

La Torre **FERRERA**



Can Vidal
Els avis que eren nens
Resseguint el paisatge



Festa Major Mont-ras 2017

Divendres, 28 juliol

De les 23:00 fins a les 3:00 h de la nit
A l'exterior del Pavelló Poliesportiu Municipal

NIT JOVE

LOS 40 CLUB SESSIONS

amb **VÍCTOR DE LA TORRE**
i **ADRIÀ ORTEGA**

Dissabte, 29 juliol

A les 17:00 h

A la Plaça de l'Ajuntament

FESTA D'ESTIU AMB
INFLABLES D'AIGUA I ESCUMA

A les 18:00 h

Camp d'esports la Ciutadella, al camp de la figuera

TORNEIG DE FESTA MAJOR
DE BITLLES CATALANES

Inscripcions a l'Ajuntament fins el 27 de juliol
Col·laboren els "Alls secs piquen"

A les 23:30 h

A l'exterior del Pavelló Poliesportiu Municipal

FESTA DELS 80'S

TRIBUT A LA MILLOR MÚSICA DE L'ÈPOCA
amb **DJ ARZONIST i**

LOS 80 PRINCIPALES

Diumenge, 30 juliol

A les 10:45 h

A l'Església de St. Esteve de Mont-ras

OFICI SOLEMNE CANTAT PER LA CORAL
PARROQUIAL ST. ESTEVE DE MONT-RAS

A continuació a la Plaça de l'Església

MITJA AUDICIÓ DE SARDANES AMB
LA PRINCIPAL DE LA BISBAL
I VERMUT DE FESTA MAJOR

A les 18:30 h

Al Pavelló Poliesportiu Municipal

CONCERT DE TARDA i a continuació
BALL amb l'ORQUESTRA

LA PRINCIPAL DE LA BISBAL

A la mitja part del ball es farà

DEGUSTACIÓ DE CUINA CATALANA
Elaborada pels millors restaurants de la zona.

Preu tiquet per tast: 3,50€ (inclou coberts i pa)

Preu tiquet de postres: 1€ (gelat).

Organitza: C.E. Mont-ras

L'organització es reserva el dret de modificar qualsevol acte per causes alienes a la seva voluntat. Com és tradicional tots els actes de la Festa Major són gratuïts, excepte la degustació de cuina catalana.

La reserva d'una taula i 6 cadires 2 dies té un cost de 35€, es poden reservar a l'Ajuntament del 17 al 28 de juliol, de dilluns a divendres de 9 a 14 h. Cal portar el tiquet de reserva tots els dies de la Festa Major.



www.mont-ras.cat

ajuntament de mont-ras

Edita:

Associació Sociocultural Mont-ras al Cor

Redacció i publicitat:

latorreferrera@gmail.com
Tel.629 642981

Direcció i coordinació:

Anna Vigatà

Consell de redacció:

M. Àngels Bernadet

Mercè Català

Patricia Ferrer

Irene Genís

Pilar Giménez

Xavier Grañén

Montserrat Llovera

Mar Medir

Martí Sabrià

Col·laboradors:

Núria Clara

Olga Cercós

Isabel Corominola

Ferran Cros

Catibel de la Fuente

Josep Maria Farreró

Agustí Pericay

Fundació Josep Pla

Maquetació:

Noemí Alonso

Fotografia:

Xavier Grañén

Publicitat:

Patricia Ferrer

Irene Genís

Impressió:

Gràfiques Trema. Arbúcies

Dipòsit legal:

GI.1386/2007

Amb la col·laboració de:

Diputació de Girona

Ajuntament de Mont-ras

Correcció:

Marta Padrós

EDITORIAL

Anys 30, treballar de sol a sol, la vida no era fàcil per a aquells homes i aquelles dones que veien com les il·lusions i l'esperança de pujar la mainada en un entorn segur era un fet que s'esvaïa i es desdibuixava en l'horitzó, cada cop més. Què se n'ha fet d'aquells nens i quins records guarden de la seva infantesa i joventut?

Malgrat no ser capaços d'entrar en el seu món ni valorar-lo sota els mateixos paràmetres, hem volgut acostar els seus sentiments als lectors. La necessitat i l'experiència els van convertir en un pou de saviesa, possiblement la clau per afrontar els anys de guerra i de dura postguerra amb què havien de conviure. Aprendre a ser feliços i compartir tot el que tenien, que sovint era ben poca cosa, els va ajudar a suportar aquells anys i de ben segur que aquesta capacitat d'adaptació els ha portat a superar amb èxit els canvis tan espectaculars als quals s'han vist sotmesos.

Avui recorden alegres la seva joventut i, sobretot, gaudeixen de la vida.

*Una nit de lluna plena
tramuntàrem la carena
lentament, sense dir re.
Si la lluna feia el ple
també el féu la nostra pena.
Una esperança desfeta,
una recança infinita.
I una pàtria tan petita
que la somio completa.*

Corrandes d'exili
de Joan Oliver

SUMARI

Les noies de Cal Pilot. 5
Resseguint el paisatge. 8
Els avis que eren nens. 10
Anar a escola 19
Can Vidal. 24
Fitor, plató cinematogràfic. 31
El capell. 33
De pau i de guerra. 34
Festa Major de Llafranc. 35
Ninotaires. 37
El farro. 38

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

LES NOIES DE CAL PILOT ALS ANYS 30

Marta Padrós



Zona de les antigues hortes de la plana de l'Aubí on hi ha el mas Fotografia Xavier Grañen.

Diuen que va ser un pilot de la marina mercant del segle XIX qui va donar nom a l'horta que es troba al número 4 del paratge de la Feneia: Cal Pilot. Aquesta casa era propietat de la família Sagrera, coneguts empresaris suers de la vila i propietaris també d'una gran casa al carrer de la Font. En Genís Coll i l'Aurora Ros, procedents d'Ullastret i Serra de Daró, la van arrendar pels volts del 1925. Allà naixrien les seves filles: la Maria (el 1927) i la Lola (el 1929), i més endavant en Joan (el 1943). Les dues dones ens ajudaran a resseguir la vida als anys 30 en aquell paratge.

Maria feia sobretot feines del camp, amb el pare, i la Lola ajudava la mare a *passar la llet*, a portar-la casa per casa a un seguit de clients repartits per tot el poble, i anava a plaça a vendre. Anaven d'un lloc a l'altre sempre caminant. Quan anaven a *passar la llet*, cada dia matí i vespre, la mare portava les cantines grosses, que pesaven més i les nenes, uns bidons més petits amb els quals s'arribaven a les cases mentre la mare les esperava al camí, per no haver de fer tant de tros carregada.

La pluja

Tot i que ara és a tocar de Palafrugell, aleshores l'horta era ben bé als afores; fins a l'actual passeig del Migdia tot eren camps. El poble començava al camí Fondo, on hi ha l'escola Torres Jonama i quedava separada del poble per la riera, l'Aubi. Em diuen que, per a ells, el pitjor que podia passar era que plugués, ja que d'aigua no els en calia, perquè a casa seva hi tenien una mina subterrània que els permetia regar tota l'horta, abeurar els animals i abastir-se per a usos domèstics i, en canvi, l'aigua de la pluja només els donava maldecaps: l'Aubi es desbordava i els inundava les terres d'aigua

La feina

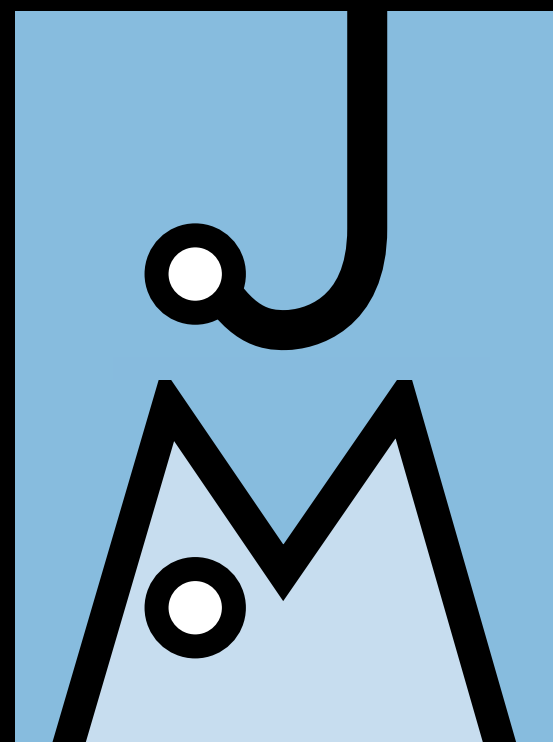
L'horta de Cal Pilot tenia unes 6 vessanes i, a més, l'Aurora i en Genís treballaven camps a l'altra banda del poble, el que ells anomenaven l'hort de l'Elvira, a la zona de la Fanga. La major part del temps feien tota la feina únicament els membres de la família, només en èpoques de bonança agafaven un jornalier que els ajudava a treballar els camps i tenir cura dels animals: vaques, porcs, gallines, conills, ànecs i oques. Per tant, les dues germanes es recorden treballant per ajudar a casa des de molt petites: la



MONT-RAS Bar Restaurant

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





PEIXOS

CA LA
PAQUITA

C/ Torres Jonama, 53
Mont-ras
972 304 552

C/ Ample, 12
Palafrugell
972 301 994

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



SERRALLERIA
ALSINA

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

17253 MONT-RAS

PELOKERO'S

Estilista
Perruquera **SANDRA**

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

Narcís Gaviña
PINTURES



Mòbil 609415101

C/ Pujada Cucala, 22 17253 MONT-RAS

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

bruta i pudent i quedaven aïllats, sense poder anar al poble o tornar-ne. Com un cop –recorden- que la mare va haver de quedar-se a casa d'uns coneguts tota la nit perquè no va poder travessar, mentre a Cal Pilot el pare feia un foc enmig de la cuina perquè per la xemeneia de la llar de foc baixava l'aigua com per un torrent.

L'escola

No gaires records d'escola poden tenir unes dones que hi van anar tan poc, van començar al col·legi Torres Jonama, les escoles *nacionals*, pels volts dels set anys i un any després la propietària de l'horta, la senyora Sàgrera, per a qui l'Aurora havia treballat de cuinera abans de casar-se, els va voler pagar els estudis a les *monges*. Llàstima que només hi van poder estar dos anys més, ja que en esclatar la guerra s'hi van deixar de fer classes, per acollir-hi refugiats. Acabada la guerra, la formació de dues noietes de 12 i 10 anys no era pas prioritària i a casa feien falta braços, de manera que ja no van tornar a classe; ja hem dit que la Maria es va posar a ajudar sobretot el pare, i la Lola, la mare.

Les festes

La Festa Major porta bons i mals records. Bons, perquè el pare les agafava un dia, les portava als *cavallitos* i els comprava una nina, la que elles triaven, i pel rostit i els macarrons amb el suc del rostit que feia la mare, gran cuinera; dolents, perquè la guerra va esclatar just un dia abans de la festa, aquell any es va suspendre i, durant molt de temps, l'inici de la festa va anar lligat al seu record amb l'inici del conflicte. Però recorden amb alegria altres festes majors, sobretot les d'Ullastret, on anaven per veure la família del pare. Diu que se

n'hi celebraven tres, durant l'any, i que hi anaven amb tartana, la que els deixava un veí i tirava la seva euga. La Maria recorda l'euga amb tendresa, li sembla que encara la veu.

La guerra i la postguerra

La guerra va lligada a una festa major troncada; al fum de l'església cremant, que veien des de casa seva; a les dificultats que tenia el pare per vendre els seus animals i per aconseguir llavors, perquè no es va voler fer del sindicat i li posaven pegues per a tot; i a una mare i una filla, refugiades d'Eix, que els van fer acollir a casa seva. Aquelles dues dones hi van arribar amb les mans buides, només tenien polls, gana i molta por. Després de la guerra no en van saber res més.

Durant la guerra, la Maria i la Lola no recorden haver passat por: tot i que sentien els bombardejos a Palamós, les bombes no arribaven a la plana de l'Aubi; ni gana: la terra proveïa de verdures i hortalisses, tot i que l'alimentació era poc variada i poc gustosa. Tant, que la Lola no ha tornat a menjar lleties mai més. A la postguerra sí que van passar gana, els pares no van voler fer *estraparlo* i de vegades era ben difícil aconseguir aliments. N'hi havia pocs i eren cars. La Maria creu recordar que el sou d'un taper rondava les 13 pessetes i era el que costava un pa aleshores.

Per fer-ho tot més difícil, el 1946 moria el pare, en Genís, i les tres dones havien de tirar endavant totes soles l'horta i fer créixer en Joan, de tot just tres anys. L'ajuda de la família Bosch, de l'horta veïna, els va resultar inestimable. Així i tot, els va caldre buscar feina de minyones o cuineres en altres masies més riques. A principis dels anys 50 compraven una casa al carrer Pedró Gran, a la part alta del poble i encara hi viuen. Mai més han hagut de patir per les avingudes de la riera.



