>	<b>38</b>	<b>TERESA ALTIMIR</b> [Barcelona, 1970. Llicenciada en història antiga i postgrau en fitoteràpia]
PERFIL > <b>Olga Domingo</b>	<b>41</b>	<b>MIQUEL SPA</b> [Mataró, 1971. Periodista]
<b>De la Vansa al món</b>	<b>42</b>	<b>DANIEL FITÉ ERILL</b> [Cabó, 1994. Historiador, museòleg i gestor del patrimoni cultural]
PERFIL > <b>Lina Sevillano</b>	<b>47</b>	<b>ISIDRE DOMENJÓ</b> [La Seu d'Urgell, 1959. Escriptor i tècnic de cultura i comunicació]
<b>Un llegat que ve de lluny</b>	<b>48</b>	<b>EVA TOMÀS GONFAUS</b> [Gósol, 1986. Filòloga]
<b>Les trementinaires en la literatura</b>	<b>51</b>	<b>QUIRZE GRIFELL</b> [Berga, 1956. Professor de llengua catalana i literatura]
<b>Un ofici cuit per pirinencs</b>	<b>52</b>	<b>JOFRE FIGUERAS DOY</b> [Barcelona, 1996. Periodista]
<b>A la Seu, herbes i remeis</b>	<b>54</b>	<b>JUDIT PUJOL ODÉN</b> [Oliana, 1996. Periodista]
PERFIL > <b>Vicky Mateu</b>	<b>57</b>	<b>EVA ARASA ALTIMIRA</b> [Sabadell, 1976. Periodista]
<b>Arrels aromàtiques d'altitud</b>	<b>58</b>	<b>JUDIT PUJOL ODÉN</b>
<b>Els remeis de cal Balinyó</b>	<b>60</b>	<b>MARCEL FITÉ</b> [Coll de Nargó, 1949. Filòleg]
<b>El saber popular</b>	<b>62</b>	<b>MONTSE SUBIRANA MALARET</b> [La Pobla de Lillet. Doctora en Psicologia]
<b>L'armari remeier del mas Capdevila</b>	<b>65</b>	<b>JORDI PARDINILLA VILAPLANA</b> [Santo André (Brasil), 1963. Periodista]
<b>La Bauma de les Deveses</b>	<b>66</b>	<b>MONTSE SUBIRANA MALARET</b>
<b>Les arrels remeieres de Berga</b>	<b>68</b>	<b>PILAR MÀRQUEZ AMBRÒS</b> [Berga, 1986. Periodista]
<b>Passió per l'etnobotànica</b>	<b>70</b>	<b>JORDI PARDINILLA VILAPLANA</b>
<b>Un hort conreat a l'«ancienne»</b>	<b>72</b>	<b>SANDRA ADAM AUGER</b> [Puigcerdà, 1985. Historiadora de l'art i professora de secundària] <b>MARTÍ SOLÉ IRLA</b> [Puigcerdà, 1954. Col·leccionista i estudiós local]
<b>Les plantes al cor del projecte</b>	<b>74</b>	<b>MIQUEL SPA</b>
<b>De la terra al tupí</b>	<b>76</b>	<b>GUILLEM LLUCH TORRES</b>
<b>Passió pel patrimoni botànic</b>	<b>78</b>	<b>MERITXELL BELLERA FRANCÈS</b> [Tremp, 1989. Periodista i humanista]
<b>Plantes en una farmàcia barroca</b>	<b>80</b>	<b>GERARD CUNILL COSTA</b> [Puigcerdà, 1991. Historiador, museòleg i gestor de patrimoni cultural]
<b>Olis amb aroma del Cadí</b>	<b>82</b>	<b>MERITXELL BELLERA FRANCÈS</b>



Un cistell amb herbes i plantes  
remeieres // FOTO: Gael Piguillem.

# Saviesa ancestral

Guillem Lluch Torres > TEXT

Des que el món és món que els humans hem aprofitat allò de què ens proveeix la natura per a guarir-nos i alimentar-nos. A les comarques del Cadí i el Pedraforca, una terra botànicament rica, l'aprofitament de les herbes, les plantes i els fruits dels seus camps i boscos ha estat intens i ha generat un coneixement que ha passat de generació en generació fins a arribar ben viu als nostres dies. Hem demanat a la Teresa Altimir que ens situés i ens ha fet un article sobre els orígens i l'expansió d'aquest aprofitament.

No podíem concebre un dossier sobre herbes i remeis sense parlar a bastament de les trementinaires, aquelles dones, majoritàriament de la vall de la Vansa, que anaven pel món venent trementina i altres remeis ancestrals, i que han quedat ben falcades a l'imaginari col·lectiu del país. El Daniel Fité ha escrit un article de context sobre l'origen d'aquell fenomen, molt lligat al creixement demogràfic que va viure la vall durant bona part dels segles XVIII i XIX.

Una de les persones que ha treballat més la qüestió és la Lina Sevillano, directora històrica i ànima del Museu de les Trementinaires de Tuixent. L'Isidre Domenjó l'ha entrevistada. Un altre perfil molt lligat a aquelles dones que anaven pel món és el que ha escrit el Miquel

Spa, en aquest cas dedicat a la 'trementinaira' Olga Domingo, de Santa Eugènia de Nerellà, però besneta de Concepció Tarrés, d'Ossera. El Quirze Grifell, per la seva banda, ha escrit una peça sobre la presència de les trementinaires a la literatura.

La riquesa botànica de la zona, la mateixa que va fer possible l'existència de les trementinaires, també ha propiciat l'obertura de fins a tres negocis. L'Eva Tomàs ha parlat amb les dones que els han fet possibles: la Suzette, amb una herboristeria, la Núria, amb un obrador de confitures i conserves, i una altra Núria, amb les seves 'essències' de Tuixent.

Ben a prop de la Vansa, a la vall d'Alinyà, el Jofre Figueras ha anat a trobar l'Isidre Tarrés, de ca l'Agustí de l'Alzina, que des de ben petit s'ha dedicat a aprofitar allò que li oferia la natura, en aquest cas per elaborar pega negra. Baixant per la vall d'Alinyà hem arribat fins a cal Balinyó, on el Marcel Fité ha recollit els coneixements que el Pere Riba ha atresorat durant anys sobre l'aplicació de les plantes per guarir els animals.

Segre amunt, ens hem aturat a Montant de Tost per conèixer, de la mà de la Judit Pujol, el projecte de Cal Margarit, on han consolidat el cultiu i la transformació de plantes aromàtiques, especialment la lavanda, a 1.200 metres

Podallet antic per tallar herbes i plantes.

PROCEDÈNCIA: Arxiu Museu de les Trementinaires de Tuixent.





d'altitud. Ja a la Seu d'Urgell, la mateixa Judit ha anat a visitar les dues herboristeries de la ciutat: la pionera, la històrica Herbes i Coses, i l'herbolari Remei. Encara a la capital urgellenca, l'Eva Arasa ha fet un perfil de la Vicky Mateu, que ha fet de la seva passió per les plantes un negoci, gràcies a les infusions de l'Infús.

Pujant cap a Cerdanya, ens hem aturat a Montellà per parlar amb la Montse Torres. De forma totalment autodidacta ha desenvolupat un gran coneixement sobre les herbes, plantes i flors del Baridà i les ha sabut aprofitar per a fer-ne olis, infusions i, més recentment, també hidrolats, tal com li ha explicat a la Meritxell Bellera.

A tocar de Montellà, a Prullans, ens hem fixat en el projecte que han impulsat des de fa uns anys des de l'històric Hotel Muntanya. El Miquel Spa ha constatat com les plantes medicinals i aromàtiques han pres un paper central en el projecte Cerdanya Viva que ha impulsat la família Isern.

**Les trementinaires Mercè Parramon i Dolors Pla, fotografiades amb els estris de feina al voltant de 1920 // PROCEDÈNCIA:**  
Arxiu familiar de cal Casal d'Ossera.

Que la gran vall del Pirineu atresora una gran riquesa en aquest àmbit ho tenen clar al Grup de Recerca de Cerdanya que, tal com recull la Meritxell Bellera en un altre article, fa prop de dues dècades que organitza de forma periòdica sortides botàniques. I si parlem de botànica a Cerdanya, no podríem obviar el nom de Joan Muntané, l'històric farmacèutic i botànic de Puigcerdà que, en paraules del Jordi Pardinilla, que l'ha entrevistat, ha esdevingut un referent català en l'àmbit de l'etnobotànica. Sense deixar l'àmbit de la farmàcia, també hem volgut conèixer l'important paper que tenia la botànica, local i també vinguda de lluny, en allò que es venia a la històrica farmàcia Esteve de Llívia. Ens n'ha parlat una de les persones que més ha estudiat la qüestió, el director del Museu de Llívia, el Gerard Cunill.

Aprofitant que hi érem a tocar, hem anat fins a Santa Llocaia, on la Sandra Adam i el Martí Solé han recollit la història que hi ha al voltant de l'hort que cultiven al Museu de Cerdanya. Hi preserven varietats antigues, herbes remeieres i plantes de subsistència. Abans de travessar el Pendís ens hem aturat a Bor, on qui escriu aquestes línies ha plasmat el projecte engegat per Joan Sangenís i Caterina Solé, de recol·lecció i conservació de fruits silvestres i bolets, que ha heretat el seu fill Marcel.

A l'altra banda del Túnel del Cadí, la Montse Subirana ha preparat dos reportatges. L'un, basat en el testimoni oral de diverses dones de les valls altes del Llobregat, que li han explicat els seus coneixements en l'aplicació d'herbes i plantes per a guarir mals diversos. L'altre, centrat en el projecte de la Bauma de les Doveses, a Sant Julià de Cerdanyola, on una parella hi ha creat un univers de plantes medicinals i aromàtiques.

