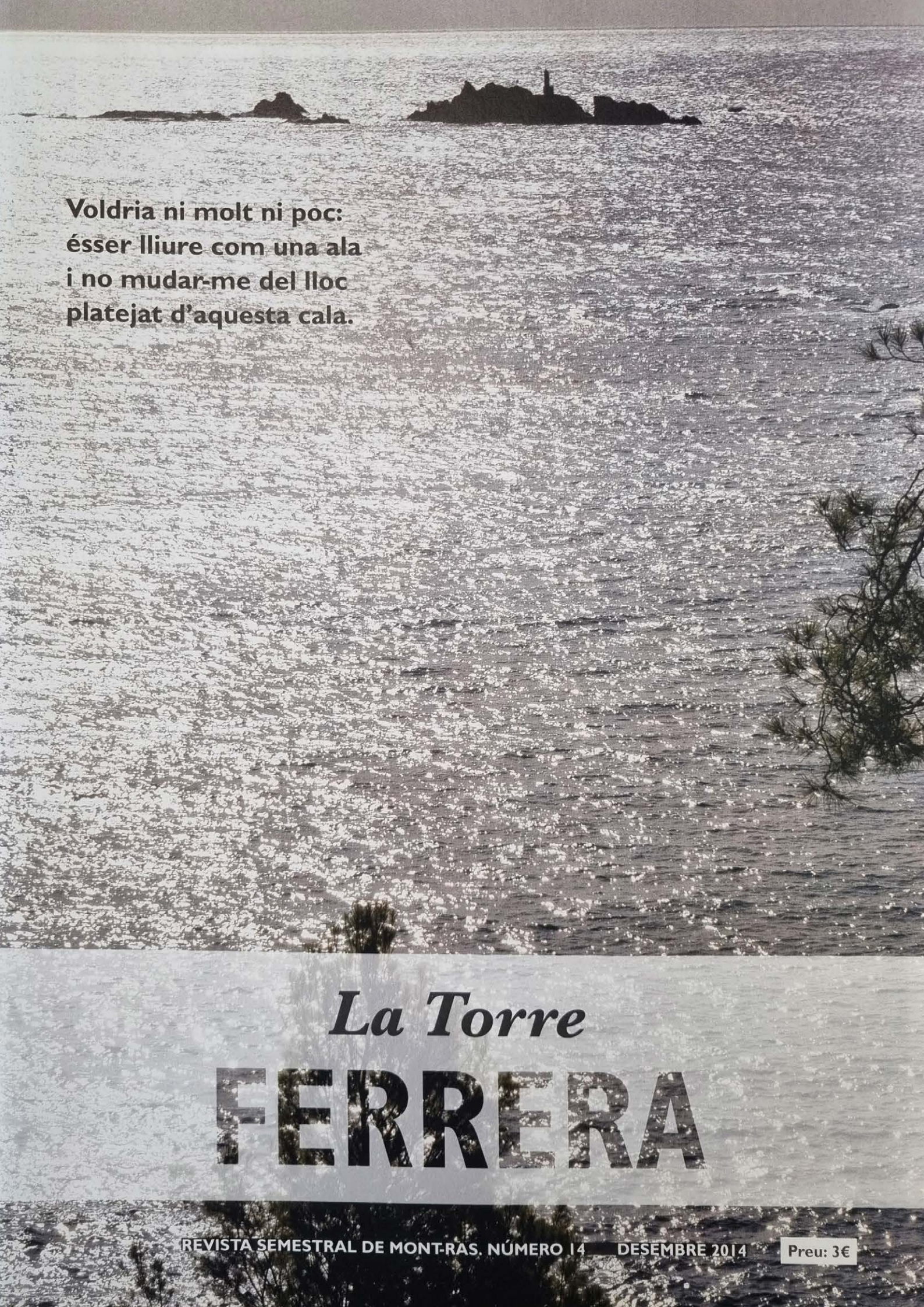




Voldria ni molt ni poc:
ésser lliure com una ala
i no mudar-me del lloc
platejat d'aquesta cala.

La Torre **FERRERA**

REVISTA SEMESTRAL DE MONT-RAS. NÚMERO 14 DESEMBRE 2014

Preu: 3€

DESEMBRE 2014

Divendres 5

A les 19h a la Sala polivalent de l'Ajuntament de Mont-ras
INAUGURACIÓ DE LA XI MOSTRA DE PESSEBRES I DIORAMES

Amb la presència de Lluís Molinas
Organitza: Amics del pessebre del Baix Empordà

Diumenge 14

A les 10h al camp municipal d'esports
V TORNEIG DE NADAL DE BITLLES CATALANES

(a favor de la marató TV3) Organitza: Els cremats

A les 17h al pavelló poliesportiu

DESFILADA SOBRE PATINS DE ROBA DE PATINATGE

(a favor de la marató TV3)

Organitza: Club patí Mont-ras

Col·labora: Gimnàstica rítmica IME de Palafrugell

Divendres 19

A les 20h a la sala d'exposicions de l'Ajuntament
INAUGURACIÓ I EXPOSICIÓ FOTOGRAFIA DE MONT-RAS

A continuació entrega de premis del concurs.

Diumenge 21

A les 11:30h a l'Església St. Esteve de Mont-ras
CANTADA NADALENCA DE LA CORAL REFILETS DE L'ESCOLA TORRES I JONAMA DE MONT-RAS

A les 18h al pavelló poliesportiu

GRAN QUINA DEL PAGÈS I LA PAGESA

Organitza: ACRM

Dimecres 24

A les 19h a l'Església St. Esteve de Mont-ras
MISSA DEL GALL CANTADA PER LA CORAL PARROQUIAL DE SANT ESTEVE DE MONT-RAS

Diumenge 28

De 17 a 19h a la sala polivalent de l'Ajuntament
**ARRIBADA DEL PATGE REIAL DE SSMM
ELS REIS MAGS**

NADAL 2014 MONT-RAS

GENER 2015

Dilluns 5

A les 18h a la plaça de l'Església

CAMPAMENT REIAL

i a les 18:30h

**ARRIBADA DE SSMM
ELS REIS MAGS D'ORIENT**

Diumenge 18

A les 11:30h a la plaça de l'Església St. Esteve de Mont-ras
BENEDICCIÓ D'ANIMALS DE SANT ANTONI

A les 19h a la sala polivalent de l'Ajuntament

**CLOENDA DE LA V EXPOSICIÓ
DE PESSEBRES I DIORAMES**

ORGANITZA



COL·LABOREN



NOTES:

Si algun nen està malalt podrà trucar a l'Ajuntament per rebre la visita dels Reis mags a casa seva.

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

A tots els actes hi haurà un punt de recollida a favor de la Creu Roja.

Edita:

Associació Sociocultural Mont-ras al Cor

Redacció i publicitat:

latorreferrera@gmail.com

Tel. 629 64 29 81

Director:

Francesc Bellmunt

Director honorífic:

Joan Granén

Coordinació:

Anna Vigatà

Consell de redacció:

Isabel Antúnez

Mercè Català

Isabel Corominola

Patricia Ferrer

Irene Genís

Pilar Giménez

Montserrat Llovera

Martí Sabrià

Col·laboradors:

Núria Clara

Josep M. Inoriza Belzunce

Francesc Gomes

Anna Aguiló

Ferran Cros

Dolors Matilló

Miquel Ros

Fotografia:

Xavier Grañén

Disseny i maquetació:

Gerard Soler i Maria Soler

Publicitat:

Patricia Ferrer

Impressió:

Gràfiques Trema. Arbúcies

Dipòsit legal:

GI.1386/2007

Amb la col·laboració de:

Diputació de Girona

Ajuntament de Mont-ras

Corrector:

Joan Grañén

Portada:

Fragment d'Aiguamarina de Josep Maria de Sagarra

Il·lustracions de Formigues, fotografia de Xavier Grañén

Notes:

La revista es reparteix gratuïtament a tots els domicilis del municipi. Si algun veí no la rep o algú no resident o organisme vol rebre-la habitualment pot posar-se en contacte amb nosaltres per e-mail.

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

Agraïm al pintor Rodolfo Candelària l'aquarel·la feta expressament per aquest número marítim de La Torre Ferrera (pàgina 46).

EDITORIAL

Alguns esperits lliures senten la necessitat de proclamar de tant en tant que són ciutadans del món. Però aquesta afirmació vital produeix a vegades un efecte papallona en la imaginació de qui se l'escolta.

D'entrada la frase fa pensar en un idíl·lic més enllà de fronteres i localismes, una terra imaginària on regna la fraternitat universal. No obstant al cap d'una estona un altre efecte de rebot rebaixa l'eufòria transformant-la en un sentiment d'angoixa: "I si aquest universalisme, lluny de portar-nos a l'anhelada unió dels individus, obre les portes a un tentacular control emanat des d'un poder global i dictador, que torna la gent buida i uniforme?"

Ser ciutadans del món sense especificar com estarà organitzat aquest món no mola, que diuen els joves. En una civilització global quina mena de respecte es tindrà pel que hem heretat, per allò que estimem i per la llengua que parlem si amb els que ens manen aquí al costat ja tenim problemes per fer-nos respectar?

Oberts al món, sí, però sense perdre de vista allò que tenim a prop. Aquest és el criteri que les persones de la Torre Ferrera hem seguit per, tot i la tempesta política i informativa que ens envolta, descalçar-nos, arremangar-nos i recórrer les quatre passes que calen per remullar-nos els peus en el nostre mar. Enduts pel vaivé de les onades, pel reflux de la mica de marea, hem enfilat aquest número de la revista mar endins però no massa a la valenta, més aviat barquejant per oferir-vos, estimats lectors i lectores, el nostre petit homenatge a aquest blau líquid que s'està, pacient o remogut, a l'est de les nostres vides, d'aquest mar universal i proper que ens identifica.

*"...i a mon estany jo contaré els naufragis,
i mes batalles a la pau de l'hort"*

SUMARI

PORTS. 4

TRES DÈCADES D'OFICI. 6

MARINEJANT. 10

OBRIM LA PARADA. 13

MAR I MUNTANYA. 16

ELS IBERS DE CASTELL. 18

UN ALTRE CRIT. 21

JOSEP PLA. BODEGÓ AMB PEIXOS. 26

QUIN NOM LI POSEM. 27

LA BATALLA NAVAL DE LES ILLES FORMIGUES. 28

CRÒNICA D'EN MUNTANER. 29

CINEMA. 30

CONTE. 35

SI ESTIMEU EL MAR. 36

CAMBRA HIPERBÀRICA. 38

NINOTAIRE. 38

A LA CUINA D'UN AMIC. 41

EL MAS FORNER. 42

HAVANERA. 46

CANDELARIA. 47

PORTS

MONTERRAT LLOVERA

El mar és ple, però jo passo dies omplint-lo de mirada.

Joan Vinyoli, *El vell i el mar*

Un port és una estructura complexa i més ara que la tecnologia, el control i la globalització han imposat una manera de fer i unes normatives estrictes.

No hem de ser romàntics: la vida dels pescadors d'avui, és molt millor que la dels seus pares. Tenen bones màquines per pujar les xarxes, internet, sistemes de comunicació immediata, seguretat social i un llarg etc. La infraestructura del port està dissenyada al servei dels pescadors i de la màxima rendibilitat. La pesca és intensiva i alhora controlada i això fa que tothom pugui menjar peix a un preu raonable.

L'estètica dels ports ha canviat molt i pràcticament és la mateixa en tots ells. Només cal veure una foto aèria! Les barques de pesca queden desaparebudes enmig dels centenars de iots i embarcacions d'esbarjo. Creuers en vaixells immensos i passejades guiades per pescar, formen part de l'activitat del port. Molts pescadors ja no viuen arran d'aigua.

Llançà, Port de la Selva, Roses, L'Escala, Palamós, Sant Feliu de Guíxols. Aquests són els nostres ports pesquers i cadascun té la seva confraria i els seus caladors. Tots iguals a vol d'ocell però tan diferents quan hi som a prop! Per sort, tenim la geologia, els vents i la manera de ser de la gent que els diferencien!

Port de Fornells, només hi ha una barca de pesca.

Fotografia de César Gil

El Port de Llançà és una badia nua, sense ni un arbre, tancada i amb vents de tramuntana i ponent. Al Port de la Selva hi bufen, a més, el llevant i el garbí i la comunicació amb la resta de pobles és difícil. Amb paciència i temps, el Fluvià i la Muga van anar configurant una immensa plana, ara parcialment d'aiguamolls. En el seu extrem nord, a recés, hi ha el Port de Roses. Al sud, ja al Montgrí, l'Escala rep la forta tramuntana que ve del nord. Això fa, que les embarcacions per anar a buscar la tan preuada anxova hagin estat i siguin les teranyines i els llaguts. Sortosament, la construcció d'un port esportiu han facilitat la pesca.

Palamós té – sota l'aigua i prop de la costa- una fossa fonda i generosa que ens subministra gambes a pleret. Creuers, centre d'interpretació, subhasta mecanitzada, alta tecnologia, acompanyament dels turistes que volen pescar... Palamós és el port més actiu de l'Empordà! Sant Feliu de Guíxols, per la seva banda, amb la seva triple vessant esportiva, comercial i pesquera, permet l'entrada de grans vaixells a la badia.

Així són els nostres ports. Han aconseguit -malgrat la forta pressió del turisme i d'interessos diversos- mantenir l'esperit mariner i una forma de veure el món molt pròpia.

I tot, gràcies al mar, que és el portador de tanta bellesa, tanta immensitat, tanta cultura, tants recursos. Això no ens ho hem de deixar perdre.

Promediter, s.l.

PROMOCIONS I CONSTRUCCIONS

Carrer Torroella, 116
Telèfon 972 30 51 54
promediter@telefonica.net

TRES DÈCADES D'OFICI

ISABEL COROMINOLA



Josep Figueras Puntas

Armador i patró de la barca d'arrossegament Tia Cinta de Palamós

Què et sembla si fem balanç ... ?

A mi m'agrada el mar, i l'ofici de la pesca forma part intrínseca de la meua vida. Tot i que m'ha donat moments molts durs. Fa 20 anys es va enfonsar el Marc.

Un mal moment. Com va anar?

Aquell dia, havíem fet bona captura, era el moment de fer la tria. Cal anar diligent per tenir el peix encaixat, per saltar-lo tan bon punt arribes a port. Si ets dels primers, és quan el peix es paga més bé.

Portàvem el pilot automàtic rumb a port. Fèiem torns per vigilar. El mariner de guàrdia es va confiar massa. Tot va ser molt precipitat. Tot d'una, havíem abordat un mercant turc que tampoc ens havia detectat. Vam tenir el temps comptat, el just per a la tripulació fer transbord a l'Empordà, la barca dels companys que feinejava a pocs metres de la nostra. S'havia obert una via d'aigua a proa. En uns instants el Marc va

desaparèixer, i amb ell, 15 anys d'ofici i el sou de 9 mariners. Es troba a 100 metres de profunditat a 6 milles de la costa.

La meua dona, la Nuri, i el meu fill petit, en Bep, que llavors tenia 8 anys, eren a la punta del faro esperant la barca. Van veure un puntet a l'horitzó i, al costat, un barco. De cop, el puntet va desaparèixer: "Un mal pressentiment", és com recorda la Nuri aquell moment. Una imatge i un instant que ella i el meu fill no han oblidat mai.

I després?

Després, van venir uns anys difícils. Em vaig enrolar, durant mig any, de patró en una tonyinera, la Vitera. Aquesta barca era d'una petita societat entre companys. Jo hi tenia una participació. Estava fins a un mes fora de casa, trobant a faltar molt l'entorn i la família, sobretot, la dona i els dos fills, la Blanca i en Bep, que llavors eren petits. Era una absència forçosa, havia de fer estalvi per tornar a tenir barca pròpia.

Aquesta varietat de pesca era més dura que la d'arrossegament. Per a mi, va ser tota una experiència. Actualment, s'han canviat alguns procediments. A la Vitera érem uns 9 o 10 homes. Recordo el dia que es va localitzar un banc de tonyines, avall d'Eivissa, a prop de Els Columbrets. Quan es donava l'avís d'una mola de peix com aquella, de 600 o 700 tonelades, hi acudien tonyineros d'arreu: de la costa valenciana, tarragonina, franceses... Nosaltres també ens vam dirigir cap allà.

