



LA TORRE FERRERA

REVISTA CULTURAL DE MONT-RAS. NÚMERO 1. JULIOL 2008

PREU 3€

LA PAGESIA A MONT-RAS
L'ENRIC DE CAL REI
JOSEP TORRES JONAMA



DIVENDRES, 25 DE JULIOL

NOVETAT

Pavelló

10 h fins a les 19 h.

Taller de vidre o Fusing

Per a totes les edats, petits i grans. Entrega del treball realitzat

Ajuntament

19 h. Inauguració de l'Exposició col·lectiva de cursos 07/08 i Mostra d'artistes locals del 25 de juliol al 3 d'agost

NOVETAT

20 h. Presentació de la Regidoria de la Dona

En acabar refrigeri a la plaça de l'Ajuntament preparat pel curs de cuina

NOVETAT

Als afores del pavelló poliesportiu

22 h. Concert de l'Orquestra de Cambra de l'Empordà i la Selva Big Band amb l'espectacle Concert Sinatra

Al costat del camp de futbol

23.00 h. Barrakes amb: Sonambulos 4
Far N'Hate
Delighters

DISSABTE, 26 DE JULIOL

Pavelló

10.30 h. Taller de màgia i espectacle Enig-Màgic amb Màgic Raul

Servei de bar a favor de l'AMPA de la llar d'infants El Girasol

Església de St. Esteve de Mont-ras

19 h. Ofici solemne cantat per la coral parroquial St. Esteve de Mont-ras, a continuació 1/2 audició de sardanes per la cobla Selvatana.

Als afores del pavelló poliesportiu

22.30 h. Concert amb l'Orquestra La Selvatana
24 h. Gran ball amb l'Orquestra La Selvatana

Al costat del camp de futbol

23.00 h. Barrakes amb: Palabreria Ambulante
The Violet Frequency
Miquel Abras

DIUMENGE, 27 DE JULIOL

Al camp de futbol

11 h. II Campionat de futbol dels barris de Mont-ras:

- La Granota i Mas Roqué
- Mas Solei i Sauleda-Morena
- Torre Simona i Ciutadella
- Centre Vila i Sadurní

En acabar refrigeri per a tothom

Als afores del pavelló poliesportiu

20 h. Ball amb l'Orquestra Setson, a la mitja part sopar degustació de cuina casolana dels restaurants de Mont-ras.
(1 tast: 4 €, 2 tasts: 6 €, amb postres i sense beguda)

SOPAR DEGUSTACIÓ DE CUINA CASOLANA DELS

RESTAURANTS DE MONT-RAS, agraïm la col·laboració de:
Can Cesar, Bar-Restaurant Mont-ras, Ca La Filomena, Can Xeca, Mas Ferriol, Restaurant Montse, Cou-Cou Rostisseria



Informació d'interès:

Com és tradicional, tots els actes de la Festa Major de Mont-ras són gratuïts, excepte el sopar degustació. Enguany, la reserva d'una taula i sis cadires té un cost de 35 €. Es poden fer les reserves a l'Ajuntament de l'1 al 24 de juliol, de dilluns a divendres de 9 a 14 h o dissabtes de 10 a 13h, cal portar tiquet de reserva tots els dies de la festa.

L'organització es reserva el dret de modificar qualsevol acte per causes alienes a la seva voluntat.



Ajuntament de Mont-ras

EDITORIAL

En primer lloc, voldríem donar les gràcies als assistents a la presentació del número zero de la revista, el mes de desembre del 2007, i a tots aquells que, per escrit o de paraula, han aplaudit i ens han animat a seguir el camí iniciat. En segon lloc, també voldríem agrair la sinceritat d'aquells que, de paraula, ens hi han manifestat la seva disconformitat. De totes les opinions, se n'aprèn alguna cosa que no deixarem d'aprofitar. En aquell número dèiem textualment "[...] és només la maqueta de la revista que volem fer." Per tant, a l'equip de redacció ja n'hem parlat llargament i hem constatat que hi ha coses que sabem que hem de polir, i ho farem perquè pensem que aquesta serà la manera de conservar la confiança dels uns i de guanyar la dels altres més exigents. Mentre ens reafirmem en la idea de mantenir-nos allunyats de qualsevol influència partidista, volem que la nostra tasca sigui un servei cultural, encara que modest, però voluntariós, per a tots aquells que per dret o per afecte estan vinculats al nostre poble.

La crisi mundial de la pagesia, aquests darrers anys, ha esclatat amb més virulència per molts motius, entre els principals l'encariment del preu del carburant i dels cereals que resten després de dedicar-ne la major part a la producció dels anomenats biocarburants; la industrialització galopant amb el consum corresponent de carburant de països com ara la Xina i l'Índia que no fa pas massa anys contribuïen a l'estabilitat dels preus amb la seva enorme producció d'arròs i altres cereals, i les condicions climàtiques que en alguns països han donat unes collites irrisòries. Altrament, si ara no es disposa d'un bon coixí de terres cultivables, l'activitat dona just per viure modestament malgrat, o potser, per causa de l'onerosa mecanització. A Mont-ras aquesta crisi ja s'havia notat fa molt de temps. Oficialment, el segle passat constaven censats al nostre poble 27 pagesos, 15 dels quals (ca l'Oliu, cal Rei, cal Déu, can Pau, can Niell, can Pipes...) ja han abandonat definitivament aquesta activitat per motius ben diversos: edat, salut, defunció, no continuïtat dels fills per falta de vocació, diversificació de l'activitat empresarial i laboral que, gràcies a la indústria del turisme, ha absorbit empreses i treballadors que, ja per sempre, han deixat de banda la tradició pagesa de Mont-ras. Ara ja només ens resten 12 famílies pageses en actiu, la majoria de les quals es dediquen prioritàriament a la ramaderia que ha de suportar l'increment constant i esbojarrat del preu dels carburants i del menjar per al bestiar.

Esperem que el sector, amb una decidida intervenció de les autoritats estatals, trobi ben aviat l'estabilitat econòmica que es mereix per constància i per sacrifici.

Redacció i publicitat:

latorreferrera.mont-ras@gmail.com. Tel. 629.64.29.81

Edita:

Associació Sociocultural Mont-ras al cor

Director:

Joan Grañén

Coordinació:

Núria Pujol

Col·laboradors:

Xavier Cortadellas
Patricia Ferrer
Francesc Gomes
Núria Pujol
Joan Busquets
Joan Grañén
Irene Rodríguez
Albert Ruhl
Anna Goncé
M. Adoración Morán
Carles Mascoso
Sue Caamaño
Irene Genís
Montserrat Pujol
Isabel Antúnez
M. Cinta Cugat
Joaquim Cros
Eulàlia Corball
Pere Campí
Susanna Parals
Martí Sabrià
Miquel Ros
Óscar Nebreda

Maquetació:

Mar Medir

Fotografia:

Xavier Grañén
Francesc Gomes
Irene Genís
Joaquim Cros

Publicitat:

Irene Genís
Patricia Ferrer

Correccions:

Consorci de Normalització Lingüística

Impressió:

Gràfiques Trema. Arbúcies

Dipòsit legal:

Amb la col·laboració de la Diputació de Girona



Aquesta publicació no comparteix necessàriament les opinions signades pels col·laboradors.

Prohibida la reproducció total o parcial d'aquesta revista, per qualsevol mitjà, sense autorització expressa.

LA PAGESIA A MONT-RAS

ACCIDENTS DE LA TERRA

XAVIER CORTADELLAS. Director de la revista Gavarres.

Els pagesos, abans, feien una mica tots els oficis, plantaven una mica de tot en els seus horts i en els seus camps, tenien una mica de tot en els seus corrals i en els seus estables, però tot just si se n'anaven sortint per poder viure.

Avui, que han fet l'esforç de modernitzar-se i que s'han especialitzat en una única activitat, s'endeuten com mai i treballen tant o més del que treballaven els seus avantpassats, però arriba un dia que ja no poden més i que pleguen. «Quedarem nosaltres, però ja no hi haurà cap pagès», em deia fa uns dies una geògrafa que porta cap a trenta anys treballant com a especialista en agricultura a la Cambra Agrària. I pot ben passar que les coses vagin tal com deia. Pot passar, doncs, que quedin els càrrecs polítics relacionats amb la ramaderia i amb l'agricultura, que quedin els professors universitaris d'agràries, de veterinària i de geografia, que quedin els tècnics de cada especialitat i de cada branca, però que no hi hagi pagesos, ni pastors, ni hortolans, ni tractants de bestiar, ni ramaders perquè, avui, en molts de pobles, la gent que té bestiar o que treballa als horts o que viu del que sembla als camps es pot comptar amb els dits d'una mà, si és que poden encara comptar-se.

Tots sabem que, fins no fa gaire, les coses eren d'una altra manera.

«És clar que teníem vaques!» va contestar-me un dia un pagès de vuitanta anys que va néixer a can Darna, un mas de Sant Cebrià dels Alls, a dalt de tot de les Gavarres. Vaig preguntar-li quantes. Em va dir que dues, «la que era nostra i la que teníem de lloguer». De porcs, no n'haurien tingut gaires més si no hagués estat pels que engreixaven per compte d'algunes famílies benestants i d'alguns carnisers de la vila. De cavalls, com a molt, en molts masos n'hi havia un; si el mas era ric, potser n'arribaven a tenir dos. Aquells cavalls traginaven, llauraven, batien i els dies de mercat portaven els seus amos i el carro amb les gallines, les patates, les tomates, els enciams, les mongetes i tots els altres llegums de l'hort a la vila. Més antigament, moltes d'aquestes feines les havien fet els bous. I, més antigament encara, molts pagesos havien hagut d'espavilar-se tots sols perquè no tenien cap animal. Traginaven les coses a sobre, anaven sempre a peu.

És així també, anant a peu pels camins dels afores, com Josep Pla fa creure que troba la majoria dels personatges que apareixen en Els pagesos. Sembla que hi siguin sem-



Fotografia. Xavier Grañén



Fotografia. Xavier Grañén



Fotografia. cedida per Joan Artisa

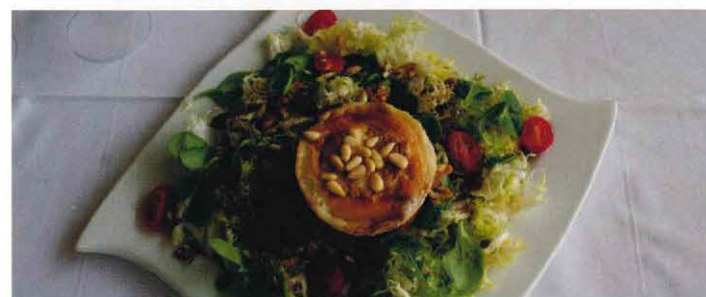


Fotografia. Joan Grañén

pre, com els camps o com les muntanyes. “Mers accidents de la terra” va escriure Jules Renard, convençut com estava que els pagesos eren eters i incommovibles. Josep Pla, que havia llegit molt Renard, també devia pensar-ho. Però d'eterns, els pagesos no en són. Això, ara, tots ho sabem.

I, no obstant això, ¿s'hauria pogut imaginar algú de Mont-ras de fa cinquanta anys que un dia hi hauria tants pocs pagesos a Mont-ras o a Llofriu com a Palafrugell o com a Barcelona? Segurament no. Ja fa temps, però, que ens hi anem acostant. Ben mirat, ja fa temps que ens hi anem acostant tan de pressa que jo ara penso que totes aquestes campanyes d'estalvi d'aigua i a favor de la sostenibilitat i que la gent visqui en espais reduïts, no allà on vulgui, sinó anovada en pisos

situats en els suburbis de les ciutats, aquestes campanyes, dic, poden acabar essent les últimes estocades contra els últims ramaders i els últims pagesos de casa nostra. Perquè, ara, els que tenen bestiar o els que treballen la terra no són vistos només com els que moblen el paisatge i els que en tenen cura, sinó també com els que sobreexploten i com els que gasten aigua i com els que contaminen. Anem cap a un món de fireta i la fireta ha servit sempre només per jugar. Fantasies de criatures. Anem cap a un món d'adults de cervells petits, un món on només tindran cabuda les coses simples i immediates, les consignes senzilles i els missatges fàcils i a l'abast de tothom. Molt barats. Sostenibles, uniformitzadors i, suposadament, ecològics.



MONT-RAS Bar Restaurant

Cuina tradicional empordanesa
Esmorzar de forquilla
C/Torres Jonama, 19
Tel. 629 010 358
17253, Mont-Ras - Girona



FAMÍLIES PAGESES

Text NÚRIA PUJOL. Fotografies FRANCESC GOMES

Mont-ras ha estat durant molt de temps un poble de tradició pagesa. La vida rural s'ha anat perdent igual que a la resta de Catalunya, i ara al poble només queden 12 famílies que viuen de la pagesia. Les hem visitat a totes elles per saber de primera mà quina és la seva situació actual i com veuen el futur del seu col·lectiu i hem recollit les opinions dels pagesos que han volgut col·laborar, als quals agraïm la seva amabilitat i la seva col·laboració desinteressada.

CAN BIEL

La família Fàbregas es va instal·lar a Mont-ras el 3 d'agost de 1951. Venien de Vilablareix, on ja els avis i els pares es dedicaven a la pagesia. En Josep i en Pere Fàbregas cultiven cereals i farratges que serveixen de menjar al bestiar de la granja, un centenar de vaques de llet (frisones). Treballar de pagès tota la vida els ha permès estar en contacte amb la natura i gaudir dels seus propis productes. Fan la feina de gust tot i que amb el bestiar els horaris són molt lligats i s'hi ha de dedicar molt de temps i sacrifici; prova d'això és que l'1 de maig van haver de passar el dia arreglant el tractor. Creuen que la seva feina a la granja no té gaire futur perquè la quota de llet ha baixat molt a Catalunya, però que el cereal pot tenir futur per a la fabricació de combustible biodièsel, si continua com el darrer any. En Pere diu que "avui per avui és més rendible cultivar només cereals per vendre que dedicar-te al bestiar i haver de comprar el pinso."



CAN ROCAS

En Joan Artisa és la darrera generació de pagesos de can Rocas. Amb el seu pare, Enric Artisa, havien tingut vaques i engreixaven vedells. En Joan explica que durant un temps no s'hi va dedicar; la competència d'altres països va fer que molts pagesos de carn pleguessin. Com a fet anecdòtic recorda el part inusual de tres vedells d'una mateixa vaca assistit pel veterinari basc Jesús Gómez amb l'ajuda de l'Enric Pagès de cal Rei. Actualment es dedica a la sembra d'ordi, blat i civada i també porta l'horta familiar. En Joan sempre ha treballat amb il·lusió perquè li agrada el contacte amb la natura, però tot depèn de la meteorologia que condiciona la collita. Creu que avui en dia, amb els tractors actuals, el treball al camp és més fàcil i que sense bestiar els horaris no són tan lligats; és de l'opinió que la seva feina té futur perquè, tal com diu, "encara s'ha d'inventar l'home que no menja i l'agricultura es modernitza".



JORDI MARGARIT

En Jordi Margarit fa de pagès des que es va casar, l'any 1990. Encara que els seus pares no s'han dedicat a la pagesia, els avis feien de pagès a Palamós i ell, de jove, anava temporades a la Cerdanya, on hi té família, a guardar vaques a muntanya. Actualment té camps propis i arrendats on cultiva cereals i treballa la vinya per fer-hi vi, i també engreixa 3 o 4 vedells a l'any. En Jordi fa la feina a gust i no hi troba cap problema excepte les dificultats econòmiques derivades de l'elevat preu del carburant. Creu que en aquests moments la pagesia no té un bon futur pels preus de mercat i que només es pot competir en qualitat, i diu que "la situació s'aguanta perquè ja ho tens i és una manera de conservar el patrimoni. Si hagués de començar de nou, valdria més no començar."



MAS PETIT

La Lluïsa Regualta i l'Emili Cornell viuen al mas Petit. Hi tenen un ramat d'unes 300 cabres i ovelles que any rere any va disminuint i fins no fa gaire elaboraven formatges i recuits. A més, cultiven farratges i gra i es cuiden de l'hort familiar. Els pares i els avis ja s'hi dedicaven, però els fills han triat alternatives laborals ben diferents a la pagesia. La Lluïsa explica que la carn va al mateix preu que anys enrere, que no poden competir amb les grans superfícies comercials i que això fa que tinguin ganes de plegar. Creu que la seva feina té més dificultats que satisfaccions: els ramats molesten a gairebé tothom per allà on passen, les carreteres i els camins van partint els camps i els tractors no treballen bé en camps petits. La Lluïsa recorda quan li van dir fa 25 anys que tots els pagesos catalans cabien al camp del Barça i que ara, 25 anys després, n'hi hauria prou amb un camp municipal.