Encara a l'Alt Berguedà, el Jordi Pardinilla s'ha enfilat fins a l'Espà, per anar a conèixer l'armariet remeier que la família Espona Comas es va trobar a l'interior del mas Capdevila, quan el va comprar l'any 1994. Acabem aquest viatge a Berga, de la mà de la Pilar Màrquez, que ha fet un recorregut per la història dels diferents herbolars de la ciutat 🌿

# Ancestres, remeieria i plantes

UN REPÀS ALS ORÍGENS, EXPANSIÓ I PROTAGONISTES DE L'APROFITAMENT DE LES PLANTES MEDICINALS A LES COMARQUES DEL PIRINEU I PREPIRINEU CENTRALS

Teresa Altimir > TEXT

Fa molts i molts d'anys, quan encara ni les cases ni les carreteres ni els ponts ni les preses, ni res de res del que ara tenim assumit com a part del paisatge, quan res de tot això existia, existien les plantes. Anaves a on fos que anassis i les plantes hi havien arribat abans, tant abans que potser l'espècie humana encara estava a les beceroles. Qui arriba primer posa les regles, i les plantes manaren sobre homes i dones durant molt de temps, decidint quan i què menjaven. Però vet aquí que els humans d'aleshores aprengueren, a força de conviure-hi, que cadascuna d'aquestes era capaç de produir efectes diferents. I d'aquesta manera va néixer la remeieria primitiva, una saviesa acumulativa de la qual els humans actuals som dipositaris. Si en som dignes receptors o malversadors ho deixo a criteri personal de cadascú.

Abans, com ara, en les nostres terres del Pirineu i Prepirineu central es produïa un fet particular que és la varietat d'hàbitats i, en conseqüència, la varietat de plantes silvestres a disposició dels seus antics i actuals pobladors. La muntanya alta i els vessants calcaris, les valls fondes i els prats d'altitud, una diversitat esclatant a relativament poca distància l'una de l'altra. Les poblacions d'antuvi en contacte amb tal abundància heterogènia bé podien ser autosuficients en l'abas-

timent de remeis. I, és clar, a còpia de provar i comparar, unes plantes resultaren ser més potents i eficaces que altres i, per tant, més valorades.

Els homes i les dones difícilment s'han estat mai quiets, malgrat conrear la terra i construir petits pobles, sempre hi ha hagut un cuquet que els ha empenyat a fer el tafaner més enllà, a desplaçar-se. Són en aquests primers desplaçaments en què hom podia carregar algun bolet sec, alguna arrel, per si de cas, i, si s'esqueia, proveir-se de plantes més delicades pel camí. És inevitable que a la tornada alguns d'aquests proveïments arribessin amb els viatgers fins al lloc de sortida, de manera que causaven la curiositat i admiració dels compatriotes. Llavors, aquell dia d'arribada, les aventures, els objectes nous i les plantes remeieres recollides eren protagonistes d'històries al voltant del foc fins que els cors s'apagaven pel cansament i la son, o bé fins que ho feia el foc.

**Plantes que caminen.** Si bé en la llunyania de la protohistòria els camins devien ser feréstecs, amb l'arribada dels romans, deixaren de ser-ho. Una gran via romana travessa la Cerdanya en direcció a la Seu d'Urgell i Lleida resseguint el riu Segre. És la via Ceretana, amb una gran seu a l'actual Llúvia, encavament romà fix en ple Pirineu. El Pirineu

central i el Prepirineu central estaven comunicats directament amb Roma a través de la via Ceretana i això vol dir que el trànsit de mercaderies i persones convertien els voltants d'aquesta via en una zona força animada. No sabem si fou per aquí que arribà el pebre en aquestes contrades o bé hi arribà des dels ports mediterranis, però sí que sabem que el pebre fou cabdal per a la conservació dels aliments i, a més, un dels ingredients habituals en moltes fórmules medicinals.

Així com el pebre era un ingredient exòtic vingut de molt lluny, la sal venia de més a la vora: de Cardona o del Pallars. La sal no acostuma a formar part dels remeis amb herbes, però si l'anomeno aquí és per considerar la importància del camí de la sal que duia fins als vessants calcaris més ressecs, on les plantes que creixien no eren pas les mateixes que les que creixien en els prats pirinencs.

D'altres camins vingueren a conformar la xarxa d'intercanvis entre el Pirineu i el Prepirineu, o fins i tot amb les zones més properes a la costa. Uns dels més circulats foren els camins de transhumància, que movien un gran nombre de bestiar. En el transcurs del seu desplaçament, pastors i bèsties podien haver de necessitar un remei per a algun contratemps. La solució era al sarró del pastor o bé calia collir-la sobre la marxa. Crec que podem imaginar com seria



Un pot d'oli de cop casolà.  
FOTO: Esther Ebale.



una trobada entre dos pastors intercanviant-se alguns remeis per a guarir allò que l'altre no arribava a guarir.

Cal anomenar també el camí de Sant Jaume, que s'unia al camí més llarg que arribava fins a Santiago de Compostel·la. Els pelegrins que volien travessar-lo pel Pirineu central disposaven de la via Ceretana i ben aviat també d'un hospital a Puigcerdà i la reconeguda farmàcia de Llivia. Per acabar-ho d'adobar, la propera Universitat de Montpeller ofería estudis de medicina i qui sap quants estudiants van recórrer els mateixos camins d'anada o de tornada. Totes aquestes vies de comunicació donaren peus a les plantes medicinals per anar allà on la seva fama les duia, tant en una direcció com en una altra.

No em descuido de les conegudes trementinaires, que des de les seves

muntanyes baixaven seguint el Llobregat i prenien moltes altres direccions, repartint les herbes remeieres de muntanya per tot arreu.

Els aventurers, els comerciants, els pastors, els metges, els eclesíastics i, fins i tot, les trementinaires són vectors de difusió de coneixements de les plantes entre diferents regions, però qui de veritat sempre ha manegat això dels remeis amb plantes han estat les mestresses de casa. És indiscutible que elles han estat el baluard de la saviesa transmesa de forma oral, les que més cures quotidianes han hagut d'aplicar i sobretot les que han utilitzat més el coneixement de l'entorn per a obtenir-ne recursos de primera mà.

Arribats en aquest punt, cal preguntar-se per què les mestresses del Prepirineu esperaven amb candeletes

els remeis de muntanya de les trementinaires? O per què els pastors carregaven durant tants quilòmetres un oli que consideraven panacea per als animals? O per què els habitants de les valls preferien un xarop extret dels boscos alts de les muntanyes?

**Remenar i escollir.** Fos d'on fos aquesta mestressa, ben segur li calia tenir coneixements sobre com guarir petits problemes quotidians de la família, entre els quals hi hauria cops i talls, problemes digestius, constipats i gripes. És el mateix que preocupa a les mares d'ara. Bé, potser ara menys cops i talls i més d'alguna altra cosa.

Posem per cas que aquesta mestressa era de la zona calcària, assolada i més aviat rocosa. Potser al rebost medicinal devia tenir aromàtiques com la farigola (*Thymus vulgaris* L.), el romaní (*Salvia rosmarinus* Spenn.) o la sajolida (*Satureja montana* L.), a punt per a qualsevol constipat o mal de panxa. Llavors hi devia afegir una mica d'herba blava (*Polygala calcarea* F.W.Schultz), si de cas calgués fer passar la tos, o una mica de te de roca (*Chiliadenus glutinosus* Fourr., *Jasione glutinosa* (L.) DC), si del que es tractava era d'alleugerir una digestió difícil. Quan el nen tornava a casa amb alguna esgarrinxada o algun morat, potser li devia aplicar oli de cop fet a partir de l'hipèric (*Hipericum perforatum* L.).

Si, per contra, aquesta mateixa mestressa ocupava una zona més amunt, a la part alta de la Cerdanya, on els sòls són més àcids, l'ambient més humit i les plantes tenen sempre més pressa, potser en comptes de l'oli de cop fet amb hipèric, la mare curiosa li devia posar oli d'arnica. I encara una altra mestressa, a prop del riu, devia escollir la consolda (*Symphytum officinale* L.) en forma de cataplasma.

L'autora de l'article collint romaní pels voltants de Casserres // FOTO: Esther Ebale.

# De la Vansa al món

L'ORIGEN DE L'OFICI DE TREMENTINAIRE ESTÀ MOLT LLIGAT AL CREIXEMENT DEMOGRÀFIC QUE VAN VIURE TUIXENT I LA VALL DE LA VANSA BONA PART DELS SEGLES XVIII I XIX

Daniel Fité Erill > TEXT

La primavera de l'any 1949, l'escriptora catalana establerta a la República Argentina, na Maria Gràcia Bassa Rocas escribia a la revista *Ressorgiment* que «una vegada un pastor de l'alta muntanya, dels qui baixaven a l'hivern, ells i llurs dones trementinaires, i ens venien trementina i oli d'avet, i petites coses, i demanaven, ells i elles, alhora, almoïna» els havia ofrenat un bell grapat de culleres i forquilles de boix, tornejades i fines, fetes per ell. Aquest deliciós fragment literari, escrit al principi del procés de patrimonialització de la figura de les trementinaires, ens resumeix perfectament aquesta activitat de subsistència.

Els orígens d'aquesta ocupació caldria anar-los a buscar en les migracions temporals desenrotllades des de temps remots a través de l'activitat ramadera transhumant. A principis del segle XVIII, poc després de la Guerra de Successió Espanyola, la confecció del Reial Cadastre de Catalunya ens

permet conèixer la misèria i precarietat de moltes famílies de les nostres muntanyes abocades a una emigració estacional per a poder sobreviure. A la parròquia de Lavansa, d'unes 434 persones domiciliades, més de la meitat, unes 241 romanien absents rodant pel món. Al poble d'Alinyà, Pere Jaume Vilana i Joan Graell, pagesos experts elegits pel Batlle i Jurats, afirmaven l'any 1716 que hi havia «setanta y sis persones, totes miserables y desemparades, que la major part del any demanen caritat». El seu capellà rubricava que en els darrers temps no havia vingut ni marxat cap família, «sino los qui van a capta que van y venen». Els habitatges de moltes d'aquestes famílies itinerants no deixaven de ser barraques, així se'ns esmenta en la rocambolesca documentació fiscal de l'època, aixoplucs precaris adjacents en molts casos a les cases dels seus pares o avantpassats, en un context general paupèrrim.