Les feines del camp ocupaven tota la família, els veïns i, fins i tot, la mainada de les cases.

RESSEGUINT EL PAISATGE DE QUAN ÉREM PETITS

Josep M. Farreró Carolà



Can Plaja. Fotografia Xavier Grañén

Situem el lloc d'inici i d'arribada de la ruta al camp de la Cadena de Can Plaja de Fitor. A partir d'aquí trobarem una pedra amb un dibuix d'un dolmen de color groc, és el senyal que ens indica el camí a seguir per veure els sis monuments que es troben durant l'itinerari. Bé, com que es pot fer una parada al dolmen de la Roca de l'Aglà, allunyat d'aquests altres, podem dir que seran set els monuments megalítics observats.

Un dolmen és un monument megalític (fet amb enormes blocs de pedra), una tomba o un sepulcre on s'enterraven els morts juntament amb les seves ofrenes i pertinences (ornaments, ceràmiques i objectes singulars) durant el neolític i el començament de l'edat dels metalls. A la nostra comarca s'han datat en un període que va entre 4.500 i 3.800 anys enrere.

N'hi ha de diversos tipus, segons sigui la disposició de les pedres i la seva construcció: cista, sepulcre de corredor, galeria catalana, paradolmen, etc.

El dolmen de les Maries rep aquest nom en honor a les dues arqueòlogues que hi van fer tasques d'excavació l'any 2011. El dolmen dels Tres Peus és un sepulcre de corredor; el de la Serra d'en Cals, una galeria catalana en

forma d'U; el dels Tres Caires, una galeria en U feta amb lloses de pissarra, i el del Clot del Llorer, una cista amb un conjunt d'inscultures. Les inscultures són gravats a la pedra d'un monument megalític o molt a prop d'aquest (cassoletes o forats rodons) que no se sap amb seguretat quina funció o significat tenien.

El més sorprenent és el del Dr. Pericot, situat al cim del puig de la Boralla o Borralla, també amb inscultures i reguerons. Aquest no és un monument singular per les seves dimensions sinó, en paraules de Joan Botey, que és un expert i gran coneixedor del territori, per estar situat en un lloc tel·lúric, ple d'energia. Un lloc on els llamps cauen, sovint sobre els arbres. Un lloc especial destinat a ser un santuari per connectar-se amb la divinitat, un lloc de pregària i de litúrgia de l'home prehistòric. És molt interessant l'article de Joan Botey "El santuari neolític del Puig de la Boralla a Fitor", publicat al núm. 53 de la revista Baix Empordà.

El codi QR que hi ha a prop de cada dolmen dona la informació precisa de cadascun, però li treu l'encant i el misteri que hi havia quan s'havia de buscar entre la malesa i la frondositat del bosc.



Dolmen de la roca de l'Aglà. Fotografia Josep M. Farreró

A la sortida del bosc des del dolmen del Clot del Llorer, enfilem el camí de la dreta que porta al Mas Cals. En una corba s'observa, al fons de la petita vall, el mas envoltat de prats i, si tenim sort, el ramat d'ovelles pasturant per l'entorn. Una postal bucòlica, que fa anys segur que oferia una imatge diferent amb mainada i pastors cuidant aquest bestiar. També hi ha un interessant pou de glaç molt a prop de la casa i una gorga més enllà, direcció oest, que omple de satisfacció pel fet de trobar tanta aigua en aquest indret.

Si fem una pausa, tanquem els ulls i ens situem anys enrere, amb els nostres avantpassats més propers, podrem veure'ls buscant bolets, escorces, arrels i plantes com la rogeta, el llentiscle, el donzell, el salze, el bolet d'esca, etc. per obtenir tints de diferents colors i teyir la llana i el pèl de conill o de cabra. I ens imaginarem com caçaven i recollien plantes remeieres com farigola, romaní, poliol, crespinnell, hipèric, rementerola, herba berruguera, etc. i fruits silvestres com castanyes, glans, serves, aranyons, bolets, cireres d'arboç, nesples, pinyes... De les pinyes tendres, abans, se'n feia el xarop de pinya, molt útil per les seves propietats balsàmiques i s'utilitzava com a expectorant en forma d'infusions o xarops. Actualment hi ha qui encara en prepara, va bé per al mal de coll, els refredats i la tos.

A les parets i murs del Mas Cals s'hi pot trobar l'herba queixalera (*Hyoscyamus albus*). Les fulles i les llavors produeixen efectes singulars que no estan exempts de toxicitat, i provoquen sensacions hipnòtiques i d'ingravedesa. És una planta calmant que s'emprava en malalties com el Parkinson, els tremolors o l'insomni. El fum de les llavors enceses té propietats analgèsiques i s'utilitzava per al mal de queixal.



Gorga de Can Cals. Fotografia Josep M. Farreró

Els alzinars aportaven l'aliment necessari (glanper mantenir ramats de porcs, fusta per fer bigues, mànecs de tota mena d'eines del camp i matèria primera per carros i mobles rústics. I la biomassa per a cuinar i fer funcionar les ferreries, els forns de pa, calç, vidre i ceràmica.

Deixem Mas Cals a la dreta i seguim la pista que ens portarà al camp de la Cadena directament, però preferim enfilem un sender que ens permetrà resseguir un tram de la riera d'en Plaja gaudint del so de l'aigua que corre i de l'abundant vegetació que vesteix les seves ribes. Sortim de la riera i continuant per un caminó, aviat albirem el Mas Plaja amb la seva eixida porxada. Passem pel costat de l'entrada del mas, pel forn teuleria d'en Plaja i tot seguit, en deu minuts ens trobarem al lloc de partida.



Dolmen dels tres peus. Fotografia Xavier Grañén

ELS AVIS QUE EREN NENS

Besavis de la generació 2.0

Equip de redacció



Trobada de treball un dissabte a Ca l'Esteve, tothom ens va anar explicant la seva història i els records d'infantesa.

Un matí assolellat del mes de maig, ens reunim amb una bona colla de veïns en representació d'una generació que va néixer als voltants dels anys 30. Volem parlar amb *aquells nens*, saber què recorden de la seva infantesa i joventut i com van viure una etapa de la seva vida que de ben segur els ha marcat considerablement.

Ens va sorprendre l'alegria amb què en parlaven, però no és pas estrany: la seva vida seguia l'horari solar, es llevaven amb el primer raig de sol i anaven a dormir a les 9 del vespre. Tots diuen que malgrat tenir ben poca cosa, eren molt feliços. Tenien el que no tenim ara, temps.

Ens trobem davant d'una generació que ha vist com bona part de la seva vida ha passat amb poques novetats i canvis. El que vivien els pares, ho vivien els fills i més tard els nets. Però en molt poc temps els hem demanat que es posessin al dia en infinitat de canvis que es produeixen i que són imprescindibles per a la vida diària, segons els diuen els nets: mòbils, Internet, canvis en la composició de les famílies...

Les cases, un lloc de convivència

Habitualment a les cases hi vivien tres generacions, els pares, els fills i les criatures del qui es quedava a casa; és a dir: pares, avis i nets. A banda, hi havia èpoques en què s'hi podien trobar altres persones que, per una causa o una

altra, es veiessin obligades a passar-hi uns dies (festa major, casament, enterrament...).

A una casa hi vivia molta gent, amb poques comoditats i amb pocs diners, però diuen que eren més feliços, convivia tots plegats. Ara es fa difícil, ja que moltes vegades tothom està pendent del mòbil, la Catalina Puig diu que: "És un invent que té moltes coses bones, però que en té més de dolentes, igual que Internet."

No es pot oblidar que hem parlat de les persones que vivien en una casa, però s'ha de tenir present que, a banda de persones, també hi havia els animals, que tenien el seu lloc a la part inferior de l'habitatge, on es podien situar les corts. A partir dels anys 40, el sistema de construcció fa que aquestes ocupin un espai fora de la casa.

Els habitatges no disposaven d'electricitat. La llum provenia de llums d'oli i de carbur. Fins als anys 60, ens comenten, no hi va haver llum al centre del poble, i als masos, com ara a Can Deulofeu, no va ser fins als 70, que els va arribar el corrent elèctric.

Les cases anaven passant de generació en generació, no recorden que es fessin cases quan eren petits, aquest fet l'associen més al *boom* de la construcció dels anys 60. Per exemple, els Robles, que van arribar el dia de Sant Josep de 1948, es van instal·lar en una casa espatllada, a Can Borbón, al paratge de

Sois. Aquesta família va anar refent la casa a poc a poc, anys més tard van comprar el que coneixem com a Ca la Dora.

Les cases que recorden no tenien bany. En Pere Pagès diu que, de petit, quan venia a casa dels avis a Mont-ras anaven a fer les seves necessitats al femer. Diu que les dones portaven faldilles molt llargues i anaven sense roba interior; això els facilitava les coses. Algunes cases tenien comunes, amb una superfície de fusta, amb un forat, i s'hi podia seure. A sota hi havia una palangana que permetia recollir les restes i després tirar-les al femer. En algunes, el forat ja donava directament a la quadra dels animals. Recorden que alguna casa tenia al costat de la comuna grossa una de petita per als nens de la família.

El fred de l'hivern

Les cases de setanta anys enrere no estaven condicionades com ara. Per escalfar-se feien servir l'escalfor que els animals desprenien a les quadres, per això els resultaven de gran ajuda i no podien aturar-se a valorar si els molestava l'olor que desprenien. A banda, solien emprar la llenya, que es cremava a les llars.

Un element de gran ajuda era el mètode de construcció dels habitatges. Les obertures petites, els sostres baixos i l'orientació al migdia ajudaven a no perdre escalfor i a mantenir un mínim la temperatura que ara anomenariem de confort; tot i que, de ben segur, era molt diferent del que ens imaginem. Les cases de famílies més senzilles acostumaven a seguir aquesta estructura, però les famílies més acomodades utilitzaven millors materials i tancaments de fusta bona, alhora que també podien encendre més focs a la casa per



Material de les modistes. En destaquem la planxa de carbó com a element que més ha evolucionat.

mantenir una temperatura agradable, això fa que s'hi vegin grans finestres i sostres alts. Però la realitat és que tothom recorda passar força fred.

Els mobles de la llar

Els mobles de les cases, afirmen, era una cosa que sovint anava passant de generació en generació, no n'hi havia gaires en una casa: una pastera, un armari, l'escon, llits... que s'anaven adobant quan es feien malbé, igual que la resta de mobles. Quan algú es casava se li solia preparar una habitació nova, si és que les possibilitats econòmiques de la família ho permetien.

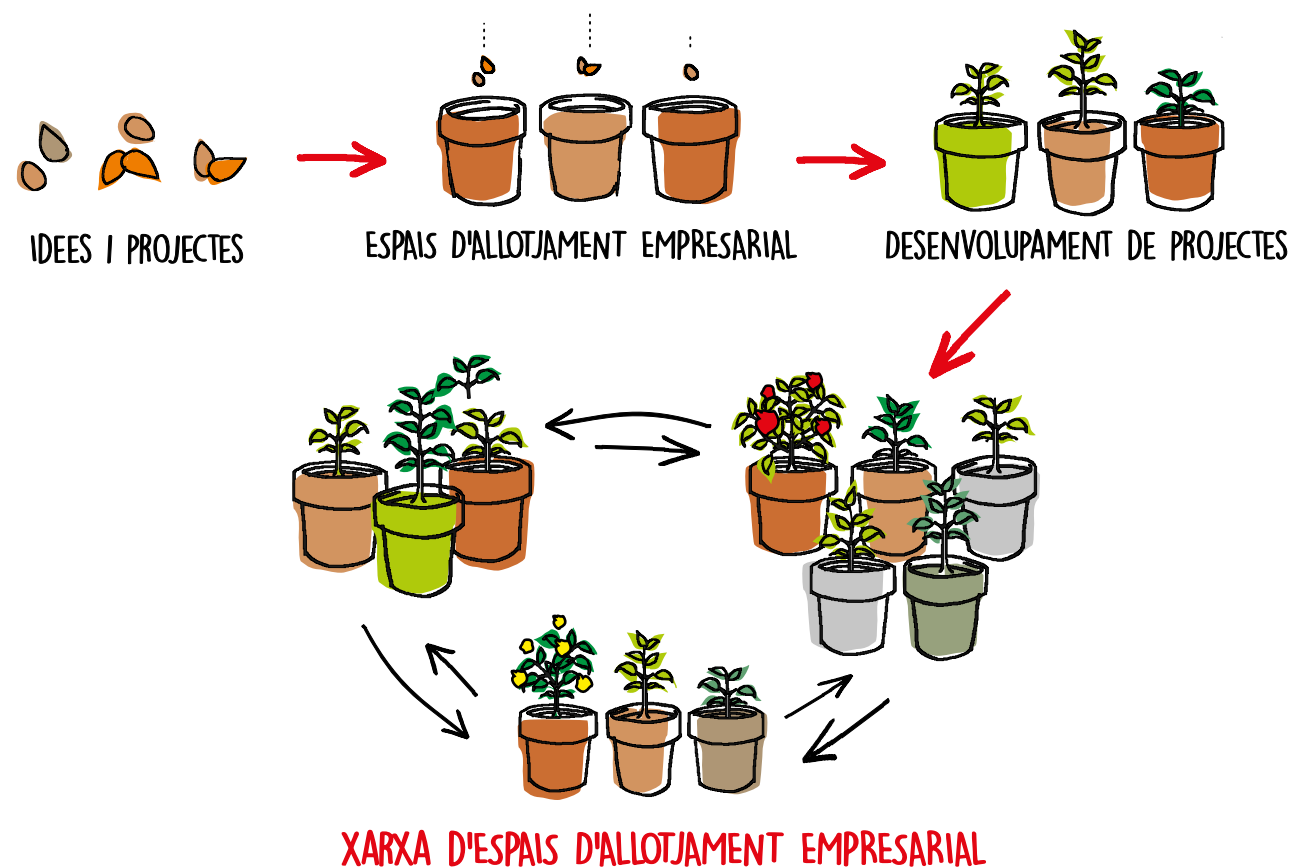
Curiosament, això ens ha portat a parlar dels matalassos, tots recorden que es feien de *bossat* (fulles de la panolla del blat de moro) les millors eren les tendres, resultaven més suaus. A pagès, tots podien tenir la matèria primera per fer-se el matalàs, però els que no ho eren, tenien per costum anar als masos a recollir blat de moro per poder tenir les fulles. Tot parlant, la Carmen Gotas diu que solia haver-hi uns matalassos que recorda que en deien de *clin*. Ho defineix dient que eren com uns fils durs, aspres. Això ens fa suposar que podien estar fets a partir del crin d'alguns animals o fins i tot de crin vegetal. Els matalassos de llana, que són els que a tots ens semblaven més habituals, no estaven pas a l'abast de tothom. Aquells que tenien bestiar, podien disposar de la llana, però si no era així l'havien de comprar. La Maria Jofra recorda com la seva mare, quan podia fer algun diner a plaça, aprofitava per comprar una mica de llana. L'anava comprant de mica en mica fins a tenir-ne la quantitat necessària i fer un edredó, un matalàs o el que els fes falta. Per tant, fins que no van ser una mica grans no van tenir aquest tipus de matalàs.