CAN VIDAL

En Jordi Vidal va néixer a pagès fa 80 anys i recorda que els pares munyien i passaven la llet amb la cantina pel poble. La granja havia arribat a tenir fins a 350 vaques; les de munyir les van haver de matar per una malaltia i van posar vaques de carn que feien la transhumància a muntanya, set mesos a Mont-ras i cinc mesos a Camprodon. Cansats de fer tants viatges van canviar les vaques per 800 ovelles, en dos ramats, que també feien la transhumància. Com que les ovelles aguanten més el fred, passaven cinc mesos a Mont-ras i set mesos a Camprodon. Quan hi havia tants caps de bestiar eren quatre o cinc treballadors. Ara, en Jordi té unes 80 ovelles i l'ajuda el seu fill Quim que és veterinari. A més, treballa al camp conreant userdes i blat de moro destinat a menjar per al bestiar. A en Jordi li agrada aquesta feina i el satisfà veure com les ovelles crien, però diu que "amb el bestiar no hi ha festes i el ramat s'ha d'engegar." També considera que és una gran dificultat travessar carreteres amb el ramat i que la ramaderia no té massa futur perquè la carn de xai manté el preu i el pinso i el gasoil es van apujant.

CAN CORNELL

A Can Cornell, en Joan Cornell i la Teresa Mascoso es dediquen a les feines del camp des de fa dues generacions, però els seus fills, Marta i Joan, es dediquen a altres professions. En Joan va a fer unes hores de jornal de pagès i també treballa camps llogats i propis on cultiva gra per vendre, palla, civada de flor i userda –si és bona anyada. La Teresa engega el ramat d'uns 75 xais i 80 cabrits i diu que si haguessin de comprar el menjar del ramat ja faria temps que haurien plegat. Malgrat l'elevat preu del gra i del gasoil agrícola i que amb el ramat ha de sortir amb bon o mal temps, a la Teresa li agrada la seva feina, la natura, l'olor del bosc i les plantes; i ens confessa que ha après a caçar bolets perquè les cabres –a les quals els atrau la seva olor i se'ls mengen– la porten allà on se'n fan. El futur de la pagesia el veuen malament i la Teresa ens comenta que "primer s'ha d'espatllar tot ben espatllat per tornar a arriar per bé, perquè tot surt de la terra... però nosaltres no ho veurem."

CAN JOAN DE LA TORRE

En Joan s'ha dedicat tota la vida a fer de pagès, com havien fet el seu pare i el seu avi. Abans tenia vaques, ovelles, porcs, gallines i fins i tot cavalls; ara, es dedica només al conreu de cereals i farratges. Ens diu que tenir vaques i ovelles és molt esclau, amb la diferència que a les vaques els has de portar el menjar i a les ovelles les has d'acompanyar a buscar-lo. Com que no li agradava fer de pastor, es va treure primer les ovelles i quan el fill que l'ajudava es va posar a treballar de camioner, va deixar les vaques. En Joan creu que fer de pagès és una feina fàcil però que el principal enemic és el temps meteorològic i recorda la dita de l'avi Casildo: *Cristus clavat a la creu, sempre has de pensar que demà farà mal temps. Allò de ja ho farem demà, a pagès no!* Altres inconvenients són el preu del gasoil i la mobilitat per anar als camps. Veu el futur amb optimisme perquè quasi tot surt de la terra, però cal tenir bons camps i bona maquinària.

CAN MARTORELL

L'Emili Martorell ha fet tota la vida de pagès, com feien el seu pare, Vicenç Martorell, i el seu avi, Josep Geronès. Ara porta la granja amb el fill petit, en Mingo, i la seva nora, la Carme; el noi gran, en Vicenç, viu de l'apicultura. Menen unes vuitanta vaques de llet, gallines, oques, mitja dotzena d'aboies per a consum propi i un porc per a l'any. Treballen unes dues-centes vessanes de camps arrendats i cap a quaranta vessanes de propis per fer cereals i farratge. De la feina a pagès ens diuen que és poc rendible i que sempre s'hi ha de ser a les hores pel bestiar; "ets esclau però treballes amb llibertat perquè ningú et mana" diu l'Emili. També expliquen que treballen a gust, que saben el que mengen, però no creuen que la seva feina tingui gaire futur perquè cada dia hi ha més traves: el preu de les eines, de la maquinària i del gasoil i també les queixes de la gent per les olors de la granja.

JOSEP VIDAL

En Josep Vidal és el germà petit d'en Jordi Vidal i, com ell, també ha fet de pagès tota la vida. Ja els avis, que vivien a l'indret anomenat *la bassa d'en Vidal*, tenien terrenys i una sureda. En Josep té unes 35 ovelles estabulades i treballa els seus camps i d'altres que té arrendats, per cultivar-hi civada de flor i gra per al bestiar. El seu fill, Lluís, és pèrit agrònom i la seva filla, Glòria, és empresària i no li fa res anar al camp a ajudar el pare quan convé. En Josep ens diu que "la feina de pagès és pesada pel valor del que es recull" i ens posa d'exemple que el bestiar va al mateix preu que deu anys enrere mentre que el preu del gasoil s'ha anat apujant. A més, a vegades li cal ajuda i ha de contractar els serveis d'algun altre pagès. Els xais quan neixen li donen satisfaccions alhora que preocupacions. Aquest any ha estat un bon any per a la granja perquè han nascut moltes besonades. A pesar de tot, en Josep puntualitza que fer de pagès "és el que he fet tota la vida i si no ho puc fer m'avorreixo" i afegeix que "ho compliquen tot molt, hem de presentar massa papers i la gent gran plega."

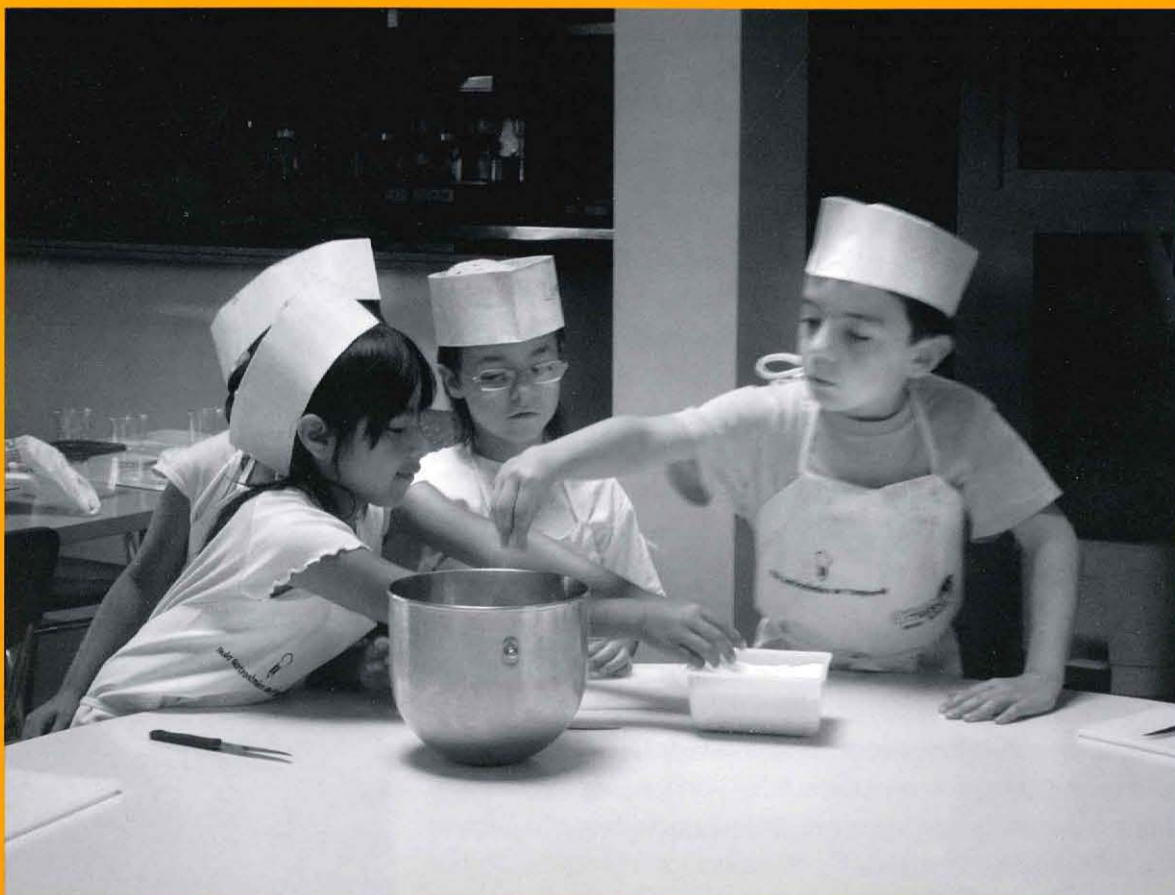


Aula Gastronòmica de



l'Empordà

Cuina a l'estiu!



*Taller de cuina infantil
per a nens i nenes de 7 a 14 anys*

AGOST 2008

Informació i reserves:

A recepció

o

Crta. Palamós, km 328 - 17253 Vall-llobrega (Girona)
Espanya

Tel. 0034 972 31 20 91

Fax. 0034 972 31 20 92

a/e: aula@grupcostabravacentre.com

www.aulagastronomicadelemporda.com

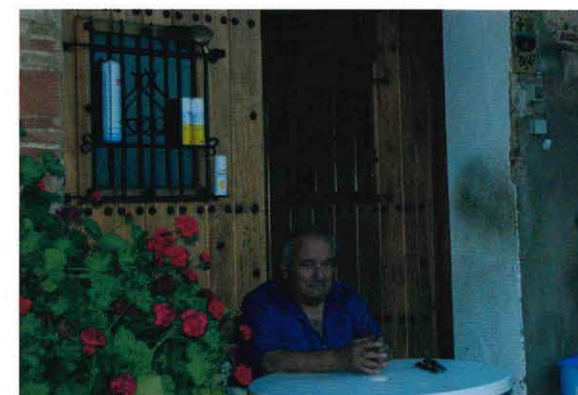
CAN DEULOFEU

L'Anna Jofre, la Nita de can Deulofeu, fa treballar els camps per fer-hi cereals. Els seus pares i avis ja es dedicaven a la pagesia, treballant camps i cuidant bestiar. Antigament havien arribat a tenir fins a cent truges. Ara, de bestiar, ja no en tenen, el pare està jubilat i té cura de l'hort familiar. La Nita és l'única de la família que actualment està implicada en les feines del camp; la seva filla ha estudiat empresarials i ha orientat la seva vida laboral cap a altres bandes. La Nita explica que la feina a pagès és molt lligada i que no hi ha vacances, i això fa que els masos es venguin per convertir-se en segones residències i no hi hagi un relleu generacional. Creu que, com en totes les feines, la satisfacció del treball a pagès és poder tenir un rendiment econòmic. No veu massa futur a la feina de pagès, ja que diu que haurien de canviar molt les coses, sobretot pel que fa als preus.



CAL DUC

Els avis d'en Lluís Bosch vivien a Palau-sator i van comprar el mas anomenat can Joanama o cal Duc per instal·lar-s'hi i fer de pagès. El pare d'en Lluís tenia ramat i també feia vi, però la vinya la van arrencar quan hi havia problemes per trobar gent per treballar-la. Quan els pares van faltar, en Lluís va anar a treballar durant quinze anys als químics de Girona on feien àcid tartàric i mentrestant a can Biel treballaven la finca fins que se'n va fer càrrec el seu nebot, en Josep Maria. Ara, en Lluís està jubilat i en Josep Maria sembla blat, i també cul·len les olives per portar al trull. Per en Lluís fer de pagès és pesat sobretot quan fa calor, però per contra gaudeix de molta tranquil·litat i ens comenta que "és molt sacrificat i molta gent va plegant. El jovent no s'hi dedica i van a treballar per un sou i una assegurança".



Fotografia. Xavier Grañén.



HISTÒRIA I PATRIMONI

JOSEP TORRES JONAMA I
LES ESCOLES DE MONT-RAS

JOAN BUSQUETS

Mont-ras va inaugurar la seva escola el dia 4 d'octubre de 1925. Des de llavors i fins a l'actualitat han passat més de 82 anys i l'escola s'ha hagut d'adaptar a moltes situacions diferents: a una guerra, a les penúries de la postguerra, a la transició democràtica, a canvis polítics, als nous reptes que planteja l'educació en els darrers anys i a ampliacions com l'actual. Però l'escola continua essent, gràcies a la seva funció educativa, un pilar bàsic per a Mont-ras. Un record especial hem de tenir per l'home que va possibilitar l'edificació d'aquest centre escolar. Es tracta de Josep Torres i Jonama.

Mont-ras a principi de segle, igual que d'altres poblacions de la comarca, no disposava d'uns locals prou adequats on portar a terme l'acció educativa. L'escola antiga (Can Gorgoll) havia quedat petita i, segons els testimonis de l'època, el mobiliari era vell i corcat. L'esforç conjunt de Josep Torres Jonama i l'Ajuntament de Mont-ras va permetre al municipi poder gaudir, a partir de l'octubre de 1925, d'una magnífica escola.

Josep Torres va néixer a Palafrugell el 1857. Va tenir una infància difícil. Quan tenia 10 anys va morir el seu pare i al cap de poc temps la seva mare (filla de la família Jonama de Mont-ras). El seu esperit aventurer el va portar a provar sort a Amèrica on va arribar amb encara no 20 anys. Es va instal·lar a Nova York (més concretament a la zona industrial de Brooklyn). Va començar de zero: recollint taps de suro usats en cafès i altres locals. Després els tornava a preparar i un cop arreglats els venia. Aviat va iniciar petits negocis en el camp del suro que amb el temps li suposarien importants èxits.

Josep Torres va ser un dels creadors del tap corona. Un cop iniciats els negocis als Estats Units –on també va portar a terme importants inversions en borsa– no va tardar gaires anys a muntar empresa a Palafrugell, on va tenir fàbrica de 1900 fins a 1930. Va arribar a acumular una important fortuna. Josep Pla va escriure en el llibre *El meu país* referint-se a ell: “era considerat en aquella època un home d'un milió

de dòlars”. Tot i que vivia a Nova York, cada any mirava de fer una estada de diverses setmanes a Palafrugell. Era un enamorat de la seva terra i mai se'n va oblidar com ho demostren els seus continus ajuts i aportacions fets no solament a Palafrugell sinó també en l'àmbit de la comarca. Ja l'any 1905 va fer una oferta de diners per contribuir a la construcció d'una escola pública a Palafrugell. El 1908 va fer una important aportació econòmica per pal·liar els efectes d'unes fortes inundacions que havien afectat bona part de l'Empordà. Entre 1911 i 1912 els seus ajuts econòmics varen permetre fer obres de millora i modernització de l'hospital municipal de Palafrugell que juntament amb l'asil sempre va tenir presents. En diverses ocasions va col·laborar a millorar els principals carrers i el clavegueram de Palafrugell on, durant la I Guerra Mundial i donada la situació de crisi, va pagar el lloguer de les cases ocupades per famílies obreres i va procurar feina als aturats durant uns mesos. En l'àmbit educatiu, l'any 1919 va instituir l'anomenat *Fondo Torres* que durant els seus 5 anys d'existència va tenir com a objectiu la lluita contra l'absentisme escolar, la desescolarització i l'analfabetisme. Es partia d'un sistema de gratificacions econòmiques per als alumnes per tal de motivar-los a assistir a classe (se'ls premiava per anar a escola).

Va ser l'any 1925 que Josep Torres decidí –amb una inversió espectacular i sense precedents a les nostres contrades– pagar unes noves escoles a Palafrugell i subvencionar en part la construcció de les de Mont-ras, Pals i Regencós. Els actes d'inauguració d'aquestes escoles van ser tots l'any 1925. El 4 de juny a Palafrugell, el 4 d'octubre a Mont-ras, el 25 d'octubre a Pals; i Regencós a les darreries de l'any.

A Mont-ras, en concret, els tràmits de creació de l'escola s'havien iniciat l'octubre de 1924 quan l'alcalde, An-



Les autoritats locals i provincials en l'acte d'inauguració de les escoles a Mont-ras l'octubre de 1925. Josep Torres Jonama és el segon de la dreta. Fotografia cedida per l'Ajuntament de Mont-ras

toni Ferrer, després de mantenir diverses converses amb representants d'inspecció d'ensenyament, va començar a plantejar-se la necessitat de comprar uns terrenys per a l'edificació d'una nova escola. Just al cap d'un any s'inaugurava oficialment el nou centre escolar. El constructor va ser el paleta Miquel Brias. L'edifici, un cop acabat, era gran, d'una planta, d'estètica fina i avançada al seu temps. Tenia uns grans finestrals que donaven molta lluminositat a les aules (obertures que, tot i les reformes posteriors, s'han respectat i es mantenen en l'actualitat). Els murs exteriors, inicialment arrebossats amb figuració d'obra de rajola, van causar gran impacte, sobretot pel seu color vermellós. Josep Torres va cobrir la meitat dels costos d'edificació i l'altra part la va aportar l'Ajuntament de Mont-ras. Els alumnes varen tenir ocasió també d'estrenar pupitres i bancs.