Al llarg del segle XVIII, les valls de Lavansa i Alinyà van viure un creixement demogràfic espectacular de la mà de l'explotació forestal per abastir la marina reial espanyola. Una conjunció de factors semblant a la desenrotllada en altres poblacions de l'entorn unes dècades més tard va portar a un creixement gradual de la població. Una lleugera disminució de la mortalitat infantil va acabar derivant en una supervivència més elevada de les cohorts, i de retruc va comportar l'obertura de noves cases i un augment exponencial de la població, en la mesura que la mortalitat catastròfica també va disminuir la seva cadència i intensitat. Aquest procés, l'inici del que avui coneixem com a transició demogràfica, fou el resultat d'una millora en les pràctiques d'higiene –personal i domèstica–, l'allunyament dels animals de l'interior dels habitatges i una millora en el rendiment dels cultius mitjançant la introducció de noves pràctiques i la

popularització de la rotació d'aquests; però no menys important fou la introducció del cultiu de la patata, entre altres factors que ens resultaria difícil d'enumerar i que són encara avui motiu de controvèrsia historiogràfica.

El tubercle americà va arrelar progressivament en els contraforts del Port del Comte, on, beneficiat per l'altitud, es va convertir en una autèntica font d'ingressos

**Tuixent a mitjans de la dècada de 1920; en primer terme, l'extens conreu i l'aiguabarreig del riu de Josa amb el riu de Mola // PROCEDÈNCIA: Arxiu familiar de cal Serni de Cabó.**





les institucions derivades del celibat al llarg del convuls període. Les noves parelles es van veure obligades a fixar la seva residència en les seves poblacions d'origen davant la manca d'oportunitats fora d'aquestes i de la inestabilitat política i social del moment. Els centres urbans eren incapaçs d'assumir més població perquè encara estaven lligats, en la major part dels casos, per les vetustes muralles medievals.

**El zenit demogràfic.** A mitjans del segle XIX, el poble de Tuixent va arribar a reunir més de 200 famílies, uns 960 habitants. El cens de població de l'any 1860 ens dona la xifra més elevada de la sèrie històrica de la majoria de les poblacions de l'àmbit pirinenc. El creixement gradual desenrotllat al llarg de gairebé un segle havia arribat al seu zenit demogràfic. Efectivament, mai hi havia hagut tanta població en aquest territori, una situació excepcional caracteritzada per la precarietat i per una piràmide demogràfica en què els menors de deu anys representaven prop del 30% de la població, i en què prop del 50% de la població tenia menys de 30 anys. Els pobles es van omplir de precàries construccions per acollir les extenses famílies de cabalers i les petites rompudes es van estendre fins a indrets inver-

semblants, creant petits espais de cultiu als marges de petites rieres i barrancs, aprofitant el més petit pam de terra a la seva disposició.

Les migracions temporals van esdevenir la tònica habitual per la majoria de les famílies, davant la incapacitat de sobreviure a la mateixa població al llarg de l'any. Aleshores, era habitual veure grups familiars sencers que anaven divagant a la recerca d'una ocupació, d'una petita caritat o almoïna per a

tenint en compte les seves condicions idònies per a la sembra. En paral·lel, la finalització de la petita edat de gel va permetre la rompuda de nous espais de cultiu en altitud ràpidament usucapits, mercès de la nova legislació il·lustrada encaminada a la progressiva desamortització de la terra en favor, en part, de les classes menys afavorides. En aquest sentit, al llarg del segle XIX, observem la creació d'una petita classe de petits propietaris que va permetre el soste-

niment de les minses caixes de cabals municipals.

L'augment poblacional va desbordar progressivament les tradicionals xarxes de col·locació de l'excendent demogràfic. Les noves rompudes d'espais marginals van esdevenir cada vegada menys rendibles i la desforestació va esdevenir irreversible. Les poblacions veïnes vivien situacions de creixement similars, amb el colofó de la crisi de les tradicionals causes pies per maridar donzelles i de

A l'esquerra, la trementinaire Sofia Montané i Arnau (1908-1996) i el seu marit Miquel Borrell, l'any 1988 // FOTO: Mireya Folch-Serra. PROCEDÈNCIA: Arxiu Museu de les Trementinaires de Tuixent. A la dreta, la Maria Cortina Majoral (1838-1911) i el seu home Pere Puigdemasa (1839-1906), trementinaires de ca la Matilda de Tuixent. A baix, la Maria Salvadó de cal Romà de Fòrnols a la fira de Sant Ponç a Barcelona, l'any 1939 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Museu de les Trementinaires de Tuixent.

# Els remeis de cal Balinyó

EN PERE RIBA ATRESORA UN GRAN CONEIXEMENT SOBRE L'APLICACIÓ DE LES PLANTES PER GUARIR ELS ANIMALS, UN PATRIMONI QUE HA TRANSMÈS A LA SEVA FILLA BETLEM

Marcel Fité > TEXT // Eva Viaplana Manresa > FOTOGRAFIA

Lo Pere Riba va néixer el 1942 a cal Balinyó, una casa de pagès situada entre Fígols i Canelles. S'hi accedeix per un trencant que hi ha a la carretera de Sant Llorenç de Morunys, poc abans d'arribar a Canelles.

Quan lo Pere i los seus germans anaven a estudi baixaven a peu pel camí vell, que avui és una dreuera molt poc transitada, gairebé abandonada. D'allà a l'escola de Nargó hi ha vora d'una hora a peu. Aleshores a l'escola hi havia molts alumnes, «una vuitantena ben bé. Feven lo pantà i hi haví molta gent al poble». Lo Pere té un bon record del mestre, malgrat que «era molt exigent; en aquella època pegaven molt, a l'escola. Lo

Mariano –el mestre de Nargó– tenive un parell o tres de regles que no s'estava de fer-los anar». De vegades, certament, lo Mariano era un mestre que podia ser molt dur. Per a ell, el silenci, l'ordre i la disciplina a la classe eren un requisit fonamental i fer-lo complir, amb vuitanta alumnes tan heterogenis com els que tenia, la tasca realment no era gens fàcil. Aquest context escolar, que avui ens sembla increïble i de jutjat de guàrdia, no devia ser gaire favorable per a un noi com lo Pere, que venia d'una masia solitària, incrustada a mitja altura de la solana emboscada que davalla al costat de la cresta de Canelles. Tot i això, lo Pere se'n va sortir més que bé i ell en reté a la memòria la part més positiva, «vaig ser l'únic que vaig fer totes les fitxes de matemàtiques que tenive», em diu orgullós, referint-se a una extensa i pràcticament inacabable col·lecció de fitxes de problemes de complexitat progressiva, escrits a mà, que el mestre guardava com un tresor i controlava i corregia minuciosament, alumne per alumne.

**Un noi traçut.** Lo Pere era el gran de quatre germans. A l'edat de vuit anys s'havia mort el seu pare i ell de seguida va haver de començar a enfrontar-se amb la vida. «Munyar ovelles, cabres, fer formatges, brossats, vendre...

A Nargó em compraven brossat a cal Not i a cal Baró». Aquestes van ser les activitats que va conèixer des de ben tendre. No és estrany, doncs, que la seva experiència en aquest àmbit sigui excepcional i molt valuosa. Nosaltres, els nois que vivíem al poble, de tot això no en sabíem res. Per a nosaltres lo Pere era un noi seriós i estudiós que arribava al matí i se'n tornava en sortir d'estudi. Lo Pere, però, a més de ser un noi molt seriós, assenyat i callat, tenia una traça prodigiosa. En aquell temps les joguines no existien i, si existien, a Nargó no hi arribaven. Però lo Pere –no sé d'on treia el temps– en construïa unes que eren una meravella: cotxes de fusta, camions, carros, remolcs... Amb rodets de fil de cosir feia les rodes, amb filferros gruixuts, els eixos, i amb fustes polides, les carrosseries. «Com les tallaves i polies, aquelles fustes, amb quines eines les feies?», li pregunto. «Amb un ganivet, només teniva un ganivet...»

**Els remeis antics.** El visito un diumenge a la tarda a l'espai que té la seva filla Betlem a prop d'un recinte ple de cabres que cria. Cal Balinyó queda una mica més cap al nord, però no gaire lluny. Al Pere, a més de la seva filla Betlem, l'acompanyen l'home i la mare d'aquesta, en Joan Genís i la Francisca Moles. De tant en tant, especialment la Betlem, també hi intervenen i aporten dades a la conversa.

La Betlem Riba, que ha heretat una gran part de la saviesa ancestral del seu pare i l'amor per la natura.





Quan comencem a parlar del bestiar, de les plantes i dels remeis que es feien servir en el passat, tant lo Pere com la Betlem, que ha heretat la seva ancestral saviesa, són dues enciclopèdies. «A les cabres enfelades (malaltes del fel) –m’explica lo Pere– se’ls lligave una veta negra a l’orella. Quan la teniven botida, se’ls punxave i en sortive un líquid groc. Se’ls continuave punxant amb una agulla de cap fins que, al cap de set o vuit dies, en parave de sortir líquid i ja estaven curades». A partir que lo Pere ha trencat el gel, tant ell com la Betlem em fan arribar, amb un llenguatge riquíssim, un devessall de cures i remeis realment excepcionals.