Els sastres i les modistes

Els sastres tenien la seva importància, ja que s'hi solia anar quan es feia la primera comunió. Els nens tenien una americana i pantalons, o bé els feien un vestit de mariner. Tots en recorden una bona colla de noms: en Bonet, en Josep Sitjas, en Piera, en Morató, en Borrell o en Larios.

De modistes, recorden la Maria Mascort, amb qui moltes de les noies, quan sortien de l'escola, anaven per aprendre a cosir. La vestimenta es podia fer de diferents teixits, n'hi havia de llana, de vellut, de cotó, de lli, de batista, de crepè... tot depenia, com sempre, del nivell adquisitiu. La roba que podien comprar solia ser per fer-se un o dos vestits l'any i els pagaven a terminis. Deu o vint pessetes cada mes.

La M. Teresa Deulofeu explica que generalment per Nadal s'estrenava alguna peça de roba, cosa que donava sentit a la dita que diu que: *per Nadal qui res no estrena res no val*. Per Pasqua s'estrenava l'abric d'estiu o un vestit jaqueta, i per Tots Sants s'estrenava la roba que es faria servir durant l'hivern, principalment l'abric (els homes portaven pellisses).

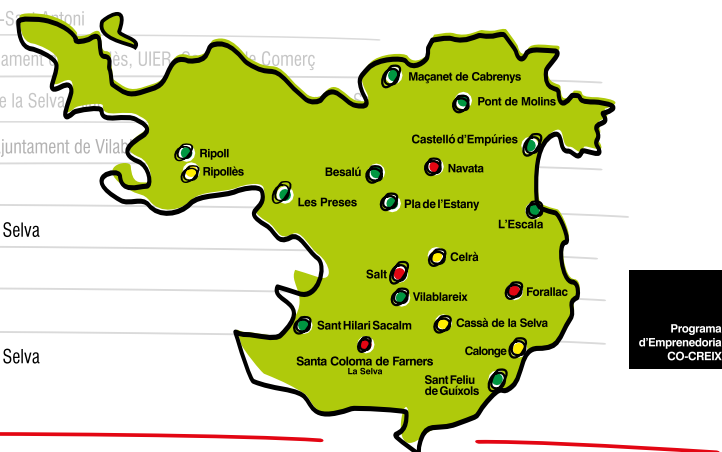


FORMACIÓ: JORNADES DE NETWORKING DE LA XARXA GIRONINA D'ESPAIS D'ALLOTJAMENT EMPRESARIAL

Inscripcions: www.viversgi.cat/jornades

GRATUÏT

MES	MUNICIPI	ENTITATS ORGANITZADORES
MARÇ	Calonge-Sant Antoni	Ajuntament de Calonge-Sant Antoni
ABRIL	Ripoll	Agència de Desenvolupament Econòmic, UIER, Consell Comarcal de la Selva
MAIG	Cassà de la Selva	Ajuntament de Cassà de la Selva
JUNY	Celrà	Ajuntament de Celrà i Ajuntament de Vilatorrada
JULIOL	Forallac	Ajuntament de Forallac
SETEMBRE	Santa Coloma de Farners	Consell Comarcal de la Selva
OCTUBRE	Salt	Ajuntament de Salt
NOVEMBRE	Navata	Ajuntament de Navata
DESEMBRE	Santa Coloma de Farners	Consell Comarcal de la Selva



WWW.DDGI.CAT/VIVERS

EL PORTAL WEB DE LA XARXA
D'ESPAIS D'ALLOTJAMENT EMPRESARIAL

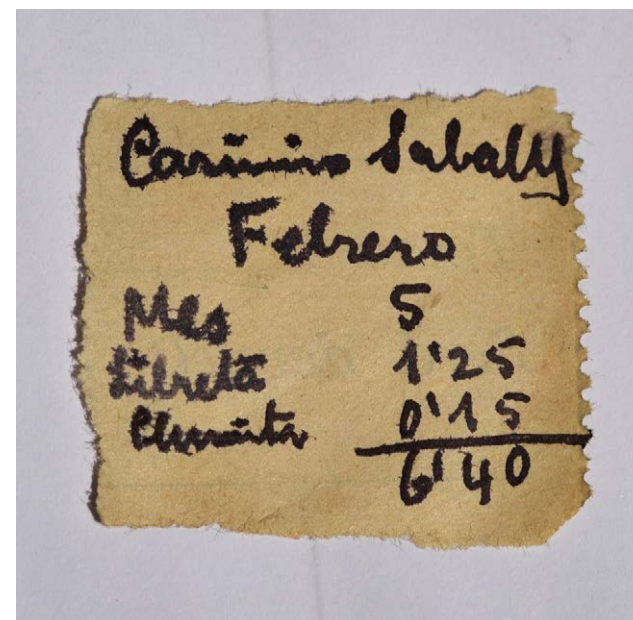
Informació sobre locals i despatxos de lloguer, formació
i esdeveniments per a persones emprenedores



Diputació de Girona
Àrea de Promoció Econòmica, Administració i Hisenda
Promoció Econòmica - Diptab

Xarxa Gironina
d'Espais d'Allotjament Empresarial

La roba d'estiu tocava estrenar-la per Sant Joan. Si bé parlem d'estrenar roba i vestits, potser el més habitual era aprofitar la roba d'uns nens per als altres amb algun pedaç, adob o, en el millor dels casos, incrustació que fes pensar que es tractava d'un vestit nou. Habitualment les noies anaven a la modista per aprendre a cosir, tot i que a l'escola els ensenyaven a fer punts com ara la vora foradada. Algunes van tenir la sort que la senyoreta les va ajudar a fer més labors quan es preparaven l'aixovar. Les modistes també hi col·laboraven, però ells i elles no recorden haver vist aquests preparatius, tot i que es poguessin fer. Concretament ho recorden un cop que ja es varen fer grans o quan s'havien de casar. L'aixovar es componia d'alguna camisa de dormir, llençols, tovalloles... Les noies es preparaven les combinacions, les camises de dormir, les bates i els davantals a ca la modista.



Factura del cost d'un mes d'escola per a un nen. Per la mida suposem que el pressupost no era gaire elevat, ja que aquesta no és més gran que un segell.

En aquest moment surt una anècdota que explica en Josep Vidal. Es veu que un dia, al mercat de Palafrugell, un marxant volia vendre una peça de roba per fer un traje a en Josep Vidal, a en Miquel Jofra i a en Miquel Oliu. Ells no volien comprar res, però el venedor els va provocar dient que eren uns pelats i que no tenien diners. En Miquel Oliu es va enfadar i li va comprar la peça de roba. El cas és que al cap d'un temps els va explicar que havia estat una estafa, ja que la peça no donava per fer el traje, era massa petita.

En Miliu Martorell, ja de ben petit, sempre deia que quan anés a escola volia tenir uns pantalons com els de l'avi Biel, que feia de carter i d'agutzil. Es veu que tenia uns pantalons que feien *catracic-catacrec* (perquè eren de vellut).

Pel que fa a la roba de la casa, s'ha explicat abans el tema dels matalassos, com a complement s'han de considerar els coixins, fets de plomes que eren recollides el dia de la

matança de les aus, plumades sense escaldar, es guardaven i es torraven per assegurar que tindrien una vida una mica més llarga; si no es feia així es podien podrir i feien mala olor. Sobretot, s'intentava guardar el plumissol, perquè era més suau.

També es feien coixins i edredons de llana de suro. Fer l'edredó requeria tenir gust a escollir la roba, també s'havia de decidir quin dibuix es faria en el moment de cosir-lo, per evitar que es mogués la llana o el farcit interior. Si s'havia de rentar la llana abans de refer els coixins o matalassos, s'anava a la platja, el cap de Planes era un dels llocs on es podia fer aquesta tasca, la Maria Jofra recorda la seva mare quan hi anava.

El tràfec de la collita

A cada moment de l'any se solien fer diferents tasques, així doncs, els mesos de juny i juliol s'associen a la sega i la batuda del blat. En aquella època la gent estava molt atafegada i la mainada veia com les cases s'omplien de gent que hi anava a treballar per agilitzar una mica més la feina. Generalment eren els veïns dels masos dels voltants qui ajudaven en les tasques de recollida de la collita, segaven el blat, en feien garbes i les posaven a assecar. Eren dies en què es feien uns àpats abundosos, gairebé de festa major. Els homes que portaven la màquina de batre s'havien de quedar a l'era dormint, ho feien al costat de la màquina perquè ningú els la fes malbé.

Al setembre es collien les olives; i si no es tenia la sort de ser molta colla això es podia allargar fins al mes de gener. Finalitzada la collita tocava fer l'oli, a Mont-ras hi havia un molí on hi ha ara el restaurant de la Montse, aquest molí el portava en Vidal de Calonge i en Selmo n'era el propietari.

També tenen un lleuger record, possiblement per l'edat que tenien, del trull que hi havia al mas que porta aquest nom.

L'agost i setembre era temps de collir les figues i posar-les en paneres a assecar-se. Solien ser la base de moltes postres, juntament amb altres fruites seques. Igual que assecaven figues, també assecaven raïm, l'anomenat *picapoll* (picapoll) penjant-lo en llocs ben ventilats. L'altra fruita seca (lleguminosa) que també es conreava eren els cacauets, collits a l'agost o setembre, s'assecaven al sol per poder-los guardar i es torraven al forn abans de consumir-los.

A finals d'estiu les mares i àvies feien la conserva de préssec i *tomata*, calia fer provisions per passar l'hivern un cop acabada la collita. La *tomata* es posava en ampolles de *xampany* o de *grasiosa*, si se'n volia una mida més petita. Un cop posada a l'ampolla, es tapava amb suro i aquest es lligava amb un fil resistent per evitar que saltés durant la cocció al bany maria.

A la tardor tocava collir els codonys i es feia codonyat, per beure i per menjar. Algunes d'aquestes tasques s'han

anat deixant de banda perquè no tenim temps per dedicar-lo a preparar aquestes elaboracions, tot mantenint la tradició.

Els jocs i les joguines

Les joguines no eren abundants quan eren petits; tot i així, les noies podien tenir una nina, que sovint els arribava quan ja eren grans. La Carmen Gotas diu que tenia un nino amb les cames una mica tortes i que li volia fer roba, però que no li sabia fer pantalons. La Maria Teresa Deulofeu va tenir nines de cartró, la panera per aprendre a cosir i també el bastidor (*tambor* de brodar).

Els nois solien jugar a pilota, amb les baldufes i a boles. Recorden un joc que es deia *cana i bèlit* (també conegut com a bèlit), un joc d'equip, interessant des del punt de vista de fomentar la punteria i el càlcul espacial. El bèlit, ells el consideren perillós perquè es podien clavar el pal.