La inauguració oficial de l'escola es va realitzar el 4 d'octubre de 1925. L'acte va ser força concorregut i hi varen assistir, a part de Josep Torres i Jonama, les autoritats locals i provincials i una nombrosa representació de mestres dels pobles veïns. La jornada va començar amb la celebració d'una missa. Després, en comitiva, es va anar a beneir el nou edifici escolar on l'alumnat va cantar algunes cançons. Tot seguit les autoritats van fer els respectius discursos inaugurals i varen

anar a dinar plegats a la rectoria. A la tarda i com a cloenda de l'acte es va fer una audició de sardanes. Al cap d'uns mesos –7 de març de 1926– es va celebrar la festa de l'arbre i es van plantar una trentena d'arbres al pati, fet que suposaria deixar l'escola en plenes condicions. Els mestres de les noves escoles serien, durant bona part de la dècada següent, Josep Gené a l'escola de nens i Adelaida Isern a l'escola de nenes.

L'any 1927, i com agraïment a tots els actes de filantropia realitzats a Palafrugell i rodalia, Josep Torres i Jonama va rebre, amb el suport de diversos ajuntaments i la Diputació de Girona, una important distinció: la Creu de Primera Classe de l'Ordre de Beneficència. En aquella època Josep Torres va abandonar els EUA (després de 45 anys de viure-hi) i es va instal·lar a Niça en plena Costa Brava on va invertir en nous negocis que no tenien cap relació amb temes de suro. Es té constància que va muntar un cinema sonor i altres empreses vinculades amb el turisme. Sempre va ser un home amb una excel·lent visió d'empresa. Josep Torres va morir a Niça el desembre de l'any 1946 a l'edat de 88 anys. Al cap d'uns mesos (abril de 1947) les seves despulles varen ser traslladades a Palafrugell, en compliment de la seva última voluntat. Tot i el pas del temps, el seu record continua molt viu a les nostres contrades.



Autoritats, mestres, alumnes i mont-rasencs es varen congregar davant les escoles el 4 d'octubre de 1925. Fotografia: Ajuntament de Mont-ras.

LLENGUA

JA NO LI FARÉ MÉS EL SALT

PERE CAMPÍ. Plataforma per la llengua.

Segons dades de l'Enquesta d'Usos Lingüístics de Catalunya (2003), més del 70% dels catalanoparlants canvien de llengua quan parlen amb algú que no ho fa en català. Per què? Es diu que és degut a la repressió que ha patit la llengua catalana durant més de tres segles, que ha fet que hagin arrelat una sèrie d'hàbits que impedeixen a molta gent l'ús normal i desacomplexat del català, i que els porten a practicar la submissió lingüística (per "deferència" o per "cortesía" es passen al castellà). Sigui com sigui, l'actitud de canviar de llengua afecta negativament les possibilitats de les persones novingudes. Amb aquest hàbit lingüístic privem els nous catalans i catalanes d'accedir al nostre àmbit cultural, posant la barrera més severa perquè deixin de ser estrangers a casa nostra: la llengua.

Molts cops m'han fet comentaris del tipus que la llengua i cultura catalanes estan en perill per culpa dels "immigrants" (sisplau, eliminem d'una vegada aquesta paraula), comentaris que moltes vegades m'han vingut d'amics amb els quals he compartit estones als bars i he comprovat, amb perplexitat, com demanaven un *café con leche* perquè la cambrera els semblava que era sud-americana.

Com ja he comentat en algun altre article, res no ens ha de fer pensar que el nostre interlocutor no entén el català (segons dades estadístiques, el percentatge de persones que viu a Catalunya i no entén el català és baixíssim). A més, hi ha també dades que ens indiquen que els novinguts tenen la voluntat d'aprendre'l: el nombre de persones d'origen estranger inscrites als cursos del Consorci per a la Normalització Lingüística, per exemple, no para d'augmentar any rere any.

Així, ens trobem amb la paradoxa que a "aquestes

persones que posen en perill la nostra llengua" (malgrat que demostrin que la volen aprendre) els passa que quan surten al carrer la gent els l'amaga, «com si fos un tresor que no es pogués compartir». M'ho diu l'Oumar, periodista d'origen senegalès, que parla set idiomes i que és director d'una revista adreçada als catalans d'origen africà: «jo vaig tenir la sort que un company de feina, des del primer dia, em va parlar en català. Gràcies a ell l'he pogut aprendre i practicar-lo, i ara fins i tot l'he incorporat a la meua revista». L'Oumar va estar de sort. No així l'Elsa, catalana d'origen bolivià, que més d'alguna vegada m'ha dit que no parla en català perquè no pot fer-lo servir amb ningú. No cal dir que les seves possibilitats de progressar a Catalunya es veuen seriosament afectades per culpa de l'actitud discriminatòria de molts catalans: aquests, enamagant-li la llengua (potser perquè té la pell més fosca, potser perquè els deu semblar que no és prou intel·ligent) impedeixen que l'apregui i, per tant, que la pugui utilitzar, per exemple, per millorar laboralment (recordeu que saber el català és imprescindible per accedir a moltes feines i que, en qualsevol cas, és un mèrit que moltes vegades es té en compte).

Mireu, jo em proposo un objectiu per al 2008: mantenir-me fidel a la meua llengua, no fer-li més el salt. No ho faig pel català. Ho faig per als qui arriben a casa nostra, com una mostra de la voluntat que tenim els catalans d'acollir-los (no ens vatem, tot sovint, que Catalunya té aquesta virtut?). Si feu com jo, i parreu sempre i amb tothom en català, fareu saber al vostre interlocutor que el considereu com un dels nostres, i que voleu que participi, en igualtat de condicions, en la construcció d'una societat més oberta, justa i inclusiva.

VOLUNTARIAT PER LA LLENGUA

SUSANNA PARALS. Consorci per a la normalització lingüística.

El Consorci per a la Normalització Lingüística difondrà el programa "Voluntariat per la llengua", a partir de la tardor, a Mont-ras.

"Voluntariat per la llengua" és un programa de la Secretaria de Política Lingüística de la Generalitat de Catalunya i del Consorci per a la Normalització Lingüística que fomenta l'ús de la llengua catalana en les relacions personals tot posant en contacte una persona que parla habitualment català amb una altra que en té coneixements bàsics i que vol fer un pas endavant per millorar-lo.

El compromís de la parella lingüística és fer 10 hores de conversa en català durant un mínim de 10 setmanes. En aquest període la parella podrà participar en activitats diverses, com ara excursions, visites culturals per la població, actes de presentació i cloenda del programa, presentacions de llibres, recitals de poesia, etc.

A la nostra comarca, Palafrugell va ser el poble capdavanter que va engegar el voluntariat lingüístic l'any 2002, i ben aviat s'hi van afegir la Bisbal d'Empordà, Torroella de Montgrí, Palamós i Calonge. El 2007 Sant Feliu de Guíxols també va difondre el programa i enguany s'hi han adherit Castell-Platja d'Aro i s'Agaró i la Tallada d'Empordà. Al llarg d'aquest temps s'han organitzat activitats diverses, com per exemple una sortida al nucli antic de Castell d'Aro, la xerrada

Com fer de Catalunya casa teua a càrrec de Matthew Tree a la Bisbal o la visita a l'exposició "Les aromes de la Mediterrània" a Torroella de Montgrí. Les parelles també gaudeixen de descomptes en bars i cafeteries amics; són establiments que creuen en el projecte i ens ajuden a fer una xarxa comercial que parli en català a les persones que estan aprenent català. A més, hi ha tot un seguit de descomptes i entrades gratuïtes a museus i teatres, segons el municipi.

Per a la propera tardor l'objectiu del Servei Comarcal de Català del Baix Empordà és refermar el desenvolupament del programa a Pals, Begur i Sta. Cristina d'Aro i iniciar-lo a Mont-ras. Amb la finalitat que el català esdevingui una llengua de relació habitual per a tothom en la seva vida social, el programa "Voluntariat per la llengua" s'ofereix a les entitats del municipi que hi puguin participar activament, si ho creieu interessant.

La difusió del "Voluntariat per la llengua" a Mont-ras, que compta amb el suport de l'Ajuntament, està prevista per a la propera tardor. Ens posarem en contacte amb les entitats del poble i intentarem formar el màxim nombre possible de parelles lingüístiques mont-rasenques.

Animeu-vos a formar part del "Voluntariat per la llengua"!

VOLUNTARIAT PER LA LLENGUA



Tu també pots participar en el programa "Voluntariat per la llengua"

El "Voluntariat per la llengua" és un programa que posa en contacte persones catalanoparlants que volen destinar 10 hores del seu temps a fer conversa amb persones que tenen coneixements bàsics de català i volen llançar-se a parlar-lo.

Tu pots ser voluntari/voluntària si parles català i vols fer aquest servei. L'experiència t'aportarà coses positives: coneixeràs la realitat d'altres països a través del teu aprenent/aprenenta, t'adonaràs que pots parlar català amb les persones novingudes amb normalitat i que elles ho agraeixen i veuràs com hi ha molta gent que l'està aprenent pel gust de viure d'acord amb els valors d'aquest país i/o pel gust de viure simplement en català.

Tu pots ser aprenent/aprenenta si has començat a parlar català i vols practicar-lo per agafar confiança i utilitzar la llengua cada vegada amb més seguretat i en més àmbits i/o llocs. Descobriràs que hi ha gent disposada a escoltar-te, a ensenyar-te racons del lloc on viviu, a compartir temps i experiències, a ajudar-te a millorar el teu nivell de llengua.

Si t'interessa, posa't en contacte amb nosaltres:

Àrea de Cultura de l'Ajuntament de Mont-ras: 972 30 19 74 o ajuntament@mont-ras.cat

Servei Comarcal de Català del Baix Empordà: 972 64 23 10 o baixemporda@cpnl.cat

Narcís Gaviña
PINTURES



Mòbil 609415101

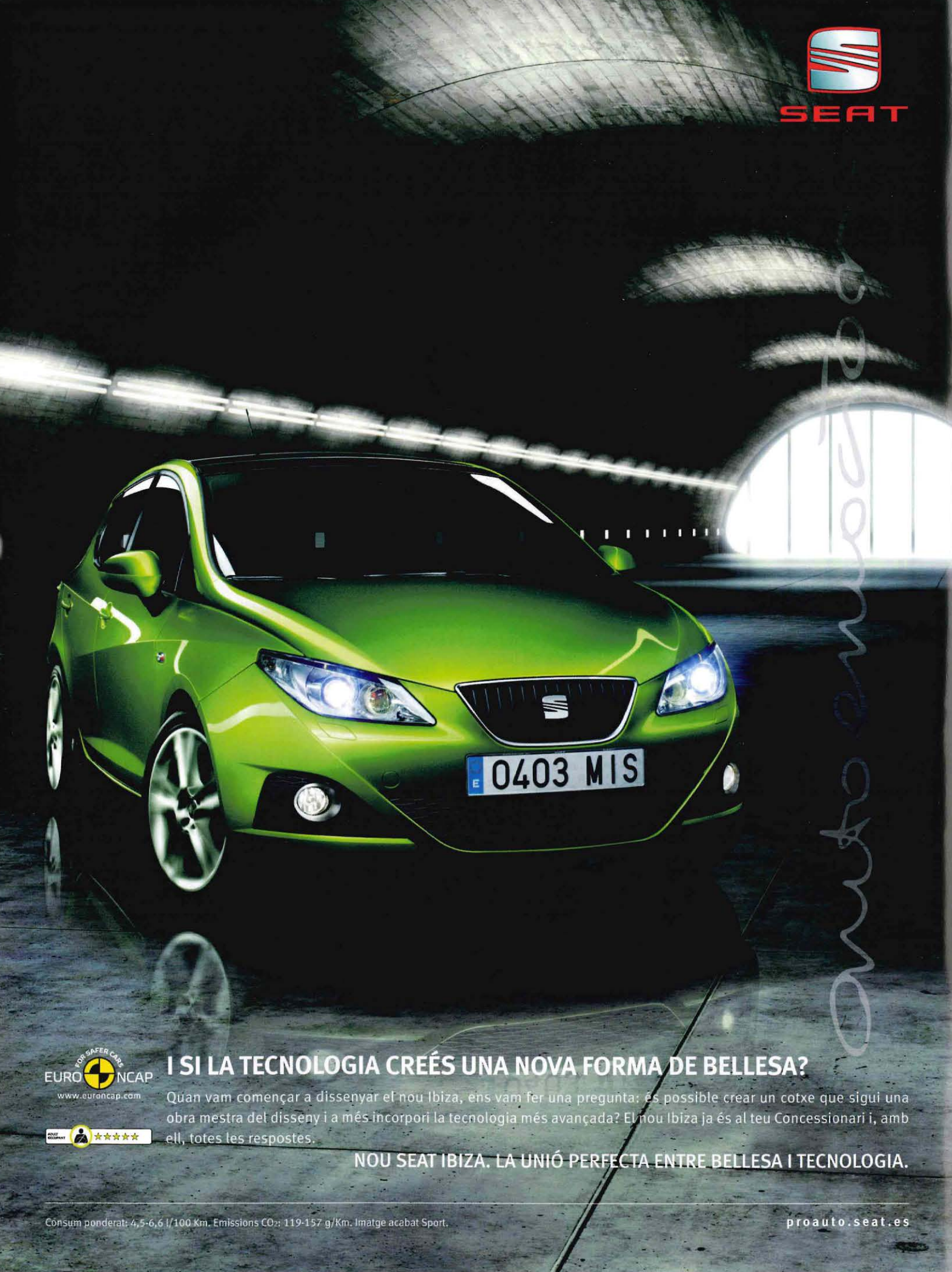
C/ Pujada Cucala, 22 17253 MONT-RAS

Electricitat - Fontaneria
Calefacció - Aire Condicionat
Regs Automàtics

TONI PENIZA

Tel. 619 07 13 70

C/ Ramon Muntaner, 22 - Residencial Begur



I SI LA TECNOLOGIA CREÉS UNA NOVA FORMA DE BELLESA?

Quan vam començar a dissenyar el nou Ibiza, ens vam fer una pregunta: és possible crear un cotxe que sigui una obra mestra del disseny i a més incorpori la tecnologia més avançada? El nou Ibiza ja és al teu Concessionari i, amb ell, totes les respostes.

NOU SEAT IBIZA. LA UNIÓ PERFECTA ENTRE BELLESA I TECNOLOGIA.

Consum ponderat: 4,5-6,6 l/100 Km. Emissions CO₂: 119-157 g/Km. Imatge acabat Sport.

proauto.seat.es

OPTIMAUTO

Ctra. Palamos C-31 km. 330 - 17253 MONT-RAS (Palafrugell) Tel. 972 302 78 30

PRESENTACIÓ DE LA REVISTA LA TORRE FERRERA

El dia 21 de desembre va tenir lloc a l'Ajuntament de Mont-ras la presentació del número 0 de la revista La Torre Ferrera, sorgida a partir de l'Associació Sociocultural Mont-ras al Cor amb la intenció de contribuir a la dinamització de la vida cultural del poble.

El projecte editorial, encapçalat per en Joan Grañén i l'equip de redacció format per la Patrícia Ferrer, la Irene Genís, en Francesc Gomes, la Núria Pujol i en Martí Sabrià, compta amb un seguit de col·laboradors locals i alguns forans vinculats o coneixedors de Mont-ras.

El disseny de la publicació ha estat a cura d'en Pere Álvaro, conegut dissenyador gràfic guanyador de diversos premis Laus (els premis més importants del disseny gràfic a Espanya) i l'any passat guanyador d'un premi One Show, els Oscars del disseny als Estats Units.

L'acte de presentació fou a càrrec de Francesc Bellmunt, conegut director de cinema, amb segona residència a Mont-ras, i també hi van intervenir el director de la revista, Joan Grañén, i l'alcalde de Mont-ras, Mercè Català, que va felicitar i agrair la iniciativa.

Hi van assistir un centenar de persones i es va cloure amb un aperitiu i un brindis per desitjar èxit i llarga vida a la revista.



Cartes al director

Totes les cartes que enes envieu per a ésser publicades a la revista, les haurem de rebre abans del 20 de juny o del 20 de novembre a la següent adreça electrònica latorreferrera.montras@gmail.com.

Els textos hauran de tenir una extensió màxima de 20 línies, i hauran d'anar acompanyades de les dades de l'autor: nom i cognom, adreça i número de DNI.

PLANXISTERIA I PINTURA
LES GAVARRES

REPARACIÓ DE PLANXA I PINTURA
DE TOT TIPUS DE VEHICLES

Ctra. C31 Girona a Palamós
C/ Pontiró, 24 - 17253 Mont-ras

Tel. 972 61 14 02
Fax 972 30 19 75

INSTAL·LACIONS

J & J

ELECTRICITAT, FONTANERIA I CALEFACCIÓ
C/ Ciutadella, 6 - 17253 MONT-RAS
Tels. 609 302 394 / 619 629 325



AMB NOM I COGNOMS ENRIC PAGÈS I ROQUÉ

JOAN GRAÑÉN

L'Enric de cal Rei ens acull en una estança confortable en un ambient suaument caldejat amb el foc encès de la llar.

Ens diu que es va casar als 24 anys amb la Caterina del mas de la Fanga de Llofriu. Han tingut dos fills: l'Enric i la Julita, i diu que es va enamorar de la seva dona per la seva veu, sentint-la cantar a casa seva mentre ell treballava uns camps que hi tenia a la vora. La sensibilitat artística de l'Enric, doncs, queda així demostrada a bastament.