«A les vaques, quan parien, se’ls feia beure aigua de malves perquè poguessin treure bé la culga», apunta la Betlem, abans de continuar evocant, amb una gran fluïdesa i prodigialitat, més herbes i remeis: «A les vaques quan es botien se’ls pegava amb manxiules (tiges d’una mena de vidalba) i se les feia córrer per-

què es desbotessin. Per a les cremades se’ls posava oli de consolta (consolda). L’herba de Sant Joan va bé per als cops, evita els morats; es pot preparar amb alcohol o fer-ne oli. L’herba de cop és antiinflamatòria. La grana va bé per a les articulacions, s’agafen les arrels i se’n fa una infusió. D’altra banda, les fulles de col, sucades amb greix de porc sense sal, es lliguen ben lligades a les articulacions i treuen el mal. I quan los porcs no pixaven bé, se’ls sucava lo pixador amb oli d’estevats (escorpins)». «Amb oli d’estevats?», pregunto. «Els caçavom –respon lo Pere–, amb un tronquet asclat pel mig, barrat amb una pitja; es feve una pinça i quan hi haví l’estevat a dins es treïve la pitja i se l’enganxave.» Li ho va ensenyar la Lluïsa d’Alinyà. Ella n’anava a caçar i li’n donaven quatre o cinc rals. L’oli es feia sempre amb un nombre senar d’estevats, un, tres, cinc, set...». «La serp blanca de lluna vella també anave buscada». «Sí –hi intervé la Betlem–, un cop salada, es feia bullir i se’n feia sopa.

No et deixa agafar malalties, però ara ja no se’n menja.»

«Una altra herba molt bona –recorda lo Pere– és la de trencar pedres. A Voloriu n’hi tenim. Es bullen les fulles i, un cop bullides, se n’ha de prendre un got nou dies seguits en dejú. Al cap de quatre o cinc dies ja comence a sortir com una arena negra que és de la pedra». La Betlem em parla de la infusió de tapaculs (gavarnera o gavarrera). «Va bé per a les cabres, les ovelles i les persones. Es cullen los tapaculs i es congelen. Després es bull la fruita amb sucre al 50%. Va bé per a les diarrees». El seu pare recorda què feien amb les punxades, «de vegades les punxades d’arç o d’argelaga es podiven infectar. Un tall de cansalada grassa les xuclava. A mi una vegada se me’n va infectar una i, amb un sol tall, l’endemà, quan me

la van desembolicar, ja era fora». «De vegades –continua la Betlem– veus que una cabra, una vaca o una ovella coixeja. Pot ser que se li hagin fet unes llagues entremig de les peülles, aleshores, si se’ls posa pedra blava (vidriol en pols) a les ferides infectades, els va molt bé. I quan els surten llagues a la llengua i s’ho apeguen les unes a les altres, va molt bé l’aigua oxigenada.»

Tant lo Pere com la seua família són un pou de l’antiga saviesa d’aquestes terres. Sense adonar-nos-en se’ns ha escapat la tarda. L’home de la Betlem ha sortit a munyir les cabres. Cabres criades en llibertat ecològica en un entorn obert i virginal. La llet anirà a la Penella (Peramolà) i a Tona, on fan els formatges Castell-llebre i Margarit, respectivament. Abans de marxar, la Betlem –que sap tocar l’acordió– ens obsequia amb un vídeo que sembla tret d’un conte de fades. Hi surt ella tocant i les cabres que paren de menjar i es posen en situació coral per a escoltar-la embadalides 🎵.

**Lo Pere Riba, amb cal Balinyó al fons.**

# Passió per l'etnobotànica

JOAN MUNTANÉ, DOCTOR EN FARMÀCIA I EN BIOLOGIA, ÉS UN REFERENT D'AQUESTA BRANCA CIENTÍFICA I AUTOR DE VUIT LLIBRES I DUES TESIS DOCTORALS DEDICADES A LES PLANTES

Jordi Pardinilla Vilaplana > TEXT I FOTOGRAFIA

Caldrà fer un homenatge a la padrina de Joan Muntané, l'àvia Josefina, d'Urtx, que aquells anys seixanta i setanta del segle XX li demanava al seu net que l'acompanyés a collir herbes o plantes per al bestiar, com ara fulles de salze –*satze*, segons en deia l'àvia amb el parlar cerdà—. O caldrà fer un reconeixement públic als pares d'en Muntané, d'origen pagès, que coneixedors del territori i de les propietats de les plantes, sortien a collir genciana, que es prenia per a la febre o per eliminar problemes digestius, entre altres, o tanarides—hi ha una dita que diu 'aigua de tuca i tanarida torna el bou de mort a vida'—, que actua com a digestiu, per a ús domèstic i familiar, amb el Joan agafat de la mà.

Aquesta realitat va marcar-lo definitivament, tot i que el jove Muntané volia ser ornitòleg: «La meua idea inicial era fer Ornitologia, perquè jo llegia llibres de l'Enid Blyton i les aventures d'Els Cinc. Aquells nois sortien a observar ocells, als penya-segats de la costa del Regne Unit, i acabaven descobrint l'acció d'uns contrabandistes perillosos. Era apassionant imaginar-se en aquella escena.»

Després va pensar que estudiaria Biologia. Finalment, però, es va decidir per estudiar Farmàcia, en la branca biològica, una professió que li ha donat l'estabilitat laboral que sens dubte necessitava per desenvolupar les seves passions: l'etnobotànica—que és el conjunt d'aplicacions de les plantes relacionades amb l'home—, la il·lució per explicar-la i difondre-la a través dels seus llibres, i el país. Sempre ha estat un actiu inquiet, especialment vinculat als àmbits de la cultura, de les tradicions, de la llengua catalana, de la Cerdanya única i de la reivindicada Catalunya Nord. Només cal donar una ullada al seu currículum social: impulsor i president de l'entitat Amics de la Cerdanya—entitat que va publicar la revista *Rufaca* i publica el Calendari Cerdà—; impulsor i soci de l'Institut d'Estudis Ceretans—entitat que lidera la Diada de Cerdanya o atorga el premi Cerdà de l'Any— i membre del Grup de Recerca de Cerdanya. I, l'hermeroteca ens ho recorda, corresponsal del diari *Avui*, durant una dècada.

Però avui no toca parlar de la seva trajectòria general. Avui ens centrem en la labor de recerca i divulgació que Muntané ha dut a terme aquests anys entorn de la botànica i la flora cerdana i comarques limítrofes.

Joan Muntané Bartra va néixer a Alp l'any 1952. Després dels estudis i les

llicenciatures en Farmàcia i Biologia, i el servei militar a l'Àfrica, Muntané s'instal·là com a farmacèutic a Puigcerdà, va formar família, que feia créixer, i se centrà en la consolidació de l'establiment. Aconseguit aquest objectiu, Muntané va treure hores de les fórmules i del taulell per presentar la seva tesi doctoral sobre plantes medicinals. Apunta que «la tesi em permetia lligar l'aspecte interessant de les plantes i vincular-ho amb el país, les seves arrels i tradicions. Trepitjar el país és apassionant. Home! No voldria que el que diré ara pugui fer imaginar al lector que m'hi compari, ni de lluny, òbviament, però els grans savis catalans han trepitjat el país: Verdaguer, Alcover, Amades, Corominas, i fins i tot Font Quer. Jo he volgut escoltar la gent i recollir aquest patrimoni. Sí que és veritat que una tesi basada, en part, en la font oral, podria semblar una cosa menor, com de poc valor o rigor per a determinats àmbits universitaris. Però Font Quer va ser un dels primers que els anys seixanta del segle passat es va dedicar a fer-ho i ell donava veu als seus informants. Font Quer va fer una gran feina sense necessitat de mirar-se el món des d'un grau de superioritat.»

**Una tesi pionera.** «Aquells anys, no hi havia cap altra tesi que parlés de plantes medicinals. El doctor Mulet va publicar-ne una, el 1990, just uns mesos



En Joan Muntané observa l'inici de floració d'un dels avellaners de casa seva.



abans que jo i, per tant, li correspon l'honor de ser el primer dels Països Catalans. Però el primer del Principat, amb una tesi de plantes medicinals, soc jo! [riu]. Era excepcional, aquells anys, una tesi doctoral dedicada a les plantes medicinals; una cosa nova i fins i tot el director de tesi dubtava com orientar-me», explica.

Muntané considera que el seu treball, la seva dedicació d'aquests anys, ha estat recollir, com el notari que dona fe, «allò que m'ha explicat la gent del territori. La tasca important l'han fet els informadors», detalla. Per aquesta raó destaca que les seves dues tesis –va fer una segona tesi de Biologia, l'any 2000– van ser possibles pels informadors que va entrevistar. Més de 360 persones i famílies, de pobles i viles de la Cerdanya, Conflent i Capcir. «I no sols de plantes medicinals. Si hi ha hagut cap mèrit, aquest ha estat recollir les propietats

d'aquestes plantes en la cultura popular, però també les tradicions i els aspectes que ni tan sols m'hauria imaginat, com ara creences al voltant de les bruixes, del clima o dels animals, plantes i arbres o mites i llegendes, i no sempre vinculat al món de les plantes medicinals», afirma. «El fet de no deixar perdre aquest patrimoni ha estat com un acte de patriotisme», conclou.

Avui el món ha canviat i la seva tasca ingent ha estat vital per tenir recollits aquests testimonis i les referències aportades. En l'actualitat, les noves generacions, majoritàriament, desconeixen aquests aspectes. És una informació que s'hauria perdut si no hagués estat per la prolífica tasca duta a terme per Muntané.

És autor de vuit llibres dedicats a la botànica i de dues tesis doctorals, d'unes 2.500 pàgines. «Quan vaig començar a redactar-les en deien botà-

nica aplicada o botànica medicinal. No es parlava d'etnobotànica», explica. Muntané és, des de 2022, acadèmic de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya.