També recorden el *mandró*, que eren dos cordills amb una pedra al mig i ho feien rodar fins que la pedra sortia disparada. De mica en mica van sortint jocs i passatemps, també jugaven a saltar a corda, a cuït i amagar, a pedregada els de dalt contra els de baix (pujada de l'escola), al burro, a palet. Jugaven a *bistri*, a parxís, a caçar nius, a tirar pedres. Buidaven carbasses per posar-hi espelmes...

En Miquel va tenir bicicleta als 11 anys, era antiga, del seu pare. En Josep diu que hi havia bicicletes amb les

rodes de fusta. En Ramon Roqué tenia un tricicle de 3 rodes amb els pedals al davant.

En *Miliu* Martorell i en Ramon també tenien un carretó de mà i una baldufa. Però més que jocs, recorden que de molt joves tots havien d'anar al camp, els jocs quedaven per moments en què no hi hagués gaire feina.

Hi havia nens que no van arribar a tenir mai cap juguina, potser una pilota feta amb draps vells. Tampoc es tenien regals, per Reis alguns rebien una taronja o una mandarina i tot i ser molt poca cosa, els feia ben feliços.

Coses de mainada!

Els costa una mica parlar d'entremaliadures. Suposem que, vist ara, amb tot el temps que ha passat es poden relativitzar molt les coses. La Maria portava un vestit nou, molt maco i va anar a jugar a la pineda d'en Marquès, allà es va enganxar a una hamaca que hi havia i es va esparracar tot el vestit, evidentment... la mare la va castigar.

Alguns, diu, posaven sabó a les vies del tren i quan feia pujada patinava i hi havien de posar sorra per poder continuar el trajecte.

En *Miliu* Martorell ens explica que feia tàndem amb en Moisès Genís i que anaven a *pispar* (perquè segons ells *pispar* no és el mateix que robar). En temps de cireres sempre les anaven a *pispar* d'un mas de Vall-llobrega. A Torrent-



Joc d'habilitat, calia posar les boletes metàl·liques en els forats estratègicament situats a mode de collaret.

bó hi havia un pagès que tenia pruners de rovell d'ou a la vinya i que mai n'arribava a tastar les prunes perquè abans ja hi havien passat en *Miliu* i en Moisès.

Els àpats de diari i de festes assenyalades

El menjar de diari era molt senzill, es menjaven coses de casa i de l'hort. El consum de verdures com col, patata, bleda, cebes, grana, fesols, fesoles, moniatos i d'altres aliments com bacallà, arengades i algun tall de carn eren els habituals, acompanyats amb bones escudelles. De lleties, tot i ser un bon plat, no els agradava menjar-ne perquè sempre estaven barrejades amb pedres, de fet no era un producte que es conreés aquí.

Es feien quatre àpats diaris. Els nens menjaven sempre pa amb llet per esmorzar. Els adults tenien una arengada i vianda que havia sobrat del dia anterior. Havien d'anar a treballar, per tant havien de sortir de casa ben alimentats. Si bé és cert que a l'època de la postguerra es va passar gana, a pagès no va ser ben bé així. Sempre hi havia alguna cosa per menjar i entre els veïns s'ajudaven molt. Es matava un porc cada any per a tota la família. Malgrat estar prop de la costa, el peix fresc pràcticament no es consumia, s'havia de recórrer al peix salat. El peix fresc es comprava a un senyor de Palamós que passava amb la bicicleta.



Carmanyola que servia per posar els aliments, generalment cuinats per consumir-los quan no es podia tornar a casa a l'hora dels àpats.

El blat es portava a moldre als molins de la Bisbal o de Pals. Tenien farina amb pellofa (avui en diem integral), molien el blat i es feien el pa a les cases, un pa morè. En Pere diu que quan anava per Palafrugell i trobava un nen que menjava pa blanc li feia molta enveja perquè ell sempre en menjava de morè. El pa els durava entre una setmana i 10 dies, avui en dia seria impensable per a nosaltres.

Els aliments, com que no hi havia neveres, els conservaven en les estances més fresques de les cases, aïllats de la llum i del sol. El rebost, encarat a tramuntana o l'interior dels pous, abans d'arribar al nivell de l'aigua, eren els llocs ideals per a la conservació.

És interessant saber els productes de què disposaven per menjar, però també ho és el fet de no oblidar que moltes famílies guardaven el millor producte per vendre'l a mercat i fer alguns diners per estalviar o per comprar altres coses que poguessin ser útils a la casa. Els nouvinguts criaven porcs i un cop engreixats els venien. Ni els tastaven. Els Robles tenien cabres per a la llet. Varen arribar a criar un vedell amb la llet de les cabres, naturalment per vendre'l.

Els ous els portaven cada 15 dies al mercat de la Bisbal. En *Miliu* i en Ramon riuen perquè diuen que aquests ous quan arribaven a Barcelona ja feia un mes que corrien. A moltes cases tenien una vaca que els donava la llet per al consum familiar i si en sobrava es venia.

En dates de festes assenyalades el consum variava una mica. En primer lloc, hi havia més quantitat i també més varietat de menjar. Generalment per Nadal i per la Festa Major es feia l'àpat gros. Per les festes i celebracions, que suposaven un remenament especial a les cases, hi havia cuineres que venien de fora per preparar els grans àpats, solien venir de la Bisbal. Començaven matant els animals un parell de dies abans (sembla que tenien preferència pels ànecs per a la Festa Major i les oques, en canvi, es reservaven per a la festa del batre, tot i que els pollastres també eren un bon reclam a taula). Els plats es cuinaven el dia abans, així tot quedava enllestit per a la celebració. Han quedat dos noms de cuineres en la ment dels nostres convidats: la Tula (Tula Rabassa, de Mont-ras) i la Comas (Marieta Comas, de Palafrugell).

Els àpats eren multitudinaris, tan sols la família ja representava un nombre considerable de persones, llavors calia sumar-hi algun treballador, amics o tots aquells a qui, com a agraïment, es convidava. Per tant, al voltant de la taula hi podíem trobar tranquil·lament una trentena de persones. Tot àpat requereix d'un bon vi, era molt habitual encetar per aquestes diades la bota d'un vi blanc o malvasia fet amb raïm blanc, que per Nadal envasaven i reposava esperant una bona ocasió.

Tot i que a cada casa se solia cuinar el mateix, hi havia alguna diferència, així a Cal Mariner trobem entremès, *platillo* i rostit. A Can Roqué, amanida de l'hort i un bon arròs a la cassola. Però les postres estel·lars de la Festa Major eren les pomes de *relleno*. A Can Martorell, per la Festa Major, mataven un xai que els donava la Lola de Can Turró per deixar-los engegar el ramat als seus camps.

Una diada assenyalada a totes les cases era el dia que es feia la matança del porc, era com la Festa Major. Es podien matar porcs que fessin més de 140 kg, ja que la can-



Monedes de curs legal en època de la postguerra.

salada i el greix, contràriament a avui dia, era un bé molt preuat. Es feien els embotits de carn crua (fuet, botifarra) i de carn cuïta (botifarra de perol, de sang...). De tots els porcs es guardava el pixaner (sense sal) que es feia servir per enllustrar sabates i per les barrines i els xerracs dels fusters. Com a mètode de conservació dels lloms, ens expliquen que els feien amb la pela del sagí, això permetia curar-los i garantir-ne la conservació.

L'església

L'església era un punt de trobada molt important i la mainada així ho vivia. Els diumenges tothom anava ben arreglat cap a missa, hi anaven fins als 16 o 17 anys i ja... a aquesta edat... era per prendre vistes de les mosses que hi anaven.

Una tradició que s'ha anat perdent i que comenten a la nostra taula d'esmorzar és el salpàs, que es feia abans de la Setmana Santa. Mossèn Tapiola i Mossèn Bas acompanyats pels escolanets anaven passant per les cases i beneïen els verals dels masos tot recollint en un cistellet tot tipus de menjar que els oferien. Les que tenien un bon nivell adquisitiu fins i tot donaven diners per a la Parròquia, o bé els convidaven a dinar (Can Pau i Ca l'Oliu eren les que tenien més bona fama). Un cop feta l'aspersió de portes, quadres i terme, els habitants se sentien més protegits. Com a escolanets d'aquesta època tenim en Josep Genís, en Miliu Martorell, en Joan Puig i en Pere Pagès.

Els funerals marcaven un altre moment significatiu, ja que avisar tota la família era complicat, per això es donava sepultura al difunt al cap d'un parell de dies i el funeral es feia

al cap d'un mes o mes i mig. En aquesta trobada es preparava un àpat per a tothom.

Recorden, que de nens, a Ca l'Oliu feien caritat. Tots els dijous s'hi feien llargues cues de gent de Palafrugell que anava a buscar una llesca de pa. Sembla que era una llesca d'uns tres quilos d'aquell pa que durava deu dies.

La Festa Major

El més important de la Festa Major eren els músics. Les orquestres solien tocar a missa o a les processons. En acabat, es feien dues sardanes.

Les tardes eren l'horari ideal per fer sardanes, que generalment es ballaven a la plaça de l'Ajuntament; però si era a la nit, es ballaven a la carretera, davant de Can Taritas. Ningú s'amoïnava pels cotxes, perquè n'hi havia pocs i ja tenien clar que havien d'esperar pacientment que la sardana s'acabés.

El ball es feia al pati de les escoles. La Catalina diu que si les festes duraven dos dies hi havia el ball de deu que tenia molt poques cançons per ballar, després hi havia sardanes. Al vespre es feia concert i ball. Els músics es repartien per les cases a l'hora dels àpats, en aquelles taules tan llargues tothom hi era benvingut.

En Mateu Sais es va cuidar durant molts anys de la Festa Major, amb les activitats abans descrites i de la que ja vam parlar a la revista de *La Torre Ferrera*, núm. 7, de juliol de 2013, en un article de Josep Bofill. Normalment venia un circ que es deia "*La alegria que pasa*". L'endemà de la festa era costum anar-se a banyar a la platja de Castell.

Els oficis més recordats

Es fa difícil saber quins eren els oficis més reconeguts, ells recorden que molta gent feia de pagès, de ben segur que és perquè és el que es veia a casa. Amb la quantitat de terreny que hi havia, les feines del camp o del bosc eren les habituals. Tanmateix, els oficis de fuster, lampista o paleta eren molt necessaris i es contemplen com a novetat als ulls d'una mainada que tenia poques distraccions. Aquest últim tant feia parets com enguixava o pintava. Els ferrers eren autèntics artesans del ferro, podien fer peces per adobar carros o estris, dominaven la mecànica.

No es pot oblidar, ja que tots els pobles els tenien, els mestres, el capellà i el barber (que feia la funció de dentista), dels seus records ens diuen que a Mont-ras hi havia en Ramon Tresseras que s'estava al costat de Can Bosch.

Comunicació i notícies

Parlar de mitjans de comunicació els sobta, tenen molt clar que les notícies sempre es portaven a casa el dia de mercat. D'un poble a l'altre es difonien les notícies tot fent tractes per vendre els animals, el gra o els ous sobrers.

La radio o la premsa escrita van tardar a arribar, en primer lloc perquè no era necessària, ja que la gent, majoritàriament, no sabia llegir. No arriben a recordar quan van tenir la primera ràdio.

Podem deduir que el sistema de transmissió de la informació era lent, però també ho era el transport, en Miquel Jofra diu que es podia estar tres hores per arribar a Girona. Tot i que hi havia trens de càrrega i de passatgers, tenen molt clar que aquest últim era molt lent i creuen recordar que tan sols passava un cop al dia.

Si el transport per tren no era gaire àgil, tampoc ho era el que es feia per carretera. Els primers cotxes que van veure eren de gasogen, anaven amb carbó i per poder circular a la tarda es veïen obligats a començar a cremar llenya a les 5 del matí. A Palafrugell en tenien en Dolfo, a Can Mario i a Can Turró. A Mont-ras el primer cotxe que no era de gasogen va ser el de Can Mases.

Metges, medecines i remeis casolans

La paraula aconducat ha estat present durant molts anys en les famílies, estar aconducat representava una tranquil·litat i un servei de què es podia gaudir, ja que els metges acostumaven a passar per les cases per tal de visitar els malalts. Els metges que surten a la conversa són el Dr. Almeda (pare), el Dr. Dalmau, el Dr. Quintana i el Dr. Maimí. Parlar dels metges ens porta a fer menció especial de les llevadores, que atenien els parts a casa i que arribaven a tots els racons malgrat la meteorologia adversa.

Per guarir les malalties es podia recórrer a remeis casolans com ara l'herba del traïdor, l'herba de poliol, l'oli

d'herba de Sant Joan (que era per a les cremades i que s'havia de recollir el dia de Sant Joan abans de sortir el sol, amb la rosada del matí) o l'oli de lluert, per curar talls i ferides. També feien vi de romaní, per obrir la gana, que era vi amb romaní i sucre deixat a sol i serena. L'alcohol de romaní el feien servir per fregar a la gent que estava enllitada perquè no es llaguessin.