De molt menut, quan tenia només un any es va quedar sense pare i, en fer-se gran, no tenia cap experiència per menar les terres de la família. El guiava i ajudava el seu veí, en Josep Català, de renom en "Pepet Manco", que li deia que volia que fos un home de profit, i no com tants d'altres que cobraven la setmanada i es gastaven els diners amb un "carajillo" rere l'altre i jugant al "llobinet" o a la botifarra. Gràcies a ell, doncs, va anar recte i va adquirir els coneixements necessaris per ser un bon pagès.

Quan els fills van ser grans l'ajudaven, però un dia el noi es va casar i se'n va anar de casa i li va donar les terres perquè ell les treballés, i comenta: "Aquells temps ens donaven un "cupó" de gasoil que pagàvem a cap preu i això ens perme-

tia que amb les màquines poguéssim treballar més sense tant d'esforç i així anàvem tirant. Ara les terres donen poca cosa i, dels boscos, no se'n pot treure res, per això la pagesia s'està perdent: vivim gràcies a la paga que ens donen per a la vellesa, si no ho passaríem ben malament."

Parlem de la vostra joventut. Com us divertíeu els joves del poble?

A Mont-ras, gens; no hi havia res. Però anàvem a Palamós i a Palafrugell al Fraternal i al cine que aleshores ja n'hi havia almenys tres. Hi anàvem a peu, xano-xano i tornàvem també a peu, cap a casa a descansar, per treballar la resta de la setmana, esperant que arribés l'altre dissabte.

Per la Festa Major algun any muntaven un envelat, però valia molts diners i aquells temps la joventut no en tenia gaires. No és com ara que tots van amb el feix a la butxaca.

A l'estiu ens reuníem una colla de quinze o vint o vint-i-cinc homes, dones, nois i noies, per anar amb el carro a passar el dia a mar, a Castell, on fèiem una esplèndida arrossada i, sobretot, una gran cantada. Fins i tot venia gent

de Palamós a escoltar-nos. Recordo també les vetllades que amb els veïns fèiem aquí mateix on som ara. Per cap d'any, l'organitzàvem ben sonada cantant per acabar *El tío fresco* mirant d'encendre al Calitu Bosch la candela que portava lligada al darrere.

L'any 62, el de la gran nevada, quan estava tot incommunicat, algú va portar farina i l'Hortènsia de can Bulorda, que amb la família vivien dues cases més enllà, a cal Tronjo, va pastar-la i vam coure el pa en aquest mateix forn. Aquells temps els veïns eren com de la família.

Recordeu la vostra època d'alcalde? Quins projectes vàreu portar a terme?

Sense diners poca cosa podíem fer. Com que la contribució la cobraven a la Bisbal, cada any ens enviaven algun diner. Recordo, sí, que vam portar la llum. I que vaig ser el primer alcalde –i d'això ja fa més de trenta anys– que em van cridar de Governació de Barcelona, per la qüestió de l'eixamplament de la carretera. En explicar-me el propòsit i com ho farien, jo els vaig dir que no m'agradava que tiressin cases a terra i per voler-me tranquil·litzar em van ensenyar un llarguíssim armari ple de projectes que, em deien, potser no es portarien mai a terme, però que estaven obligats a fer-ne perquè si no tenien feina no cobrarien.

I com valoraríeu el resultat de les obres que finalment s'han fet?

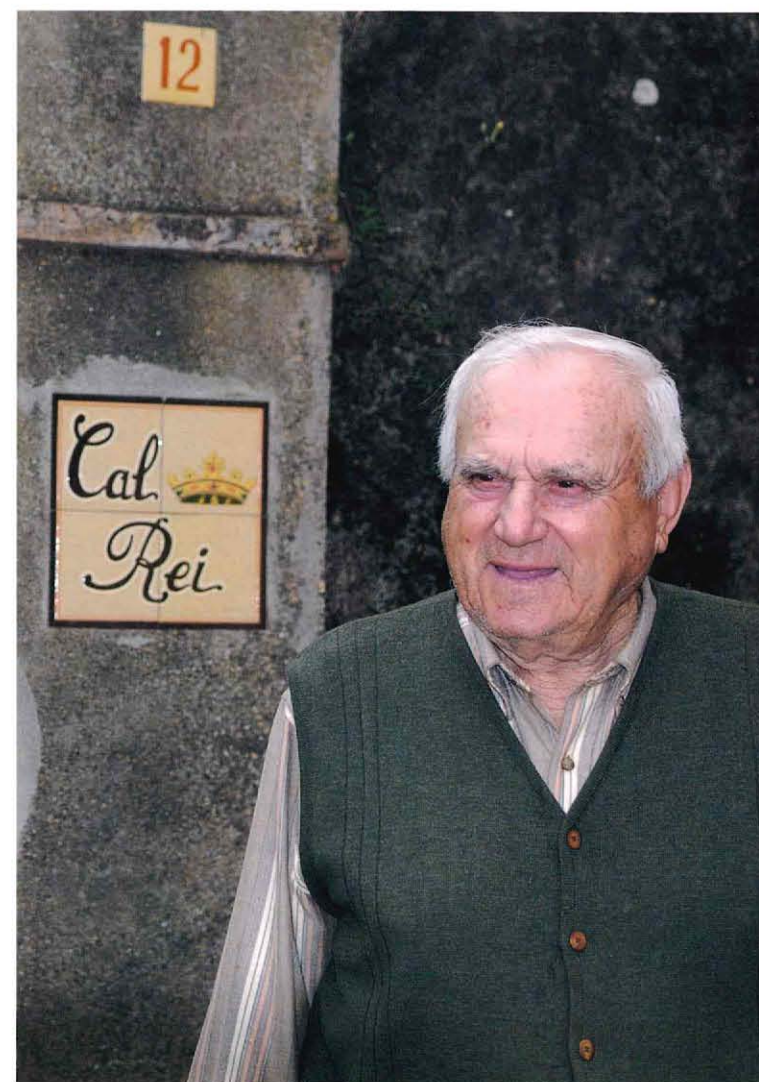
Ah! Molt bonic, encara que amb les obres jo he perdut la sortida que tenia a la carretera i les cases enderrocades ja no tornaran.

Recordeu com va ser l'accident en què en Josep Català (Pepet Manco) va perdre la mà?

Ho recordo molt bé. Ell feia transports, rabasses, llenya i el que li demanaven. Tenia un cavall molt valent i treballador, alguna vegada l'havia enganxat a les quatre de la matinada i no tornava fins a les dotze de la nit, però també era una bèstia que no crevia si no era a cops de bastó: altres cavalls els cridaves i venien mansament, aquest no... potser perquè ja preveia la bastonada. Un dia, a en Pepet, va sortir-li una feina i va anar per enganxar el cavall, portava la capçada en una mà i en l'altra un bastó i, en anar-lo a pegar, el cavall ja no va esperar la descàrrega, va clavar-li una fortíssima mossegada al canell i no l'hi va deixar anar fins que va haver-li destrossat. L'endemà vaig anar a veure'l a l'hospital i el metge em va dir que no hi havia hagut manera de salvar-li la mà.

I l'episodi mortal de la bomba?

Érem nois i, jugant pel bosc, el de can Cornellà va trobar una caixa amb bombes de mà que després de la guerra havia quedat allí abandonada; recordo que eren vermelles. Dies després vam quedar per anar a fer esclatar una bomba, però el



Fotografies: Xavier Grañén

dia assenyalat jo no vaig poder-hi anar, m'havien cridat per anar a casa de la meua germana i mentre tornava a casa, vaig sentir una gran explosió: "La bomba ha esclatat!!" vaig dir-me. El resultat ja el sabeu: quatre nois morts: cal Déu, can Cornellà, cal Pepet Manco i la d'un nen exiliat per la guerra que tenien a can Cornellà, van ser les famílies castigades per la desgràcia.

Què és això, dels nens exiliats de la guerra que acabeu d'anomenar?

Quan durant la Guerra Civil l'exèrcit de Franco anava ocupant pobles, molts dels seus habitants s'exiliaven i alguns van arribar a Catalunya. Mont-ras també va ser lloc on va allotjar-se una bona colla de nens entre les famílies de les cases que es van oferir a prestar aquest servei humanitari.

L'Enric comenta que aquests fets ja només els coneixen les persones més grans del poble i que cada vegada en queden menys, per això pot ser interessant que els més joves coneguin millor la història local, ja que no sap si a l'escola els n'expliquen gaire.

MIGRACIÓ D'OCELLS

IRENE RODRÍGUEZ

La migració consisteix en llargs desplaçaments des de les àrees d'hibernada fins a les zones de cria. Evidentment, les espècies busquen i seleccionen aquelles zones geogràfiques menys gèlides i més abundants en recursos alimentaris per tal de millorar les seves oportunitats de supervivència i incrementar el seu èxit reproductor. Aquests moviments poden ser periòdics i es realitzen cada any, com podem observar en moltes aus, mamífers i insectes, o poden durar tot un cicle de vida, com és el cas dels salmons.

Entre la multitud d'aus que duen a terme les seves migracions, trobem moltes variants entre espècies. Hi ha aus que migren uns centenars de metres, d'altres recorren el globus terraquí, unes viatgen de nord a sud, d'altres d'est a oest, unes travessen terra ferma i poden parar a descansar, d'altres travessen grans oceans i es veuen obligades a realitzar llarguíssimes etapes sense descansar, unes volen de nit, altres de dia... Però...

...com s'orienten? L'orientació de les aus és complexa i varia entre espècies, per exemple, existeixen espècies en les quals l'orientació del rumb és innata com en el cas del cucut. Aquesta espècie diposita els ous en nius d'altres espècies i inicia la migració. Quan els joves surten de l'ou i es preparen per volar realitzen el viatge ells sols sense ningú que no els guiï.

En canvi, en aus de vida llarga, els adults que ja han realitzat diversos viatges ensenyen els més joves. En són un exemple les grues, els joves de l'any de les quals tenen gran dependència dels pares en la migració.

Com veiem, les estratègies migratòries són diferents i, per tant, depenen del model de migració, les aus s'orienten per diferents elements. Per exemple, els migrants diürns solen orientar-se per les referències físiques del terreny que queden gravades en els seus cervells, i per la posició del sol. Mentre que els migrants nocturns solen orientar-se per la posició de la lluna i les estrelles.

...com saben quan han de migrar? La migració és un fenomen instintiu que es transmet hereditàriament (de pares a fills) a partir del qual s'activen certs mecanismes en l'au que fan que aquesta es comenci a preparar per a la migració. Aquests mecanismes s'activen mitjançant factors externs, un dels més importants dels quals és el fotoperíode (relació entre el nombre d'hores diürnes i nocturnes). Per exemple, si l'au migra al hivern, es prepararà per a la migració quan el nombre d'hores nocturnes augmenti. Un altre factor són els canvis de temperatura.

...cap a on es dirigeixen? Les aus migren seguint camins o rutes molt precises, les quals són usades per membres de diferents ordres i segueixen, en general, alguna característica important de la superfície terrestre, per exemple la conca d'un riu, una cadena muntanyosa o la costa. En aquestes rutes hi ha condicions favorables i poca probabilitat de disturbis atmosfèrics que les desviïn.

La gran majoria de les aus d'Europa i Àsia, com les cigonyes

i els voltors, passen l'hivern en la zona tropical d'Àfrica, per tant la seva ruta migratòria creua per la península Aràbiga i el canal de Suez. En canvi, les aus migratòries d'Estats Units i Canadà hibernen generalment a Mèxic i Amèrica Central i arriben a la seva destinació seguint les rutes que depenen del seu lloc d'origen: les de l'est ho fan a través del golf de Mèxic o seguint la conca del riu Mississipí; les de l'oest a través de les muntanyes Rocalloses i les muntanyes de Mèxic, i les del Pacífic utilitzen la costa o el mar obert.

La ruta migratòria que les aus segueixen per retornar als seus terrenys de reproducció pot ser diferent de la que van usar per arribar als llocs d'hibernació. Això és causat en gran part perquè les condicions ambientals són diferents en les distintes estacions de l'any.

...com podem saber cap a on van les aus i establir les rutes migratòries? La tècnica més usada és l'anellament científic d'ocells, que es tracta d'un mètode d'estudi basat en el marcatge individual de les aus. Qualsevol registre d'un ocell anellat, bé a través de la seva recaptura i posterior alliberament, bé per la seva recuperació final com a au morta, ens oferirà una gran quantitat d'informació sobre la seva biologia, especialment pel que fa als seus desplaçaments.

Traçant les línies de vol definides per les dades anellament-recuperació, és possible definir les rutes migratòries de les diferents espècies d'ocells, així com les seves àrees de descans, per oferir-nos així una informació molt valuosa per a la planificació de sistemes integrats d'espais protegits per a les aus.

Tothom pot ser anellador científic. A Catalunya qui gestiona l'anellament és l'Institut Català d'Ornitologia (ICO). A la seva pàgina web: www.ornitologia.org trobareu més informació sobre l'anellament i alhora informació per ser anellador/a.



NATURA AL TEU JARDÍ

ALBERT RUHÍ I VIDAL. Biòleg i doctorand a l'Institut d'Ecologia Aquàtica de l'Universitat de Girona.

Quan fa un parell de mesos em van proposar escriure aquest article per parlar del llibre "Natura al teu jardí", de Brau edicions, que sortia a la llum gairebé al mateix temps que el número zero d'aquesta revista, vaig pensar que era una bona idea poder-ne fer cinc cèntims en aquest nou butlletí cultural de Mont-ras. Ho creia perquè el llibre no només està pensat per a actuacions que es puguin fer dins la ciutat sinó també al món un xic menys humanitzat, més salvatge.

I també perquè és potser aquí, al medi rural, on la desconexió entre el coneixement tradicional i el desenvolupament social, urbà, actual (que acostuma a oblidar el fet natural) ha estat més acusat: penseu que més de la meitat de la població mundial ja viu a la ciutat i això ha dut, a casa nostra, a un trencament gairebé total entre home i natura, en molts aspectes. I és que tenim la natura al costat de casa. No cal anar a reserves llunyanes, ni a parcs remots: segurament encara no som conscients de la diversitat d'ocells, mamífers, rèptils, peixos o amfibis –per no parlar de les cuques de sis potes...– que tenim ben bé a tocar de casa. Tant al camp més salvatge com a la ciutat més aparentment inerta, segur que hi teniu molt a descobrir. Tot i que el fenomen de l'atracció de la natura no és nou –de fet, als països britànics hi ha una gran tradició en aquest camp– sí que és força desconegut en l'àmbit mediterrani, on paradoxalment tenim moltes més ac-

tuacions a fer –per la bonança climàtica, la riquesa biològica, l'heterogeneïtat d'hàbitats– que no pas al nord.

I quines actuacions? Doncs des de col·locar menjadores i caixes niu per a ocells –de molts tipus diferents– fins a casetes per a ratpenats; passant per modificar l'enjardinament per tal que faciliti aliment, en forma de nèctar, pol·len i fruits, a la fauna visitant; o amb plantes nutrícies per a papallones; o situant refugis per a rèptils; o mitjançant niadors per a insectes; o també amb l'ajuda de bassetes que esdevindran santuaris d'amfibis i invertebrats aquàtics.

Avui tractarem dues de les propostes clau: la instal·lació i seguiment de les menjadores i les caixes niu, dos clàssics que funcionen i, si no ho heu provat mai, us sorprendran. Penseu que la natura rep constantment l'impacte humà –normalment en sentit negatiu– i que en el cas dels ocells aquest impacte sovint es manifesta en destrucció de l'hàbitat.



El pica-soques blau també es deixa atraure amb menjadores de cacauets.

Probablement l'hàbitat que creix més, en el planeta –i també a casa nostra– és l'urbanitzat, i això va en detriment dels llocs de cria i alimentació de molts animals, també dels ocells, el grup més vistós i conegut dels vertebrats.

L'alimentació és útil, sobretot, a l'hivern, període que acostuma a ser un coll d'ampolla per a moltes espècies, i és que al pic de l'època freda –especialment si ho és de veritat, de freda– el menjar és més escàs del que pot semblar i els animals que estan actius inverteixen molt d'esforç a cercar-lo. De menjadores, n'hi ha de molts tipus. En podem diferenciar dos grans grups: les que es basen en una placa plana per sobre de la qual s'escampa el menjar i les que tenen forma de tub que conté i administra el menjar del seu dedins. Tant d'una mena com de l'altra funcionen, el més important és l'aliment que s'hi posi: al mercat trobem llavors nutritives (de gramínies, card, nabera o colza, cànem, negrelló, carbassa, càrtam, fajol, etc.), i segurament el més efectiu són els cacauets, les llavors de gira-sol (pipes) i les barreges de fruita seca. Especialment les mallerengues, en faran festes durant els llargs dies d'hivern! Un cop s'acaba l'hivern i comença l'època de cria –que en moltes espècies comprèn des de l'inici de la primavera fins al pic de l'estiu– és aconsellable canviar de menjar i oferir aliments més proteics, que ajudaran els moixons a tirar endavant les seves cries.