La primera barca que arribava encerclava el peix i anava tancant el cercle mentre pujava la captura a bordo, entre 30 i 40 tonelades. Mentrestant, per assegurar que el peix sobrant no s'escapés, la segona barca feia un doble encerclament que anava estrenyent quan era el torn de carregar; i, així successivament. Nosaltres érem la sisena barca. Feia dos dies que estàvem pendents de l'operació. Calia estar a l'aguait i prendre posició per quan ens arribés el torn, sempre imprevisible. Això volia dir, no dormir, resistir a la son.

Ens va tocar a les 4 de la matinada, negra nit. Un company i jo, equipats amb traje, ens vam llençar a l'aiga, dins el cercle. La nostra missió era agafar les tonyines que ja havien mort (moren per esgotament i estrès) i lligar-los la corda a la cua, una per una, mentre les anaven arriant des d'a bordo amb una grua. Quan vam tenir la bodega plena, vam cedir el lloc a l'última barca que quedava, era francesa. Es van tirar a l'aiga dos mariners magrebins, per tot equipament duïen un impermeable. Aquesta peça de roba pesava massa i els entorpia per moure's dins l'aiga. El meu company i jo vam decidir donar-los un cop de mà i ens vam quedar a ajudar-los. Sortíem de l'aiga a les 10 del matí. Amb el tràfec, havia perdut les ulleres de sota aiga que eren graduades a mida. Mirant des de l'orla, les vaig veure surant a la deriva, però estava tan cansat que ja no vaig tenir esma per tirar-me a rescatar-les.

"La mare, modista d'ofici. Des que es va casar amb un pescador, sempre ha estat a punt, per si calia cosir la xarxa, sigui l'hora que sigui, faci el temps que faci".



A mar encara hi van quedar més de 100 tonelades de peix. Era peix irrecuperable, eren peces mortes. Al cap d'unes hores ja estàvem descarregant a Barcelona. Vaig baixar en terra. Estava esgotat, feia 72 hores que no dormia. Em vaig asseure a terra en una vorera del port. Vaig quedar clapat de cop, amb un son profund. Els companys em van agafar i em van dur a la llitera. Vaig dormir durant un dia i mig seguit.

I va ser, també, a la Vitera on hi vaig patir el pitjor tràngol en tots els anys que porto de pescador i no precisament pel mal temps.

Inquietant. I els fets?

Érem a 20 milles del Cap de Creus i a unes 35 milles de Palamós. Anàvem amb la calada a bordo, dúiem dugues tonelades de tonyina. El segon patró, en Francesc Pastor, en Paquito, va sortir del pont. Va fer un gest estrany, amb una gran atenció i tot parant l'orella, ens va dir: "Ha caigut un home a l'aigua". Alertats, vam mirar a popa. Un mariner, l'Agustín, feia uns minuts, estava amarrant el bot capçal, (dels dos bots auxiliars que duia la tonyinera, el Cabecero, tal com en diuen els tonyinaires, era el que quedava amarrat a popa; l'altre bot va a més distància, remolcat amb una corda. En les embarcacions modernes el bot capçal ha estat substituït per una boia).

Lluny, a uns 500 m. per la banda de popa, vam veure un pic negre a la superfície. Era l'Agustín. Vam virar immediatament. Uns minuts d'angoixa que no s'obliden mai. Per sort, vam ser a temps de rescatar-lo sa i estalvi. L'home va perdre l'equilibri quan una lleu virada de la barca devia formar un corrent que va fer xarbotar els remels d'aiga que deixem a popa.

Després de tants anys, encara no m'explico com el segon patró va poder sentir els crits d'auxili de l'Agustín. El motor peta fort i la distància era molta. Sempre he pensat que es va produir una mena de telepatia.

Aquell dia i per un moment, vaig sentir, de debò, com seria tornar en terra sense un home ... (En Josep, queda sense paraules, respira a fons i es refrega el braç com si tingués un calfred. Un gest sincer que colpeix).

Sempre s'ha dit que després de la tempesta ve la calma, per a tu ha estat així?

Considero que la vida i el mar m'han volgut compensar aquells mals moments. Des de l'any 1996, gaudeixo calant amb la Tia Cinta. Aquesta barca la vaig comprar seminova, a Benicarló. Ja venia batejada. És de fibra de vidre, més lleugera que les anteriors, que totes van ser de fusta. Porta un motor més potent, de 960 cavalls. Amb 3 mariners i el motorista fem la feina, i, val a dir, que en captura portem una mitjana destacable.

Vas embarcar-hi el mateix rol?

Vaig tenir la sort de poder enrolar alguns dels mariners del Marc. Van esperar el temps que va caldre, per tornar a embarcar amb mi; com el motorista, en Xicu Oller, un bon mecànic, fill de Mont-ras, de Cal Carreter, tot i rebre bones ofertes d'altres barques, va esperar que jo em refés. Ha estat el motorista de la Tia Cinta fins a la seva jubilació. Ara, en Xicu no falta cap tarda a l'amarrada al moll, pendent de com ens

ha anat i atent per si a l'Àngel Sales, el nou motorista, li cal un cop de mà.

També, un mariner, l'Antonio Rivera, per als d'a bord, El Rubio, va compartir rol a les dugues barques. Quan es va retirar, el seu fill Enric, l'Enri, va agafar el relleu. L'Agustín Alonso, durant molts anys el vaig tenir al costat, primer al Marc, després, a la Vitera. Quan es va jubilar ens ajudava en les feines de terra, remendar, pintar; fa poc, va morir al seu poble natal, a Andalusia. De la Vitera em va seguir un mariner, en Bartolo, també retirat fa poc.

Des de fa alguns anys, duc enrolat en Marcos Sáez. Era el patró de l'Empordà, la barca que ens va recollir el dia que es va enfonsar el Marc. L'Empordà, com tantes altres barques de la vella flota, el Canigó, l'Espavill, la Pepita Martí, l'Apolo, la Germanor..., ha estat desballestada.

Ara, a bord de la Tia Cinta som en Marcos, de segon patró, l'Àngel, de motorista, l'Enri, de mariner i, jo mateix de patró. Ells tres es tornen el rol de cuiner.

Recordes alguna calada atípica?

Un dia vam pujar un tauró pelegrí. Un peix enorme. Devia pesar unes dugues tonelades. En altres ocasions, també, hem pujat alguna espècie gran. Són pesques nefastes. Si duem peix, queda aixafat i la xarxa estripada. D'aquests peixos de tanta grandària en traiem poca cosa, per no dir res. Són dies perduts.

De totes maneres, l'animal més gros que mai hem agafat, va ser una espècie de balena. Era morta i en estat de descomposició. Va quedar entravessada entre la boca de la xarxa i la corona (bossa). Díficil lloc per desfer-nos-en. Els companys de la barca L'Espavill ens van ajudar a reflotar-la. La carn d'aquell animal enorme, en sortir a la superfície, es va reinflar. Era immens. La pudor que feia era insuportable. Vam acabar tots vomitant, menys un mariner que no tenia sentit de l'olfacte.

Una altra calada maleïda va ser quan la xarxa ens va quedar enganxada en una embarcació enfonsada. Una mena de iot que feia pocs dies havia naufragat després de patir un incendi. Els de Salvament van entrar les coordenades errades. Nosaltres, confiats, fèiem el primer vol i l'art va quedar atrapat a les desferres del iot.

Era impossible pujar l'art. Es va fer fosc i vaig decidir fondejar i quedar-nos tota la nit allà. Al matí, va venir una barca

a ajudar-nos. Ni assistits amb l'altra barca vam poder desenredar la xarxa. Després de molt maldar, vam veure que no hi havia res a fer. Vam tallar el cable. Vam perdre l'art i el jornal de dugues barques.

Els profans solem assimilar un pescador amb una escena lluitant enmig d'un temporal. T'hi has trobat en alguna ocasió?

Doncs sí. És inevitable. Tot i les prediccions del temps, hi ha hagut vegades que un canvi de vent sobtat ens ha fet blandar de mala manera. Recordo, especialment, un fort temporal que ens va agafar de baixada (tornada a port) amb la Tia Cinta. Aquell dia anàvem endarrerits. Portàvem 100 cubetes de sable (peix sabre) que havíem agafat en una sola calada. Els colls de mar aixecaven la proa sobre onades de quatre a cinc metres, després venia la caiguda de cop, et taïava la respiració, seguit d'un buit a l'estómac. El vent s'emportava trossos de la coberta del pont. Aquell dia va anar fort, el recordaré sempre.

Pàgines anteriors:

Fig. 1

Josep Figueras Puntas. Port de Palamós.
Setembre 2014

Fotografia de Núria Clara

Fig. 2

Teresa Puntas ajudada pel nét i el fill.

Fotografia de Núria Corominola

Pàgina següent:

Fig. 1

En Josep Figueras Puntas amb el seu pare. Any 1962.

Fig. 2

El bou Marc

Fig. 3

Josep Figueras Massaguer
remenant a bord de la Inteligente

Fig. 4

Barca Inteligente. Anys 50

Fig. 5

Un mariner amb el balde mentre
els altres trien el peix, entre ells, en Josep
Figueras Massaguer. Barca Inteligente

Fotografies de la col·lecció família Figueras

"Em vaig enrolar per què a la barca del pare faltava gent, calia ajudar-lo. Fa 36 anys que vaig en mar, per a ser exacte, des de l'1 de juliol de 1978"



"La mort del pare, als 53 anys, va ser un cop molt dur. L'últim any de vida, delicat com estava, es quedava en terra, i tant bon punt amarràvem, saltava a la barca i em donava instruccions. Als 23 anys, vaig quedar al front del Marc, un bou de 600 cv, amb un rol de 8 mariners"

"El pare era el meu referent per tirar endavant. Era un pescador de la vella escola, a 10 anys ja anava embarcat. L'any, 1942, amb 16 anys, anava enrolat com a mariner a la barca familiar, la Inteligente. El 1959, era el motorista, de la Blanca, i el 1967, era armador i patró de la Marcela"



impacteRÈT^{LS}.com

disseny

logotips
papereria
cartelleria

retolació

adhesius
lluminosos
lletres massisses

impressió digital

impressió gran format
interior/exterior
exposicions, fires, decoració:

Pol. Ind. Riera d'Esclanyà

C/ Mas Resplandis, 17 - Nau B

BEGUR

Tel. 972 30 43 24

MARINEJANT

Jaume Domingo Queralt (Fig.1)

Sembla que és una circumstància freqüent que l'home de mar de debò tingui el seu origen vital terra endins. Sigui com sigui aquest és el cas d'en Jaume. Va néixer a Lleida el 1946 i avui, des de la jubilació, aquest capità de la marina mercant, que ha donat classes de patronia a la *Casa del Mar* i a l'*Institut Social de la Marina*, repensa en veu alta algunes de les principals vivències de la seva vida. Amb un somriure murri ens diu que si s'ha de posar una banda sonora a l'entrevista, ell es decanta indiscutiblement per la música dels seus ídols els Beatles.

Abans d'arribar ser pràctic del port de Palamós en Jaume va córrer món durant vint-i-dos anys, sempre al mar. Pilot i capità en diferents vaixells, destaca la seva estada professional a bord del *Delfin del Atlàntico*, que feia la ruta de Canàries al llevant català; estem parlant dels anys 80 i 90 del segle passat. Era un vaixell de 3.100 tones però de cap manera el més gran que va comandar. El *Bahía Gaditana*, un petrolier de l'armadora *El Cano* pesava 30.000 tones. Amb aquest vaixell va recórrer com és lògic l'Orient Mitjà i el sud d'Europa. Tot i que va recalcar en la majoria ports mítics de la mediterrània no va tenir l'ocasió baixar a terra en tots ells, coses del tràfec d'aquesta feina. En aquesta etapa de la seva vida sovint l'acompanyava la Teresa Mestre, la seva coratjosa esposa, una d'aquestes persones que no paeixen adequadament el vaivé de les onades però que passava per aquell tràngol per estar junts.

Quan li preguntem en quina escala del *Bahia Gaditana* havia passat els moments més agradables de la seva feina ens va confessar, després de rumiar una estona, que al port d'Aalborg a Dinamarca. En canvi, la resposta a quin ha estat el seu pitjor moment professional, no dubta ni un instant a dir que un incident a bord *Delfin del Atlàntico*, de camí cap a Canàries, li ha quedat gravat per sempre. Una llauna d'oli es va encendre a la sala de màquines just quan eren a alta mar i això va provocar que s'incendiés el motor principal. Van disparar el CO2, aconseguint apagar el foc, però es van veure obligats a navegar fins al port de *Las Palmas* només amb el motor auxiliar. Quan acompanyats pel Jaume anem cap al cotxe que ens tornarà a Mont-ras ens creuem amb gent de mar, joves i no tan joves, que feinegen traginant caixes de peix de la barca en terra, que entren i surten de la llotja o carreguen els camions frigorífics. Amb tots ells hi ha un intercanvi de salutacions discretes, petits senyals carregats de respecte i reconeixement per la persona que durant quinze anys ha estat el seu guia. Bons auguris pel Jaume Domingo, pràctic del port de Palamós, el tercer port de Catalunya.



Adrià Entrena Figueras (Fig.2)

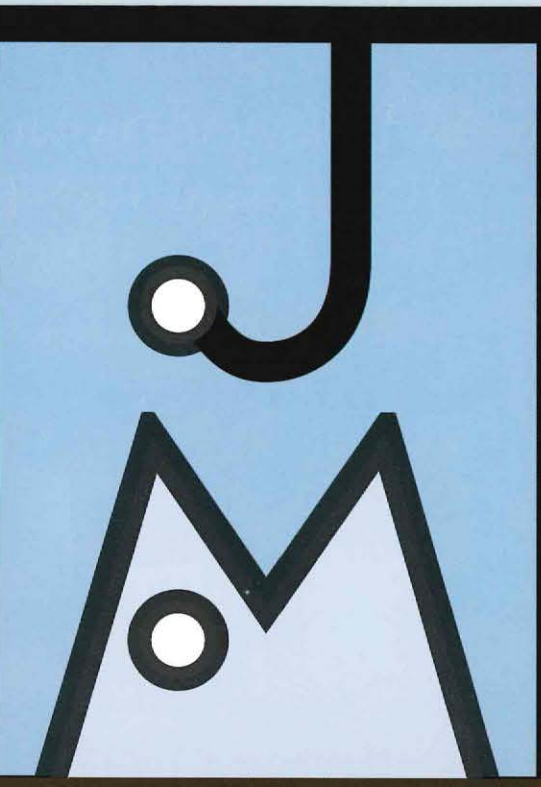
Va néixer el 1987, és un mariner que va estudiar a la *Casa de la Marina de Palamós*. És patró polivalent costaner, segon patró de pesca. Ha navegat amb el *Tia Cinta* i l'*Agneta*. La seva xicota, la Sol, no està massa d'acord amb la seva activitat actual de pesca amb teranyina, perquè ho fa de nit i es veuen molt poc. Ens diu que quan van en el vaixell acostumen a escoltar *Los 40 principales*. Està molt d'acord amb la veda i creu que fins i tot s'hauria d'ampliar el període. Afirmar que s'hi menja molt bé en els vaixells. Ha viscut pocs problemes, és jove i els pocs que ha tingut tenen a veure amb la circulació i coincidència amb mercants en plena navegació.