Tot i que majoritàriament es feien servir aquests remeis naturals, les farmàcies de la vila de Palafrugell preparaven els medicaments segons prescripció mèdica, no hi havia pastilles ni xarops, tot s'havia de preparar segons les instruccions rebudes, ungüents, xarops, pólvores i altres es posaven en flascons per ésser venuts als pacients. Les farmàcies que hi havia eren: Sunyer, Matas, Can Llach i Preses, algunes han perdurat fins a l'actualitat.

Les malalties podien ser moltes i variades, fins i tot algunes no estaven definides, la qual cosa portava a dir que es tenia un mal dolent. Algunes de les més habituals eren xarampió, verola borda o pigota, escarlatina, galteres, alguna pulmonia, anèmia (aquesta es curava amb vi negre de casa).

Economia familiar

L'economia familiar es basava en l'autoconsum, fruit de l'escassetat econòmica, de menjar, de recursos... Però abundava el sentiment d'ajuda als altres. En aquestes circumstàncies va proliferar un sistema de compra basat en la confiança: anar a comprar a fiar. A les botigues es feien llistats del que tots els veïns devien, i ho passaven a pagar els dissabtes en cobrar la setmanada.

El sou d'un noi (menys de 18 anys) era de 75 o 100 pessetes i el d'un adult de 50 duros (250 pessetes). La Carmen Dotes, els anys 50, treballava en una fàbrica de taps i la pagaven a 75 cèntims l'hora (feia 16 hores), vol dir que guanyava 12 pessetes al dia, 72 a la setmana. Els que treballaven a les fàbriques de suro o a la construcció aprofitaven les vacances per anar a collir arròs o aglans i així fer algun calé més.



Mont-ras amb dos pallers, com a testimoni que la feina de recollida del blat estava acabada.

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

ESPADA

Tel. 972 30 09 54
c/ Torres Jonama, 42
17200 Palafrugell
www.ferreteriaespada.com

PINTURES
FERRETERIA
PARAMENT
JARDINERIA
MOBLE JARDI
BRICOLATGE

Promediter, s.l.
PROMOCIONS I CONSTRUCCIONS

Carrer Torroella, 116 C
17200 - Palafrugell
Telèfon 972 30 51 54
promediter@telefonica.net

**Josep Pla,
cuina
i paisatge**

Ruta literària i àpat de
cuina tradicional empordanesa

Calella de Palafrugell,
Tamariu, Pals i Llofriu
Informació i reserves
972 30 55 77
info@fundaciojoseppla.cat



**Ruta
Josep Pla
a Ullastret**

Diumenge
16 d'abril, 25 de juny, 13 d'agost,
15 d'octubre i 10 de desembre de 2017
a les 12:00 h

Reserves al Mac Ullastret
972 17 90 58
macullastret.cultura@gencat.cat

ANAR A ESCOLA

Equip de redacció

Els mestres de l'escola eren home o dona segons es dediquessin a ensenyar nens o nenes. Les nenes sempre van tenir la senyoreta Gertrudis. Els nois, en canvi, van tenir el senyor Rius, després va venir el senyor Soliva (o Solivera, de Palamós) i finalment va arribar el senyor Àngel. Del senyor Soliva, recorden que després del bombardeig de Palamós va anar a viure a Fitor.

Un tret de l'escola d'aquella època era que els nens i les nenes estaven separats, no podien ni tan sols jugar plegats a l'hora de pati.

La Catalina explica com anaven les visites de la inspectora, un cop passada la guerra. Riuen tots en aquest costat de taula recordant-ho. La senyoreta els demanava que no la posessin en cap compromís quan la inspectora fos a l'aula. Les nenes es portaven molt bé, no parlaven, ja que ho

havien de fer en castellà i no hi estaven acostumades. En cas d'emergència, però, sabien demanar per beure i per anar al lavabo. Això fa recordar a la Maria l'ensurt que van tenir amb la Roser de Can Bosch el dia que van anar al lavabo i van estirar la cadena, no ho havien vist mai i es van espantar de tal forma que van acabar plorant.

L'època d'escolarització solia iniciar-se cap als 5 anys. Alguns recorden on van anar a estudi abans de la guerra:

En Pere Pagès i en Miquel Jofra dels 4 als 8 anys anaven als maristes de Palafrugell.

L'Esteve Ferrer anava a l'escola del senyor Àngel López a Palafrugell.

En Josep Vidal ho feia a casa del senyor Planas, també a Palafrugell, concretament al carrer de Begur.

En Josep Genís va anar a Mont-ras amb el senyor Àngel Badia.



Fila de dalt, d'esquerra a dreta: Peret Salvador de Cal Rei, Quimet Juscafresa de Ca l'Oleguer, no identificat, no identificat, Perpinyà, Cornellà, Alejandro del Mas d'en Roques.

Segona fila, d'esquerra a dreta: Francisco Aymerich de Can Tarites, no identificat, Jaume Regualta de Can Turró, Josep Farrarons de Ca l'Agustí, Josep Regualta de Can Turró, Florenci Català de Can Pep Manco, Vicenç Moreno, Josep Molinas, Lluís Farrarons de Ca l'Agustí.

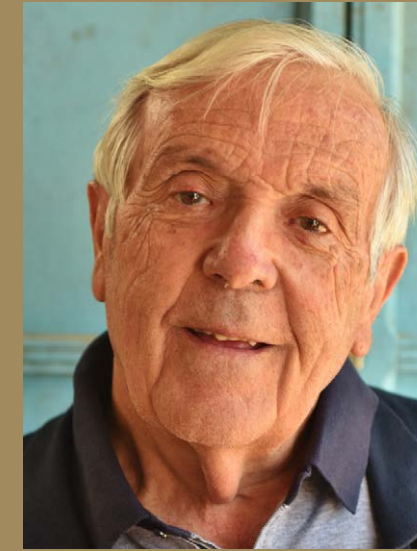
Tercera fila, d'esquerra a dreta: Tià Bosch, Gabriel Castelló, Jordi Vidal, Jaume i Martí Català de Cal Déu, Lluís Aymerich de Can Tarites, Quimet Corredor de Can Medir, Antoni Massot, Jaume Vidal i el mestre Àngel Badia.

Quarta fila: Eladi Sais, Ernest Català de Cal Déu, Miliu Martorell, Martí de la Granota.

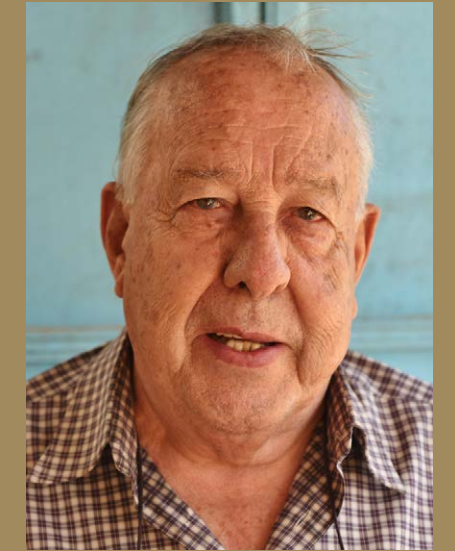
Nascuts abans de la guerra



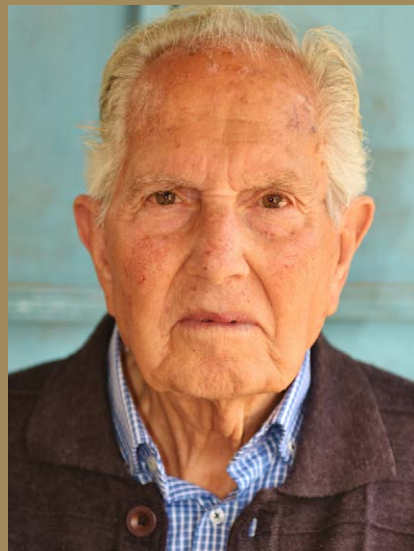
RAMON ROQUÉ TURRÓ
27 de febrer de 1931



PERE PAGÈS FONT
14 d'agost de 1931



ESTEVE FERRER ROSSELLÓ
26 de novembre de 1933



MIQUEL JOFRA SERRA
10 de novembre de 1927



CARMEN DOTES ROSILLO
15 d'agost de 1929



CATALINA PUIG CORRETJOLES
22 de gener de 1930



CARMEN GOTAS SIMÓN
27 de febrer de 1934



TERESA SIERRA BERRIDOS
26 d'abril de 1934



ENRIQUETA DEULOFEU BARCELÓ
24 d'octubre de 1935



MILIO MARTORELL GERONÈS
7 de febrer de 1930



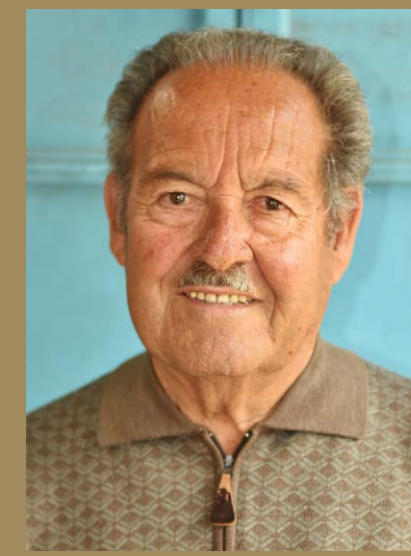
M. TERESA DEULOFEU BARCELÓ
3 de juny de 1930



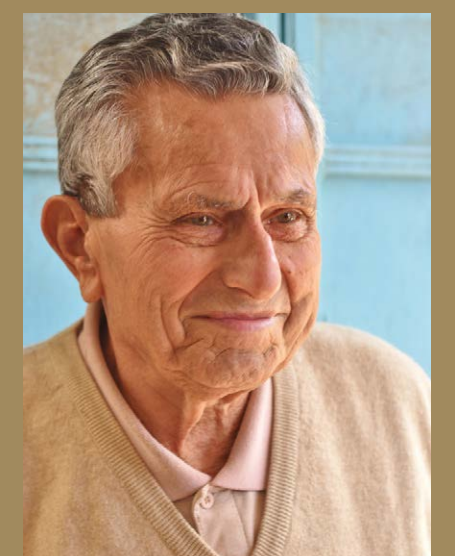
MARIA JOFRA VIÑALS
4 de desembre de 1930



JOSEP VIDAL ESPINOSA
16 de juny de 1936



JOSEP ROBLES FERNÁNDEZ
26 de juny de 1936



JOSEP GENÍS ANDREU
21 d'octubre de 1936



**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

CERÀMIQUES



*La
Ciutadella*

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



Llavia i Serra 26 Tel. 972611260
17200 Palafrugell
www.distronic.tv
distronic@distronic.tv



PARTNER
KNX



AGRO MONT-RAS

Can Pantaleu



**PRODUCTES ARTESANS
i NUTRICIÓ ANIMAL**

Avinguda Catalunya, 32
MONT-RAS (BAIX EMPORDÀ)
Tel. 618 97 76 97

CERVESA ARTESANA

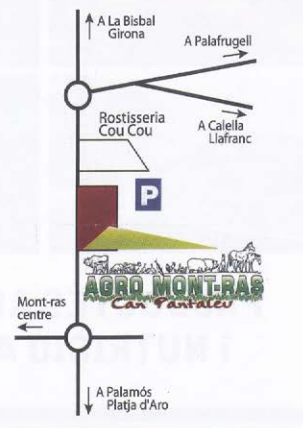


MONT CAT

microcerveseria

FABRICACIÓ PRÒPIA
VENDA A L'AGROBOTIGA





Avinguda Catalunya, 32
MONT-RAS (BAIX EMPORDÀ)
Tel. 618 97 76 97



Fila de dalt començant per l'esquerra: Montserrat Isern, de Can Cremany, Maria Martorell, Anita Català, de Cal Déu, Maria Torrent Bosch, Consol (Consuelo) Bosch, Isabel Fusellas, Maria Ferrer, de Can Rosselló.

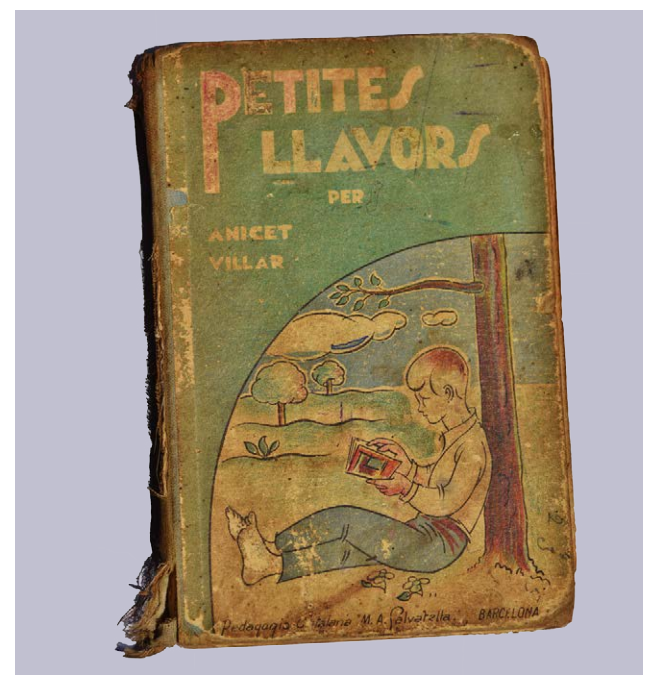
Fila del mig, d'esquerra a dreta: Maria Català, de Can Pep Manco, Lolita Martorell, Mercè Isern, de Can Cremany, no identificada.