Hi ha solucions “naturals” –com cargols o llombrics, que podreu trobar amb una mica de paciència– i d'altres que podreu adquirir, com els cuquets de l'escarabat de la farina (Tenebrio), que són un reclam ideal per a molts túrdids. De fet, amb imaginació i veient quins resultats obteniu, podreu dissenyar noves menjadores per a ocells, tan sols heu de tenir



Mallerenga carbonera

clares algunes idees bàsiques com són situar les menjadores lluny dels perills de la casa (finestrals, carreteres, gats...), evitar posar-hi aliments salats i mantenir una higiene, molt important si no volem que esdevinguin un focus de perjudicis –més que no pas d'ajuda– per als hostes alats del nostre jardí.

I si del que es tracta no és d'oferir menjar sinó habitatge, encara teniu més opcions. Des de les típiques caixes niu de fusta que gairebé tothom ha fet, un dia o altre, com a taller, als nous models que estan sorgint i són fruit de la recerca de nous materials, molt duradors i més aïllants. El clàssic en majúscules de les caixes niu és la típica caixa per a ocells petits, passeriformes (amb diàmetre del forat d'entrada de com a molt 32 mm), que servirà perquè pardals i mallerengues –especialment si baixem als 26 mm de diàmetre– hi facin el niu. Proveu-ho i, si la instal·leu correctament i el terreny és mitjanament deficitari en forats d'arbre on fer el niu, serà probable que les mallerengues es quedin a criar al vostre jardí després d'haver-vos obsequiat amb les visites gastronòmiques durant l'època freda.

Si gairebé tothom coincideix en el fet que cal un coneixement millor de l'entorn natural que ens envolta, per invertir la tendència al menyspreu injust que reben sovint les espècies i hàbitats de casa nostra que paradoxalment, pel fet de ser-nos properes i habituals, semblen menys valuoses des d'un punt de vista ecològic; aquestes són bones actuacions no només des del punt de vista estètic, de lleure, sinó també biològic. Per tant, molta sort, documenteu-vos i animeu-vos a intervenir “en positiu” i acollir fauna que, a casa nostra, ens serà més fàcil de conèixer i estimar.



Diàmetre del forat d'entrada i principals espècies afavorides

26 mm
Mallerenga blava
Mallerenga d'aigua
Mallerenga petita
Mallerenga emplomallada
32 mm
Mallerenga carbonera
Mallerenga blava
Mallerenga d'aigua
Mallerenga petita
Mallerenga emplomallada
Pica-soques blau
Colltort
Pardal comú
Pardal xarrec
34 mm
Pardal comú
Pardal xarrec
Pica-soques blau
Colltort
Picot garser petit
Picot garser mitjà
Algun rat-penat despistat...
45 mm
Picot garser petit
Picot garser mitjà
Estornells



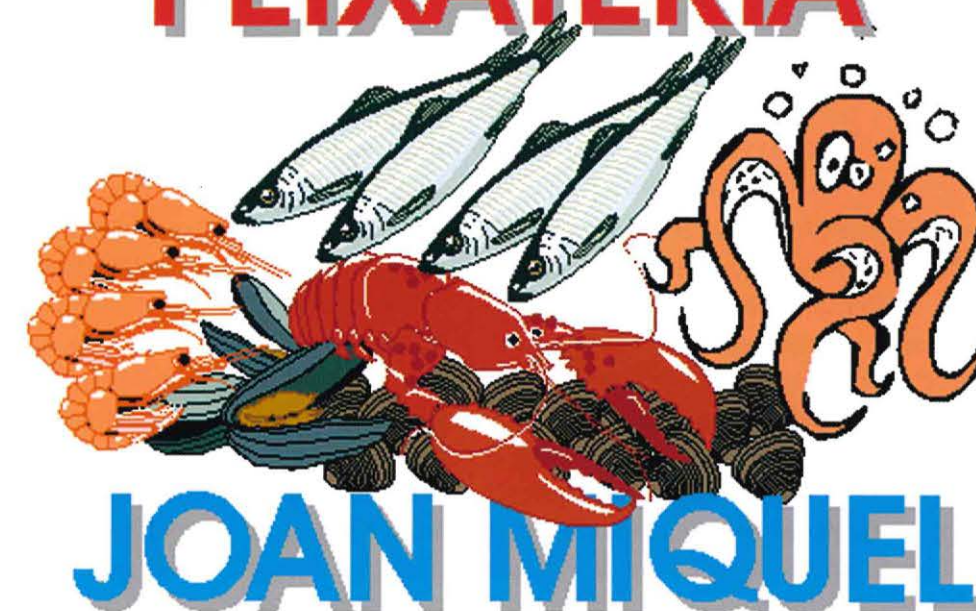
Per saber-ne més:

La NATURA AL TEU JARDÍ és un llibre d'iniciació al naturalisme, un manual d'actuacions que es poden fer a casa vostra per atraure la fauna i una guia d'identificació de les plantes i els animals més comuns, al mateix temps.

Perquè hi ha molta natura més enllà de les zones protegides, i poder gaudir d'una parella de mallerengues fent niu al jardí o dels detalls de les papallones que aprofiten el nèctar de les nostres flors és senzill i alhora meravellós. I tot, inscrit en un context tan nostre i habitual com poc comú als llibres de divulgació: el mediterrani.

ALBERT RUHÍ I VIDAL. BRAU EDICIONS 2007.

PEIXATERIA



JOAN MIQUEL

Mercat Municipal de Palafrugell
Tot tipus de peix de la costa i marisc per encàrrec
Telf: 686.41.53.97


gasgironamanteniment


gasNatural

PALAFRUGELL

Del Vilar, 37.17200 Palafrugell
T. 972 31 84 68 • F. 972 31 37 19
palafrugell@gasgirona.com

 Bugaderia
Mont-ras

MARIA CINTA CUGAT

Travessia de la Riera, 1 **MONT - RAS**
Tel. 972 30 36 26 - Mòbil 696 340 060

SALUT

EL VIRUS DEL PAPIL·LOMA HUMÀ

ANNA GONCÉ. Ginecòloga.

El virus del papil·loma humà (VPH) està format per un grup de virus responsables de l'aparició de diverses malalties de l'aparell genital, principalment femení. Produeixen els condilomes (també anomenats *berrugues genitals*) i altres malalties molt greus com el càncer del coll de l'úter i la majoria de casos de càncer del canal anal, del penis, de la vulva i de la vagina.

Els virus del papil·loma humà s'adquireixen per contacte sexual, però en general el sistema immunitari o de defensa de la persona infectada és capaç d'evitar que aquests virus produeixin lesions. Però quan els virus presenten una agressivitat elevada o quan la capacitat de resposta de la persona no és suficient, les lesions poden anar evolucionant fins a un càncer invasor. Hi ha factors com la SIDA i altres malalties que disminueixen la capacitat immunitària, factors hormonaals com un nombre elevat d'embarassos o el tractament durant més de 5 anys amb anticonceptius hormonaals o el consum de tabac poden propiciar aquesta progressió.

Es calcula que aproximadament entre un 10 i un 15% de la població femenina és portadora genital del VPH, un 2-3% desenvoluparà condilomes o berrugues genitals en algun moment de la seva vida i fins al 4% poden presentar lesions produïdes pel virus en el moment de realitzar la citologia o control ginecològic periòdic. Cada any es diagnostiquen a Espanya 2100 nous casos de càncer de coll d'úter i moren per aquesta causa 740 dones. És el segon càncer més freqüent després del càncer de mama en dones entre 15 i 44 anys. En els països menys desenvolupats on la dona no té accés a controls ginecològics periòdics, aquesta xifra és molt més elevada.



Recentment han aparegut i s'han comercialitzat dos tipus de vacunes contra el VPH. La vacuna tetravalent protegeix contra 4 tipus virals: el 6 i l'11, responsables del 90% de les berrugues genitals o condilomes, i el 16 i el 18, causants del 70% dels càncers de coll uterí. La vacuna divalent protegeix exclusivament contra els tipus virals 16 i 18 i no contra els condilomes genitals. Són vacunes segures, fabricades amb partícules recombinants similars als virus però sense capacitat d'infectar i són altament eficaces. S'administren en forma d'injecció intramuscular i estan constituïdes per 3 dosis que s'han de posar segons una pauta establerta, en un període de 6 mesos.

És recomanable administrar aquestes vacunes a nenes i adolescents que encara no hagin iniciat relacions sexuals i, per tant, no hagin estat en contacte amb els virus. Si hi ha hagut exposició prèvia al virus, la seva eficàcia ja no és completa. El preu de la vacunació és elevat: la tetravalent costa més de 400 euros, però la seva aplicació ja s'ha implementat de forma sistemàtica en nenes i adolescents de més de 70 països i probablement la Conselleria de Salut de la Generalitat de Catalunya aprovarà pròximament la seva aplicació en nenes d'11-12 anys de forma gratuïta a les escoles. La Sociedad Española de Ginecología y Obstetricia ha elaborat un document recent en el qual recomana la seva aplicació, sempre supervisada per un professional de la salut, a totes les nenes i adolescents de 9 a 15 anys i també a les dones d'entre 16 i 26 anys encara que en aquestes l'eficàcia de la vacuna pugui no ser completa. El fet d'haver presentat alguna lesió prèvia produïda pel VPH, ja siguin condilomes o alteracions en la citologia, no contraindica la seva aplicació. Actualment no està recomanada la vacunació en els homes, però hi ha estudis en curs sobre la seva eficàcia.

És important recordar a les nenes i noies vacunades que no queden excloses de les revisions ginecològiques periòdiques, ja que la protecció de la vacuna contra el càncer del coll uterí no és total. Finalment, és fonamental també informar que cal continuar fent servir el preservatiu per tal de lluitar contra les altres malalties de transmissió sexual com la SIDA.

AL·LÈRGIES

M. ADORACIÓN MORÁN GONZÁLEZ. Farmacèutica.

Malgrat que sovint es fan servir com a sinònims els termes *al·lèrgia* i *hipersensibilitat*, no ho són. De fet, l'al·lèrgia només és una de les formes possibles de la hipersensibilitat. Aquest darrer terme, més ampli, hom acostuma a definir-lo com una resposta immunològica inapropiada o desproporcionada enfront d'un antigen que, en el cas d'una al·lèrgia, s'anomena *al·lergen*. Aquesta reacció orgànica és capaç de produir danys d'importància diversa als teixits de l'organisme. En realitat tothom està exposat a moltes d'aquestes substàncies i, malgrat tot, la majoria hi conviu sense problemes, ja que la reacció immune enfront d'aquestes substàncies és de baixa intensitat i no la perceben la major part de les persones. Per contra, els subjectes al·lèrgics a una substància determinada desenvoluparan una resposta exagerada.

Entre el 15% i el 25% de la població és al·lèrgica a alguna substància. Sortosament, la majoria de les reaccions al·lèrgiques tenen poca importància i no ocasionen massa molèsties. De totes maneres, alguna vegada poden ser extraordinàriament greus i necessiten una intervenció mèdica urgent. Les repercussions socioeconòmiques per l'absentisme laboral i escolar han estat estudiades a escala nacional i s'ha observat que la pèrdua d'escolaritat, per exemple, en nens menors de 7 anys està entorn dels 20 dies l'any i el cost econòmic per baixes laborals s'estima per damunt de 180 milions d'euros.

L'al·lèrgia té un alt component hereditari. Si algun membre de la família té historial al·lèrgic, hi ha un risc del 5% que el nen sigui atòpic. Però si ambdós pares tenen malaltia al·lèrgica, sobretot si és molt antiga i inclou processos diversos com asma, èczemes i rinitis, el risc és gairebé del 75%. Al marge de les mesures preventives, existeixen dues opcions terapèutiques bàsiques. Per una banda, hi ha el tractament farmacològic, considerat com a tractament de primera línia, dirigit principalment a neutralitzar o a amortir els símptomes més característics de quadres lleus o moderats d'al·lèrgia. Per altra banda, quan no es pot evitar un al·lergen i el tractament farmacològic és insuficient per alleujar els símptomes de la malaltia atòpica, es pot intentar la hiposensibilització o desensibilització amb el mateix al·lergen, injectant-lo en forma d'extracte en dosis creixents per via subcutània. En això consisteix el tractament immunològic o immunoteràpia.

AL·LÈRGIA PRIMAVERAL

Esternuts, picor als ulls i cansament són alguns dels símptomes que moltes persones comencen a notar amb l'arribada de la primavera. Es tracta dels símptomes de l'anomenada *al·lèrgia primaveral* que afecta entorn del 10% de la població. L'al·lèrgia és la resposta de l'organisme a determinades substàncies que vénen de l'exterior. En l'al·lèrgia primaveral és el pol·len el principal causant d'aquesta hipersensibilitat.

Les al·lèrgies més comunes es presenten amb l'exposició al pol·len, als àcars i a la pols domèstica. Per aquest motiu, les mesures preventives s'han de dirigir a evitar el con-

tacte amb aquestes substàncies. En el cas de l'al·lèrgia primaveral hem d'evitar el pol·len, mantenint tancades totes les finestres de la casa, especialment durant les hores de sol, evitar segar la gespa o ajeure-s'hi, utilitzar ulleres de sol en sortir al carrer, disminuir les activitats a l'aire lliure i no assecar la roba durant les fases de màxima pol·linització, ja que s'hi enganxa.

Al marge de les mesures preventives, existeixen, també, les dues opcions terapèutiques bàsiques que ja s'han exposat en el tractament general de l'al·lèrgia.

Des de l'oficina de farmàcia es realitza una tasca preventiva emmarcada en dues línies d'actuació fonamentals. Per una banda, es detecten pacients al·lèrgics no diagnosticats i es deriven al metge i, per l'altra, es divulguen mesures de tipus higienicosanitari destinades a amortir l'impacte dels al·lèrgens sobre els pacients.

La detecció de pacients al·lèrgics pot efectuar-se tant pels símptomes, com per la utilització reiterada i, sobretot, estacional dels medicaments abans esmentats, especialment de medicaments que no necessiten prescripció mèdica, com ara els apropiats per a la descongestió nasal. En qualsevol cas, és important que aquests pacients vagin al metge per tal que en faci un diagnòstic adequat.



FOTOAL·LÈRGIES

Cada estiu apareixen nous problemes a la pell derivats d'una major exposició al sol. A les típiques cremades s'ha d'afegir la denominada al·lèrgia al sol. Les taques, picors i les petites butllofes que s'atribueixen a l'al·lèrgia solar són provocades per reaccions fotosensibles fàcilment evitables.

L'al·lèrgia al sol es correspon amb diferents processos les manifestacions, dels quals són variables i poden aparèixer de forma immediata o després d'un període més llarg d'exposició. Els casos en què es diagnostica aquesta patologia són pocs. Generalment, aquestes reaccions fotoal·lèrgiques sorgeixen en algunes persones quan s'exposen al sol després d'haver pres, per via oral, o haver-se aplicat sobre la pell, alguna substància i potser també algun medicament que en exposar-se a la llum solar es converteixen en al·lèrgèniques. Les persones amb la pell clara són les més propenses a sofrir aquest tipus d'afecció.

El temps que passa des de l'exposició al sol i l'aparició de lesions cutànies oscil·la entre 6 i 24 hores. Entre els fàrmacs que amb més freqüència s'associen amb aquesta patologia hi ha certs analgèsics, antiinflamatoris i antihistamínics d'ús

comú, encara que no tots els pacients que usen aquests fàrmacs desenvolupen necessàriament l'afecció, sinó només una minoria. També alguns cosmètics, perfums o productes contra l'acne poden desencadenar aquestes reaccions. En entrar en contacte amb la pell o per les vies nasals també hi ha plantes que provoquen aquest tipus d'alteracions.

Es poden apuntar una sèrie de consells per reduir el risc de patir aquestes reaccions fotosensibles. En primer lloc, prendre el sol amb precaució i de forma progressiva. S'ha d'utilitzar sempre crema protectora no perfumada o amb una mínima proporció de perfum i consultar el farmacèutic si els medicaments que prenem poden produir reaccions de fotosensibilitat. També cal tenir precaució amb la vegetació de la zona, ja que pot estimular reaccions per contacte. Si es pren el sol amb moderació i amb la protecció adequada, la pell no corre cap perill.

Quant al tractament, és imprescindible anar al metge especialista, perquè si passa una vegada es pot repetir, per això és necessari prendre precaucions cada any abans de l'estiu. Si no es tracten les lesions poden allargar-se i fins i tot perpetuar-se.



Grup Mas de Torrent servicios / services

Servicios del hogar

Mantenimiento de jardines y piscinas
Personal de limpieza
Lavandería

Servicios personales

Entrenador personal
Cursos y clases particulares de tenis-pádel
Clases particulares de repaso
Asistencia a domicilio (gente mayor, bebés...)
Canguro
Servicios de masaje y estética

Servicio de Catering

Desayuno en casa
El chef en casa

Home service

Garden and Swimming Pool Maintenance
Cleaning Services
Laundry

Home personal service

Private Coach
Courses and private classes
in platform tennis or paddle for children
Private tuition for children
Help at home with the elderly, babies, etc.
Babysitting
Home Beauty Treatment

Catering services

Breakfast served at home
Chef in House

Grup Mas de Torrent

Cavallers, 31 - 17200 Palafrugell (Girona)

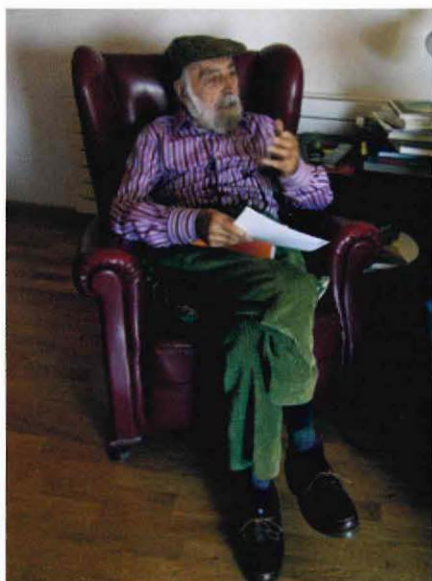
Tel. - Fax 972 611 321 - M. 687 800 789

www.grupomasdetorrent.com - info@grupomasdetorrent.com

LA BUTACA

COMIAT A JOSEP PALAU I FABRE.