Lluís Rodríguez Ruiz (Fig.3)

“Sóc al mar perquè m'agrada pescar”

Parles i parles amb en Lluís perquè és una persona de ment i activitats polivalents. Va néixer el 1960, és mecànic naval de segona i tècnic de pesca; la seva titulació data del 1986. Va iniciar la seva singladura vital a 23 anys, en una barca petita de divuit metres d'eslora amb un nom pintat al casc, *Galea*, que en llatí vol dir precisament això, casc. Poc temps després va fer cap a l'*Abanderado*, el 1994 treballà a la barca *El Moro* i van seguir quatre anys a l'*Agneta*. En aquest punt es va produir un canvi de rumb destacable. Va marxar de Palamós cap a Blanes. S'enrolà en el *Fidel* i *Rosita*, el nom dels que esdevindrien uns bons amics, l'amo de la barca i la seva esposa. Amb en Fidel Palau i el seu fill Josep encara avui conserva una ferma amistat. Té un molt bon record d'aquells sis anys a Blanes però va tornar a Palamós. Primer al *El Moro* i finalment a l'*Agneta*, una barca construïda l'any 1969 però que resisteix el pas del temps i encara navega de primera. En Lluís ha estat un molt bon tècnic de pesca. Sap l'on i el com de pescar com pocs i en parlar de l'ofici els seus ulls delaten passió.

En jubilar-se enfila de ple la pràctica del seu do creatiu: la pintura. En Lluís pinta molt bé, amb molta tècnica. Va perfeccionar-se a l'avui desapareguda escola Sanvicens que estava ubicada al Portal de l'Àngel, a Barcelona i que dirigia el pintor i escultor Àngel González Llàcer. Al Lluís Rodríguez se'l reconeix com un representant genuí de l'escola de Palamós, que ha tingut en el pintor Josep Sarquella Escobet un referent de nivell altíssim. Acabem la conversa parlant de les xerrades que organitza en Miquel Martí Llabruch del Museu de la Pesca, trobades que porten el nom de converses de taverna. I de tot plegat ens quedem amb el detall, amb el reflex especial de la seva mirada quan hem tocat l'art, la tècnica de la pesca, el peix. Ens ha semblat una mirada de caçador que ens ha gairebé obligat a preguntar-li si tenia un lema, una frase que definís la seva tirada pel mar. De manera directa ens ha dit que sí, que el seu lema era: “Sóc al mar perquè m'agrada pescar”.



PEIXOS

JOAN

MIQUEL

C/Torres Jonama, 53. Mont-ras
Mercat Municipal de Palafrugell

Tot tipus de peix de costa i marisc
 per encàrrec. Tel. 686 41 53 97
 Obert matí i tarda



MENÚS TEMÀTICS:

JUNY: peix blau / **JULIOL:** musclos de roca / **AGOST:** "Festa Major" / **SETEMBRE:** arròs
OCTUBRE: bolets i aviram / **NOVEMBRE:** "Niu" (plat tradicional) / **DESEMBRE:** foie i tòfona



Com cada any, el Restaurant El Far presenta els seus deliciosos menús temàtics de temporada per només 34 euros. Gaudeixi, de dia o de nit, de les millors vistes al mar, d'un ambient íntim i elegant i d'una cuina excel·lent. També vostè es sentirà a prop del cel.

Al costat de Llafranc. Palafrugell - Reserves al: 972 301 639 - restaurant@elfar.net - www.elfar.net



OBRIM LA PARADA

JOAN MIQUEL SALÓ COLOMER



Sèpia

Exemplar, també, del gènere dels cefalòpodes, imprescindible per l'arròs i molt bona feta a la planxa amb all i julivert. Està disponible tot l'any, però la temporada ideal és la que va de febrer a maig. En podem destacar la particularitat que quan està a l'aigua la pigmentació de la pell canvia segons les sensacions. És a dir, una situació d'amenaça o en època d'aparellament, farà que la pell canviï.



Canana negra

Se sol dir que és el parent pobre del calamar; la seva textura és més tendra (ara bé, no s'ha de confondre amb la canana rossa). És molt possible que ens la serveixin com a calamar a la romana en alguns bars i restaurants. Per tal de distingir-la, aprecieureu que si és canana, l'anella fa un fil en menjar-la, cal estar alerta per què a vegades el preu que es paga és el del calamar i no el de la canana.



Sardina

Peix blau que normalment va en mola de molts individus, molt gustosa i de carn delicada. Els millors mesos per menjar-la van des d'abril fins a l'agost. És convenient menjar-la sortint de l'aigua, passades unes hores ja no és el mateix.



Verat

Peix de temporada (primavera i Nadal), fet a la graella, fregit o en escabetx és excel·lent.



Calamar

És un dels cefalòpodes més apreciats, la seva textura amb un punt cruixent defineix la qualitat de la seva carn. És ideal fet a la romana, farcit o a l'andalusà, ves propietats.



Julivia

Peix molt gustós i apreciat a les nostres contrades, de carn humida i molt fina. Pot ser sigui l'estrella del peix fregit juntament amb els serrans. S'ha de pescar i consumir de forma gairebé immediata. Aquesta és la manera de gaudir de tot el seu sabor. Us recomano que la mengeu amb una amanida de tomàquet i ceba i un porró de vi blanc, és el millor esmorzar que podeu fer.



Roger

Peix d'un gust molt característic, a qui li agrada el lloarà, però hi ha qui no li agrada gens. Té molta espina i la carn s'ha d'esclovel·lar. Hi ha dues classes de roger, el de fang i el de roca, essent aquest darrer el més apreciat. Per tal de millorar la seva aparença, els pescadors l'escaten, cosa que provoca irritació en la pell i fa que es torni vermella.



Llobarro

Peix molt conegut, de carn suau i blanca, molt valorat per la gent de ciutat. Personalment, penso que està sobrevalorat tant pel que fa a la qualitat atorgada com en el preu.



Déntol

Espècie de color irisat, molt maco, carn ferma i gustosa. Fa anys, gairebé va desaparèixer de les nostres costes per una malaltia contreta, que ara ha estat superada, permetent que es recuperés la població.



Sard imperial

Juntament amb el besuc de la piga és un dels millors peixos que podem consumir. La seva carn ferma però delicada alhora, el fan ideal per a cocccions al forn.



Besuc de la piga o "Calet"

Per a mi és un dels millors peixos d'escata, de carn humida i suau, molt delicada i gustosa. Normalment, és un peix de preu elevat, entre altres coses per què per Nadal, a Madrid, s'incrementa molt la demanda i això fa que el preu es vegi alterat.



Corball

Peix escàs i molt apreciat, la seva carn humida i fina fa pensar en el besuc de la piga. Aquest és un peix que, per desgràcia està en clara regressió. Al cap hi té dues pedretes que semblen d'ivori, no sabem exactament quina funció tenen.



Mero

Com es diu a Castella, "De la mar el mero i de la tierra el carnero". Possiblement sigui dels millors peixos de les nostres aigües, de carn ferma i gustosa. Per consumir-lo bo de veritat, és millor deixar-lo reposar uns tres o quatre dies en fred, per tal que perdi la tensió del moment de la captura.



Rap

Hi ha dues classes de rap, el blanc o ros i el negre. Per identificar-los, cal observar que el rap ros té la panxa negra i el rap negre té la panxa blanca, recordar que el nom és el contrari del color de la panxa, ens ajudarà a identificar-los. Pel seu sabor, és un peix que és fàcil de menjar, tant per al qui no agrada el peix com per a aquells que els molesten les espines.



Llenguado

Peix pla, fi i de carn blanca i ferma, delicat i molt apreciat. Per garantir el grau de frescor hem d'observar que té un "lлимoc" per sobre, que el cobreix.



Molla negra o de roca

Resulta boníssima, amb gust fi i d'una carn que s'ha d'esclovel·lar com el bacallà. És excel·lent al forn o fregida. També, igual que el corball, té dues pedretes al cap.



Moixó

Peix de color plata, poc atractiu a la vista. Sorpren el seu sabor tan característic. Antigament, de la part de la tripa, els pescadors extreien una tira allargada de color plata que guardaven amb formol, i quan en tenien força quantitat l'enviaven a Mallorca per al recobriment de les perles.



Lluç

Per a mi és un peix per a malalts, o per a persones a qui no agrada el peix, ja que és poc gustós. Tot i així, té un element a favor seu, és valorat per la diversitat de maneres de cuinar-lo: fregit, a la planxa, al forn, en salsa verda, etc.



Lluça o Maira

És un peix considerat humil, però és molt gustós, francament bo si es consumeix en el seu màxim grau de frescor, així no perd cap de les seves propietats.



Rascassa

Un bon peix amb carn compacta i gustós, ideal per a suquets i també per fer-lo a la Donostiarra. En adaptar-se a l'entorn on viu, va canviant de color.



Penegal

És el parent pobre de la rascassa, però és molt saborós. El seu preu és més econòmic i resulta excel·lent cuinat de qualsevol manera.



Gamba

Ens trobem davant la reina dels crustacis, el seu elevat preu va lligat al valor gastronòmic que se li assigna. Cal respectar el seu temps de cocció, que ha de ser mínim, just per què qualli la carn agafant consistència. El cap ha de coure poc, això permet aprofitar tot el suc que conté.



Escamarlà

A diferència de la gamba, observem que la seva carn és més compacta i més dolça. El cap és menys gustós. És molt apreciat en plats de cuina catalana com ara el pollastre de pagès amb escamarlans.


JABONES TER, S.L.
productes químics de neteja

C/Mas Resplandis, 7
Esclanyà (Girona)

jabonester@xarxacontrol.es

T. 972 612 426 - F. 972 612 462



MAR I MUNTANYA PER BEGUR

FRANCESC GOMES

Aquesta és una excursió d'espaldats marins i muntanya mediterrània, d'olor de mar i de romaní, de pinyons i julivies, Costa Brava en la seva màxima expressió. Començarem la ruta al parc de l'Arbreda de Begur, des d'on seguirem en direcció sud les marques blanques i vermelles del sender de Gran Recorregut GR-92, fins al mas Llord, actualment en ruïnes, amb uns voltants d'una gran bellesa i on trobarem una alzina i un ametller de dimensions extraordinàries. Al mateix paratge hi trobem el mas Batllia, molt ben situat entre Aigua Xelida i Tamariu, amb un amagatall que hi ha al costat d'una font on s'hi amagava el tabac de contraban que entrava per mar. Sembla ser que aquí hi guardaven el tabac uns dies, per portar-lo després a Torrent i repartir-lo. La costa no deixa de ser una frontera entre terra i mar, i tota frontera té els seus contrabandistes.

Seguirem en direcció nord la variant costanera del GR-92, deixant-la momentàniament per enfilar la muntanya de ses Falgues, amb nom d'éssers mitològics perversos que viuen al mar, però també amb nom d'embarcacions petites per al transport de passatgers o provisions, potser de contraban. Aquest cim és un promontori format per uns singulars amuntegaments granítics erosionats, amb una vista que abasta la costa des del cap de Begur fins a la torre de guaita de Sant Sebastià.

ELS ÚLTIMS PESCADORS

Tornem al GR i seguim fins arribar a la platja d'Aiguablava, amb el Parador de Turisme a la dreta, dalt d'una cinglera que tanca la cala. Amb la nítida llum dels mesos de tardor podrem gaudir millor dels diferents matisos blaus de l'aigua que donen nom a aquest indret. El GR coincideix aquí amb el camí de ronda, passant per les caletes del Port d'Esclanyà i dels Tries, costejant i entrant per carrerons i escales, arribant a l'encisador racó del Port des Orats. Aquí trobarem l'entrant d'es Cau, embarcador de la casa Rosa de can Roqué, esplèndida mansió obra de l'arquitecte Duran i Reynals, que voltarem fins a l'arrecerat port de Fornells, on encara podem trobar xarxes, gambines i altres estris de pesca dels pocs pescadors que queden, com en Martinet i la família Deulofeu. Passat el port trobem el vell embarcador de cala n'Estàsia i la font de mateix nom, amb la curiosa piscina natural de domini privat gràcies a una antiga concessió de Costes. Passat el cap Rubí accedim per unes costerudes escales a la platja fonda, lloc salvatge, amagat i d'un singular color pissarrós.

Els escarpats penya-segats faran separar el GR de la costa, travessant el rec ses Gralles, tot pujant per la dreta de la urbanització Ses Costes fins dalt de la carena pel camí anomenat de Feixes, nom que ens recorda que antigament

Quan sortiu d'excursió, curta o llarga, no deixeu mai de portar un bon calçat i no aneu mai sols. Són petites precaucions que us seran útils.

Joan Grañén

la vinya plantada en terreny esglaonat era una de les activitats principals a Begur fins a l'arribada de la fil·loxera. Continuarem, entre llentiscle, romaní, pins i garric, cap al puig de sa Guàrdia, que dona nom al serrat que s'allarga fins al cap de Begur. Des del puig, mirant cap als espaldats costaners, veurem l'esquelet d'unes construccions inacabades on fa varies dècades s'hi volia construir un casino, òbviament amb unes vistes espectaculars. Al cap de Begur trobarem les instal·lacions de l'antiga estació meteorològica i d'orientació de vaixells coneguda com el Semàfor, que es va posar en funcionament el 10 de desembre de 1891 i donà servei fins a la dècada dels 70 del segle XX. Begur disputava la instal·lació amb Palafrugell, que defensava la seva ubicació al far de Sant Sebastià, però es va adjudicar a Begur. Segurament el millor emplaçament estratègic del cap de Begur, al ser el segon punt més oriental de la península ibèrica, tingué alguna cosa a veure.

Seguim el GR prop del litoral, amb constants pujades i baixades, fins arribar a la platja de sa Tuna, protegida per l'enorme sortint rocós de la punta des Plom, atapeïda de turistes a l'estiu però tranquil·la i més idíl·lica a l'hivern, amb les seves aigües netes i transparents i amb les antigues cases de pescadors avui reformades. Deixarem ara el GR i vorejarem la costa fins a la cala d'Aiguafreda per trobar i seguir

Aigua Blava - Ses Felgues - Fornells
Fotografia de Francesc Gomes

les marques blanques i verdes del Sender Local SL-C-23. Passarem prop del que fou el luxós hotel de Cap sa Sal, reconvertit ara en apartaments.

RESERVA MARINA DE SES NEGRES

Continuarem pel sender local voltant el puig Rodó d'Aiguafreda, i el deixarem poc després per agafar un corriol abalisat amb marques blaves, que voreja el litoral de la Reserva Marina de ses Negres. Aquesta reserva comprèn 1,3 Km de costa i més de 40 hectàrees de mar d'un important valor ecològic i paisatgístic, entre el cap Negre i l'escull del Pa de Pessic, on està prohibida la pesca i la navegació és restringida. Aquest camí salvatge, amb fortes pujades i baixades, que transcorre per corriol escadusser primer i camí de ronda consolidat després, ens portarà a la platja de sa Riera, la més gran de Begur i que conserva encara antigues cases de pescadors.

Aquí deixarem la costa i, amb uns quants quilòmetres a les cames, enfilarem amb paciència el sender local. En aquest tram final passarem per l'antic convent de Santa Reparada, patrona de Begur, convertit ara en hotel. Les marques blanques i verdes del sender ens menaran al parc de l'Arbreda, punt d'inici i final de la ruta.



ELS IBERS DE CASTELL

MERCÈ CATALÀ

En els períodes de prehistòria i protohistòria, dels quals no tenim documents escrits, i només ens podem basar en restes arqueològiques, és més difícil definir quina relació tenien els homes amb la mar ja que no s'han conservat restes de materials biodegradables com la fusta, les pellis, teixits, espart, canya... A part de les construccions, els materials que més s'han conservat són les eines fetes amb pedra, ceràmica cuita, restes de menjar tan animals com vegetals, restes de les fogueres; si el sòl no es massa àcid podem trobar estris fets amb os; també s'han trobat metalls de períodes més avançats. En l'evolució d'aquestes eines i estris fets per l'home s'han establert els diferents períodes de la història de la Humanitat per explicar i entendre d'on venim.

Si que sabem a través de les restes de jaciments arqueològics de la costa Mediterrània que l'home durant la prehistòria ja aprofitava els recursos marins per alimentar-se. No sabem en quin moment, ni com, comencen a navegar, perquè no tenim restes de les primeres embarcacions, ni dels intercanvis comercials fins al segle VII abans de Crist, quan apareixen objectes de ceràmica feta a la costa oriental del Mediterrani als poblats de tot el Mediterrani peninsular des d'Andalusia fins a Catalunya.