Fila de baix a l'esquerra: Maria Barceló i Teresa Deulofeu, de Cal Mariner, Carolina Farrarons de Ca l'Agustí, Maria Padrosa, Llucieta Rius, no identificada, Adelaida Isern (va ser mestra abans de la Srta. Gertrudis).

Fotografies: arxiu família Farrarons Sicars.

Després de la guerra:

En Pere Pagès va anar al Mas Forner (matí i tarda), en Miquel amb el senyor Solivera (o Soliva) a Mont-ras, i l'Esteve a l'escola del carrer Nou cantonada carrer de Girona, a Palafrugell. Sorpren quan ens expliquen l'horari que feien les nenes que anaven a les monges de Palafrugell: tornaven a dinar a casa i en acabat, cap a l'escola per fer l'horari de la tarda.



Llibre de text que venia acompanyat de tot un seguit de recomanacions pedagògiques per als mestres

A l'escola tenien llibres de gramàtica, d'història i diccionaris. La Catalina recorda de manera especial un llibre que portava per títol *L'estrella*, en català. Passada la guerra, tots van ser en castellà. Aquest fet es remarca molt, ja que era una llengua que no els resultava coneguda i d'alguna manera els incomodava.

Recorden, també, haver tingut un llibre de lectura que es deia *El camarada*. Per fer matemàtiques no tenien llibre, el mestre els posava els exercicis que feien a la llibreta. Els mestres, a canvi d'ous o d'alguna cosa de menjar, donaven les llibretes a la mainada. Tots tenen molt clar que no van fer mai cap examen, el primer que van passar va ser el de conduir.

Hi havia escola de dilluns a dissabte i es feia festa el dijous a la tarda. El diumenge, tot el dia era festiu per poder anar a missa. L'horari que es feia era: al matí de 9 a 12 i a la tarda de 2/4 de 3 a les 5. Tenien mitja hora de pati al matí i mitja a la tarda. Els dissabtes sempre es feia el mateix: dibuix al matí i rosari a la tarda. Un tret identificatiu d'una bona colla d'anys és que sempre es feia la fila, per entrar i per sortir i es cantava el *Cara al sol*.

Les vacances escolars eren una cosa esperada, es feien del 18 de juliol fins al 15 de setembre, però no en feien ni per Nadal ni per Setmana Santa. A banda, es feien les festes de tipus religiós que Franco va posar. Se celebrava Sant Jaume i aquest dia, segons expliquen en Ramon i en Miliu, Franco donava festa als camioners i els deixava portar la gent treballadora on volguessin, a passejar.

CAN VIDAL

El solatge d'un mas, la fidelitat d'una família

Isabel Corominola



Can Vidal, Mont-ras, 28-05-2017. Joaquim Vidal Cama, Maria Àngels Bernadet amb els seus fills, Martí i Jordina. Pilar Vidal Cama amb el seu fill, Joan Bagué Vidal. Davant de la façana de migdia. Fotografia: Núria Clara

En el vell, vell Mont-ras hi ha una casa pairal que prestigia el poble en enciclopèdies, llibres, hemeroteques i en qualsevol mitjà on apareix la història i el patrimoni d'aquest municipi. Una casa que mostra *dugues* cares: a migdia llueix una façana riallera, assolellada, amb gran portalada típica de mas empordanès, el quintà al davant i un olivar que enfila puig amunt. A tramuntana, la cara anversa, ombrívola, ensenya una casa discreta de carrer costerut de barri vell, amb una petita eixida de tàpia baixa a l'entrada. Aquesta façana del carrer Major és la que ha fet passar Can Vidal a la història com a bé patrimonial de Mont-ras.

Recorro a l'Inventari del Patrimoni Arquitectònic de la Generalitat de Catalunya, per donar-ne una descripció acurada: «Can Vidal és un edifici del segle XVI que con-

serva encara gairebé intactes l'estructura i els elements originals. Edifici entre mitgeres situat en una cantonada del carrer Major; consta de planta i un pis, amb teulada a dues vessants. La façana principal dona al carrer Major; és atalusada a la banda esquerra i presenta com a elements remarcables la porta d'accés, d'arc de mig punt decorat amb relleus geomètrics, i la finestra superior lobulada, de tipologia gòtic-renaixentista. Una altra porta d'accés es troba al pati posterior. L'interior conserva l'estructura original de casa popular senzilla, d'interès tipològic. En l'actualitat manté la seva funció inicial d'habitatge.»

I si he començat qualificant el lloc de doblement vell, ara seguiré adjectivant en grau superlatiu tant l'origen antiquíssim, mig miler d'anys, com el relleu generacional

fidelíssim d'una mateixa família, els Vidal, autèntica saga d'aquesta casa pairal. En els llibres de registres de la parròquia de Sant Esteve de Mont-ras es pot estirar el fil successor d'aquesta família des de finals del segle XVI, quan Bernat Vidal, picapedrer, i la seva muller, Rafaela, eren habitants del municipi i van ser pares de Caterina Vidal, l'estiu de l'any 1605; fins arribar just avui, quan trobo Joaquim Vidal Cama, propietari i habitant del mas amb la seva muller, Maria Àngels Bernadet i els seus dos fills, Martí i Jordina.

De la cantonada del mas surt un vell camí de carro que separa el pou i el safareig de la casa; aquest camí estret, dit de la Pujada al Bosc, transcorre entre horts i camps fent dreuera entre el carrer Major i el carrer de la Font. A tocar el vell safareig de Can Vidal, en una casa de finals del segle XX, hi viu la Pilar Vidal Cama, nascuda també a la casa pairal. Amb el seu marit, Francesc Bagué, i el seu fill Joan, referma la saga familiar a l'entorn del mas.

Els germans Vidal, Joaquim i Pilar, i els seus fills són la dotzena i tretzena generació successives després de Bernat, el picapedrer. Tot corroborant l'antiguitat dels Vidal, en Quim em parla de vells pergamins conservats en el mas generació rere generació, i d'una troballa força peculiar: una caixeta de fusta força malmesa, borada pels corcs, ignorada durant anys. Al destapar-la hi descobriren amb sorpresa un doble fons amb un contingut d'arqueologia domèstica: uns papers seculars, ratats i acompanyats del causant de tal malifeta, un ratolí dessecat des d'infinat de lustres dormint el son etern en aquell improvisat sarcòfag. Els pergamins daten de meitat del segle XVI i ens permeten saber que tant l'avi com el pare d'en Bernat, el picapedrer, es deien Sebastià Vidal, i tots dos van ser mestres de cases. El document més clarificador és el testament de l'avi Sebastià, datat a 17 de maig de 1551, deixant hereter universal el seu fill Sebastià, inclosa en l'herència "la pedrera de Llofriu".



Can Vidal, façana del carrer Major, datada del segle XVI. Carme Espinosa davant la porta. Any 1989. Fotografia: Monte i Ochoa de Aspuru. invarquit.cultura.gencat.cat/Cerca/Fitxa?index=6930&-consulta=MCUyKzA4MTc5OSU=&codi=7146%20%20

L'establiment de la dita pedrera va ser atorgat a Sebastià Vidal pel procurador de l'abat del monestir de Sant Pere de Galligants, de Girona, aleshores senyor del castell de Palafrugell, segons consta en un altre pergami en possessió de la família Vidal, datat el 1518.

Els detalls del vell testament aporten dades curioses per afegir a la història social i etnològica de la comarca. Sebastià Vidal deixa en herència a un dels seus fills, Miquel, un matxo; en transcripció el fragment: "Deixo a part lo predit, a Miquel Vidal fill meu, legítim i natural, aquell matxo meu, de pèl pardí d'edat de sis anys o més,... amb pacte que lo dit Miquel hage a pagar de los bens tot lo que es degut de dit matxo, xò és, vint i vuit sous a mossèn Joan Carres, i Miquel Segrera vint i quatre sous, Item deixo a lo dit Miquel lo bast de dit matxo amb aquesta condició, xò és, que dit Miquel haver de pagar de sos bens al mestre Vicenç Boxadors, baster de Palamós tot lo que li serà degut de dit bast " Tot i pertànyer Mont-ras al castell de Palafrugell, es pot constatar que per alguns serveis els mont-rasencs es desplaçaven a la vila veïna de Palamós. El tràfec de vilatans entre els dos municipis queda ben testimoni en algunes anotacions als registres parroquials, referides a successos ocorreguts en les anades i vingudes pel camí Ral.

Diversitat d'oficis entre els estadants de Can Vidal

Continuem ancorats en temps ancestrals; en Bernat, el picapedrer, posseïa més d'una propietat. En el registre parroquial hi consta la defunció d'un veí de Mont-ras, llogater d'una casa de Bernat Vidal. La filla d'en Bernat, Caterina, es casa amb un sastre de Corçà de nom Hierònim Joan Pera. El predomini dels Vidal es fa palès quan el sastre adopta el cognom de la seva muller i s'estableix a Mont-ras. El net d'en Bernat es casaria en *dugues* ocasions, figura en els registres com a Hierònim Vidal del Pou, menestral; fruit del seu primer matrimoni amb la mont-rasenca Margarida Creixell neix, el 1676, Geroni Vidal del Pou, el nou hereu. (Del segon enllaç nasqué Miquel Vidal Riera que seria gendre del pintor barroc Fernando de Sagòbia, resident a Mont-ras entre el 1726 i el 1734, mentre decorava l'ermita de Santa Caterina de Torroella de Montgrí. També va realitzar en aquest període treballs a la parròquia de Palafrugell i a la de Sant Sebastià de la Guarda, tal com queda molt ben documentat en l'acurat article de Montserrat Pujol dedicat al pintor Sagòbia, en el núm. 7 d'aquesta publicació, de juliol de 2011. Així defineix Montserrat Pujol el consogre de Sagòbia: «Geroni Vidal del Pou, de Can Vidal, un patriarca d'extens patrimoni i certa posició»).

Recopilem les dades dels Vidal: ens trobem al segle XVIII amb el cognom complementat: «Vidal del Pou»; els hereus, descendents de mestres de cases i de picapedrers, eren qualificats com a menestrals i disposaven de patrimoni



PALAFRUGELL

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



C/Mas Resplandis, 7
Esclanyà (Girona)

jabonester@xarxacontrol.es

T. 972 612 426 - F. 972 612 462

LAMPISTERIA



JORDI MAYOLAS

C/Torres Jonama, 7
Telèfon 972 30 38 81

17253 Mont-ras
(GIRONA)



MAYPE Taxis i Microbusos
Tlf: 972963322

Costa Brava Luxury Cars
Tlf: 872220202

Costa Brava Taxis (24h)
Tlf: 644405326

C/ Lluís Companys, 4 - Local 1 · 17200 - Palafrugell (Girona)



Caixa antiga que servia d'arxiu a Can Vidal. Fotografia: Isabel Corominola

considerable; del que se'n pot deduir la hipotètica i més que probable dedicació familiar a l'extracció de mineral, activitat prou coneguda en el municipi des del temps dels romans fins a mitjans del segle passat. (En el núm. 6, de desembre de 2010, aquesta revista va publicar un interessant monogràfic sobre l'evolució de les mines locals.)

El 1733 neix un altre hereu i també duria el nom de Geroni, fill de Francesc Vidal del Pou (1710) i de Teresa Fontanella. Aquesta vegada és la germana, Margarida Vidal Fontanella (03-6-1754) la que ens reserva un altre element d'interès. La branca descendent de la Margarida es fusiona amb els avantpassats d'un rellevant personatge empordanès: l'escriptor Josep Pla. (se'n farà una ressenya en capítol a part).

En el següent pas generacional trobem a Can Vidal, Carles Vidal del Pou (1770). Quan en Carles tenia 20 anys s'acabaren unes obres de restauració a l'altar de l'església de Sant Esteve de Mont-ras. La restauració havia durat 16 anys, des del 1784, quan s'acordà un voluntariat popular per elaborar material en forns de calç i de rajols, fins al 1800, any en què s'assoliren els acabaments, segons ho esmenta Miquel Torroella i Plaja en el seu llibre *Cosas de Casa* (1906). Per als acabaments, es llogaren uns dauradors que s'hostatjaren a Can Vidal. Així ho explica Torroella: «Mientras se dorà l'altar, los doradores qu'erán de Bar-

celona varen hospedarse y los hi donà menjar y acolliment la casa Vidal y al acabarse la feyna y marxar, deixaren com á recort á can Vidal un llit dorat que encar avuy dita casa conserva y'n diuhen lo *llit dels doradors*». Del llit, ja no en queda cap element a Can Vidal. La capçalera tenia una talla de Sant Antoni que va ser venuda per pal·liar l'escassetat patida per la família durant la Guerra Civil.