SUE CAAMAÑO



COMIAT

Ja no sé escriure, ja no sé escriure més.
La tinta m'empastifa els dits, les venes...
-He deixat al paper tota la sang.
¿On podré dir, on podré deixar dit, on podré inscriure
la polpa del fruit d'or sinó en el fruit,
la tempesta en la sang sinó en la sang,
l'arbre i el vent sinó en el vent d'un arbre?
¿On podré dir la mort, sinó en la meua mort,
morint-me?
La resta són paraules...
Res no sabré ja escriure de millor.
Massa a prop de la vida visc.
Els mots se'm moren a dins
i jo visc en les coses.

Palau i Fabre, poeta, assagista i autor dramàtic. Va ser un dels principals membres de la resistència cultural catalana i antifranquista de la postguerra (1939-1945). Per entendre la seva obra cal recordar, tot i que és ben sabut, com la victòria franquista va suposar un intent permanent de destrucció de la llengua i cultura catalanes.

Activista compromès en la represa de les activitats literàries i culturals sota el franquisme, dirigí la revista clandestina *Poesia* (1944-45) on es lligava la tradició medieval d'Ausiàs March amb la noucentista, amb textos de Carles Riba, J. V. Foix, Marià Manent, però també, i alhora, amb textos d'autors de la nova generació, com ara Joan Triadú i Rosa Leveroni, entre d'altres. Fou l'artífex de l'editorial «La Sirena», on es publicaren, entre d'altres, obres de Salvador Espriu. Posteriorment, fou fundador i col·laborador de la revista *Ariel* (1946-1951).

El 1946 una beca del govern francès permetria Palau i Fabre anar a París. Força crític amb els signes de la societat benestant i mediocre, en acabar-se la beca, i fastiguejat dels sectors més puritans de la resistència, es va autoexiliar. Va deixar voluntàriament la nacionalitat espanyola i va prendre documentació de refugi polític. No tornaria a Catalunya fins al 1961. Aquest va ser un període d'aprenentatge i maduresa, que li va permetre conèixer entre altres personatges Artaud, Camus, Octavio Paz i sobretot Pau (Pablo) Picasso.

Posteriorment i referint-se a aquesta època, feia aquestes declaracions: «Si el franquisme es va marcar el propòsit d'assassinar gran part de la cultura catalana, certa política o certa indiferència institucional s'ha encarregat d'enterrar-la».

L'any 1962 inicià una etapa vital solitària a Grifeu que

s'allargà fins al 1975, combinant-la, però, amb ininterromputs viatges picassians.

LA SEVA OBRA

Poeta i escriptor polifacètic, combinava la lírica, l'existencialisme, l'eroticisme i a vegades el superrealisme. Al 1952, es va publicar, clandestinament, tota la seva obra poètica: *Balades amargues* (1942), *L'aprenent de poeta* (1943), *Càncer* (1945) i *Imitació de Rosselló-Pòrcel* (1945) en el volum *Poemes de l'Alquimista*.

Preguntat sobre què era per ell la poesia, hi diu: «Paraules, conceptes, imatges i música. La inspiració arriba quan ella vol, barreja aquests elements i llavors fa escrits que són autèntica poesia».

La poesia és experimentació immediata i desordenada de la vida sobre el paper, fora de les regles del pensament convencional, on és cabdal l'atenció envers la part irracional del subjecte i l'atzarosa de la vida: alquímia, doncs, en oposició a la química, que és filosofia i exposició ordenada i sistemàtica de l'univers».

El volum *Quaderns de l'Alquimista* (1997) reuneix els assaigs literaris en els quals Palau reflexiona sobre la tradició cultural, des dels clàssics medievals fins a la modernitat.

L'«alquímia» doncs, com queda palès, és el «mè-

assaig literari en els quals Palau reflexiona sobre la tradició cultural, des dels clàssics medievals fins a la modernitat.

L'«alquímia» doncs, com queda palès, és el «mètode» que Palau utilitza en els seus pressupostos tant poètics com narratius de tota la seva obra.

Alguns dels títols de la seva producció teatral: *La tragèdia de Don Joan* (1951), *Don Joan als inferns* (1952), *Esquelet de don Joan* (1954), *Don Joan príncep de les tenebres*, formen el cicle de *Don Joan*. A través d'aquest personatge l'autor assaja la contestació a les normes d'una societat puritana i repressora davant els sentiments amorosos, que ell abordava de manera molt directa.

Al llarg de la seva vida, es planyia que el seu teatre, una dotzena d'obres teatrals, passés molt desapercbut. «Em sap greu que no es representin les meves obres, perquè el teatre s'escriu per ser interpretat, no per ser llegit.» (Entrevista concedida a *Lletra de canvi*).

Curiosament, coincidint amb la data de la seva mort, es representa *Don Juan, Príncipe de las tinieblas* al Teatro Español de Madrid. Des d'aquí el nostre reconeixement a Mario Gas, que dirigeix l'Espanol des de 2004, amb l'objectiu de transformar-lo en un lloc de diàleg, de trobada i coneixement, d'admiració, respecte i curiositat intel·lectual cap als altres.

POETA I MÚSIC

«[...] recito en veu alta per escoltar la música de les paraules»

«Em sé milers de versos de memòria perquè durant els anys de clandestinitat em vaig dedicar a recitar-los en veu alta per escoltar la música de la llengua: com un violinista que fa arquet, ha estat un exercici que he fet constantment. No sé si tot això es nota en l'obra, però és evident que he treballat moltíssim l'aspecte musical de la llengua.» (Entrevista concedida a *Serra d'Or*, novembre de 1986).

La poesia de Josep Palau i Fabre és una poesia viscuda: «Jo visc en les coses», diu, i «he deixat al paper tota la sang». La seva és una poesia honesta, valenta i transgressora, com tota la seva trajectòria vital.

Bona sort, Josep Palau.

Et retrobarem pels conreus, els vespres blaus d'estiu, picotejant els blats, sollant l'herba menuda...



Mecpal

Mecàniques Palamós 95. S.L.

Construccions metàl·liques

- Mecanitzats CNC
- Reparació de maquinària
- Muntatges mecànics
- Caldereria-ferro-inoxidable
- Construcció d'accessoris nàutics
- Projectes

Telf. 34 972 315253 PALAMÓS

Web: www.mecpal.com

CATALUNYA SUD

CATALUNYA NORD

AZUR-IMMO

LLOGUERS - HIPOTEQUES - ASSEGURANCES - VENDES
TRASPASSOS - LLOGUER DE VEHICLES - NETEGESMONT-RAS
TEL. 972 611 643
azur1@azurimmo.esPALAFRUGELL
TEL. 972 302 343
azur2@azurimmo.esOLOT
TEL. 972 271 266
www.azurimmo.esPERPINYÀ
TEL. 0033 603 384 327
montsarrat.alain@wanadoo.fr

LITERATURA I CONTES SUBMERSIÓ FÍSICA, IMMERSIÓ METAFÍSICA I EMERGIR MORAL

CARLES MASCO

Torna a despertar la criatura, evocant mites antics, com l'origen dels homes, però no rep alè un Adam, és una femella, i de res li serviria l'aire, ja que, d'una banda, l'hauria d'aguantar, perquè allò creat per l'Ésser Suprem, el tercer dia, l'envolta i, d'altra banda, potser el perdria, atès que, davant seu, un ésser antropomorf fins a la cintura i pisciforme fins a no tocar de peus a terra, potser un dels àngels caiguts, aquest a les tèrboles aigües, la mira amb uns ulls, com és lògic, que li sondegen el cor, escapant a la raó. Heus aquí un somni que l'alliberarà del malson.

La pubilla roman calmada. La seva naturalesa és harmònica amb l'entorn. El seu batec, parell a la cadència suau dels animats arrelats i agitats per l'arkhé. La seva ment sap d'on bufa la tramuntana. El seu esperit, la Lluna que atrau els pises. Heus aquí una noia que no dista gaire de ser una madona per la força de tal empirisme.

Només per parònim és Dagon un dimoni, així en sentit cristià, no talment per a la filosofia, és ell, un més de les potències divines, qui ha sentit el crit i ara li ofereix la mà. Ella accepta sense coacció, lliurement, passejar, més encara, conversar i, més encara, ser escoltada.

Així recorren els prats i jardins marins, tan bonics com puguin ser-ho els de terra endins, heus aquí vivents amb tota mena d'accidents, fibrosos, escatosos, coriacis, flonjos, violacis, vermellorsos, groguencs, blavosos. Cap mortal no ha



Fotografia. Xavier Grañén.

vist abans aquest ordre de meravelles, almenys si no li ha fugit l'ànima, car, la història dels homes també s'escriu al fons del pèlag, malgrat no onejar-hi l'estendard de la Corona d'Aragó.

Arriben a la fita. El topònim, diminutiu, dissimula la seva transcendència, car, és un nexa de les dues rea-litats. Les illes Formigues són ara escenari de diàleg. El gènere i la raça no són obstacles.

De què parlen? Tant és, car, enraonen.



JABONES TER, S.L.
productes químics de neteja

C/.Blas de Otero,8
PALAFRUGELL (Girona)
jabonester@xarxacontrol.es
Tel. 972 61 24 26 Fax 972 61 24 62

OMPLIM UN POT AMB SAL DE COLORS

ISABEL ANTÚNEZ

Aprofitant que arriba l'estiu vull animar els més petits a fer un petit experiment. Agafeu una mica d'aigua de mar en un plat, poseu-n'hi molt poqueta, i poseu el plat al sol. Deixeu-l'hi uns dies i observeu què passa.

Busqueu un potet o una ampolleta que la mare o el pare no facin servir. Agafeu una mica de sal de cuina i compreu uns guixos de colors... Passareu una estona ben divertida... ja ho veureu!

MATERIAL QUE NECESSITAREU
Un pot petit o una ampolleta petita de vidre
Sal
Guixos de colors



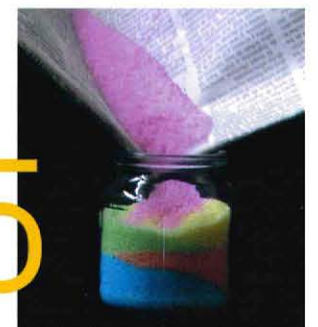
1 Agafeu una miqueta de sal



2 Poseu sal en un paper de diari i agafeu els guixos de colors



4 Tireu la sal acolorida a dins del potet o de l'ampolleta



5 Continueu acolorint la sal amb colors diferents i aboqueu-la dins del pot, aneu amb compte de no moure'l molt perquè la sal no es barregi



3 Rasqueu la sal amb el guix de color que vulgueu fins que la sal estigui acolorida



6 Un cop està el pot ple de sal de colors, el tapeu. Us ha quedat bonic?

EL MÓN MENUT

EDUCAR DES DE L'ANTICIPACIÓ I LA CONSEQÜÈNCIA

MONTSERRAT PUJOL SALABERT. Mestra i psicopedagoga.

"Fa rebequeries, diu mentides, toca tot el que se li diu que no toqui, fa tot el que se li diu que no faci, no endreça les seves coses, no ens fa cas, no vol anar a dormir, ens desafia, se salta les normes... Què fem?"

És ben normal que al llarg de la infància ens trobem situacions com aquestes en alguns moments. És normal i és d'esperar! Tot i que ens costa, és bo procurar fer una mirada més àmplia que no enfoqui només aquesta conducta problemàtica. Veure només allò de la conducta de l'infant o jove que "ens molesta" ens farà dedicar les nostres energies en contra i, paradoxalment, només ho reforçarem i col·laborarem a accentuar aquesta conducta.

Una qüestió útil que ens podem plantejar és si volem educar per a la inhibició o bé per ajudar a desenvolupar una identitat segura. El control sobre la conducta, en el millor dels casos, l'acabarem posant de totes maneres, tot i que és molt diferent la incidència que tindrà sobre el futur emocional d'aquesta persona. Com ho fem, aleshores, per ajudar-los a posar un control a la seva conducta de manera que els porti a aconseguir una identitat segura, amb confiança amb els propis recursos, amb una adequada autoestima, a ser capaços d'actuar amb allò que en diem intel·ligència emocional i, en definitiva, a ser més feliços?

Els valors que transmetem no es troben només en les paraules que diem sinó en la coherència de la nostra actitud, en tot allò que sabem "dir" amb el llenguatge corporal, que significa més d'un vuitanta per cent de la informació que transmetem, sobretot en les situacions de conflicte, perquè el

malestar ens fa "pràcticament sords" a les paraules. Per això tantes vegades diem "li he dit de totes les maneres possibles i ho torna a fer". El malestar generat per la crispació i la culpabilització tanca les portes als raonaments i arguments que volem que faci sobre el seu comportament. Viure-ho amb malestar i amb la sensació de ser incomprens i d'injustícia, li farà créixer el sentiment de culpa.

En aquest sentit convé aprofundir en com reaccionem en les situacions de conflicte. La lectura de si una conducta és adequada o no ho és pot variar en funció dels contextos i de les persones implicades. Depèn de com ho vivim i de la nostra pròpia història personal, també amb inseguretats i baixes autoestimes registrades des del punt de vista emocional. Atrapats en les nostres històries personals desconeixem que podem tenir la llibertat d'escollir la nostra resposta davant les situacions conflictives. A vegades responem de forma violenta, verbalment, cridant, o físicament, i ens justifiquem amb els altres: "És que ha fet això", "és que és així", sense adonar-nos que, independentment del que faci o pensem "que sigui", aquella reacció només és responsabilitat nostra.

Perquè sigui una oportunitat de creixement, la nostra actuació davant les conductes que generen conflictes ha de donar alternatives. Quan ens trobem amb una conducta per primer cop és un bon moment per donar a entendre a l'infant

que trobem normal el que li passa o fa, que té dret a queixar-se, però que com a adult pare o mare, o mestre, hem de tenir cura d'ell i no podem permetre que posi la seva vida en perill o que faci accions que perjudiquin els altres, de manera que, tot i que en aquesta ocasió s'haurà de prendre –o no– una mesura de "càstig", el podem ajudar, si vol, perquè no li torni a passar una altra vegada, oferint-nos a avisar-lo a temps, i anticipant que cal acordar mútuament una conseqüència per si es torna a donar aquesta conducta i que això l'ajudarà a fer que cada vegada li passi menys o li deixi de passar. Així podrà sentir-se realment segur amb ell mateix i al nostre costat.