Els fenicis que provenien de la zona de l'actual Líban, arribaven a les nostres costes de forma esporàdica en vaixells carregats de productes de l'orient per comerciar amb la gent dels poblats que vivien a la nostra comarca. Ho feien a canvi de matèries primeres com els metalls i productes agrícoles com els cereals. Els poblats d'aquí, que ja dominaven i elaboraven eines de ferro són coneguts, segons els escribes grecs i romans, com ibers de la tribu dels indigets.

Una vegada les rutes comercials ja van estar establertes durant el segle VI a.C., els grecs arriben a l'actual Empúries i s'hi instal·len fundant la ciutat grega amb el nom d'Emporion, que vol dir mercat.

L'establiment d'aquesta ciutat comercial va capgirar a l'època tot l'entorn, els ibers es van anar establint en poblats cada vegada més grans i fortificats, això vol dir que la situació va deixar de ser pacífica, va tenir un caràcter més bèl·lic, i els habitants que vivien en cabanes als camps a fora dels poblats es van arregar. Al nostre entorn el més conegut per la seva importància i influència és el poblat ibèric d'Ullastret.

EL POBLAT DE CASTELL

El que tenim més proper i coneixem més els veïns de Mont-ras és el poblat ibèric de Castell. Es tracta d'un poblat on la primera ocupació data del segle VI a.C., durant el segle V a.C. es va ampliar i fortificar i va estar ocupat fins al segle I d.C., ja en ocupació romana.

La seva ubicació està vinculada directament a un punt estratègic de control i de defensa, l'economia girava entorn el comerç amb la ciutat grega d'Empúries. Per una banda tenia la platja de la Foradada on podien fondejar-hi barques de petit calat que quedaven arrecerades dels temporals. La situació enturonada del poblat li facilitava la seva pròpia defensa i el control de pas de les embarcacions, així mateix tenia el control de l'entrada i sortida del mar a la plana agrícola de la zona de l'interior, Castell, plana de l'Aubi, Ermedàs...

LA CONSTRUCCIÓ DEL POBLAT

Les construccions de les cases es feien amb una base de pedra seca, que feia de fonament, sobre la que s'aixecaven murs de fang, el sostre era de fusta i restes vegetals. Eren construccions d'una sola peça amb una porta d'entrada, el que s'ha conservat és la base de pedra, els murs de fang i les teulades no s'han conservat.

El poblat ibèric va estar reformat i ampliat a partir del s.V a.C., d'aquest període són les vivendes i carrers de la part més alta del turó. Fora la primera muralla hi havia un camp de sitges excavades a la roca, per emmagatzemar-hi cereals que posteriorment havien de canviar amb altres productes que portaven els grecs que estaven instal·lats a Empúries.

Quan van necessitar ampliar el poblat, degut a la singularitat del lloc, es van construir carrers i vivendes sobre unes terrasses artificials que es sostenien sobre murs de pedra, una veritable obra d'enginyeria per l'època. Avui encara en podem observar les restes des de la platja de la Foradada, les de la banda de la platja de Castell no s'han conservat. A la part més elevada del turó hi destaca una cisterna per a la recollida d'aigua dolça.

A finals del segle II a.C., durant l'ocupació romana, quan molts poblats ibèrics van ser abandonats, el poblat de Castell va ser ampliat, i s'hi van construir dues torres de defensa a l'entrada del poblat per l'istme, quedant la zona de les sitges dintre del recinte. Aquestes es van omplir amb restes de terra i brossa i a sobre s'hi va instal·lar una plaça porticada, que tenia la funció de petit mercat. S'han trobat restes de forats alineats que feien de base dels pals que sostenien el sostre de fusta, tela i branques. Darrere la zona porticada hi ha restes d'habitacions que havien tingut la funció de botiga.

LA IMPORTÀNCIA DELS METALLS

Una característica important d'aquest període és la utilització del ferro. La fabricació d'eines d'aquest metall va suposar una millora important per als treballs agrícoles amb eines molt més efectives per la seva resistència, com les arades a l'hora de llaurar els camps de conreu, les aixades per cavar i eines tallants per a la recollida.

Entre totes les troballes al poblat ibèric, cal destacar la inscripció en una làmina de plom que fou trobada de forma casual mentre es desbrossava el jaciment el 1980. La làmina té entre 0,6 i 0,8 mm de gruix, 175 mm de llargada i 78 mm

d'amplada. Es tracta d'una inscripció ibèrica en plom, s'ha datat de la primera meitat del S. III a.C. segons F. Riuró. L'epigrafi ibèrica encara no ha estat desxifrada per poder-la traduir malgrat que s'han trobat restes d'aquest tipus en altres jaciments.

Fig. 1
Cala Foradada

Fig. 2
Part superior del poblat
ibèric sense desbrossar

Fig. 3
De la torre oest control
d'accés a la Fosca, Cala S'Alguer
i Platja de Castell

Fig. 4
Punt d'accés al poblat ibèric
entre les dues torres.
Fotografies de Mercè Català



El poblat ibèric de Castell es va començar a excavar l'any 1935 i durant molts anys no s'hi ha fet cap actuació. Actualment l'accés només és permès a la zona de la muralla i torres de defensa, la resta està restringit, fet que garantirà la preservació de les restes, per quan es reprenguin les excavacions; treballs que, de ben segur, ens donaran molta més informació sobre les característiques d'aquest poblat. Fa pocs mesos, durant la neteja del bosc de l'entorn, es va trobar de forma casual la necròpolis o cementiri del jaciment, que en un futur ens aportarà molta més informació sobre la vida dels ibers de Castell.

PELOKERO'S

Estilista Perruquera **SANDRA**

C/ Torres Jonama, 21 - MONT-RAS - Tel. 972 11 36 45

MATÓ
ortopèdia

www.ortopediamato.cat

C/ de Torroella nº11
17200 Palafrugell
972 981 928

Narcís Gaviña
PINTURES



Mòbil 609415101

C/ Pujada Cucala, 22 17253 MONT-RAS

CERÀMIQUES



La Ciutadella

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



Bugaderia
Mont-ras

TINTORERIA I WET CLEANING

MARIA CINTA CUGAT

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



TANCAMENTS
MONT-RAS
pvc i alumini



Miquel Planas Rocas
M. 687 550 222



C/ Torres i Jonama, 54 · 17253 Mont-ras (Girona)
T/F. 972 301 492 info@tancamentsmont-ras.cat
www.tancamentsmont-ras.cat

ENS DEDICUEM: TANCAMENTS PVC I ALUMINI, OBRA NOVA, REFORMES D'OBERTURES (SUBSTITUÏNT MARCS DE FUSTA, PERSIANES, PERSIANES MOTORITZADES, PERSIANES ALCANTINES, PORTICONS, MALLORQUINES, MOSQUITERES, BALLESTES), PORTES D'ENTRADA, MAMPARES DE BANY, MIRALLS, VIDRES, TREBALLS DE SERRALLERIA, FERRO I INOX, DISPOSEM D'ESPECIALISTES EN FUSTA, PARQUETS, TARIMES DE FUSTA, PERGOLES, PORTES D'INTERIOR, ARMARIS, PORTICONS

UN ALTRE CRIT

XAVIER GRAÑÉN I
FRANCESC BELLMUNT

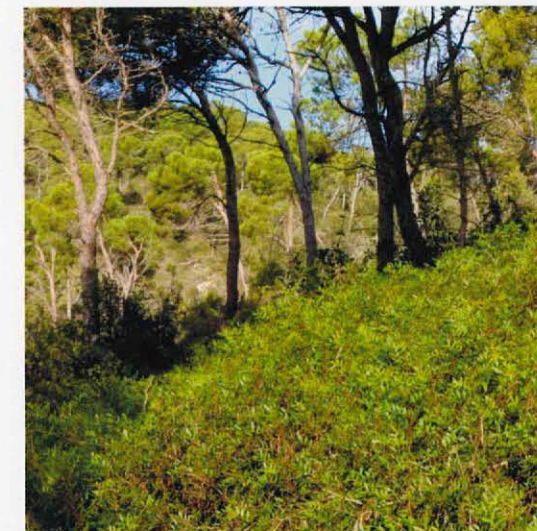
Quantes vegades hem baixat al Crit gaudint del sol entre els arbres, sentint la flaire fresca del matí i no ens hem aturat a pensar que al voltant nostre hi ha una vegetació variadíssima que fa possible tanta bellesa. Es tracta d'espècies autòctones, com el pi blanc, l'alzina, el suro, el llentiscle, el cirerer d'arboç, el garric, la gatosa, la ginesta, el bruc, l'argelaga, l'arítjol, el galzeran, la lleterassa, l'estepa en totes les seves varietats... Les espècies al·lòctones, que són les provinents d'altres continents, com la mimosa, el tamariu, la pitalassa, la figa de moro, la cabellera de la reina, la canya, l'ungla de gat, el pitòspor, ... també hi són presents

Heus aquí una mostra dels exemplars que ens trobem tot anant pel camí o les dreceres que ens porten a la nostra cala mont-rasenca: el Crit.



Fulla d'arítjol
(*smilax aspera* L.)

Floració: setembre-novembre



Pi blanc
(*Pinus halepensis*)

Llentiscle (*pistacia lentiscus*)
Floració: març-maig
Fructificació: octubre-novembre



Galzeran/gallari-gallarà
(*Ruscus aculeatus*)

Floració: hivern i primavera.
Fructificació: Tardor i hivern.
S'utilitza com a decoració nadalenca.



Aladern
(*Rhamnus alaternus*)

Floració: abril-juliol.
Fructificació: octubre-novembre



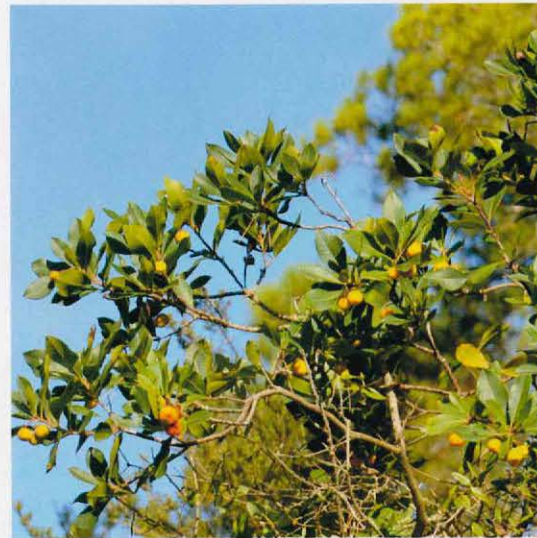
Garric
(*Quercus coccifera*)

Floració: abril-maig
Fructificació: agost



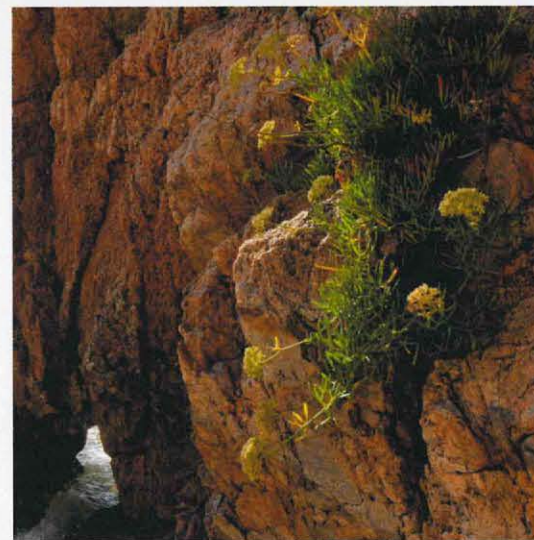
Alfals arbori
(*Medicago arborea*)

Floració: octubre-abril.
Procedència: Canàries i Nord d'Àfrica



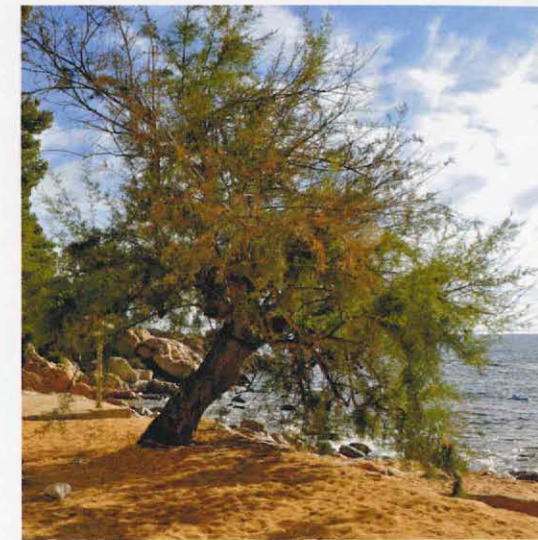
Cirerer d'arboç
(*arbutus unedo*)

Floració i fructificació: octubre-gener



Fonoll marí
(*Crithmum maritimum*)

Floració: juny-gener



Tamariu
(*Tamarix gallica*)

Floració: abril-maig



Ungla de gat
(*Carpobrotus acinaciformis*)

Floració: abril-juliol
Procedència: Sud-àfrica



Olivarda
(*Dittrichia viscosa o inula viscosa*)

Floració: setembre-novembre
Pertany a la família de les astriàcies.



Cala del Crit (Mont-ras)

*M'agradaria ser sempre prop del
mar o a dins i quan em mori ser
enterrat en una boia.*

Claude Monet 1840-1926

QUIN NOM LI POSEM?

ANNA VIGATÀ

Les barques que s'han anat construint al nostre litoral han estat batejades amb noms diversos, d'una banda, a principis del segle XIX hi va haver una tendència a posar noms de Sants i Mares de Déu. Sobretot, això es va donar en vaixells de cabotatge, molt possiblement en ser naus petites i de poca envergadura, posar-les sota l'advocació dels sants propiciava major tranquil·litat entre els mariners davant qualsevol possible tempesta o contratemps que sorgís. La Mare de Déu del Carme, Sant Francesc o Sant Antoni eren habituals.

Posteriorment, aquesta tendència es va anar abandonant a favor de noms de persones (Blanca, Marcela, Marc), amb vincles molt directes amb els patrons, a vegades familiars, o potser d'amistat; noms mitològics (Apolo, Eolo, Daria, ...); de fets polítics (El voluntario, Almirante Laborde, ...); noms geogràfics o toponímics (Lloret, l'Empordà, Canigó); o altres de ben diversos (Germanor, Dulcinea, Siboney). També es va generalitzar l'ús de noms de sants amb un sobrenom (Virgen del Carmen, amb el sobrenom de El Negrito).

L'abandonament d'aquesta tendència a posar noms de sants, no implica en cap cas la pèrdua de fe per part dels mariners pel que es pot deduir dels seus llibres de bitàcola, que acostumaven a posar frases com ara: "... que Dios nos guíe" o "... i fuimos admitidos a libre práctica gracias a Dios ..."

La Mare de Déu del Carme és la patrona de moltes poblacions del litoral mediterrani. Anualment se celebren festivitats, molt sovint amb processons marineres en les quals hi ha embarcacions de tot tipus que s'arreglen darrere la barca principal. Aquesta porta mar endins la imatge de la Mare de Déu o "Stella Maris". Arribat a un punt de la processó, totes les barques fan sonar les sirenes en homenatge a la verge. El so de les sirenes i les flors surant a l'aigua en memòria d'aquells que han mort a la mar o la salve marinera donen un caire especial a la festa.

Abans que el patronatge fos compartit amb la Mare de Déu del Carme, Sant Elm era el patró de la gent de mar,

tant a Espanya com a Portugal. Vinculat aquest amb el foc de Sant Elm, fenomen originat per les tempestes elèctriques i fàcilment observable als pals dels vaixells. Aquest fenomen pren el nom d'Erasme de Formia (Sant Elm), patró de vaixell, que havia observat el fenomen des de l'antiguitat i creia que la seva aparició era de mal auguri, ja que es podia alterar la brúixola deixant la tripulació totalment perduda.