Seguint el fil que proporciona la documentació conservada a la casa, sabem que, el 1797, en Carles era regidor i que va sol·licitar permís al ministeri de Marina per talar arbres en terrenys del seu mas. Entre els documents antics que es guarden a la casa n'hi ha un, datat del 1816, que fa referència a com la seva viuda constitueix una fundació per celebrar «in eternum» *dugues* misses anyals en sufragi de l'ànima del seu espòs. (Document citat a LTF, núm. 3, juliol 2009, pàg. 37. «Espigolant Arxius», de Joan Grañén).

El títol «del Pou» desapareix del cognom Vidal a partir del segle XIX. En Joan Vidal (1802) i el seu fill Pere (1822) figuren com a pagesos. En Pere es va casar amb la noia del Mas Vidal de Sant Climent de Peralta, Teresa Vidal Sàbat. El seu fill, en Jordi Vidal Vidal (1852) duria el cognom en duplictat i, casualitat o no, es casava amb una fadrina també amb cognom Vidal, l'Enrica Vidal Diumenjó, nascuda a Pau (Alt Empordà).

Entre Vidals per antonomàsia, arribem al segle XX. A nou de febrer del 1900, neix a la casa pairal, en Joaquim Vidal Vidal, és el primer hereu de qui tenim referències testimonials gràcies als seus fills. El fill gran, Jordi Vidal Espinosa, nascut el 1927, es quedaria al mas amb la seva muller, la Magdalena Cama Fabrellas, nascuda al barri del Figuerar de Sant Joan de Palamós. En Jordi coneixia Mont-ras pam a pam, amb bonhomia i bona voluntat va deixar la seva empremta en aquesta revista com a testimoni de les experiències familiars i com a coneixedor del poble en profunditat. Va ser entrevistat el 2009 per al núm. 3, dedicat a la Guerra Civil; en el núm. 9, de juliol de 2012, va explicar les múltiples activitats dels Vidal al llarg del segle XX; i en el núm. 6, de desembre de 2010, ens va obrir les dependències de la seva granja del Pla de l'Aubi, de la qual va ser cofundador amb el seu germà, Jaume. Malauradament, ja no podem comptar amb els apunts de la seva omnisciència, en Jordi ens va deixar la tardor del 2013. En Jaume, el germà que el precedia, va morir el 2007, els seus fills, Jaume i Carme, han dut la branca dels Vidal a Palamós i a Girona; dos dels seus néts, Martí i Arnau Vidal Margarit, en perllonguen el cognom, proveïts d'arrels mont-rasenques per partida doble, la seva àvia materna, Elena Juscafresa, és nascuda a Can Niell, mas del veïnat de Canyelles.



Josép Vidal Espinosa, davant la galeria de ventilació de la mina Sant Miquel, en els terrenys de Can Vidal. Mont-ras, 09-03-2017.

Fotografia: Isabel Corominola

Trepitjant el passat

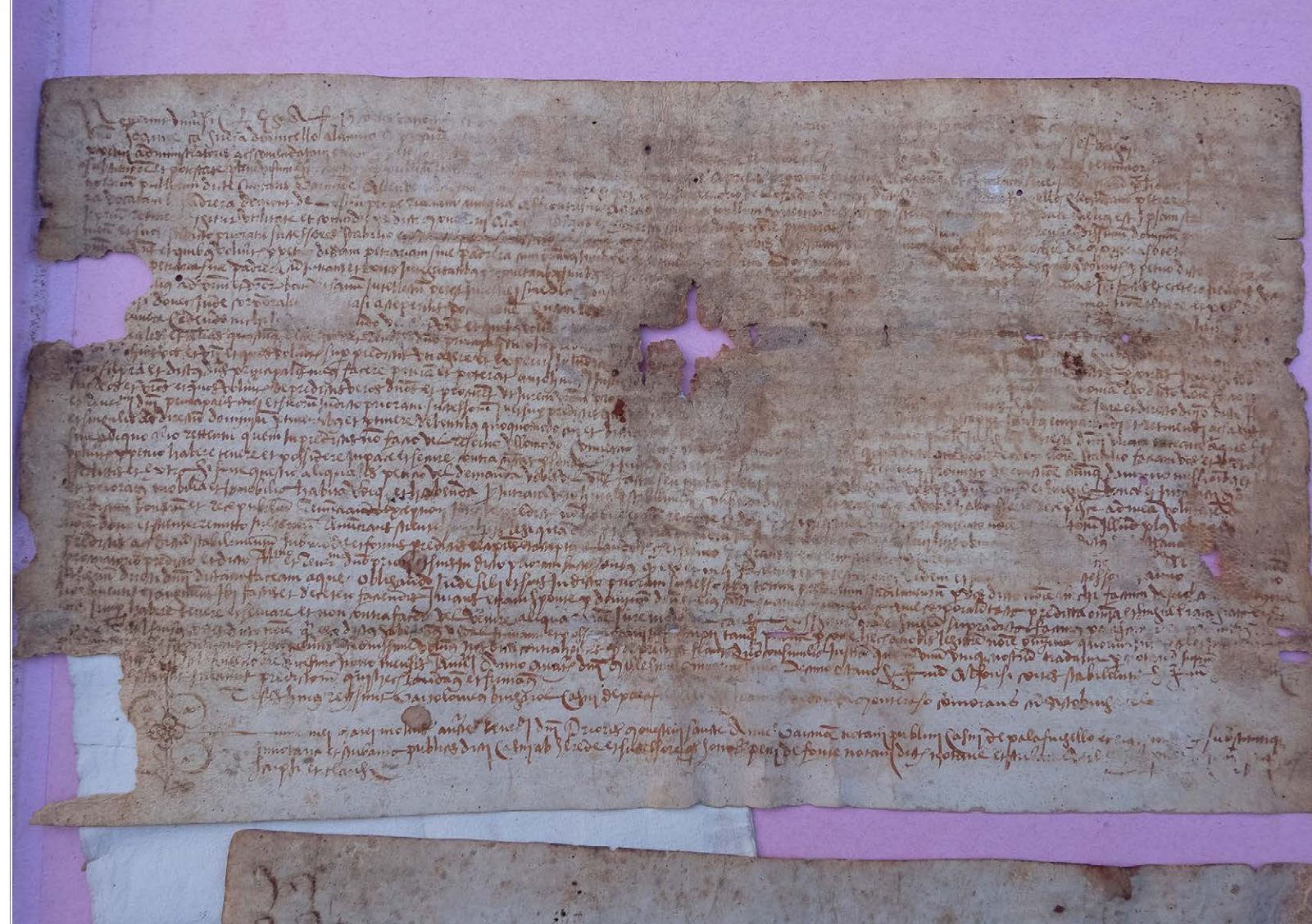
Tornem a la casa pairal amb Josep Vidal Espinosa, nascut al mas l'any 1936. En Josep, el noi petit de Can Vidal, m'ajudarà a remuntar fins èpoques llunyanes. Coneix bé boscos, camins i les rodalies de Mont-ras; establert al barri de la Ciutadella, arran de l'autovia C-31, ha compaginat les feines de pagès amb les de l'establiment de ceràmica que regenten la seva muller, Rosa Ferrer Plaja i la seva filla, Glòria. El fill, Lluís, és tècnic agrònom a Torroella de Montgrí i resideix a Girona amb la seva muller, Rosa Morraja i les seves filles, la Paula i l'Alba.

Antigament, els Vidal havien posseït terrenys al puig de les Mines. El pare, Joaquim Vidal, compaginava la feina de pagès amb la de tragar material d'extracció de les velles mines. Per arrodonir la història de Can Vidal hem volgut localitzar els vells assentaments situats en aquest puig, taloner del poble. Una petita comitiva formada per en Quim Vidal Cama, la Glòria Vidal Ferrer, la Teresa de Can Cremany i jo mateixa, guiats per en Josep, hem tingut el privilegi de trepitjar el passat. A pocs metres, davant la vella mina Pepito, en Josep ens ha assenyalat on hi havia el Mas Vidal primitiu, del qual resten quatre pedres mal comptades. Algunes pedres que conformen la casa pairal del carrer Major provenen d'aquell vell assentament. Sota mateix de la mina, pendent avall, hi havia l'olivar i la vinya de la propietat, encarats a llevant. Ara, és una zona emboscada, rasurada per la línia d'alta tensió. I dalt la collada que enfila cap a Fitor, arran de la pista forestal, en Josep ens ha assenyalat on hi havia les Basses d'en Vidal; uns grans clots d'aigua que van desaparèixer fa anys, enterrats en extreure gresca per rebre el camí. L'avi Vidal es va vendre aquells terrenys a una societat minera.

La Carme de Can Vidal sorteja els mals temps

La història de Can Vidal no pot esquivar el trasbals que imposà l'esclat de la Guerra Civil estroncant el benestar i la integritat familiar. En Joaquim Vidal va ser cridat al front. La Carme, la seva muller, hauria de tirar endavant el mas i els tres fills. Era una dona forta i decidida; em consta.

Amb la Carme he arribat al paràgraf on apareixen els de Can Niell, la meva família materna, causant d'aquesta afició a deixar escrites les vivències d'aquest municipi on vaig gaudir dies d'infantesa d'experiència inoblidable. La meva mare recordava la Carme com una dona ferma i amb empenta. Un dia, en temps de guerra, la Carme va passar per Can Niell, venia de les pinedes de Canyelles amb el carro ple de llenya que havia fet i carregat tota sola. Es va aturar al mas per proveir-se d'un xai. Només hi va trobar la meva àvia, l'Enrica Duran i les dugues noies, la Maria i la Isabel, la meva mare, que llavors tenia 12 anys. El meu



Pergamí de l'establiment que atorga el procurador de l'abat del monestir de Sant Pere de Galligants a Sebastià Vidal, mestre de cases, de Mont-ras, de la pedrera "demont" de Llofriu. Any 1518. Fons: família Vidal.

Fotografia: Núria Clara

avi, Pere Juscafresa, masover de Can Niell, i el pastor estaven enfeinats; no donaven l'abast, faltaven mans des que els quatre fills eren a la guerra.

La Carme es posà d'acord amb l'Enrica per triar un xai. Ella mateixa el va sacrificar, el va embolcallar amb una saca i el va camuflar enmig de la llenya. Havia de ser cauta i prendre precaucions per si ensopagava, de camí cap al poble, amb els milicians; corria el risc que li confiscassin aquella peça tan valuosa en temps de gana. Justament no feia gaire que un reduït comitè s'havia presentat a Can Niell amb la intenció d'endur-se el ramat sencer per a la Col·lectivització, com s'havia fet amb el bestiar d'altres masos, agrupat al Mas d'en Caixa, de l'Ermedàs. En Pere de Can Niell, desesperat, els va suplicar que desistissin, ja li havien confiscat el camió, i es refiava del ramat per tirar endavant el mas fins a la tornada dels fills. Els va enllaminir oferint-los un xai per a cadascú i aquell petit comitè, de no més de tres o quatre homes, va acceptar. En Pere s'havia sortit de preservar el ramat, com la Carme es va sortir de portar provisions de llenya i menjar a casa. També reeixiria a dur

un sou per a sobreviure en els temps durs de la postguerra; més d'un viatge arriscat havia fet amb altres dones fins a la Jonquera i a Barcelona fent l'estraperlo. En plena guerra, en Josep Vidal era un infant; explica com amb la mare corrien a refugiar-se a la galeria de ventilació de la mina Sant Miquel, la boca d'aquesta galeria és a prop del mas. En Josep ens mostra l'obertura que, ara, es troba semi-enterrada. "Dins aquest forat humit, hi vaig agafar una pulmonia. Aquí dins, entaforats amb altres veïns del poble, ens protegiem del perill quan el Canaries amenaçava bombardeig davant el port de Palamós", ens diu en Josep. "Alguns veïns es van fer seients esculpits a la gresca. Des de l'entrada de la galeria fins a la boca de la mina principal hi ha uns 300 metres excavats puig amunt. S'hi podia passar dret." Recorda com a dins s'hi veien ben solcades les roderes de les carretes que van extreure la terra durant la perforació. "Anys després, la mina abandonada s'inundava i la galeria servia de desguàs." I puntua en Josep: "Aprofitàvem l'aigua acumulada ras de la sortida per regar els conreus. Era després de la guerra quan el pare va continuar amb la pagesia compaginada amb

l'activitat de negociant de boscos, rematant, tal com es diu, la pràctica de tala d'arbres i compra venda de fusta verge.”

Can Vidal, segle XXI

Avui som a Can Vidal, aquestes velles parets entestades a fer recordar un passat fructífer, insisteixen a delatar retalls d'història del mas, empremtes de generacions llunyanes que es manifesten amb simples icones com la d'una creu del calvari esculpida en un mur, com la d'una llinda emparellada que no se sap on donava pas, o en el so buit del terra al costat de la tina que fa sospitar l'existència d'algun soterrani.