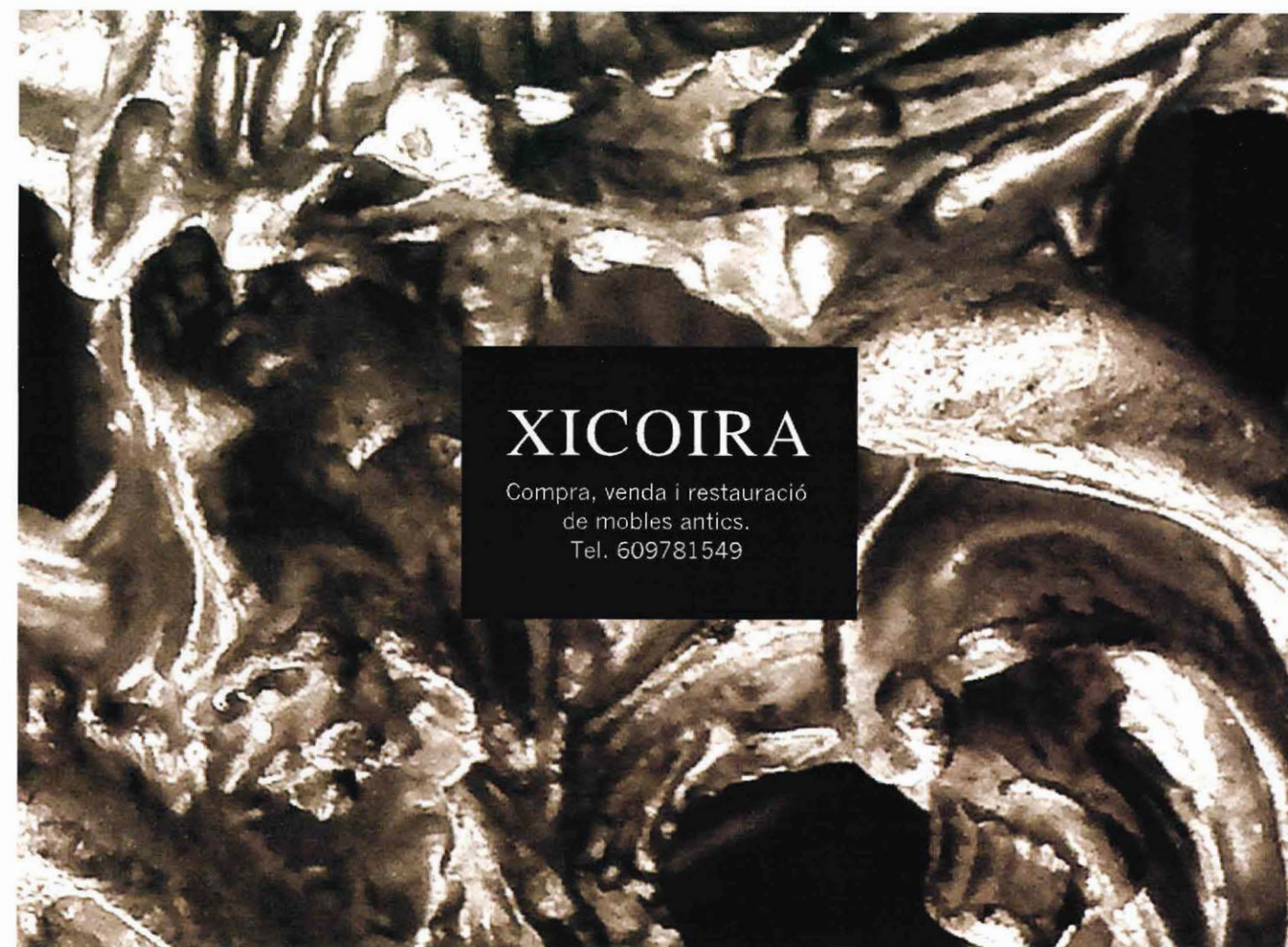
Tot això serà més efectiu i educatiu des d'una posició de comprensió, des d'una actitud d'empatia, posant-nos en el seu lloc, dient-li que a nosaltres també ens passa, ens pot passar o ens passava quan érem petits. D'aquesta manera se sent més comprès, no se sent "estrany" o "diferent", connecta més amb l'adult i capta que realment aquest el vol i el pot ajudar. No sent males-tar emocional i ens pot obrir les portes sense posar barreres.

Els infants volen ser com els seus adults de referència,

i en aquest moment d'empatia troben l'oportunitat per realment poder sortir de l'espiral de conductes en la qual ens trobem –ho fa, el crido i el renyo; ho fa una altra vegada, el castigo; ho torna a fer, el castigo més... Fins ara ha interioritzat la creença "sóc dolent fent això, com que sóc dolent no puc actuar d'una altra manera, sempre seré així", i ara li oferim la possibilitat de canviar a la creença "si a ell o a ella també li passava i va poder canviar, jo també puc, ell sap com fer-ho i em pot realment ajudar".

Marcar una diferència entre el càstig i la conseqüència és necessari per ajudar els infants a posar un control sobre la pròpia conducta. El càstig és un invent nostre, moltes vegades improvisat, desproporcionat o desvinculat del fet que l'ha produït. Se sol viure de manera injusta i a la llarga ens pot passar factura en el que menys esperem i més valorem (desordres alimentaris, males notes...). La conseqüència acordada entre tots dos permet crear vincles entre l'acció i el propi control, i això pot ser l'inici d'un camí cap a millorar les relacions amb la família, a l'escola i cap al benestar personal i la construcció d'una identitat personal sana.

El càstig desproporcionat es viu amb malestar i sensació d'injustícia



XICOIRA

Compra, venda i restauració
de mobles antics.
Tel. 609781549

ESPORTS

BIANCA MARTÍN I ARIADNA TRIAS: DUES JOVES PROMESES MONT-RASENQUES SOBRE RODES

IRENE GENÍS

La Bianca Martín Ortega té 15 anys i l'Ariadna Trias Jordán en té 13 i totes dues estudien a l'IES Baix Empordà de Palafrugell. Aquestes dues mont-rasenques han triat com a esport la bicicleta. Són molt joves però tenen un palmarès exemplar i després de l'entrevista que els he fet us puc assegurar que aquest giny de dues rodes i pedals els té el cor robat. En parlar amb elles t'encomanen la seva il·lusió i ganes de pujar a una bicicleta encara que només sigui per fer una volta petita per les nostres contrades.

Des de quina edat practiqueu l'esport del ciclisme?

Bianca i Ariadna: Des dels 10 anys.

Per què la bicicleta i no un altre esport?

Bianca: A mi personalment l'afició em ve del meu pare que també va en bicicleta i m'hi va aficionar.

Ariadna: Jo vaig en bicicleta gràcies a un amic de l'escola, en Raül. Ho vaig provar i em va agradar tant que des d'aquell dia ja no he deixat d'anar-hi.

Quantes hores d'entrenament heu de fer?

Bianca: Entreno 6 dies a la setmana, unes 16 hores en total.

Ariadna: Entreno 4 dies a la setmana, unes 8 hores en total.

Com combineu els estudis amb els entrenaments i les competicions? I amb la família? I amb els amics?

Bianca i Ariadna: Els estudis sempre són el primer, abans que la bicicleta, la família són els millors animadors, i també ens queda temps per als amics que sempre ens donen molt de suport.

L'Ariadna ens explica que ara la seva germana petita, la Mireia, comença també a fer bicicleta i ja ha participat en alguna competició.

En quin equip de competició esteu?

Bianca i Ariadna: Som de l'equip Sarfa Palafrugell.

Bianca: Però per competir fora de Catalunya, en campionats d'Espanya, ho faig amb un equip valencià, Ciclos Domingo.

Heu triat un esport on hi ha poques noies, veritat?

Bianca i Ariadna: A Catalunya hi ha molt poques noies i la competició és mixta, només a Espanya hi ha la Copa Fèmines.

Què us diuen els nois del vostre equip?

Ariadna: Als nois no els agrada gaire que els guanyin, però ara els de l'equip ja s'hi han acostumat i no diuen res, ens donen suport.



Heu estat en molts llocs competint?

Bianca: He recorregut molts llocs d'Espanya i Catalunya.

Ariadna: He recorregut tot Catalunya, però encara no puc sortir a competir a Espanya.

Com us financeu?

Bianca i Ariadna: Amb la selecció catalana ho tenim tot pagat (inscripcions de curses, etc.), la roba ens la paga el club però la bicicleta, casc, guants i sabates ens ho hem de pagar de les nostres butxaques. És un esport molt i molt car. Els desplaçaments de cada competició setmanal són a càrrec de les nostres famílies i per part de l'Ajuntament del municipi no tenim cap tipus d'ajuda.

Quin altre esport us agradaria fer?

Bianca: No ho he pensat mai, no sé estar sense la bicicleta.

Ariadna: Potser m'hauria agradat fer piscina, natació.

Un esportista de referència:

Bianca: Carlos Sastre.

Ariadna: Alberto Contador.

Una anècdota divertida:

Ariadna: Els entrenaments sempre són molt divertits, sempre fem pinya i ens ho passem molt bé.

Bianca: En tinc moltes, no sabria quina triar.

Una anècdota per oblidar:

Bianca: Una caiguda que vaig patir a Alacant. A la carretera de l'esprint final de meta hi havia oli, em va patinar la roda i vaig anar a parar a sota d'una furgoneta. Em vaig fer molt de mal, però tot va quedar en un bon ensurt per oblidar.

Ariadna: Encara no tinc res per oblidar.

Un bon record:

Bianca: Tinc cases i famílies per tot Espanya.

Ariadna: La primera cursa que vaig guanyar per Sant Jordi a Palafrugell.

Un objectiu:

Bianca: Superar-me en tot el que pugui i si és possible arribar a guanyar el Campionat d'Espanya.

Ariadna: Guanyar i superar-me.

Una il·lusió:

Bianca: Poder anar a les olimpíades i també al Giro d'Itàlia.

Ariadna: Poder anar en bicicleta fins a ser ben velleja i poder sortir aviat a competir fora de Catalunya.

Palmarès:

Bianca (Equip Sarfa)

Campionat BTT Caixa Girona – categoria principiant fins a infantil (2002-2006)

Campionat Copa Catalana – categoria principiant fins a infantil (2002-2006)

Campionat de Catalunya BTT – categoria aleví fins a infantil (2002-2006)

Campionat de Catalunya carretera – categoria principiant fins a infantil (2002-2006)

Vuelta España Júnior – categoria infantil de 2n any (2006) – 3a classificada

Selecció Catalana – Vuelta a Albacete – categoria cadet (2007) – 1a classificada

Selecció Catalana – Volta al Vallès – categoria cadet (2007) – 1a classificada

Copa d'Espanya Fèmines – categoria cadet (2007) – 3a classificada

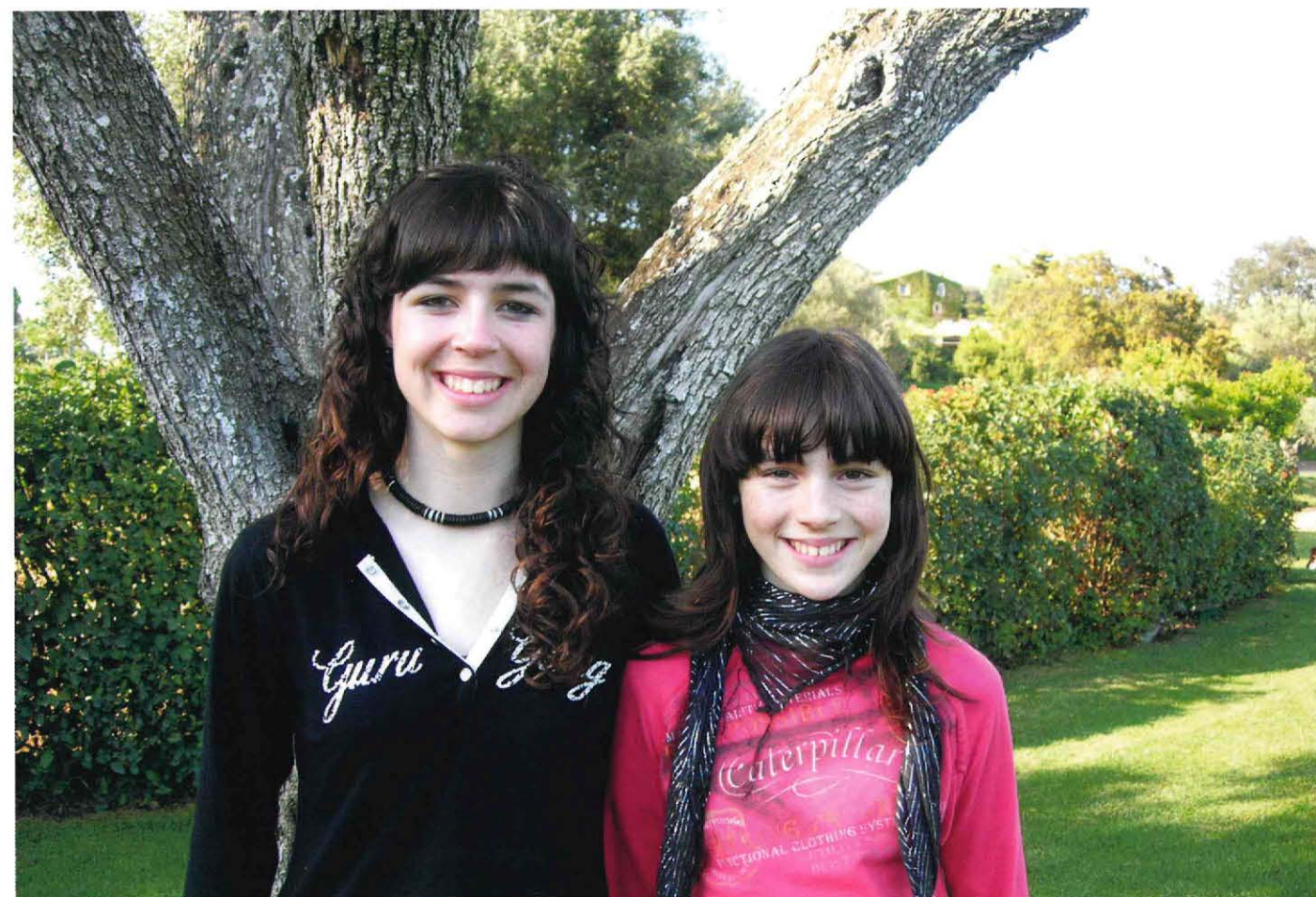
Ariadna (Equip Sarfa)

Campionat BTT Caixa de Girona – categoria principiant (2005) i aleví 1r any (2006)

Campionat Copa Catalana carretera – categoria principiant (2005) i categoria aleví 1r i 2n any (2006-2007)

Campionat de Catalunya BTT – categoria principiant (2005) i categoria aleví 1r i 2n any (2006-2007)

Campionat de Catalunya carretera – categoria aleví 1r any i 2n any (2006-2007)



TECNO METALL
P. BRIERA S.L.

TREBALL DE XAPA AMB CNC
INOXIDABLES, FERRO, COURE, ALUMINI, ...

Av. de Palamós, 22 A
17253 Mont-ras (Girona)

Tel. 972 30 05 50
Fax 972 30 05 54

Restaurant Ca la Filomena
"Bon pa, bon vi, bona taula i bona brasa, és senyal de bona casa"

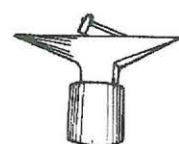
Regentat per la família Peiró
4 generacions de bona cuina

Avgda. Palafrugell, 1
17253 Mont-ras
Baix Empordà - Girona
Telèfon núm. 972611357
E-mail: calafilomena@hotmail.com

CERÀMIQUES



Crta. Palamós a la Bisbal C-31 Km.330 17253 MONT-RAS
telf i fax 972302571 email ceramiqueslaciutadella@gmail.com



**SERRALLERIA
ALSINA**

C/ Torres Jonama, 60
Tel. + Fax: 972 30 29 96

17253 MONT-RAS

Fco. Carrasco
PINTURA i
DECORACIÓ

Polígon Industrial - c/ Mestral (nau 2) - 17253 MONT-RAS
Tels. 972 611 752 - 660 543 555 - Fax 972 611 752

www.fcocarrasco.com
info@fcocarrasco.com

**INTEGRAL DE POLIURETÀ
COSTA BRAVA
INJECCIÓ I PROJECCIÓ**

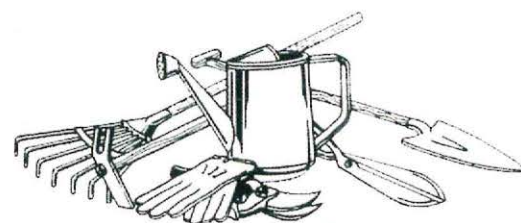
Polígon Industrial - c/ Mestral, nau 2 - 17253 MONT-RAS
Tels. 972 611 752 - 660 543 555 - Fax 972 611 752

www.fcocarrasco.com
info@fcocarrasco.com

SA BUCADILLERIA

c/ Torres Jonama, 53
Tel. 972 308 523
17253 Mont-ras

Esmorzar
Pa
Entrepan
Queviures



Josep Serra
TREBALLS DE JARDINERIA

C/ Del Suro, 12 - 17253 MONT-RAS (Girona)
Tel. 972 30 46 43 - (Mòbil) 637 11 73 84

XINO-XANO PER MONT-RAS I ELS SEUS RODALS ITINERARI A ROQUES D'ASE

FRANCESC GOMES



Recorregut: 14 km
Durada: 4 h 30 min
Dificultat: baixa
Desnivell acumulat: 215 m

Per fer aquesta excursió sortim de davant de l'Ajuntament, cap al carrer de la Font i al carrer de Vall-llobrega, passant entre camps, vinyes i oliveres, i creuem la carretera C-31 pel pas subterrani. Tot seguit arribem a una rotonda; ignorem el primer camí i ens desviem pel següent camí, just davant dels remolcs Lara, i que passa pel costat dels curiosos bungalows del càmping Relax, que semblen iglús.

Continuem fins al camí ral, travessant la riera d'Aubi i vorejant els antics masos de pagès can Casildo, can Gorgoll i can Niell, convertits actualment en segones residències. A la cruïlla de can Niell tombem a la dreta per dirigir-nos a can Joanola, on deixem el camí principal i trenquem a l'esquerra fins a un gran i majestuós plàtan solitari, per agafar un corriol que segueix el sender local senyalitzat amb pintura groga i blanca.

Voregem pel sud el puig d'en Pota endinsant-nos de ple al típic bosc mediterrani. Just quan comencem a veure les cases de Canyelles tombem a la dreta travessant pinedes de pi pinyoner, on antigament la mà de l'home va fer desaparèixer les altres espècies arbòries, per afavorir els pinyoners i obtenir-ne els pinyons. En aquesta part del recorregut trobem bancs per descansar i panells divulgatius de l'Espai d'Interès Natural Castell-Cap Roig.