"Els focs de Sant Elm, el mariner tem"

No podem oblidar Sant Andreu i Sant Pere, patrons de pescadors a Espanya. Sant Francesc de Paula patró dels mariners italians. A Irlanda i Anglaterra es venera Sant Brendan; a Còrsega Sant Erasme. Sant Nicolàs de Bari, Bisbe de Mira (a Lícia, actual Turquia). Patró dels barquers. Sant Dioclecí patró dels mariners i pescadors del Mediterrani que s'invoca contra les tempestes marines.



JOSEP PLA. BODEGÓ AMB PEIXOS

"Doncs bé: en aquest temps de les calmes, s'agafa una sípia femella, se la lliga a un cordill i s'arrossega lentament l'animal, des d'un gussí, pels paratges de sorra i d'algues de les platges a profunditats —com a màxim— de dos o tres metres. La femella ha d'ésser viva, la velocitat del bot ha d'ésser imperceptible per crear la il·lusió de la llibertat de moviments de l'animal. I de sobte es presenta aquest espectacle: es veu sortir de l'espessor d'una mata d'ictínies, aparèixer per la cresta d'una petita duna submarina, de la gruta d'una roca, una sípia mascle, la qual, dominada per la més inconscient i cega de les passions, s'abraça frenèticament a la sípia femella. El primer dia de contemplar l'espectacle hom queda tan sorprès i esbalaït davant d'aquesta manifestació de les passions de l'amor en la naturalesa, que hom no sap, amb prou feines, com estirar el cordill.

Però quan hom s'hi va acostumant —és a dir, en augmentar la pròpia experiència de la vida— la idea de l'arròs suculent desplaça sensiblement la sorpresa i el respecte que han de merèixer sempre els misteris del món còsmic. Total: quan hom constata que la sípia femella ha desaparegut totalment sota de la sípia mascle, hom estira simplement i ràpidament el cordill, i el mascle és capturat de la manera més ingènua. Després hom llença altra vegada la femella a l'aigua i l'operació es repeteix. Sovint, hi ha competència. És realment infantil. En realitat, no ho pot ésser més. A la llarga el pescador dotat del sentit de responsabilitat es fatiga una mica d'aquestes manipulacions; s'arriba a tenir la sensació de viure, com alguns éssers situats en la part més elevada de l'escala biològica, d'una femella de la naturalesa... per més que es tracti d'una femella de sípia."

Josep Pla, Josep Maria Vehí i Sebastià Puig
"l'Hermós". Aigua Xelida, c. 1928.

Autor desconegut. Fundació Josep Pla,
col. Josep Maria Vehí

Aigua de Mar, OC II, Josep Pla

AULA de LLETRES
de PALAFRUGELL



Curs 2014-15

Tallers de
creació literària
i expressió oral

Fundació Josep Pla
Nou 51, Palafrugell
972 30 55 77
info@fundaciojoseppla.cat
www.fundaciojoseppla.cat



SERRALLERIA
ALSINA

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

17253 MONT-RAS

taxis, microbuses i autocars
maype taxis
maype

M. 633 281 465

M. 644 405 326

C/Lluís Companys, 4
Local 1 - PALAFRUGELL
info@maypebus.com

LA BATALLA NAVAL DE LES ILLES FORMIGUES

MERCÈ CATALÀ

Catalunya el 1285 estava sota el regnat de Pere II El Gran, Rei de Catalunya i Aragó. L'armada catalano-aragonesa havia conquerit Sicília i estava en plena expansió mediterrània, amb un exèrcit temible. No fa gaires anys, a Sicília, en la memòria col·lectiva encara quedaven dites que reflectien el terror que els soldats varen sembrar en aquelles terres, quan volien renyar un nen petit encara li deien:

“Si no et portes bé, vindrà un català i se t'emportarà”

La flota naval catalano-aragonesa estava formada sobretot per galeres, eren vaixells que es fabricaven a les drassanes de Barcelona. Es propulsaven a rem i també portaven veles llatines, que utilitzaven en mar oberta quan hi havia vent favorable. Els desplaçaments que feien aquests vaixells, per exemple en el cas català, que anaven fins a Sicília, Grècia,... ens fa preguntar qui hi remava; ho feien els presoners i els esclaus, hi ha una expressió que encara utilitzem quan una tasca és molt dura, diem: “és com anar a galeres”. A la part superior del vaixell hi havia la coberta que era on es feia tota la vida, la cambra de voga era sota la coberta i tenia dues fileres de remers.

CROADA CONTRA EL REI

La conquesta catalana de Sicília va provocar una aliança entre el Rei de França Felip III, el Papa Martí IV i El Rei

de Mallorca en Jaume II, per formar un gran exèrcit, una croada en contra del Rei de Catalunya i decideixen envair Catalunya. Van conquerint les ciutats catalanes des del nord una a una, amb la cooperació d'una flota de galeres que portaven tot l'abastiment d'aliments i armes per als esquadrans militars a terra.

Pere II es va adornar que l'exèrcit de l'aliança avançava amb rapidesa per les ciutats del nord de Catalunya gràcies al suport de la flota naval. En veure que l'avanç era tan ràpid va decidir fer tornar la flota catalano-aragonesa que estava a Sicília. Una flota de 30 galeres sota el comandament de Roger de Llúria va sortir de Sicília i es va dirigir a Barcelona per planificar amb el Rei Pere II l'atac a la flota francesa. La nit del dia 28 d'agost la flota francesa, formada per 40 galeres disposades de forma lineal es trobava a les Illes Formigues. El Comandant Roger de Llúria atacà per sorpresa la línia de galeres francesa pel mig, quedant separades en dos grups i encerclades per les galeres comandades per Roger de Llúria.

EL REI DE FRANÇA NO DOMINARÀ EL REGNE DE PERE II

Vençuda la flota francesa en aquesta batalla, les 40 galeres les deixen al port de Palamós. Pel que fa als soldats francesos no van tenir tanta sort, retenen 50 nobles que preveuen que podran pagar el rescat, ofeguen uns 300 ferits i dels 260 restants, a 259 els

Illes Formigues
Fotografia de Mercè Català

deixen cecs i a un d'ells borni perquè els faci de guia i els fan tornar a França a peu.

Perdut el suport naval a l'alçada de les Illes Formigues l'exèrcit de terra dels aliats també es retira cap al nord. Però encara es mantenia a la zona de l'Alt Empordà. A la badia de Roses l'exèrcit francès tenia més galeres de suport a l'exèrcit de terra, la nit del dia 3 de setembre Roger de Llúria comandant un grup de galeres amb la bandera francesa aconsegueix acostar-se a l'enemic i quan són a prop els ataquen per sorpresa i tornen a vèncer, alliberant Roses de l'exèrcit francès.

Després d'aquests fets de 1285 Roger de Llúria fa aquesta nota:

“A partir d'ara no hi haurà peix que s'atreveixi a treure la cua si no porta lligada la senyera amb les quatre barres del nostre senyor rei d'Aragó”

Constituída per 3 barres d'atzur sobre camp de plata en diagonal, va ser l'estendard de l'almirall Roger de Llúria.



CRÒNICA D'EN MUNTANER (s. XIV)

DOLORS MATILLÓ

Com la galera i les dues naus que el senyor rei havia tramès a madona la reina, als infants i a l'almirall Roger de Llúria arribaren a Macina (Messina); i com de seguida l'almirall partí amb LXVI galeres; i com a les Formigues derrotà l'estol del rei de França i prengué LIV galeres.

Quan la galera i les dues naus que el senyor rei trametia a Sicília van partir de Barcelona, cadascuna se n'anà mar endins, i navegaren fins que arribaren a Messina, on trobaren la reina i els senyors infants i l'almirall, i els donaren les cartes que el senyor rei els trametia, i les d'en Ramon Marquet i en Berenguer Mallol. De manera que de seguida el senyor infant manà a l'almirall que ràpidament fes armar totes les galeres que hi havia preparades. I de seguida l'almirall féu dir que tots els homes anessin a cobrar la paga de quatre mesos. I tothom prengué la paga amb gran alegria. Què us diré? En XV dies tingué armades LXVI galeres que hi havia preparades, que no volgué esperar més. I va fer reunir tots els homes amb gran alegria i goig, i demanà llicència per anar-se'n a madona la reina i als infants. I anà de pressa a partir immediatament perquè no es pogués explicar res d'ell, de manera que en aquells XV dies cap vela no gosà sortir de Sicília cap a ponent.

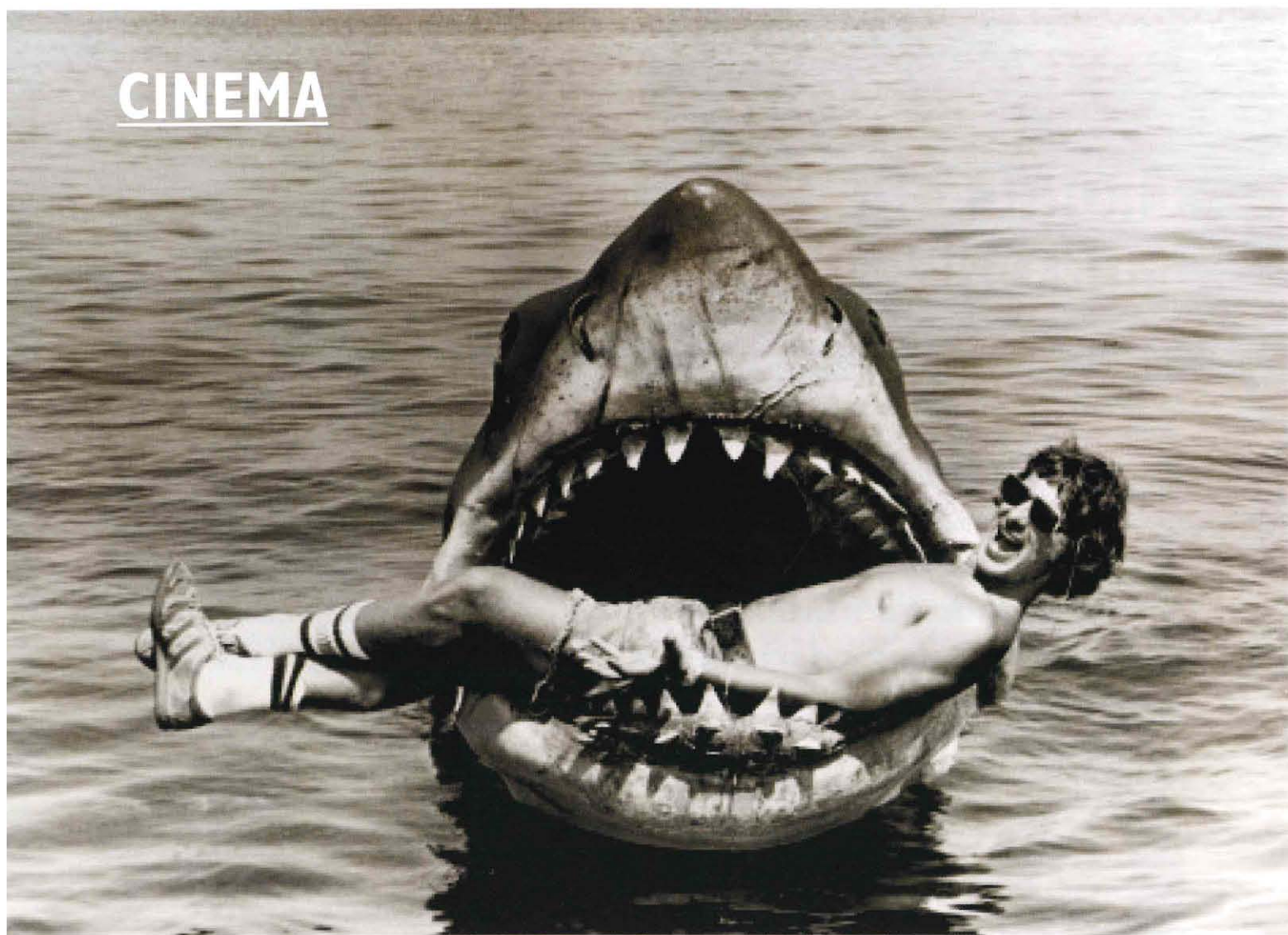
I féu el camí de Cabrera, i va tenir bon temps, així que al cap de poc arribà a Cabrera. I quan hi fou, envià a Barcelona una d'aquelles naus que el senyor rei li havia tramès. I allà trobà en Ramon Marquet i en Berenguer Mallol; i de seguida donaren resposta: que fes la via d'Aiguafreda, que en aquella mar hi trobaria LXXXV galeres que anaven a Roses. I que mirés d'anar de pressa, abans que no sabessin que era allà, que ells sabien bé que en aquell mar les trobaria, segons els seus espies. I que ells, amb totes les galeres que tenien a Barcelona preparades, es reunirien en poc temps amb ell.

I així, la nau armada se n'anà amb aquesta resposta, i en Ramon Marquet i en Berenguer Mallol feren reunir tothom, i armaren XVI galeres que tenien preparades. I la nau armada trobà l'almirall a la mar. I quan l'almirall veié la lletra d'en Ramon Marquet i d'en Berenguer Mallol, féu via al cap d'Aiguafreda, i de nit atracà a les Formigues, i allà passà part de la nit. I ordenà que cadascuna de les galeres tingués tres fanals preparats, un a proa, un altre al mig, un altre a popa, perquè si les galeres del rei de França venien de nit, que immediatament s'encenguessin tots els fanals, de manera que es reconeguessin les seves galeres, i que els enemics es pensessin que en cada fanal hi havia una galera.

I per aquesta ordre que l'almirall donà es guanyà tot el fet, que així com ell ho pensà, així s'esdevingué. Quan el dia era a prop, l'estol del rei de França passava amb el fanal davant, i tan aviat com l'almirall el veié venir, féu armar la gent. I mentrestant ell envià dues naus armades per observar, i de seguida tornaren i digueren a l'almirall que tot l'estol del rei de França era allà. I l'almirall avançà i es posà entre la terra i ells. I quan fou al costat d'ells, encengueren els fanals, i toparen de cop amb ells. I aquí veurieu llances i dards volar, i ballesters manejant armes. Què us diré? Que abans no fou de dia, l'almirall Roger de Llúria els hagué derrotat a tots, i obtingué LIV galeres, i quinze de Pisans que toparen en terra, i XVI que n'hi havia de Genovesos, que per temor d'això ja anaven juntes mar endins, i no esperaren res, sinó que feren la via de la mar i se n'anaren a la seva terra.

I quan fou de dia, l'almirall examinà les galeres i veié que en terra n'hi havia, i trobà que eren de Pisans, i foren destruïdes en terra. I els galiots de l'almirall en tragueren tota la roba que hi pogueren trobar, i després les cremaren.





Jaws (1975 Steven Spielberg)

Un mar que tot ho devora

FRANCESC BELLMUNT

Fran Wedekin (1864-1818), l'agorarat escriptor teatral alemany, en la seva obra El despertar de la primavera va descriure la feminitat amb una rèplica apassionada: és un mar que tot ho devora.

Per comunicar adequadament la visió transcendental i subjectiva que tenia sobre el gènere Wedekin va sumar els conceptes dramàtics d'immensitat, superioritat, domini i possessió que el mar, sense cap mena de dubte i de manera general, transmet a l'ànim de les persones. Evidentment no ha estat l'únic a treure un rendiment metafòric de l'oceà. La llista de creadors i creadores que s'han acostat al mar, que l'han evocat, que l'han descrit i fins i tot que s'hi han suïcidat, és llarguíssima i també en el camp cinematogràfic.

L'espai marítim, aparentment més monòton i lineal que l'accidentada terra, desperta un sentiment d'aguait, una precaució necessària que segons en quines circumstàncies anímiques esdevé d'una terrible i fatal atracció. El cinema, art del panorama, va descobrir i va incorporar ràpidament aquestes propietats dramàtiques al seu relat, i les ha anat perfeccionant visualment fins arribar a extrems realistes

extraordinaris. No obstant això, la base de tot plegat continua sent elemental i, com sempre, lligada a la lluita per la supervivència, es a dir, lligada a l'esglai que provoca la mort.