**Una assignatura pendent.** Constatant que els joves no tenen cap o poca noció de les propietats de les plantes medicinals, Muntané defensa que «caldria que es donés aquesta matèria a les escoles. Aquest és un coneixement i un vincle amb el nostre entorn, amb la natura i la muntanya», reclama.

També reconeix que de les plantes alimentàries, dels fruits o de la natura tampoc no en traiem profit. «Tinc un enregistrament en vídeo d'un veí de la Cerdanya que m'explica com a la primavera, amb les branques d'un corner, feia escombres –dita graner–. Ja ningú sap com es feien aquestes escombres, per posar un exemple», lamenta.

Muntané defensa, des de fa molts anys, la necessitat de promoure la declaració de reserva de la biosfera per a tot el territori de la Cerdanya. «I encara hi continuo creient. Les administracions cerdanes haurien d'entomar aquesta idea i defensar-la. Els beneficis per al territori i els seus habitants serien molts. Aquesta és una jugada geopolítica molt important per damunt de les fronteres estatals», explica i afegeix «no batrem el rècord de tenir avui més turistes que ahir. El que interessa és tenir un potencial client que sàpiga valorar unes tradicions populars, una manera de fer, un paisatge i una natura, on no siguin permeses les bestieses urbanístiques», conclou.

I sabent el seu ritme de treball, li demano quin projecte té actualment damunt la taula. «Ara? Ara soc preparant una guia de butxaca de plantes medicinals», confirma 🌿

**En Joan envoltat d'alguns dels llibres que ha escrit.**



# Un hort conreat a l'«ancienne»

EL MUSEU DE CERDANYA, A SANTA LLOCAIA, PRESERVA VARIETATS ANTIGUES, HERBES REMEIERES I PLANTES DE SUBSISTÈNCIA EN UN HORT QUE EVOCA TEMPS PRETÈRITS

Sandra Adam Auger i Martí Solé Irla > TEXT

A Santa Llocaia, a pocs quilòmetres de Sallagosa, el Museu de Cerdanya obre les portes al públic com a paradigma de les grans explotacions agrícoles de Cerdanya. L'edifici, del segle XVIII, està inscrit al registre de Monuments Històriques de França des de 1984, i l'any 1997 va entrar a la llista dels Musées de France, la qual cosa li atorga la protecció de l'estat gal. El museu compta vora 6.000 visitants a l'any.

Aquesta masada forma part de la història de Cerdanya i està estretament vinculada al Tractat dels Pirineus de 1659, que dividí la comarca entre dues administracions. Era la residència de François Sicart qui l'any 1689 accedí al càrrec de veguer de Cerdanya, representant del rei de França Lluís XIV. La vegueria de Cerdanya funcionà fins a la Revolució Francesa de 1789, quan desaparegué el càrrec de veguer. La propietat es vengué el 1810 al comerciant Mateu Riu, del qual la casa prengué el nom: cal Mateu. Els darrers arrendadors, Jacques i Marie Bragulat es jubilaren a principis

dels noranta després de més de quaranta anys al capdavant de l'explotació.

Des del 1992, l'espai acull el Museu de Cerdanya, un centre cultural que neix amb la voluntat de valorar la vida rural, però també la història de la zona, la frontera i l'evolució de la societat cerdana. És el 2003 quan el museu obre l'hort de cal Mateu, un espai cultivat a 1.300 metres d'altitud que té la voluntat de reivindicar les terres que durant segles van alimentar les persones i els animals que van habitar la casa.

El 2021 la paisatgista Anaïs Löhmann, a qui entrevistem en aquesta ocasió, agafà les regnes d'aquest projecte: «Vaig prendre el relleu de la meva predecessora, Jacqueline Barret, amb la missió de mantenir el conjunt d'espais verds del museu tant en l'àmbit ornamental com de desenvolupament i cultiu de l'hort, que té 300 m<sup>2</sup>, arbres fruiters, plantes medicinals...», explica.

## Història de l'agricultura cerdana.

L'hort es presenta avui com un espai

de conservació de varietats antigues i locals, així com de plantes de subsistència que ressegueixen la història de l'agricultura de Cerdanya. La museïtzació de l'espai té una clara voluntat de transmissió de sabers al voltant de l'horticultura que pot interessar els hortolans locals. «Amb la producció de vegetals de l'hort fem tallers de cuina i, essencialment, recuperem les llavors que compartim amb el públic en general. Desenvolupem aquest àmbit participant en diversos actes com la Fête du jardinage d'Angostrina o durant el primer cap de setmana de juny, quan participem en l'esdeveniment nacional Rendez-vous aux jardins, moment en el qual obrim gratuïtament les portes de l'hort amb una agenda carregada d'activitats que es mantenen al llarg de l'any. Sempre aprofitem aquestes ocasions per donar les llavors que recollim a l'hort a la gent que s'acosta a la nostra parada o al museu, i també fem troc amb persones interessades en el tema per tal que les plantin als seus horts o

A dalt, dues imatges de l'hort de cal Mateu. PROCEDÈNCIA: Arxiu Musée de Cerdagne.

jardins. Tenim un inventari de prop de 250 espècies de llavors entre flors, hortalisses, plantes remeieres i aromàtiques i cereals», afirma Anaïs Löhmann.

Per a la conservadora, el dia a dia a l'hort és variat: «Hi trobem tant verdures com plantes destinades al farratge o cereals per a l'alimentació del bestiar. Cuidem especialment el cultiu de plantes hortícoles locals com el nap de Cerdanya o la col d'hivern. Un altre dels aspectes fonamentals de l'hort són els arbres fruiters, entre els quals tenim dos perers, dos pomers, dos codonysers, dos presseguers, un figuer, un pruner i un cirerer. I no podem oblidar les plantes com la farigola, la sempreviva, l'herba cost, la sàlvia, la sajolida, o dues plantes relacionades amb la salut reproductiva de la dona: la ruda i l'artemísia.»

L'arribada d'Anaïs Löhmann al capdavant de l'hort de cal Mateu ha suposat una voluntat d'acollida de la biodiversitat, «a part dels cultius i llavors dels quals ja hem parlat, l'hort ha de ser refugi per als animals i pol·linitzadors. Treballem aquest àmbit gràcies a les plantes ornamentals rústiques i mel·líferes que atrauen les abelles i que deixem créixer entre les verdures; d'altra banda, el 2023 vam construir una bassa on fan vida granotes i libèl·lules i que es manté gràcies a les plantes que n'equilibren els valors de l'aigua». Löhmann dona una visió de l'hort experimental on conviuen les plantes i verdures amb els animals que s'instal·len a l'hort: «Treballem amb plantes i insectes que aportin el necessari per obtenir un exemple de biodiversitat i així evitar els pesticides. Així mateix, elaborem el propi compost i apliquem un jaç protector de fu-



lles i palla per contenir les males herbes i evitar que el sòl s'assequi massa, la qual cosa ens permet moderar la irrigació. Amb aquestes mesures generem un equilibri i evitem les plagues. Procurem utilitzar els recursos que tenim per tal que plantes i animals puguin conviure sense haver de fer fora cap espècie.»

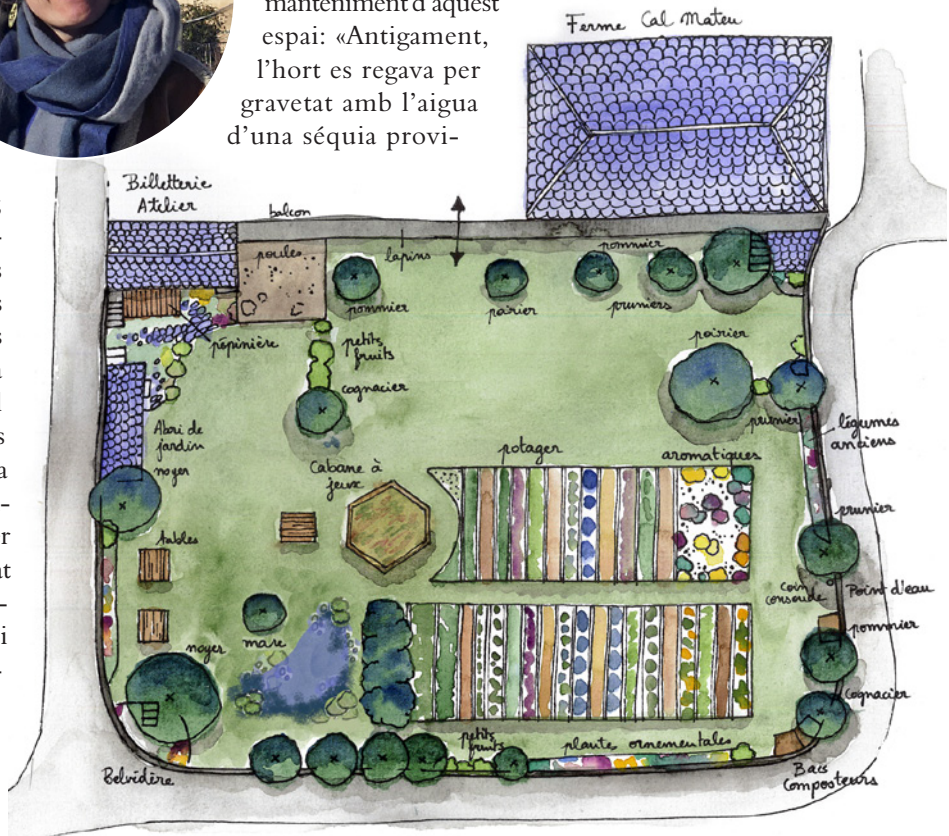
**Plantes oblidades.** L'hort es divideix en diferents sectors, «d'una banda, l'hort històric Lluís XIV, que anomenem així en record de l'època en què el veguer Sicart ocupava la casa, i on trobem plantes oblidades com l'api de muntanya o julivert bord, el ruibarbre, el rave picant, la ceba caminadora, l'escurçonera o la carxofa de Jerusalem; de l'altra, tenim el que anomenem 'la col·lecció', on tenim disset varietats de patata, trenta varietats de tomàquet i les verdures de Cerdanya, com: el nap i la col d'hivern, entre altres llegums clàssics», explica la responsable de l'hort.