Més endavant, arribem a la sureda Mas Gorgoll que va ser regenerada després d'un incendi l'any 1952. L'alzina surera és un arbre apreciat a les nostres contrades perquè de la

seva escorça s'extreu el suro cada dotze anys. En un extrem de la sureda podem veure una antiga resclosa i una petita bassa que s'ha recuperat per facilitar un punt d'aigua per a la fauna i un hàbitat per a amfibis.

Continuem la ruta pel mateix camí, on és fàcil d'observar arbres amb la part baixa de l'escorça polida pels senglars que s'hi desparasiten després de rebolcar-se pel fang. Seguint els cartells indicadors arribem, pel vessant oest, al mirador de Roques d'Ase. Des d'aquí podem gaudir de magnífiques vistes de Mont-ras, al peu de les Gavarres, Palamós, Platja d'Aro, el massís de les Cadiretes, Palafrugell, el Quermany, les muntanyes de Begur, el far de Sant Sebastià, el Montgrí i en dies ben clars fins i tot la serra de Rodes de l'Alt Empordà.

Baixem del mirador, ara pel vessant est, i arribem a la cruïlla dels quatre camins. Agafem el camí de l'esquerra i no el deixem fins a arribar a la pista asfaltada. A la primavera és habitual veure-hi gran quantitat d'abellerols, ocells de colors vistosos que fan niu als marges argilosos del camí. Seguim uns 70 m per la pista asfaltada i prenem un corriol a la dreta que travessant una agradable zona boscosa amb pins, alzines, esparregueres i galzerans ens portarà fins a can Pipes.

Passat el mas Forner agafem el camí de terra de la dreta que voreja el puig de la Ruda i travessem la riera d'Aubi, que ens queda a l'esquerra, fins a arribar al camí ral a l'alçada de torre Simona.

Després de la urbanització, en direcció al camp de futbol, arribem al barri de la Ciutadella on tombem a l'esquerra fins a travessar la carretera per sota el pont d'en Parals. El camí s'enfila i volta el mas de can Parals, ara en ruïnes, i ens porta davant de can Medalla.

Per finalitzar l'itinerari només ens cal tornar de nou pel carrer de la Font fins a la plaça de l'Ajuntament.



FEM L'EQUIPATGE VIATGE A GÀMBIA

Text M. CINTA CUGAT. Fotografies JOAQUIM CROS.

Al començament en parlàvem, sense gaire convicció, però a poc a poc la cosa va anar agafant consistència. Ens havíem de vacunar i preparar tot el carregament, si de vint quilos per persona se'n pot dir carregament.

Es tractava d'anar a Diabugu Bathapa, un poble allà on nostre senyor va perdre l'espardenya, és a dir, al fons d'un país com Andorra si fa o no fa, però llarg com un budell dins d'una panxa que és Senegal. Això és Gàmbia: un riu i la poca terra que l'envolta.

Per què Diabugu? Diabugu és un poble que coneixem gràcies a la Paca, una llevadora voluntària que de tant en tant, quan pot, se'n va a passar-hi una temporada. Allà fa tasques pròpies del seu ofici i sobretot aporta el seu gra de sorra en la formació de personal sanitari i dones que vulguin aprendre a ajudar altres dones.

La Paca pertany a una ONG de Santa Coloma de Gramenet que és qui fa possible tot un projecte de desenvolupament del poble i de tota aquesta zona.

Aconseguiu tancar l'última maleta i a fe de Déu que ens ha costat. Primer havíem de decidir què hi posàvem: llibres, material escolar, farinetes, regals... Vam haver de deixar a terra un bossada de ninots de peluix, llàstima. Ja marxem.

A la cua, per facturar, les maletes fan olor d'enyorança, és plena de gambians que tornen a casa, i no saltres anem a conèixer les nostres nenes. Un dels projectes de l'ONG és l'escolarització de nenes. A Gàmbia i potser a tot Àfrica les nenes són més útils a casa i si hi ha algun diner per a l'educació dels fills solen ser els nois els qui hi accedeixen. S'ha aconseguit que els pares es comprometin que les seves filles vagin a l'escola, a canvi se'ls paga l'uniforme, el material escolar, les sabates i el dinar.

I aquí és on entrem nosaltres: formem part del col·lectiu de gent que hem apadrinat nenes gambianes.

Arribem de nit a Banjul, la capital, i la primera sensació és de caos. A l'aeroport, crits, topades, cintes transportadores que no funcionen... de què ens queixem a Barcelona?

Ens hem allotjat a Bakau, un poble costaner força turístic i divertit, i la primera feina ha estat trobar l'Omar, un conductor que ens durà tres-cents quilòmetres riu endins.

Som al delta del riu Gàmbia i és enorme, tant, que el transbordador que fa de pont, perquè en aquest riu no hi ha ni un sol pont, tarda quasi una hora a fer el trajecte. Demà hi anirem.

Abans del delta, una teranyina d'afluents carregats de manglars acaben abocant-se a l'oceà, passejar-s'hi amb una piragua de tronc buidat és una meravella. Aquí ja hi ha les dones treballant. Recullen les ostres dels manglars i de les closques aixafades en fan calç per pintar.

L'Omar ens recull a les vuit i enfilem cap a Barra. Quan hi arribem hi ha una gentada de por i hem de fer cua. Aquest transbordador no només fa de pont d'una banda a l'altra, sinó que també, tal com ja he dit, Gàmbia és un país dins d'un altre. Si no vols fer una volta de mil quilòmetres, has de passar-hi per anar de nord a sud de Senegal. Fins a les dotze no aconseguim passar a l'altra banda. De tota manera, és molt entretingut.

La carretera és força bona, l'han arreglat no fa gaire, però no es pot anar massa ràpid perquè és plena de gent, d'animals i fins i tot de policia. De tant en tant hi ha un control, tot molt tranquil. Passem per Farafeni i ens hi parem per dinar, hi ha un gran mercat al carrer i tot són colors, els de les fruites i verdures i els dels vestits de les dones.

Visitem Wassu, un lloc inquietant, format per uns cercles de pedres volcàniques col·locades verticals, sembla que per practicar-hi ritus religiosos prehistòrics. Hi feia molta calor.

Arribem a Georgetown o Janjanbureh o Mac Carthy Island, un poble amb tres noms que és una illa al mig del riu. La seva condició d'illa la va fer ideal per a magatzem d'esclaus i hi ha dos edificis de l'època fets pels anglesos. Tot és ple d'ocells de colors increïbles, de mones descarades, de papallones, fins

i tot si tens paciència hi pots veure algun hipopòtam.

Continuem el nostre viatge per l'altre braç del riu. He oblidat comentar que, com que érem en una illa, hem travesat dos cops el riu. I ara tinc la sospita que l'Omar s'ha equivocat i estem fent volta. Efectivament, arribem a Basse. Hem de tornar a travessar el riu amb el transbordador i tornar enrere uns cinquanta quilòmetres, però ara a la carretera ja no hi ha quitrà, és una pista de terra amb uns forats on hi cap el cotxe a dins. Arribem a Diabugu cap a les dotze.

Fa molta calor i anem a la recerca de l'Ansunama, que és com el delegat de l'ONG al poble. Ens acompanya a veure les nenes i els donem els regals que els hem dut. Són molt tímides, però els regals els agraden molt. Visitem l'escola i hi deixem el material escolar que hem portat. També anem a veure l'hospital i la sala de parts que l'ONG ha construït. Anem a saludar l'infermer que està passant visita. Fa molta calor!

Hi ha altres projectes en marxa, com ara aules per a formació de joves: mecànics, electricistes, paletes, etc. hi ha tanta feina a fer...!!

De tornada, ja sense gaire equipatge, estem més cal·lats. Hem tocat i hem besat aquelles nenes que a casa només eren de paper i ara sabem que un altre dia hi hem de tornar.



GASTRONOMIA

LA CUINA DE FESTA MAJOR

EULÀLIA CORBALL I JOAN GRAÑÉN.

Els àpats de festa major dels anys de la postguerra eren les grans festes gastronòmiques del país i l'ocasió que aplegava a l'entorn de la taula un gran nombre de membres de la família.

Àpats en taules grans de quinze, vint i fins i tot més comensals que solien obrir-se amb un gran plat d'entremesos (per cert, un plat important dels països bàltics i de Rússia), on no faltaven ni els embotits casolans: la llonganissa, la catalana, la botifarra negra i el pernil, ni l'ou dur, les anxoves (que a pagès eren amb el bacallà, el peix més habitual), les olives i els bitxos confits.

A continuació, uns canelons (una recepta ita-liana, que es transformà als restaurants de Barcelona i després s'estengué arreu del país i a les illes) que, a diferència d'altres

indrets, a l'Empordà s'acostumen a farcir amb la carn del rostit: llom de porc, pit i fetge (poc) de pollastre i una mica de vedella. Ben picades i barrejades.

Després, el platillo fet amb els menuts de l'aviram, pollastres i ànecs o oques, que no es posaven a la cassola del rostit: les ales, els colls, els pedrers i també una mica de magre del porc i sobretot una bona dosi de bolets confits o salats.

Però el plat fort dels àpats era el rostit de festa major. Un rostit diferent dels que de tant en tant es feien a les mateixes cuines. El de la festa era per quantitat i qualitat el més important de l'any.

A cada mas i a cada casa hi ha una recepta diferent. Aquesta que teniu aquí n'és una més.

ROSTIT DE FESTA MAJOR

INGREDIENTS per a 15 persones:

3 pollastres grossos
3 ànecs també grossos
Quinze botifarres de sal i pebre
Costellam de porc
6 cabeces d'all
6 cebes grosses
4 tomates madures
Un manat de farigola i uns brots de llorer
Un parell de gots de vi ranci
Sal, pebre i oli d'oliva



Aula gastronòmica de l'Empordà. Versió moderna d'un rostit.

PREPARACIÓ

Poseu en una cassola gran de ferro (també van bé les de terra cuita) tres dits d'oli i dues cullerades de llard de porc, i deixeu que s'escalfi.

Un cop estigui roent poseu-hi els pollastres i els ànecs tallats a quarts, prèviament salpebrats de manera generosa.

Quan les pells hagin adquirit una tonalitat daurada hi afegirem les cebes, els alls, les tomates (tot sencer) i les herbes ben lligades en forma de ramet (per poder-les retirar al final amb facilitat).

Ara és el moment de tapar la cassola i deixar que cogui a foc lent. Quan faci una estona que torna a bullir amb força hi afegim un got d'aigua calenta ben a poc a poc i també les botifarres.

Taparem i ho deixarem una estona més i ales-hores hi afegirem el vi ranci i deixarem que vagi evaporant sense tapar i a foc ben lent fins qui quedi sec.

A taula es pot acompanyar amb tota mena de verdures, però el més normal a les festes d'estiu és fer-ho amb pebrots escalivats i albergínies fregides (amb un pols de sucre).

CARQUINYOLIS

INGREDIENTS

100 ametlles crues amb pell (però sense closca)
2 ous grossos
60 grams de greix de porc
380 grams de sucre
la pell ratllada d'una llimona
1 sobre de llevat
480/500gr. de farina, segons la mida dels ous.

PREPARACIÓ

Prepareu una safata, untant-la amb mantega i espolsant-la amb farina. Afegiu-hi els ingredients ben remenats i pastats amb aquest ordre: ous, sucre (remeneu-ho bé), llimona, greix, llevat (continueu remenant-ho), incorporeu-hi a poc a poc la farina, remenant primer amb un estri apropiat i després amb les mans, fins que la pasta ja no s'hi enganxi.

Ara feu-ne cinc parts (uns 200 grams cadascuna) que s'hauran d'allargar en forma de barreta fins a la mida doble de la safata que haurà d'anar al forn. Aplaneu la barreta un xic prement-la amb la mà, incorporeu-hi 20 ametlles ben juntes una al costat de l'altra. Ara poseu-hi al damunt la meitat de la pasta que ha quedat lliure, premeu bé la barreta, per tal que no hi quedin bosses d'aire i aneu-les posant a la safata ja preparada, ben separadetes perquè no s'enganxin l'una amb l'altra en créixer dins del forn.



Fotografia Xavier Grañén

Enforneu-les a 170 graus durant uns 40 o 50 minuts.

Ara, encara calentes, tal·leu les barretes un xic al bi-aix a la mida normal dels carquinyolis (fredes no les podríeu pas tallar adequadament) i torneu els carquin-yolis altra vegada al forn, que no es toquin els uns amb els altres durant uns 5 minuts. Traieu-los del forn i dei-xeu que es refredin abans d'enllaunar-los.

Bon profit!

vins i licors GRAU SA

C/ Torroella, 163
17200 Palafrugell - Girona
Telf. 972 301 835
Fax 972 611 459
info@vinsilicorsgrau.com
www.vinsilicorsgrau.com

vins i licors GRAU els desitja Bona Festa Major

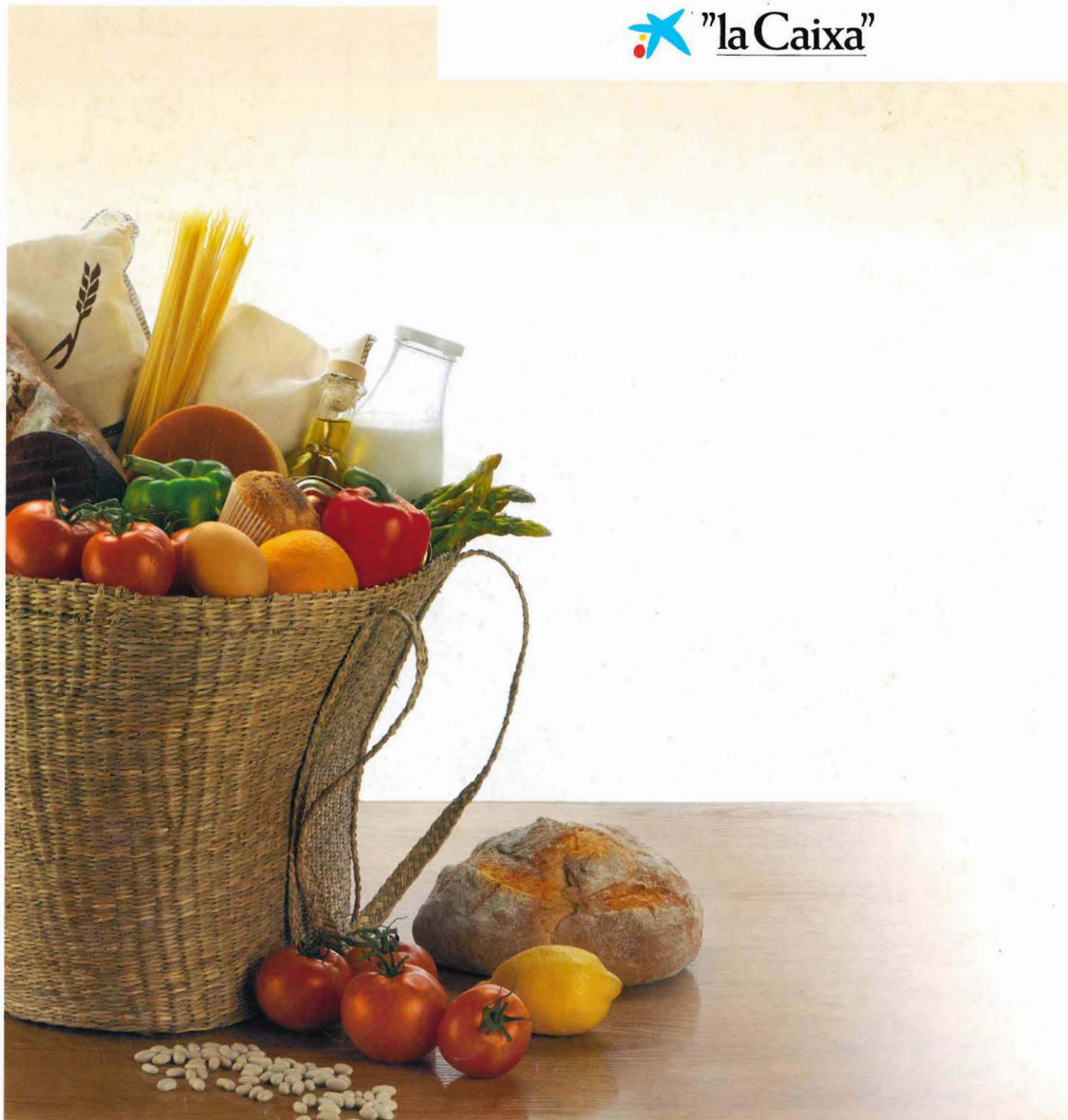


**Si la vida puja...
Per què no aprofitar-ho?**

Dipòsit Inflació Plus

Protegeixi els estalvis de la inflació amb el nou **Dipòsit Inflació Plus** de "la Caixa". Perquè a partir de 1.000 euros, i durant els 3 anys vinents, obtindrà una rendibilitat que es

compon de la variació interanual de l'IPC* + un diferencial. D'aquesta manera, passi el que passi amb els preus, aquest dipòsit li garanteix el manteniment del valor dels estalvis.



*Taxa de variació interanual de l'índex IPC d'Espanya de maig de l'any corresponent. L'IPC és l'índex de preus al consum no revisat que publica l'Institut Nacional d'Estadística. Període de contractació des del 30 de juny de 2008 i fins que s'exhaureixi l'import de l'emissió.

www.laCaixa.es