Davant d'una pel·lícula marítima tots esdevenim per uns moments aprenents de naufrag i sigui quin sigui el seu gènere o el pes del seu conflicte estarem acompanyats, del primer fotograma al darrer, per una senzilla i instintiva línia subjacent: si el nucli dramàtic s'esdevé al fons del mar patirem per veure com s'ho faran els protagonistes per sortir a la superfície i respirar; si el problema té lloc a la superfície compartirem, amb el cul apretat a la cadira, l'èpica de la seva lluita per no morir ofegats. I si al final del film, en la resolució d'un dels dos conflictes bàsics, algun dels nostres herois ha perdut un braç o mitja cama a causa d'una explosió alliberadora o per una queixalada d'esqual ho acceptarem com un tribut secundari, com una puntuació del relat.

Per acotar aquestes consideracions i refrescar la memòria, res millor que una petita llista de films, una mini antologia que no avarca tots els títols però que en classifica els més significatius.

PEL·LÍCULES A LA VORA DE LA MAR

La presència del mar dona a les pel·lícules un tint d'especial transcendència. La seva proximitat caracteritza la història narrada, fins i tot apareixent poc o referit de manera el·líptica en un diàleg o al títol del film.

Comencem amb els 400 cops (1959 - François Truffaut) on el petit Doinel tanca el film fugint del reformatori per veure el mar per primer cop. A L'impossible (2012 - Juan Antonio Bayona) la violenta entrada del tsunami ens il·lustra sobre la fragilitat de la vida i la força de la voluntat familiar davant la catàstrofe. També a La Terra Trema (1948 Luchino Visconti) és la força d'una família pescadora la que ajuda a superar els obstacles de la supervivència.

Recordem la metàfora de la luxúria i la sexualitat que conté un títol com El Mar (2000 - Agustí Villalonga) basat en la novel·la de Blai Bonet; la lluita del mariner tetraplègic a Mar adentro (2004 - Alejandro Amenàbar) i el mar com l'espai d'espera on s'esdevindrà un moment màgic anhelat: E la nave va (1983 - Federico Fellini). Podem incloure aquí un film modern amb títol cent per cent marítim, Cassandra's dream (2007 - Woody Allen), que és el nom del veler.

Finalment, citar una història que té com a escenari un llac però que manté de principi a fi la força psicològica d'un film marítim, El cuchillo en el agua (1962-Roman Polanski).

LA GUERRA AL MAR

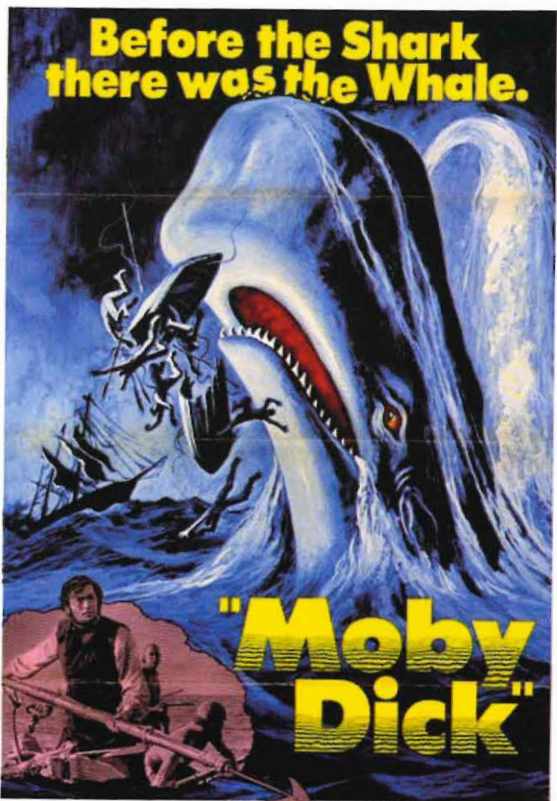
A la superfície o sota l'aigua, els combats marítics cinematogràfics permeten mostrar amb intensitat els conflictes de comandament que es generen en els col·lectius afectats per situacions aïllades i extremes. Al marge, però molt important, alguns dels films són admirables exemples del grau d'evolució de la tècnica narrativa i dels efectes especials.

Das boat (1981-Wolfgang Petersen), The Vikings (1958 - Richard Fleischer), Master and commander: The fair side of the world (2003 - Peter Weir) basat en la novel·la de Patric O'Brian i a on hi té un paper important el personatge de Stephen Maturin, un metge i agent secret d'origen català i irlandès, que es defineix a sí mateix com un nacionalista català i irlandès, que lluita contra la tirania francesa encarnada per Napoleó i l'expansionisme castellà-espanyol, per la llibertat de catalans i irlandesos.

Fig. 1
La Terra Trema (1948 Luchino Visconti)

Fig. 2
Master and commander:
The fair side of the world (2003- Peter Weir)





MAR DE CAPA

El mite del diluvi és una història que ha sobreviscut des de la prehistòria reflectida en històries religioses dels cinc continents: una massa ingent d'aigua desfermada per un déu o un grup de déus amb la finalitat de destruir una civilització pecadora i de la qual, per gràcia divina, se'n salven només un o alguns escollits.

The perfect storm (2000 - Wolfgang Petersen) una història basada en el llibre *A true story of men against the sea* de Sebastian Junger escriptor que ha dirigit fa uns anys el reconegut documental sobre la guerra d'Afganistan, *Restrepo*.

MONSTRES DEL MAR

Descendents dels monstres amb qui van haver d'enfrontar-se Ulises o els Argonautes, el cinema ha recreat vells mites literaris i n'ha inventat de nous.

Jaws (1975 - Steven Spielberg) basat en la novel·la de Peter Benchley. *The Deep* (1977 - Peter Yates) amb la memorable immersió inicial de Jacqueline Bisset mig nua. *Moby Dick* (1956 - John Huston) basat en la novel·la d'Herman Melville i guió de Ray Bradbury.

Hi ha un subapartat destacable que podríem denominar dels monstres submarins amables. A l'espera d'una versió cinematogràfica de *La pell freda* (2002 - Sánchez Piñol) citarem, *The little mermaid* (1989 - Ron Clements / John Musker) basat en el conte de Hans Christian Andersen i *Finding Nemo* (2003 - Andrew Stanton) director de *Toy Story*.

NAUFRAGIS

El conflicte bàsic de la navegació, enfonsar-se l'embarcació, és tràgic en si mateix i també en les seves conseqüències. El naufragi permet allargar l'èpica i el drama en situacions d'aïllament i tensió provocant el desenvolupament de trames de supervivència al límit. Els films d'aquest gènere plantegen reptes tant a l'enginy narratiu dels autors com al tècnic.

The Poseidon Adventure (1972 - Norman Neame i Irving Allen) Basat en la novel·la de Paul Gallico, *Lifeboat* (1944 - Alfred Hitchcock), *Life of Pi* (2012 - Ang Lee) basat en la novel·la de Yan Martel i dues narracions peculiars, *Robinson Crusoe* (1954 - Luís Buñuel) basada en la novel·la de Daniel Defoe i *Lord of the Flies* (1963 - Peter Brook) sobre la novel·la de William Golding.

ALTRES GÈNERES

Hi ha films negres importants com *Dead Calm* (1989 - Philip Noyce) basat en una novel·la de Charles Williams, especialista en trames criminals marítimes o la interessant pel·lícula francesa *Plein Soleil* (1960 - René Clément) basat en la novel·la *Mr Ripley* de Patricia Highsmith.

Dels films de pirates i tresors citaré un film que personalment considero una obra important, *A High wind in Jamaica* (1965 - Alexander Mackendrick) basat en la novel·la de Richard Hughes i que es va estrenar aquí amb el títol *Viento en las velas*.

Drames com *The big blue* (1988 - Luc Besson) i *The oldman and the sea* (1958-John Sturges) basat en la novel·la d'Ernest Hemingway. Pel que fa a les comèdies de mar destacar *The Navigator* (1924 - Donald Crisp i Buster Keaton) *La comptessa de Hong Kong* (1967 - Charles Chaplin) *Ten, la mujer perfecta* (1982 - Blake Edwards) i *No hagan olas* (1967 - Alexander Mackendrick) basat en la novel·la *Muscle Beach d'Ira Wallace*. Menció especial mereix la imaginativa *Life Aquatic with Steve Sizou* (2004 - Wes Anderson) homenatge a Jacques-Yves Cousteau capità de la nau oceanogràfica Calypso.

FILMS MARÍTIMS CATALANS

L'aportació catalana al llistat de films marítics és heterogènia i segurament gens proporcional als quilòmetres de costa del país. Però ironies a part, molts dels intents iniciats, com *En baldiri de la costa* (1968 - Josep M. Font Espina) basat en una obra teatral de Joaquim Muntanola, potser mereixerien una revisió i una actualització pel que tenen d'aproximació des del cinema a temàtiques de proximitat.

Films de mar catalans són, *Laia* (1971 - Vicens Lluch) basat en una novel·la de Salvador Espriu del mateix títol, *Monturiol, el señor del mar* (1993 - Francesc Bellmunt), *Son de mar* (2001 - Bigas Luna), *Balseros* (2002 - Carles Bosch i JM Domènech) i *Cambra obscura* (2003 - Pau Freixas). Especial menció mereix Ferran Llagostera, el cineasta català que ha dedicat gran part de la seva vida professional a filmar el mar; destaquem els seus llargmetratges *Terranova* i *Gran sol*; i també la sèrie per a TV3, *Mar català*.

Són també destacables però ja a nivell documental les filmacions seriadades del bussejador científic, Eduard Admetlla i Làzaro, els programes de *Thalassa* de Pere Secorún o la sèrie *Catalunya des del mar*, produïda per Joan Cruells. Tancarem amb l'adreça on localitzar un interessant llistat de films rodades a la Costa Brava:

www.ca.wikipedia.org/wiki/Llista_de_pel·lícules_filmades_a_la_Costa_Brava



Doble pàgina:

Fig. 1

The perfect storm
(2000 - Wolfgang Petersen)

Fig. 2

Moby Dick (1956 - John Huston)

Fig. 3

The little mermaid
(1989 - Ron Clements / John Musker)

Fig. 4

Life of Pi (2012 - Ang Lee)

Fig. 5

High wind in Jamaica
(1965 - Alexander Mackendrick)

Fig. 6

En baldiri de la costa
(1968 - Josep M. Font Espina)



MONT-RAS Bar Restaurant

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



CONTE

ISABEL ANTÚNEZ

El Peix Martí

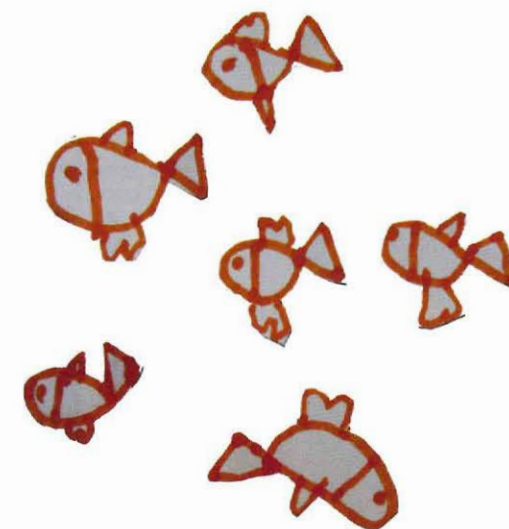
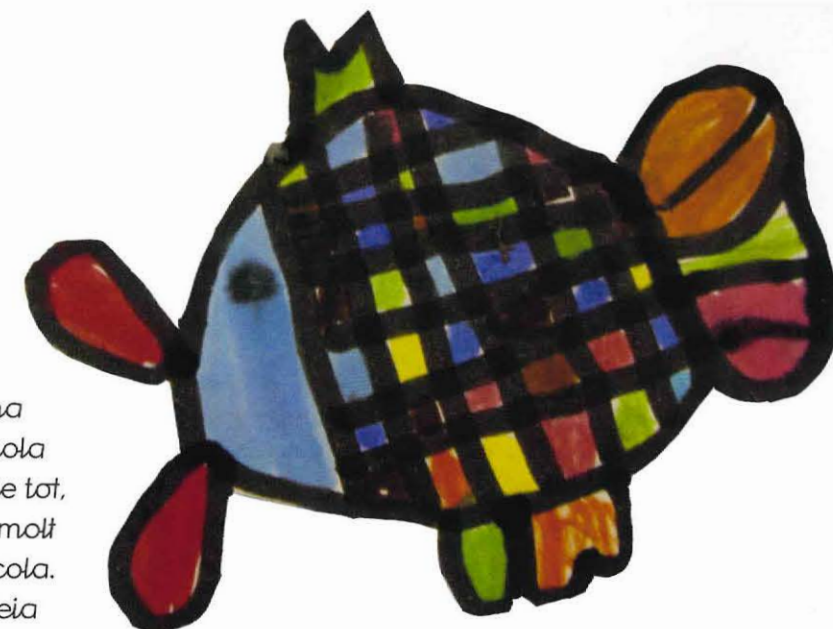
Ja fa molts anys en un petit raconet d'una cala del mar Mediterrani hi vivia una mola de peixos, no els mancava res, tenien de tot, fins i tot escola i hospital. Els petits eren molt eixerits i els agradava molt anar a l'escola. No, dic mentida! A tots menys a un. Es deia Martí, era el peix més enjogassat de tots i quasi sempre estava distret quan la mestra li ensenyava els números i les quantitats, ell sempre deia que no servien per res i que no calia estudiar-los.

En aquella mola de peixos els pares i les mares alimentaven els seus peixets fins que tenien 4 anys, després s'havien d'espavilar a buscar-se tots sols el menjar. També va arribar el dia en què el peix Martí va fer 4 anys i es va haver d'espavilar, primer de tot li havien d'explicar el Gran Secret que protegia tot el poble:

Escolla bé Martí, d'ara endavant, si vols viure, hauràs de menjar-te el grup de peixos més gran que trobis, si no ho fas així i et menges el grup més petit agafaràs un mal de panxa molt fort i hauràs d'estar uns quants dies al llit, això mateix et passarà si no tanques la boca quan trobis dos grups de peixos iguals, recorda-ho! No en mengis cap, tanca la boca!!!

En Martí estava molt content, ho havia entès tot perfectament. De sobte es va trobar dos grups de peixos, un grup més gran que l'altre, però com que no sabia comptar perquè no escoltava gaire, es va confondre i es va menjar el grup de peixos més petit. De cop i volta va començar a tenir molt mal de panxa, cada vegada era més intens i li va durar tota una setmana. Pobre Martí! No podeu imaginar com es penedia d'haver restat importància als números i a les quantitats...

Mai més li va tornar a passar, va aprendre a comptar!



"Los libros son las alfombras mágicas de la imaginación"

Jorge Luís Borges

Adaptació d'un conte que va ser explicat fa molts anys en una Escola d'Estiu a Girona.

Hi ha molts contes, fins i tot contes populars que afavoreixen el desenvolupament del pensament lògic o matemàtic, que fomenten la capacitat d'entendre i raonar. Es poden utilitzar com a fil conductor per treballar molts aspectes matemàtics i per educar la mirada matemàtica.

Els contes faciliten la comunicació i la unió d'aspectes cognitius amb aspectes emocionals i afectius que són molt importants en les primeres edats dels infants. Un conte sempre ensenya.

Jo us convido a què utilitzeu els contes per imaginar les matemàtiques!

“On sigui que la vida els meni, tots els qui han tingut el privilegi de néixer i de créixer a la vora del Mediterrani hi resten sempre profundament, sovint apassionadament afeccionats.”

Yvette Barbazza, geògrafa - *El paisatge humà de la Costa Brava*

El paisatge configura el caràcter i marca uns estils de vida que el temps pot esborrar si no tenim cura de transmetre-ho a les generacions que vindran. Afortunadament a la nostra zona trobem llocs que s'encarreguen que no caiguin en l'oblit aquests petits retalls d'història.

En aquesta ocasió faig esment de tres espais El museu de l'anxova i de la sal a l'Escala, Can Quintana a Torroella de Montgrí i el Museu de la Pesca a Palamós.