La irrigació és un dels temes clau per al manteniment d'aquest espai: «Antigament, l'hort es regava per gravetat amb l'aigua d'una séquia provi-

nent del poble que avui es fa difícil d'utilitzar. Actualment, reguem gràcies a un pou de més de 20 metres de profunditat que recull l'aigua acumulada als llosats i que distribuïm gràcies a un sistema de gota a gota que vam instal·lar fa un any.»

El passeig per l'hort ofereix nombroses sorpreses i curiositats. Un mirador, a tocar d'un vell noguer, ens aboca a la vinya de cal Mateu, testimoni del canvi climàtic, i a la immensitat de la vall cerdana; animals que circulen, s'amaguen o juguen entre les flors i pissarres amb anotacions de dites o poesies que completen la visita.

Durant l'hivern, l'hort queda sota la neu per renéixer durant la primavera, quan comença la temporada de més afluència i s'organitzen visites guiades per a escolars, famílies, persones amb diversitat funcional o el públic en general. Un espai didàctic òptim on cal obrir tots els sentits per no perdre's cap detall. Visitar el Museu de Cerdanya i endinsar-se a l'hort és recordar temps pretèrits que no podem oblidar.



Dibuix de l'hort de cal Mateu.

AUTORA: Anaïs Löhmann.

Al detall, Anaïs Löhmann // FOTO: Sandra Adam i Martí Solé.



## De la terra al tupí

EL PROJECTE ENEGAT PER JOAN SANGENÍS I CATERINA SOLÉ, DE RECOL·LECCIÓ DE FRUITS SILVESTRES I BOLETS PER A FER-NE CONSERVES, HA TROBAT RELLEU EN EL SEU FILL MARCEL

Guillem Lluch Torres > TEXT

Quan l'any 1982 el Joan Sangenís i la Caterina Solé van posar en marxa el Tupí de la Cerdanya, a les antigues escoles de Bor, faltava gairebé una dècada perquè nasqués el seu fill Marcel, que ho faria el 1993. Des de 2020, és ell qui mena aquest negoci, dedicat inicialment a la recol·lecció de fruits silvestres per transformar-los en mermelades i que, amb els anys, ha anat evolucionant, ampliant la gamma de productes i engegant un espai gastronòmic que permet tancar el cercle i garantir activitat econòmica durant tot l'any.

El Joan i la Caterina tenien certs vincles familiars amb Bor, especialment ella, que hi havia estiujat durant molts

anys, però no s'hi van instal·lar fins que, un cop mort Franco, tots dos van tornar de l'exili i van decidir establir-se a Cerdanya. Ell havia marxat per no fer el servei militar i ella, per defensar les seves idees polítiques.

**Aquell excedent de gerds.** Ja instal·lats a Cerdanya, un dia van pujar a Prat d'Aguiló i van collir 25 quilos de gerds. Van decidir fer-ne confitura i, com que el Joan tenia relació amb el Josep Maria Boix, de l'antic Hotel Boix de Martinet, la hi va anar a oferir. El Boix se la va quedar i, arran d'aquell intercanvi, el Joan i la Caterina van obrir el primer petit magatzem i obrador als baixos de

l'hotel. Naixia, així, el Tupí de la Cerdanya, negoci que prenia el nom de la clàssica olla d'una sola nansa que, tot i que s'ha popularitzat com a recipient del típic formatge pirinenc d'aprofitament, també servia per a fer-hi conserves, com ara mermelades. La tràgica riuada de 1982, però, se'ls ho va endur tot, així que van haver de començar de zero.

En aquella època, les antigues escoles de Bor estaven desballestades, no hi havia ni portes ni finestres i, fins i tot, s'havien cremat. El Joan i la Caterina van fer una proposta a l'Ajuntament de Bellver de Cerdanya per restaurar-les i instal·lar-hi el negoci. Des

En Joan Sangenís i la Cati Solé del Tupí de la Cerdanya // FOTO: Anna Sastre.

d'aleshores, el Tupí de la Cerdanya no s'ha mogut d'allà.

La passió per aquest món havia nascut uns anys abans, quan tots dos treballaven a la Catalunya del Nord collint fruita. La Caterina sempre havia sentit molta curiositat per la recol·lecció i l'aprofitament dels fruits silvestres i n'havia llegit molta bibliografia –després, també n'ha escrit–. Tenint aquell coneixement i davant l'oportunitat de disposar d'una gran varietat de fruits silvestres al seu abast, en una comarca com Cerdanya, amb molts boscos i terrenys comunals, on la recol·lecta hi és permesa, tot va prendre sentit.

El Marcel valora que si bé actualment pràcticament cada comarca té el seu obrador de mermelades, en el seu moment, el Joan i la Caterina van ser pioners, perquè en tot Catalunya només hi havia una altra noia que s'hi dedicava, a l'Empordà. «A l'Estat francès sí que hi ha molta més cultura de la conservació de la fruita, però aquí les cases es feien les seves conserves i ja està, no hi havia aquest pas de comercialitzar-les», apunta, tot afegint que «l'ofici d'espigolaire, que al final és el que fem nosaltres, té tot el sentit del món, si bé actualment està més assimilat a la fal·lera del bolet, que segurament no gira gens al voltant del món rural, sinó que és una cosa de construcció i propagació urbana.»

Al principi feien conserves únicament del que ells collien, més endavant, van començar a tenir relacions amb cases de pagès i els compraven els excedents i, uns anys després, van endinsar-se en el món de la fruita d'horta, fent confitures de poma o de codony, entre altres. Finalment, van fer una aposta pel salat, introduint les conserves de bolets i, fins i tot, creant algunes preparacions, com ara la de *risotto* de bolets.

La producció, doncs, va anar creixent, i el Tupí de Bor va començar a vendre fora de les fronteres de la co-

marca. Els seus productes, fins i tot, es podien trobar a les prestatgeries del Corte Inglés, i van arribar a ser presents a Madrid o a les Canàries. A banda, més enllà de la producció agroalimentària estricta, fa vora disset anys es va obrir l'espai de tast, a les mateixes instal·lacions de les antigues escoles. Aquest va anar evolucionant, fins a convertir-se en l'actual espai gastronòmic, que permet degustar el que fan ells, però també el que produeixen altres artesans de la zona, acompanyant amanides, creps, hamburgueses, fondues, *raclettes* o canelons, entre altres.

**El relleu generacional.** El Marcel Sangenís va 'mamar' des de ben petit la passió dels seus pares per aquest món. Ja de gran, va decidir estudiar Biologia i, quan, coincidint amb la pandèmia, el Joan va decidir que havia arribat l'hora de jubilar-se, va ser conscient que es trobava davant d'una oportunitat i havia de decidir si l'aprofitava o la deixava passar, si deixava morir el Tupí de la Cerdanya o s'hi posava al capdavant. Va optar per la segona opció.

D'ençà que els seus pares van obrir el negoci, el Tupí de la Cerdanya s'havia anat professionalitzant força i el Marcel va continuar en aquesta línia. Va consolidar un equip de sis persones fixes i va ampliar l'espai gastronòmic, de manera que podia assumir tota la feina i complementar la producció durant la setmana amb el servei de restauració els caps de setmana i vacances.

La consolidació de l'espai gastronòmic, de fet, assegura que ha estat clau per garantir la viabilitat del negoci de recol·lecció i conservació de fruita i bolets. També

**En Marcel Sangenís amb un garbell de bolets secs. Al detall, pots de mermelada del Tupí // FOTOS: Anna Sastre.**

ho ha estat el fet d'ampliar la gamma de productes oferts. En aquest sentit, raona que «si estrictament només fèssim recol·lecció i posterior conservació, hi hauria molts mesos de l'any que estaríem aturats, i això laboralment no s'agafaria per enlloc. Per això hem ampliat una mica la gamma de productes, sempre amb una visió local, ja que el que anem a buscar més lluny són les taronges, que són de les Cases d'Alcanar. Tot ha de tenir un sentit, i el fet de fer mermelada de taronja, que no és estrictament pirinenca, té un sentit, i és que quan aquí hi ha mig metre de neu –tot i que ara ja no passa tant– què fas?»

Un altre canvi respecte a quan els seus pares van posar en marxa el negoci és que ara pràcticament ja no poden comprar res a les cases de pagès. «Fa vint o trenta anys hi havia una part important de la feina que no la fèiem nosaltres i ara pràcticament tot ho hem de fer nosaltres; està canviant molt la dinàmica: una casa de pagès era un lloc on vivia molta gent, hi havia una herència generacional, cadascú tenia el seu paper... Ara, moltes vegades, una casa de pagès la porten una o dues persones. Actualment, hi ha moltes

feines, com collir pomes, que és una cosa de temporada, que ho hem de fer nosaltres també i, fins i tot, he hagut de plantar algunes feixes amb pomeres per assegurar que tindrem producte», conclou 🌱





ROIG, Joan; Fons de L'Independència.  
INSPA, Diputació de Girona.

1976 **50!** 2026

Cinquanta anys del Patronat de Turisme  
Costa Brava Girona

# Millorar, innovar i avançar

Ja fa cinquanta anys que la Diputació de Girona, a través del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, treballa per a la promoció i la difusió exterior dels recursos naturals, socials i culturals de les comarques gironines.

I ara, més que mai, vetlla per un turisme basat en l'autenticitat, en la mobilitat sostenible i en els recursos de proximitat, que respecti el medi ambient i que beneficiï tant els residents com els visitants.



Costa Brava  
Pirineu de Girona  
Diputació de Girona



Diputació de Girona



PTCBG, Batista Sans

# PATRIMONI

GUILLEM LLUCH TORRES > COORDINACIÓ

PALEONTOLOGIA

**Una col·lecció de fòssils oblidada** 88 JOSEP MARMÍ PLANA [Berga, 1975. Doctor en Biologia]

ETNOLOGIA

**Històries humanes sota el carbó** 90 LAIA GALLEGU VILA [Santa Coloma de Gramenet, 1993. Doctora en Història i Arqueologia]

HISTÒRIA

**Una coronació multitudinària** 92 SANDRA ADAM AUGER [Puigcerdà, 1985. Historiadora de l'art i professora de secundària]  
MARTÍ SOLÉ IRLA [Puigcerdà, 1954. Col·leccionista i estudiós local]

HISTÒRIA

**Zulueta, l'home de la Cooperativa** 94 CARLES GASCÓN CHOPO [La Seu d'Urgell, 1970. Historiador]

ARQUITECTURA

**Joan Serarols, exteriors i interiors** 96 JOSEP CARRERAS VILÀ [Berga, 1966. Historiador de l'art]



Joan Pardinilla a l'acte 'Canem de muntanya' organitzat per la Unió Excursionista de Catalunya a Bagà. Any 1958. FOTO: Josep Pedrals Pernau.

BIOGRAFIES

**Una empremta inesborrable** 98 XAVIER PEDRALS COSTA [Bagà, 1956. Historiador i arxiver]

GASTRONOMIA

**Fideus amb faves** 100 MARC MARTÍNEZ [Bellver de Cerdanya, 1974. Treballador social]

PAISATGE

**La vall de l'Ingra** 102 ENRIC QUÍLEZ CASTRO [Puigcerdà, 1972. Informàtic]

FAUNA

**Els ratpenats orelluts** 104 PERE-MIQUEL PARÉS CASANOVA [Badalona, 1963. Veterinari i membre de la ICHN]  
JORDI CASTILLÓ CARRETERO [Trepç, 1976. Enginyer de Forests]

FLORA

**Les plantes nitròfiles** 106 PERE AYMERICH [Guardiola de Berguedà, 1963. Biòleg]

# Històries humanes sota el carbó

DIVERSES CAMPANYES D'INTERVENCIÓ ARQUEOLÒGICA HAN PERMÈS RECONSTRUIR LA DURESA DE LA VIDA QUOTIDIANA A LES MINES DE COLL DE PRADELL, A VALLCEBRE

Laia Gallego Vila > TEXT

Després d'unes poques dècades d'explotació del lignit Berguedà –un carbó de baixa qualitat abundant a la zona–, especialment a la zona del municipi de Cercs, que prengué el nom de Fígols Les Mines, l'explotació del carbó es va anar estenent arreu de la comarca en iniciatives empresarials de diversa envergadura. A la dècada de 1930 petites i grans explotacions foradaven els municipis de Cercs, Fígols, la Nou de Berguedà, Guardiola o Vallcebre.

Al coll de Pradell, un indret al límit del municipi de Vallcebre amb el de Saldes –avui conegut entre els aficionats al ciclisme pel seu pendent exigent–, l'explotació del carbó va començar amb la Guerra Civil, l'any 1936. Impulsat com una empresa col·lectivitzada sota el control de l'Ajuntament, responia a una doble necessitat: assegurar el subministrament de carbó per sostenir l'esforç industrial i de guerra de la Generalitat republicana i oferir feina a una pobla-

ció castigada per l'atur i la pobresa. Tot i aquest impuls municipal, la història del projecte venia de més enrere. L'empresa Carbones Mari ja havia iniciat els tràmits per obtenir la concessió de les pertinences mineres abans de la guerra. Amb la derrota de la República, el 1939, li van ser retornades i l'activitat minera passà de nou a mans privades.

Les instal·lacions de coll de Pradell van funcionar sense interrupció fins al seu tancament l'any 1962. L'empresari Josep Mari n'explotà el mineral fins a 1955, quan vengué la concessió a Josep Antoni Pujol, de la Pobla de Lillet. Pujol havia obert la mina Nova el 1949, uns 50 metres més avall que l'anterior. Ambdues mines tancaren quan Tumí i Transversal van guanyar pes a Vallcebre i van absorbir part important dels treballadors.

## Viure en barraques a 1.600 metres.

El perfil social dels treballadors va evolucionar. Durant els primers anys hi predominaven joves que tractaven d'eludir el front o el servei militar. Ja als anys 1940 començaren a arribar molts treballadors migrants, especialment procedents d'Almeria. A coll de Pradell s'arribaren a ocupar uns 200 treballadors. Foren aquests els principals habitants de la quarantena de barraques autoconstruïdes en aquest port de muntanya. Murs de pedres apilades, sostres de xapa i elements reaprofitats constituïen el refugi d'aquests miners a més

de 1.600 metres d'altitud al llarg de tot l'any. Normalment, hi vivien dos o tres miners per barraca, tota la setmana, perquè el retorn diari a casa era inviable. En els moments de màxima activitat, aquella dispersió d'habitatges informals es completà amb una petita colònia minera: cantina, dispensari, oficina i un barracó col·lectiu; però el gruix de l'habitatge continuà sent la barraca autoconstruïda.

Entre 2021 i 2024 s'han dut a terme campanyes d'intervenció arqueològica a les barraques de coll de Pradell. Aquestes actuacions s'emmarquen en un projecte d'estudi, conservació i difusió del patrimoni miner, promogut per l'Ajuntament de Vallcebre amb el suport de la Diputació de Barcelona, el Memorial Democràtic i la Direcció General de Memòria de la Generalitat, i executat per l'equip El Passat més Recent de la Universitat de Barcelona. L'objectiu és reconstruir les condicions de vida dels miners que van treballar resistint el fred, l'aïllament i la precarietat material.

## Arqueologia per entendre-ho millor.

L'arqueologia permet anar més enllà del que expliquen els arxius i d'una memòria desdibuixada. L'excavació sistemàtica, el registre de materials i l'anàlisi estratigràfica obren noves finestres sobre la vida quotidiana: formes d'habitar, estratègies per protegir-se del fred, materials i tècniques constructives domèstiques, higiene i accés a medicació, o patrons d'alimentació i consum. També aporta claus per



Campanya d'intervenció arqueològica a Coll de Pradell (Vallcebre). Any 2021 // FOTO: Laia Gallego.



entendre el fenomen barraquista lligat a la mineria i, en un sentit més ampli, els impactes de la industrialització en el món rural de muntanya.

La materialitat ens aporta el testimoni més directe de les persones que malvisqueren en barraques durant la seva participació en el treball miner berguedà que s'allargà durant dècades entre els anys 1930 i la dècada de 1970, tal com ens data la materialitat recuperada i que demostra una pervivència de l'assentament més enllà de la fi de l'explotació de les mines més properes.

El campament s'anà ampliant des de la primera línia de la carretera en lí-

nies irregulars de noves barraques. Es tracta de construccions molt diverses que van dependre dels materials disponibles per a reciclar –la pedra, els elements de ferro i la xapa, les lloses, les teules, els llistons de fusta...–, així com de les capacitats i coneixements previs dels miners que les construïen finalitzat el seu torn a la mina.

**Cuines precàries.** Les restes materials i els objectes recuperats a l'interior de les barraques ens parlen de la seva alimentació a través d'estris

A dalt, miners a l'exterior d'un barracó de Coll de Pradell.

A baix, miners de Coll de Pradell a l'esplanada, menjant.

PROCEDÈNCIA: Fotos cedides per Josep Oriola. Al detall, una medalla del Sagrat Cor i un tub de crema dels laboratoris Viñas trobats durant les excavacions // FOTOS: Noelia Rolando.

de cuina diversos –culleres, forquilles, olles...–, llaunes i envasos, restes d'ossos d'animals tallats i cremats, llavors..., que il·lustren les precàries condicions per cuinar. Entre les dinàmiques de consum de begudes destaca l'aigua amb gas, però especialment l'abundància de l'alcohol: cervesa, vi, brandy o rom. Eren molt pocs els elements d'higiene disponibles: cubells per a rentar-se, alguna pinta, colònia o productes per als cabells. Apareixen, en canvi, de forma molt abundant pots, ampolles, tubs i caixetes de productes medicinals relacionats amb el precari estat de salut dels miners: analgèsics com aspirines; antiàcids o xarop de codeïna dels Laboratoris Lasa o pastilles Juanola per a la tos; pomades com Pental o Tirocitrán per afeccions de la pell o Radio Salil per a les molèsties musculars; desinfectants i antisèptics com Timenolin o l'aigua oxigenada Foret; i per a les afeccions digestives: xarops com el laxant The California Fig o el tònic Jungken.

Les barraques, sorprenentment ben conservades, permeten entendre com s'organitzava la vida dels miners: de quina manera combatien el fred intens, quins materials reciclaven per aixecar les seves construccions o com s'alimentaven i es cuidaven en un entorn dur i sovint insalubre. Sobretot, ha fet possible apropar-nos a les persones que van viure en aquestes barraques: miners sovint joves, lluny de casa, que compartien espais estrets i humits, fred intens i jornades dures a l'interior de la muntanya. El còmic *Lignit* d'Emma Casadevall restitueix l'experiència d'aquestes vides al marge en un relat gràfic basat en els espais i els objectes que a través de les generacions va transformar aquest indret del Berguedà.



cions va transformar aquest indret del Berguedà.

# Joan Serarols, exteriors i interiors

NOMBROSOS EDIFICIS I ESPAIS DEL BERGUEDÀ PORTEN EL SEGELL D'AQUEST INTERIORISTA, QUE VA DISTANCIAR-SE DE LA INÈRCIA ESTÈTICA DE LA DÈCADA DE 1960

Josep Carreras Vilà > TEXT

Els anys 1970 representen al nostre país un trencament profund amb la tradició. La població va decidir fer taula rasa amb el passat i el tardofranquisme, amb el desenvolupisme que l'acompanya, acabarà representant una mena d'oblit estètic, una fractura amb la tradició per la simple raó que mirar enrere no agrada. La modernitat irromp en la incipient cultura de masses amb molt de voluntarisme, nous materials, però poca consciència estètica en el seu ús. La porta d'alumini que substitueix la porta de fusta és potser la vulgarització extrema d'uns materials nous, però faltats del llenguatge autènticament modern.