MUSEU DE L'ANXOVA I DE LA SAL

L'Escala disposa d'un petit museu, molt acollidor, situat a l'antic escorxador, edifici de 1913. Al Museu de l'Anxova i de la Sal es recull tota la història, tant de la pesca com de la salaó del peix blau, activitat que es ve practicant a l'Escala des d'èpoques molt antigues.

El recorregut històric ens acosta a les antigues fàbriques de salaó com la d'Empúries, amb un sistema per construir dipòsits que va ser tot un referent. Ens permet saber com elaborar receptes de l'època romana com el conegut garum, que en aquell moment ja suscitava polèmica sobre com s'havia d'elaborar. Ens mostra aquells llocs que van servir per iniciar el preuat comerç de la sal en època romana, deixant constància que no només la trobem al mar. La mostra d'objectes per a la salaó, així com diverses arts de pesca o l'audiovisual, tenen un valor testimonial important.

Vinculat a aquesta exposició, el passat 20 de setembre es va celebrar la XVII Festa de la sal, que va néixer per commemorar el III centenari de l'Alfolí, antic magatzem de la sal, és una rememoració històrica dels orígens de l'antic port de l'Escala, escenificada per la gent del poble. Tenen lloc activitats diverses, entre elles la mostra d'oficis mariners que s'encarrega de transmetre els vells oficis vinculats al mar a les noves generacions.

www.museudelanaxovaidelasal.blogspot.com.es

MUSEU DE LA MEDITERRÀNIA

A Torroella trobem Can Quintana, antiga casa pairal de la família dels Quintana. Detalls de l'edifici fan pensar que aquesta casa ja estava ocupada els segles XVI i XVII. El jardí amb l'escalinata dóna un aire especial a tot l'edifici que ens predisposa a gaudir de l'experiència.

A Can Quintana hi trobem el Museu de la Mediterrània des de l'1 de maig de 2003 on sentim, a cada pas, l'ambient mediterrani, utilitzant com a fil conductor la música i els sons, elements que han unit des de sempre les cultures.

La disposició de l'espai i la manera d'accedir-hi ens acosten l'espai humà de la Mediterrània, partint del territori del massís del Montgrí, la plana del Baix Ter i les illes Medes. Participar, endevinar les aromes de la natura, escoltar els ocells, caminar per sobre de la plana del Baix Ter, tot això fa que l'experiència resulti veritablement gratificant.

A banda, els espais amb exposicions temporals, conferències i actes, aporten una oferta engrescadora i variada que, sempre tenen com a fil comú la seva connexió amb el projecte museístic mediterrani del mateix centre.

www.museudelamediterrania.cat

MUSEU DE LA PESCA DE PALAMÓS

És únic a la zona mediterrània en la seva especialitat, aquí es dóna una visió de l'evolució del món de la pesca en l'exposició permanent que està molt ben ambientada amb explicacions que fan senzill i agradable tot el recorregut. El fet de trobar-se al mateix port de pesca, facilita la integració de l'espai al lloc on els mariners creen el seu vincle amb el mar.

El museu s'ubica a l'edifici del Tinglado, antic magatzem del port que va quedar molt malmès durant la Guerra Civil. En restaurar-lo se li assigna un nou ús, contribuint a mantenir aquest patrimoni humà que forma part de la nostra cultura.

Accedim al recinte com qui és a l'encant del peix, passant per sobre de les caixes, que ens porten a veure les espècies que es pesquen al nostre litoral i veiem com és aquest. Estris de les diferents professions i oficis vinculats amb el món pesquer donen una idea de com es treballava. L'exposició no queda només ancorada en el passat, si no que fa una comparativa entre la vida del vell mariner i de l'actual, fent palesa l'evolució que ha sofert aquest ofici. El museu pren posició davant el futur del sector i dels seus recursos. Les activitats ens acosten al sector mitjançant projectes com Documare, Les Barques del Peix, l'activitat l'Espai del Peix i la Càtedra d'Estudis Marítims. Les exposicions temporals, que tracten temàtiques variades però vinculades al món maritimopesquer de la zona, complementen el projecte.

Animeu-vos, l'espectacle comença a mitja tarda en arribar les barques a port.

www.museudelapesca.org

Museu de la Pesca de Palamós
Fotografia de P. Botey

**SI ESTIMEU
EL MAR...**

ANNA VIGATÀ

CAMBRA HIPERBÀRICA

Servei de Medicina Hiperbàrica.
Hospital de Palamós

DR. JOSÉ MARIA INORIZA. COORDINADOR SERVEI MEDICINA HIPERBÀRICA

Encara que la pràctica del busseig és una activitat bastant segura, en algunes ocasions apareixen problemes mèdics després de realitzar les immersions. Aquests problemes poden tenir diferents nivells de gravetat, des de dolors d'oïda fins a paràlisi de membres. En alguns casos l'únic tractament possible és la recompressió en una cambra hiperbàrica.

Una cambra hiperbàrica és un habitatge tancat generalment de forma cilíndrica a l'interior de la qual s'augmenta la pressió i se subministra oxigen al 100 %, un procediment mèdic conegut com a Oxigenoteràpia Hiperbàrica (OHB). La cambra hiperbàrica de l'Hospital de Palamós és una unitat d'alta tecnologia construïda l'any 2010 per l'empresa alemanya HAUX i reuneix els més alts estàndards de seguretat i confort per als pacients que la necessitin.

La Unitat de Medicina Hiperbàrica (UMH) de l'Hospital de Palamós va iniciar la seva activitat l'any 1994. Des de llavors, s'han atès unes 800 consultes per accidents de busseig, de les quals aproximadament el 60% han necessitat ser tractades a la cambra hiperbàrica. Els tractaments dels bussejadors generalment oscil·len entre 2 i 5 hores de durada i en ocasions (al voltant del 50% dels casos) és necessari aplicar diverses sessions de tractament.

La UMH agrupa uns 35 professionals entre metges, infermers i tècnics operadors de cambra hiperbàrica i atén qualse-



vol tipus d'accident de busseig a qualsevol hora del dia, tots els dies de l'any. L'equip bàsic assistencial el formen un metge, un infermer que es troba a l'interior de la cambra amb els pacients i els operadors de la instal·lació que garanteixen el funcionament i la seguretat de pacients i personal sanitari.

L'OHB és un tractament mèdic que es pot utilitzar per a altres patologies diferents dels accidents de busseig. Així, s'utilitza en el tractament d'intoxicacions per monòxid de carboni, nafres vasculars, seqüeles de tractament amb radioteràpia o problemes traumatològics.

NINOTAIRE



Girona Excel·lent, som el que mengem

Entra a www.gironaexcellent.com i descobreix el segell de qualitat agroalimentari que promouen la Diputació de Girona i la Cambra de Comerç, amb la col·laboració de la Generalitat, per impulsar i difondre els productes gironins de la més alta qualitat.

Girona Excel·lent vol reivindicar el producte de les comarques gironines, com a reflex del nostre paisatge i base de la nostra gastronomia, reconeguda arreu del món.

A Girona Excel·lent hi participen i col·laboren els millors cuiners de les comarques gironines.

Som el que cultivem, som el que elaborem, som el que cuinem, som el que mengem.
Som excel·lents.



Els 31 productes amb segell Girona Excel·lent 2014-2015

Fesols

Gra petit, Associació de Cultivadors de Fesols de Santa Pau
Setsetmanera, Associació de Cultivadors de Fesols de Santa Pau

Foie gras

Foie gras semicuit d'ànec amb figues, Ànec dels Pirineus, SL
Foie gras semicuit d'ànec amb tòfona, Ànec dels Pirineus, SL
Fetge de celler d'ànec fresc, Ànec dels Pirineus, SL
Paté de foie gras, Collverd Productes de l'Ànec, SA
Foie gras celler Collverd, Collverd Productes de l'Ànec, SA

Arròs

Bomba, Arròs l'Estany de Pals, SLP
Carnarocí, Arròs l'Estany de Pals, SLP
Nembo, Arròs l'Estany de Pals, SLP
Semillarg cristall II, Arròs Molí de Pals (Arròs de Pals, SL)
Integral, Arròs Molí de Pals (Arròs de Pals, SL)

Anxova

Anxoves en sal, Anxoves de l'Escala
Anxoves premium, Anxoves de l'Escala
Anxoves en salmorra, Anxoves Collol i Serrats
Anxoves filet (100 g), Anxoves de Roses

Poma

Poma royal gala, IG GraP Poma de Girona

Galetes

Galeta Organic Teules, Trias Galetes-Biscuits, SA
Capsa d'ametllats (galeta d'ametlla), Galetes Camprodon, SA

Vi

Vi Blanc dels Aspres 2013, Celler Vinyes dels Aspres
Vd'O 6.11. 2011, Celler Vinyes d'Olivardots, SL
Blanc de Gresa 2012, Celler Vinyes d'Olivardots, SL
Camí de Cormes 2010, Celler Roig Parals
Suneus 2012, Celler AV Bodeguers
Finca Malaveina 2010, Grup Peralada
Vella Lola Negre 2013, Celler Mas Eugeni
Bell-lloc Negre Jove 2013, Finca Bell-lloc
S'Alou 2011, Vinyes dels Aspres
Torre de Capmany, Celler Pere Guardiola

Oli

Oli de Pau, Empordàlia
Serraferran oli d'oliva verge extra, Oli de Ventalló, SL.

Generalitat de Catalunya

Diputació de Girona

Cambra de Comerç de Girona

Girona Excel·lent.

LAMPISTERIA



JORDI MAYOLAS

C/Torres Jonama, 7
Telèfon 972 30 38 81

17253 Mont-ras
(GIRONA)


gasgironamanteniment


gasNatural

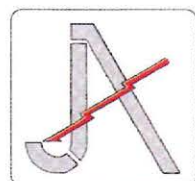
PALAFRUGELL

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

Lloguer, Venda i Reparació de Maquinària
per a la Construcció i Jardineria



TALLER ELÈCTRIC-MECÀNIC



JOAN ANDREU, S.L.

REPARACIÓ INTEGRAL DE L'AUTOMÒBIL

Alarms - Equips de música - Suspensions - Injecció electrònica
Bobinatges - Diagnosi de frens - Especialitat en Aire Condicionat

C/ Terme, 30 - Tel. 972 61 19 53 - Fax 972 30 33 89 - 17213 ESCLANYÀ
www.joanandreu.cat - E-mail: tallerjoanandreu@gmail.com



TECOMAC

Jardineria, forestal
i de l'horta.

Tel. 972 30 78 03 - Mòbil 629 75 75 80
C/ Sant Pere, 57 - 17200 Palafrugell (Girona)
www.tecomac.cat

ECHO
HONDA

A LA CUINA D'UN AMIC

PILAR GIMÉNEZ

Home senzill, amable i amic de tothom, en Manel Serrano ens obre les portes de casa seva per cuinar un plat mariner. Explica que n'hi van ensenyar uns pescadors amb els que esmorzava tot sovint i d'aquestes trobades en va sorgir la seva afició per cuinar, sobretot peix i en especial per als amics.

Veig que no utilitza el morter. Diu que estem al segle XXI i que ara tenim batedora, cosa que les barques no porten. També incorpora la nyora que no és un producte empordanès, però hem de tenir en compte que molts dels pescadors de Palamós són descendents de l'Ametlla

de Mar ("La Cala", diuen ells amb orgull) i allà si que és un producte imprescindible a les cuines.

El congre viu a les costes mediterrànies; és un peix de roca molt gustós, però tanmateix una mica oblidat en els nostres àpats i a les cartes dels restaurants.

Les rodells de la part alta són adequades per posar-les a la sarsuela, fer-ne un bon suquet o amb pèsols, plat molt habitual a les taules de les nostres àvies. Amb el cap i la cua, que és massa espinosa per menjar-la, en farem un excel·lent fumet.

El congre l'havíem demanat a la peixateria de Mont-ras; el primer que ens van oferir feia més de vuit quilos i com que va fer temporal les barques de Palamós no sortien i vàrem haver d'esperar-ne un de més petit. Finalment en Joan Miquel en va aconseguir un de cinc quilos a la llotja, pescat amb palangre i ens el vam quedar. Era una peça digna de veure. Déu n'hi do l'ham que portava clavat!



Elaboració

Poseu oli en una cassola, mentre agafa temperatura poseu-hi la cirereta i traieu-la abans no es cremi. Fregiu el congre prèviament salat, retireu-lo de la cassola i reserveu-lo.

Congre amb pèsols

Ingredients per a 4 persones

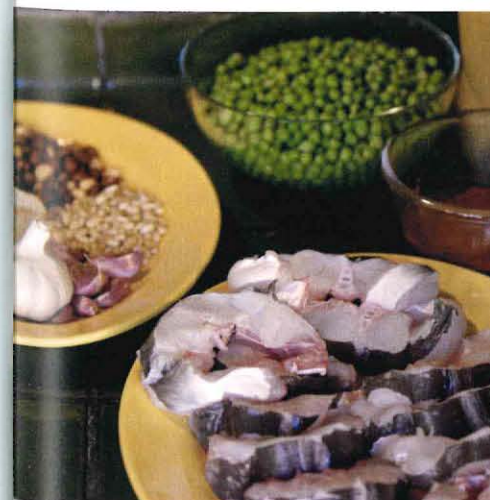
8 rodells de congre
Fumet de peix
1 kg de pèsols
Unes cullerades de salsa de tomata casolana
8 grans d'all
Julivert
Sal i pebre
1 nyora, una cirereta i unes llesques de pa per fregir
Un grapat de pinyons i avellanes
Oli d'oliva

Preparem la picada

En el mateix oli hi fregiu les llesques de pa, 6 grans d'all i el julivert. Poseu els ingredients al bol de la batedora i afegiu-hi els dos grans d'all crus que ens queden, les avellanes, els pinyons, el pebre, la polpa de la nyora i la salsa de tomata. Si us ha sobrat un retall de congre, també el podeu afegir a la picada, bateu i reserveu.

Coccio

Tombeu la meitat de la picada a la cassola, a sobre repartiu el congre i el fumet, poseu a coure, tombeu l'altra meitat de la picada i afegiu els pèsols, acabeu de coure, rectificat de sal. El congre necessita coure una estona més que altres peixos.





EL MAS FORNER

ISABEL COROMINOLA

Amb els murs de pedra ben vestits, rebatuts com són ara, o ben encalçats com ho eren en altre temps, el mas Forner ha sigut sempre un mas mudat. Nou lletres de ceràmica envernissada ornamenten la façana. Des de temps immemorial, el nom original, fet de peces en blau marí, llueix sota el vèrtex de la teulada. Ni canvi de propietaris ni relleu de masovers han aconseguit rebatejar aquest mas del barri del Pla de l'Aubi a Mont-ras. Ans al contrari, els seus habitants sempre han sigut batejats pel mas.

L'Anna Maria Geronès ho sap bé, hi va néixer. El seu pare, en Joaquim Geronès Camó, en va ser l'últim masover, per a tothom era en *Quim del mas Forner*. Fa quaranta anys que l'Anna Maria va deixar aquesta casa pairal i continua essent popularment la *Noia del mas Forner*.

Un altre tret identificatiu del mas Forner és un apèndix d'obra, de forma circular, arrapat a la façana de llevant. Es tracta del forn de la casa, una mena de berruga que construeix el camí ja estret de per sí. Aquest forn ha estat causa de no poques controvèrsies originades per usuaris del camí, considerat un obstacle que dificulta el pas de vehicles rodats en aquest petit congost enclavat entre la margenada alta del Puig de la Ruda i els murs del mas. Per sort, aquesta humil edificació s'ha fet respectar. El camí del mas Forner no seria el mateix sense ensopegar amb aquesta popular protuberància de qualitats etnològiques.

CAMÍ DE PAS "SI US PLAU PER FORÇA"

Així és com un vell veí, en Pipes, qualifica el Camí del mas Forner. Aquest tram de camí, antigament, només era d'accés al mas i als seus conreus. De mica en mica, el camí va esdevenir una dreuera entre el camí Ral i l'encreuament anomenat Creu de Minerva que dona entrada a la banda nord del Barri de Canyelles. La perseveració dels usuaris el convertiren en camí públic.

Entre els anys 28 i 30 del segle passat, en Josep Maria Manich, enginyer de la fàbrica *Can Mario* de Palafrugell i propietari d'un mas a Canyelles, va regalar el *Pont de Ferro del mas Forner* per salvar el gual de l'Aubi. En Lluïset de can Pipes, referint-se al pont, diu:

"El recordo bé de quan era petit, i la fressa que feia quan hi passava un carro per sobre. Per això, el burro de cal Pollastre es negà sempre a traspasar-lo, exceptuant fent marxa enrere"

Els de *cal Pollastre* tenien un establiment de comestibles a Palafrugell, i pujaven sovint a cals parents de Canyelles, els Pipes, a subministrar-se de vianda per a la seva botiga. Als anys 50, el *Pont de Ferro* va ser desballestat. El nou pont, fet d'obra, continua essent l'únic vial apte per al trànsit rodats que creua l'Aubi al municipi de Mont-ras.

A mesura que els pagesos s'anaven motoritzant, els camins de carro quedaven estrets. El vell costum d'utilitzar, en alguns trams, la llera de la riera com a camí es va anar abandonant. Per pal·liar l'estat precari dels vials més transitats, alguns veïns van posar, ben aviat, fil a l'agulla. En Pipes recorda com els pagesos esgarrapaven, clandestinament, algun pam d'amplada per als camins principals:

"Alguns raids nocturns en què desapareixien branques, es cremaven oliveres o s'esmotava algun marge sense miraments"

Datar el mas Forner sense gratar en arxius o registres antics es fa difícil. En els seus murs no hi ha en l'actualitat cap inscripció que doni fe de la data de construcció. Vagant

entre veritats i incerteses transmeses boca-orella, es diu que el Priorat de Santa Anna de Barcelona hauria exercit algun poder sobre les terres del mas Forner. Més endavant, a finals del segle XIX, va ser propietat de la família Vergés, industrials surers de Palafrugell, fins que, a principis del segle passat, el mas va ser comprat per Francesc Mascort Marquès, un *indiano* de Begur, que havia tornat enriquit de Cuba. En Mascort era conegut amb el sobrenom d'en *Falaios*. Aquest personatge aficionat a la botànica va ser qui a plantar algunes varietats de palmera davant de la porta forana. Així ho explica un vell testimoni. Pocs anys més tard, el mas Forner va ser comprat per la família Cantenys, família de Palafrugell, vinculada a la indústria del suro. Actualment, Ramir Genover Cantenys, descendent d'aquesta família, n'és el propietari.

Durant l'època dels Vergés els camps del mas Forner es convertiren en vinyes, i a la casa s'hi van muntar dues tines enormes i una premsa de vi. En opinió d'un vell pagès:

"Plantar vinyes sobre terrenys del Mas Forner va ser un caprici de gent adinerada"

Poc temps després, els Geronès hi entraven de masovers. En Damià Geronès Batllia, nascut a can Jordi, mas del barri de Roqueta, i la seva muller, la Maria Camó Llenas, nascuda a Madremanya, treballadora de can Barris de Palafrugell, s'havien casat el 12 d'octubre de 1912, a Mont-ras. El Mas Forner esdevenia, aleshores, la llar del jove matrimoni.

CAN JORDI, EL MASET DE ROQUETA

En Damià havia nascut a can Jordi, un maset del barri de Roqueta que, des del segle XIX, pertanyia als avantpassats de branca materna, els Batllia. La mare d'en Damià, la Joaquina Batllia Morató, (Mont-ras, 1840) hereva d'aquesta propietat, es va casar amb en Joaquim Geronès Pons, nascut el 1831 a Sant Sadurní de l'Heura. La parella va tenir 6 fills. En Damià, el petit, (1881) en va quedar hereu.

Cercant en els registres baptismals dels Batllia apareix el nom de pila, Jordi, en dos avantpassats del segle XVIII. L'últim que el va dur va ser en Jordi Batllia Climent, nascut el 1769. És de suposar que d'ell se'n derivi el nom del mas.

A l'esquerra:

El mas Forner
Fotografia: Núria Clara

A la dreta:

Fig. 1
Els del mas Forner a la platja de Castell. Anys 50

Fig. 2
En Quim i l'Anna M. Geronès davant del mas. Anys 50

Fig. 3
En Quim Geronès, la Joaquina Bofill i el mossò (amb barret)

Fig. 4
En Quim Geronès i el toro del mas Forner

Fotografies: col·lecció Anna M. Geronès

A la pàgina següent:

Fig. 1

Professó de Corpus. Anna M. Geronès al mig.

Fig. 2

La Creu (Barri de Ciutadella). L'Anna M. i en Joan. Darrere seu, un camí, ara perdut, mostra l'estretor dels vials als anys 60.

Fotografies: col·lecció Anna M. Geronès





Can Jordi és un mas petit enfilat en una zona boscosa aturonada al nord del Puig Gallifa. És la llar que tanca el terme nord-oriental de Mont-ras. Antigament, era un mas humil de poca volada. Tenia dos camps, una vinya, un hort i un tros de bosc. A l'única cort del mas hi havia una vaca. Tot plegat cobria escassament el consum de la família. El jornal s'havia d'anar a buscar a fora.

Amb els Geronès instal·lats al mas Forner, can Jordi va quedar relegat a habitatge d'àpats festius i trobades puntuals de la família. També, durant uns anys, es va llogar a estadants esporàdics. El mas no tenia electricitat i el sol era terror. Darrerament, ha estat rehabilitat per a ús d'estiueig.

ELS ÚLTIMS PAGESOS DEL MAS FORNER

En Damià i la Maria van continuar de masovers al mas Forner, adaptant-se a canvis successius de propietaris. Les terres d'aquest mas, la majoria de regadiu, van tornar a ser conreus fèrtils. La ramaderia complementava els guanys familiars i permetia tenir un mosso d'estada permanent. El matrimoni va tenir dos fills en Joaquim i en Josep.

En Josep, el noi petit, es va llicenciar en magisteri. Fer de pagès no era el seu fort. La seva neboda, l'Anna M. Geronès, havia sentit explicar com l'oncle va acomiadar la feina de pagès amb una revolada:

“Aquell dia, els nois del mas Forner obrien un camí rudimentari d'accés a can Jordi. Tot d'una, l'oncle va llençar el pic i la pala i va plegar de cop; acabaven de dir-li que tenia plaça assignada de mestre”

De petit, en Josep anava a repàs a l'acadèmia Massoni, a Palafrugell. Anava i tornava passant sobre la mota de la riera. Una tarda, després de fortes pluges, de tornada cap a casa, el vailet es va entretenir a llençar a la riera un grapat de brossa de la riba. Eren restes d'esbarzers esbrossats. La riera baixava forta i el farcell de branquilló va surar lliscant riera avall endut pel corrent. Després de perdre de vista la petita flota, en Josep va passar a l'acció, pensant que unes quantes braçades de brancatge podrien aguantar el seu pes i, a manera de balsa, serien el transport diligent fins a sota mateix de casa. I el vailet, inconscient del perill, va navegar per l'Aubi. Si no fos que va arribar moll a casa, l'odissea fluvial hagués quedat en secret.



En Joaquim, el noi gran, es va quedar de masover al mas Forner amb els pares. Després de la Guerra Civil, es va casar amb la Joaquima Bofill Gafarot, filla de Regencós. Del seu pas com a pagesos i ramaders encara es poden veure algunes traces a fora del mas, com ara l'estable cobert, situat a pocs metres de la casa i l'abeurador de pedra del costat del pou, avui, convertits en motiu de decoració rústega.

I d'aquella època, s'explica una anècdota protagonitzada per un veí, l'avi Tauleret: En aquell temps ja ningú llaurava ni treballava amb bous i vaques. Només hi havia l'avi Tauleret que tenia *dugues* vaques de treball molt ben arengades, la *Moreua* i la *Berzinga*.

Arran de camí, els del mas Forner hi tenien unes restes de *raveblé*, una mena de remolatxa d'esplet molt llarg que necessita uns mesos per assolir el creixement.

Un dia, cap al tard, passava la *Moreua* collada al carro i d'una mossegada i un cop de coll va arrencar una de les remolatxes més ufanoses. L'avi Tauleret simulant estar fora de si, maleïa a crits la *Moreua*, tot arrencant i rebotent-li una vegada i una altra alguns dels *raveblés*, sempre els més grossos, que, indefectiblement, queien dins el carro. L'avi del mas Forner impotent i vermell de ràbia contemplava l'espoli de naps encobert entre la *Moreua* i l'avi Tauleret.

EL TORO DEL MAS FORNER

Les vaques dels masos veïns tenien cita periòdica al mas Forner. Així ho rememora en uns apunts biogràfics, en Lluïset de can Pipes:

“Nosaltres, al mas, no teníem toro i el pare portava les vaques quan anaven altes, al toro del mas Forner. De vegades, jo l'acompanyava al darrere amb una vara de freixe a la mà, mentre pel camí el pare portava la vaca amarrada amb una corda, lligada amb forma de capçada. Amb les vaques joves, les braues, sovint teníem treballs. Però el pare era valent, les dominava”

També, en Lluís recorda, un exemplar de pi estrany. Era un arbre gros i ferreny que, anys enrere, havia fet plantar en *Falaïos*.

“En aquest pi en Quim del mas Forner hi va adossar uns socs per mantenir les vaques quietes mentre les donaven a toro”

Durant el temps de guerra, la producció ramadera es mantenia amb el mínim de bestiar. Al mas Forner van decidir vendre el toro. El semental ja era vell i el farratge escàs, es necessitava per a les vaques.

Els del mas Forner van donar veus als veïns. L'Enric Juscafresa, de can Niell, soldat aquarterat a Cardedeu, ho va fer saber als seus comandaments. Era temps d'escassetat d'aliments, i, de seguida, va obtenir permís per venir amb una petita brigada a buscar el semental. Els soldats van arribar de nit en un camió de l'exèrcit; era qüestió de no fer mirotres de tan preuada carrega. En aquelles hores intempestives, el toro els va donar força maldecaps. El brau es va esquivar fugint camp avall. Finalment, el van poder abatre arran de la mota de la riera i va ser esquarterat allà mateix. Després de la guerra, un toro jove va tornar omplir la cort del mas Forner.

Els últims anys de masovers, els Geronès van tenir ocasió de comprar alguns camps del mas, com el *Campàs*, arran de riera. Actualment, el mas Forner, rehabilitat, resta d'ús particular. El terreny de la propietat es compon d'un tros de bosc al Puig de la Ruda i de l'extens camp de sota el mas, limitat per la mota de la riera.

FILLA DE L'AUBI

L'Anna M., l'única filla d'en Quim i la Joaquima, manté vius els records d'infantesa i joventut al mas Forner. Dels dies de jocs amb les *dugues* úniques amigues que tenia a prop, la Remei, de can Corredor, i l'Assumpció Lladó, de can Mont. I, també, de les anades i vingudes a Palafrugell amb tartana, els dies de *fer*, a col·legi, a ca les *Hermanes*, i, els diumenges, mentre el pare anava a mercat, l'àvia Maria i ella anaven a missa. Per Corpus complien el precepte a Mont-ras. El pare, en Quim, era el jutge i assistia a la *professó* acompanyant les autoritats.

A l'estiu, després de la feinada del batre i d'haver coronat els *païers* amb argila, els del mas Forner a cavall de la tartana s'anaven a banyar a Castell. Seguien el camí paral·lel al curs de l'Aubi. Des de 1924, una part de les aigües d'aquesta riera, enganyades per l'home, són encarri·lades cap a un vell torrent natural que les canalitza fins a la platja de Castell. Aquesta obra ha evitat, des d'aleshores, els violents aiguats que castigaven la vila de Palamós.

L'Anna M. ha passat una vida sencera arran de l'Aubi, primer al mas Forner i, ara, a l'altra banda de riba, a can Joan de la Torre. Coneix bé els desbordaments periòdics de la riera que, segons apunta:

“No passen més de 25 anys sense que el cabal desbocat de l'Aubi s'hagi escampat pels camps de la plana”; i descriu el record inesborrable de la vinguda de l'aigua que compara amb: “la fressa d'un fort onatge de mar acostant-se als murs de la casa”

A la Noia del mas Forner li agrada acomiadar les tardes plàcides passejant pels camins de casa; acompanyada d'en Joan, el seu marit, travessen el pont de l'Aubi, passen a frec del vell forn i giren a Creu de Minerva tot enfilant cap a can Jordi.

És l'hora de l'últim raig de sol sobre Mont-ras, quan abans de fer-se fonedís darrere Les Gavarres, enfoca el maset modest; i és quan els murs mig emboscats de can Jordi, per una estona, llueixen orgullosos enaltits per la llum crepuscular.

Distronic
DIGITAL+

Llivia i Serra 26 Tel. 972 61 12 60
Palafrugell
WWW.distrionic.tv

G i G
PISCINES

MANTENIMENTS
INSTAL·LACIONS I REPARACIONS
TELA ARMADA - LINER
SERVEI TÈCNIC PROFESSIONAL
RECANVIS I ACCESSORIS
PRODUCTES QUÍMICS

BOTIGA
c/del Carrilet, 29
17253 MONT-RAS
Tel: 972 304479

gigpiscines@hotmail.com www.gigpiscines.com

MOTOS GAVIN

Carles Fernández Gavin
Tel. 606 625 154
972 303 880

Porta's la revista i a l'hora de fer una revisió completa tens un **10% de DESCOMpte**

Avda. Catalunya, 19
17253 Mont-Ras (Girona)
carlesfernandezgavin@hotmail.es

HAVANERA

Vestida de nit

*Pinto les notes d'una havanera
blava com l'aigua d'un mar antic.
Blanca d'escuma, dolça com l'aire,
gris de gavines, daurada d'imatges,
vestida de nit.*

*Miro el paisatge, cerco paraules,
que omplin els versos sense neguit.
Els pins m'abracen, sento com callen,
el vent s'emporta tot l'horitzó.*

*Si pogués fer-me escata
i amargar-me a la platja
per sentir sons i tardes del passat,
d'aquest món d'enyorança,
amor i calma, perfumat de lluna, foc i rom.*

*Si pogués enfilar-me a l'onada més alta
i guarnir de palmeres el record,
escampant amb canyella totes les cales
i amb petxines fer-lis un bressol.
Els vells em parlen plens de tendresa,
d'hores viscudes amb emoció.
Joves encara, forts i valents,
prínceps de xarxa, herois de tempesta,
amics del bon temps.
Els ulls inventen noves històries,
vaixells que tornen d'un lloc de sol.
Porten tonades enamorades.
Dones i Pàtria, veles i flors.*

*Si pogués fer-me escata
i amargar-me a la platja
per sentir sons i tardes del passat,
d'aquest món d'enyorança,
amor i calma, perfumat de lluna, foc i rom.*

*Si pogués enfilar-me a l'onada més alta
i guarnir de palmeres el record,
escampant amb canyella totes les cales
i amb petxines fer-lis un bressol.*

Lletra: Glòria Cruz
Música: Càstor Pérez



Obra de Rodolfo Candelaria.
Pintor



Posar la tecnologia al servei de les persones continua mereixent un premi



Per segon any consecutiu, som el **Millor Banc del Món en Innovació Tecnològica**. La revista financera internacional *Euromoney* ens ha tornat a concedir aquest prestigiós guardó.

Tot un reconeixement a una idea nascuda el 1904, aparentment senzilla, però realment complexa: treballar sempre al servei de les persones.

- Som líders en banca a través d'internet, mòbils i caixers.
- Pioners en tecnologia *contactless* i *wearable*.
- Amb el **primer store d'aplicacions mòbils** en el sector financer, amb més de 70 apps.

Adaptar-se a l'evolució del temps, sent fidel a tu mateix, és el que et fa gran. Durant 110 anys, milers d'homes i dones a CaixaBank ens hem mantingut fidels a aquesta idea.

No som només un banc. Som CaixaBank.



Descobreix com ho
ferm amb la nostra
última innovació



Best Retail Bank for
Technology Innovation
in the World | 2013 & 2014