Afortunadament, interioristes com Joan Serarols Vilaregut (1934-2009) i altres noms de la seva generació van començar a distanciar-se de la inèrcia estètica d'una modernitat vulgar, marcada per la recuperació econòmica dels anys 1960 del segle XX, per començar oferir incursions de qualitat en el terreny de l'interiorisme o del disseny d'interiors. Amb una energia creativa certament captivadora es van llançar a treballar en un terreny que aleshores tenia molt d'experimental i on a còpia de tanteig i de gestió de models precedents i actuals de referència van aconseguir trobar un estil propi i de continuïtat. En el cas de Serarols va ser sobretot la seva relació amb l'arquitecte

Ramon Masferrer, amb despatx des de 1955 i autor entre altres obres de Santa Maria de cal Bassacs (1962), allò que l'impulsà cap al món del coneixement de l'arquitectura. La seva primera feina a Berga vinculada a Masferrer va ser la d'escollir el 1958 les mostres de colors per al nou col·legi de La Salle de Berga, en col·laboració amb el pintor Escobet, i es va estendre al llarg dels anys amb altres col·laboracions.

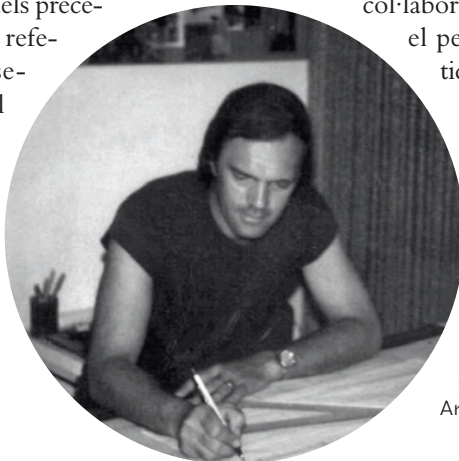
**Un llenguatge propi.** Serarols gaudia d'una excel·lent memòria visual, comentada pels qui el van conèixer de prop, factor que l'ajudà a construir un llenguatge propi unit a la lectura de revistes especialitzades, entre les quals *L'Architecture d'aujourd'hui* o *AA*, com era coneguda des de la seva fundació el 1930, avui degana de les publicacions franceses d'arquitectura, fundada per André Bloc i que contribuï no pas poc a la vessant més autodidacta de la seva formació, aproximant-lo als models formals volguts per Auguste Perret o Pierre Vago i relacionant-lo indirectament amb el pensament social de Roland Barthes o Guy Debord, tots dos col·laboradors d'*AA*, i amb el pensament urbanístic d'André Malraux també en contacte amb la revista.

Un altre personatge cabdal en la seva formació fou Antoni Bonamusa

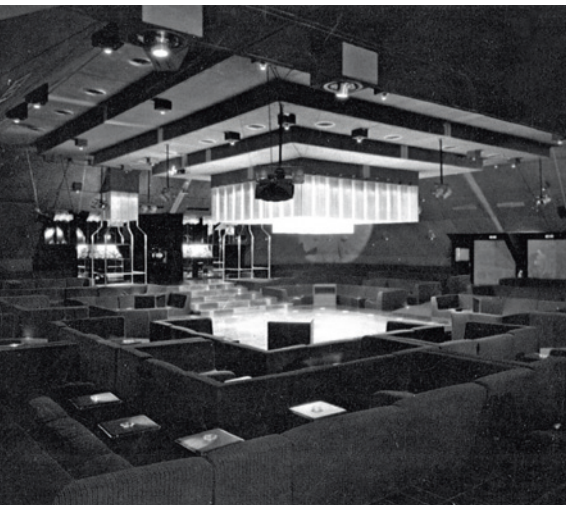
Homs, dissenyador industrial, inductor de Serarols en les activitats pròpies de la decoració, de l'interiorisme, del disseny d'interiors, en suma. A partir de 1951, Bonamusa formà tàndem amb Ramon Tomàs i fundà l'estudi Bonamusa-Tomás, orientat a una concepció global de l'arquitectura, el disseny i els interiors, un plantejament a l'estil *Gesamtkunstwerk*, enfocat a la totalitat. Bonamusa obria la porta a allò més rabiosament modern en aquell temps des d'una perspectiva obertament funcionalista, entenent tal adscripció estilística orientada a desplegar una qualitat formal irrenunciable.

També cal fer esment de l'ebenista i decorador Josep Canal Roca, autor de la reforma de l'Hotel Queralt de Berga a mitjans dels anys setanta del segle passat, qui impulsà a Serarols a obtenir el títol de decorador a Llotja, presentant obra projectada i realitzada.

La facilitat pel dibuix de Serarols va obrir-li les portes a la comprensió de la gestió de la globalitat que implica dedicar-se a la decoració i, sobretot, l'empatia necessària per a entendre les necessitats dels clients sense renunciar al concepte estètic que demanava la seva intervenció. En les obres berguedanes dels anys 1970 ja s'observa plenament aquesta tendència, la perruqueria de les Germanes Noguera (1972), on es posava en pràctica una noció d'elegància *chic* perfectament equilibrada i, sobretot, la joieria Mayte, pels mateixos anys, que demana una mica més d'anàlisi, amb un aparador format per



Joan Serarols en una imatge dels anys 1970 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Joan Manuel Serarols.



paret il·luminats, tenint com a fuga la porta d'entrada al final, creant una mena d'espai de transició on el client anava entrant a poc a poc en l'univers de materials d'escriptura que ofería la papereria.

La seva intervenció al Memphis de Berga (1976) va poder ser contemplada i gaudida arreu, com que era l'interior d'aquella discoteca un dels escenaris del film *Nunca en horas de clase* (1978) de José Antonio de la Loma. Sintetitzant, la pista de ball amb la làmpada tubular voltada de butaques i la barra al fons va formar part de tot un imaginari ja desaparegut dels anys 1970-1980.

**Una obra encara per descobrir.**

L'obra de Serarols és extensa i, en molts casos, encara per descobrir i valorar en la seva justa mesura i inclou, actuant en col·laboració o de manera independent, xalets, el Banc Mercantil de Manresa –obra també de les més reeixides si apliquem un barem de judici artístic– la floristeria Cutal, oficines i una sèrie de caricatures en la vessant més propera al *divertimento*. Va representar els aires

de renovació que també retrobaríem en les línies establertes per Eduard Samsó o Alfredo Arribas a Barcelona una mica més endavant. El gust per uns espais dignes i elegants pensats per a satisfer la vista i la pràctica. Espais que tot i no ser concebuts com a efímers acaben tendint cap a la frontera que marca la seva desaparició més tard o més d'hora, però potser sempre més d'hora del que voldríem. Pensar en el llegat de Joan Serarols ens porta a la necessitat de documentar precisament aquests processos i realitzacions per conservar la memòria estètica dels temps canviants.

Altres obres demanaven altres aproximacions. Ja des de la façana, a la Caixa de Manresa de Puig-Reig, constituïda amb un escalonat gairebé tectònic de vidre *parsol* color bronze,

s'abandonava el punt de frivolitat volgut per una joieria i es transitava cap al valor de seguretat, sobrietat i contenció en la decoració interior exigida a una institució d'estalvis. Actualització del llenguatge clàssic tradicional de les caixes amb una façana reflectant. Transparència, reflectància, contra opacitat i eclecticisme clàssic.

Una altra solució, en aquest cas en la gestió de l'espai, es veié a l'aparador de la papereria i impremta Molins, al passeig de la Pau de Berga. El punt de partida era una curta façana que Serarols va treballar creant un passadís cap a l'interior, amb un llarg aparador a mà esquerra, aprofitant la fondària de la botiga, i a la dreta una sèrie d'expositors de

res de renovació que també retrobaríem en les línies establertes per Eduard Samsó o Alfredo Arribas a Barcelona una mica més endavant. El gust per uns espais dignes i elegants pensats per a satisfer la vista i la pràctica. Espais que tot i no ser concebuts com a efímers acaben tendint cap a la frontera que marca la seva desaparició més tard o més d'hora, però potser sempre més d'hora del que voldríem. Pensar en el llegat de Joan Serarols ens porta a la necessitat de documentar precisament aquests processos i realitzacions per conservar la memòria estètica dels temps canviants.

Aquest article hauria estat impossible sense la valuosa informació aportada per Joan Manuel Serarols 🍷

A dalt, interior de les oficines de la Caixa Manresa a Puig-reig. A l'esquerra, interior de la discoteca Memphis, de Berga. A la dreta, interior de la joieria Mayte, també de Berga. PROCEDÈNCIA: Arxiu Joan Manuel Serarols.

# Frescos Cadí, gustosos i ideals per a combinar

Sigui per a preparar una amanida deliciosa i nutritiva o uns sandvitxos gustosos, els frescos Cadí són un aliat perfecte per a un tipus de cuina que no renuncia al sabor. Són dos productes que destaquen pel seu gust làctic i la seva textura suau, aportant versatilitat a la cuina i que, ahora, donen vida a la terra.

Perquè consumint formatges Cadí estàs ajudant a mantenir viu el territori de l'Alt Urgell i la Cerdanya, fent que les famílies ramaderes de la Cooperativa rebin un preu just per la llet i les nostres treballadores i treballadors un salari digne.

**DONEM VIDA  
A LA TERRA**

# CADÍ

· DES DE 1915 ·

*Nova  
imatge!*



Descobreix com donem vida a la terra a: [www.cadi.es](http://www.cadi.es)