En Quim Vidal Cama i la seva família aposten per continuar la història de Can Vidal. La seva muller, la Maria Àngels, veterinària, com ho és també en Quim, ha fet trasllat de feina de la Garrotxa a l'Empordà. En Joaquim mena les terres de conreu dels Vidal i la granja ramadera del Pla de

l'Aubi, la que van fundar el seu pare i el seu oncle, en Jordi i en Jaume.

Una porteria de futbol en un camp d'herbam és l'esplai dels néts d'en Jordi Vidal Espinosa i de la Magdalena Cama Fabrellas. Davant del vell pou, en Martí i en Joan corren rere la pilota, una activitat impensable per a en Bernat, aquell picapedrer de quatre segles enrere. Som al segle XXI, la Jordina, la petita de Can Vidal, puja quatre cops per setmana a Olot, a practicar patinatge artístic. També es faria estrany als ulls de la Caterina, la filla del vell picapedrer, contemplar la nena del mas calçada amb botes de rodes, dansant àgil i lleugera al compàs d'una música sorprenent sense cap intèrpret presencial. Aquests nostres temps a Can Vidal també quedaran lluny, molt lluny; en deixem un modest llegat, aquí en aquestes pàgines, destinat, a l'avenir, a ser història de Mont-ras.



La darrera generació de Can Vidal i primera de la nissaga del segle XXI, Jordina i Martí Vidal Bernadet amb Joan Bagué Vidal, dalt del vell tractor de l'avi Jordi. El mas al fons. Can Vidal, Mont-ras. 28-05-2017.

Fotografia: Núria Clara

FITOR, PLATÓ CINEMATogràFIC

Martí Sabrià



Amb l'equip de rodatge. Fotografia: Paco Dalmau

Fitor ha estat objecte d'interès i de reportatges en diverses ocasions per part de *La Torre Ferrera* com un lloc singular i molt vinculat a la gent de Mont-ras.

Malgrat que al segle passat l'indret es va anar abandonant i hi queden poques cases habitades, l'espai no ha perdut el seu encant i segueix sent lloc d'excursions i trobades de la gent de tots els pobles del voltant.

I no només això, sinó que les darreres setmanes ha estat l'escenari de la filmació de la darrera pel·lícula del director barceloní Jaime Rosales, conegut per pel·lícules com *Las horas del día*, *La soledad* o *Hermosa juventud*.

La producció, que té un pressupost de 1.800.000 euros i compta amb la col·laboració de TVC i TVE, ha estat filmada a Madrid, a l'Alt Empordà i a Fitor.

Aquesta nova cinta es diu *Petra*, que és el nom de la protagonista, interpretada per Bàrbara Lennie, guanyadora d'un premi Goya i un Gaudí. Els altres protagonistes són Mari-

sa Paredes i Àlex Brendemühl. També hi intervé en Joan Botey.

En Joan Botey és el propietari del Mas Cals, de Can Plaja i de Cal Carrony, i el més important conservador del llegat i la història de Fitor. Als seus 80 anys ha debutat com a actor i ha esdevingut un magnífic amfitrió de l'equip de filmació, fins al punt d'organitzar un esplèndid dinar de fi de rodatge a casa seva, al Mas Plaja.

Petra és un camí cruel i sense retorn cap a la veritat. La història d'una cerca d'una noia, Petra, que després de perdre la seva mare vol trobar el pare que no ha conegut. Topa primer amb el fill i probable germanastre i es desencadena una espiral de tragèdia, de secrets familiars, de morts i de violència. Una tragèdia en tota regla.

Caldrà esperar l'estrena de la pel·lícula, prevista per a la primavera de 2018, per veure el resultat i sobretot per gaudir de Fitor en pantalla gran. Passi el que passi, Fitor ens seguirà enamorant.

A L'EMPORDÀ NO HI HA UN RESTAURANT TAN A PROP DEL CEL



MENÚ DIARI:

De dilluns a divendres, menú de migdia: 20 €



El Restaurant El Far ofereix el seu menú de migdia per només 20 euros. Gaudeixi, de les millors vistes al mar, d'un ambient íntim i elegant i d'una cuina excel·lent. També vosté es sentirà a prop del cel.

Muntanya de Sant Sebastià, Llafranc. Palafrugell

Reserves al: 972 301 639 - restaurant@elfar.net - www.hotelelfar.com



CAPELL

Des del far de Ses Salines, Mallorca. Catibel de la Fuente



“Al balanci, amb el capell posat, es sent una mica feliç. Tanca els ulls i beca”

És un home solitari. Dels que viuen sols, dels que mengen sols, dels que pensen sols. Un home que ja era així abans de prejubilar-se d'aquella ferreteria que va tancar abans d'hora per no poder competir amb les grans superfícies. Un home maniàtic i obsessiu en la seva feina i en la seva vida. Un home a qui alguns enflocarien l'etiqueta d'Asperger, ara que està de moda posar nom a les manies.

Dues activitats marquen la rutina de cada dia: dormir en un balanci de llengües vora la finestra i jugar solitaris en una camilla davant la tele que no engega mai. Si guanya la primera partida del matí surt a comprar el diari, si no, s'asseu al balanci a becar. Així es pot passar dies sense sortir. Si necessita menjar s'afanya en el joc i, si és necessari, fa trampa amb la darrera carta, però això el posa de mal humor. Es podria dir que la seva vida depèn d'una carta, la de la victòria.

Algunes vegades somnia dormit al balanci, però no és habitual. Normalment dorm i ja està, o no recorda res si és que efectivament ha somiat. La darrera setmana han canviat les coses: té un somni recurrent en què sempre surt un capell de palla. Sigui com sigui, algun dels personatges del seu somni porta el capell o el duu ell mateix.

Aquest matí ha guanyat la primera partida. Surt a cercar el diari, a la fi estarà informat d'unes notícies que tant li fan. En arribar a la plaça on compra el diari es troba amb un venedor ambulant de gorres, viseres, ulleres i capells. El repara tot d'una, veu el seu capell. El capell que surt puntualment als darrers somnis. És el capell “dels seus somnis”.

Se li accelera el pols, el cor bateja fort... Fa molta estona que no experimenta aquestes sensacions. Sense pensar-s'ho gaire compra el capell. Una emoció nova li desperta els sentits. És el desig. Desitja el capell com la dona estimada, el desitja amb tota la passió que n'és capaç.

Arriba a casa i es col·loca al balanci amb el capell posat. Es sent una mica feliç. Tanca els ulls i beca. Torna a somiar, i l'endemà també, i l'altre, i l'altre... Al cap d'uns dies guanya de nou la primera partida. Surt al carrer i s'atura de cop davant unes sandàlies vermelles que l'avancen pel seu costat. Reconeix les sandàlies que fa dies compareixen en el seu somni. Es desperta el desig un altre cop, i corre desesperat cap aquelles cames que caminen més ràpid que ell i que desapareixen dins un cotxe gris que parteix.

El desig es manté viu. Es dirigeix a comprar el diari amb el cap acotat analitzant totes i cada una de les sabates de la gent amb qui es topa. Es col·loca el capell i somriu.

DE PAU I DE GUERRA

Olga Cercós i Bernal



De pau i de guerra, fins i tot els animals en saben.

Conta Joan Amades, al Rondallari català, que cada set anys a les Gavarres, hi ha una batalla mortal, una guerra entre escarabats que deixa set anys de pau.

Com ja sabeu, les Gavarres són ben grans, ocupen dues comarques: la del Baix Empordà i la del Gironès. Aquestes muntanyes estan poblades d'alzines sureres de les quals traiem el suro per fer taps, paper, conglomerat... I les persones estarien molt contentes si no fos perquè hi ha uns animalons que fan malbé els suros i els corquen. Són els escarabats. I la nostra història comença amb dues classes d'escarabats: els banyarriquers i els gegants.

Vet aquí que fa molts i molts anys, els escarabats del Baix Empordà i els del Gironès anaven fent de les seves per les Gavarres, però una primavera va ser especialment seca a la part de l'Empordà i humida a la part del Gironès. Els escarabats de la part del Gironès no volien menjar els seus suros perquè eren massa humits, de manera que van marxar cap a la part de l'Empordà per menjar-se i corcar aquells suros debilitats pel sol i la sequera.

-Què feu aquí? —van dir els empordanesos.

-Només volem menjar —van fer els gironins.

-Sou molts! Si compartim el menjar aviat no n'hi haurà per a tothom i ens morirem de gana! —van queixar-se els empordanesos.

-Preferiu morir-vos de gana o que us matem en una batalla? —van desafiar-los els gironins.

-Si voleu guerra, la tindreu! —van acceptar els empordanesos.

Uns i altres van acordar que es trobarien la nit de Sant Joan separats ens dos bàndols, els de l'Empordà i els del Gironès. Lluitarien fins que només quedés un escarabat viu, fos mascle o femella, que cuidaria els ous que uns i altres pondrien aquella nit. L'heroi d'aquella batalla tindria cura que ell i els supervivents mengessin només suro de la seva zona.

I doncs? Què us pensàveu? Que farien una guerra per menjar-se el suro de l'altre costat? No. Només van fer una guerra per defensar el seu territori i quedar-s'hi. Si em pregunteu qui va guanyar, us haig de contestar que tant li fa, perquè set anys després d'aquella batalla, tornaven a haver-hi tants escarabats en un costat com en l'altre, i diuen que es van tornar a barallar una nit de Sant Joan.

Conta la llegenda que la història es va repetir set anys més tard i encara es repetiria cada set anys, ja com una tradició, sense saber uns i altres per què es trobaven allà per barallar-se i matar-se, ja que ni uns ni altres passaven gana.



FESTA MAJOR DE LLAFRANC

“Entre dues llums, els pagesos desembarquen dels seus carros la gran cassola i un gran pa de sis lliures, moreno. Transporten la cassola a la platja i fan rodona al seu voltant. Quan la destapen, s'espargeix una olor de pollastre rostit fred, reconfortant, magnífica. Es lliguen un gran tovalló al coll - ja no seria festa major. Les noies porten aquests vestits de color vermell o groc, tan llampanats; els joves van en cos de camisa blanca. Quan els pollastres són repartits es fa, al voltant de la cassola, un gran silenci. Enarborant una cuixa a la mà dreta, i a l'esquerra una gran llesca de pa, hom devora els aliments a queixalada franca, mirant intermitentment la mar amb un aire d'embadaliment i de badoqueria. Les madures pageses, que, assegudes sota les amples faldilles, la cintura travada i el pit ample, semblen carbasses, fan aquell tipus d'observacions òbvies que solen fer els pagesos.

- Pareu ment! - sento que diu una d'elles. Pareu ment que no us vagi cap gra de sorra al rostit, que us podria rompre la ferradura ...!

De la platja estant, es veu passar, ja ben fosc, la cercavila. Dins els cercles lluminosos que fan els becs de gas de les cases, es veu avançar un núvol de pols. A dins del núvol camina, primer, la cobla tocant, d'una manera nasal, (l'airet, l'airet, l'airet de matinada). Un espès escamot de criatures, la joventut del país, a fileres de quatre o de sis, donant-se el braç, segueix saltironejant al so de la música maquinàl. La pols té un color rogenc. Hom passa, primer, per sota les ombreres de pinassa de les façanes de les cases esquixades d'una llum blavissa, i després la música enfila viaranys més obscurs i propicis. De vegades algú cau i sobre el caigut van caient els qui segueixen, successivament. És truculent i divertit.”

Asseguts: Pere Pla, Josep Pla, x. Drets: Octavi Frigola, Elsa Jordà, Antònia Frigola, x, Maria Simón (Sra. Matas de Palamós). Pont de la riera de Llafranc, 1914. Fundació Josep Pla, col. Joan Frigola i Jordà.





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 DEDIQUEM: TANCAMENTS PVC I ALUMINI, OBRA NOVA, REFORMES D'OBERTURES (SUBSTITUÏNT MARCS DE FUSTA, PERSIANES, PERSIANES MOTORIZADES, 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

impacte*retols*.com
disseny *retolació* impressió digital

T. 972 304 324 | Ctra. Regencós-Palafrugell | Pol. Ind. Riera d'Esclanyà | C/ Mas Resplandís, 17- Nau B Begur (Gi)



REPARACIÓ INTEGRAL DE L'AUTOMÒBIL

Serveis:

Alarbes. Equips de música. Especialistes en aire condicionat. Diagnosi de frens/suspensions. Preparació de l'automòbil per passar les revisions de la ITV. Bobinatges. Injecció electrònica. Obtenció de tot tipus de peces de recanvi.

Lloguer:

Jardineria. Bombes. Construcció. Pintura. Compactació. Martells. Grups electrònics. Compressors. Metall. Neteja. Fusteria. Màquines.

VENDA DE MAQUINÀRIA, LLOGUER I REPARACIÓ

JARDINERIA, FORESTAL, HORTA I CONSTRUCCIÓ

SERVEI DE LLIURAMENT I RECOLLIDA A DOMICILI

- Tenim una àmplia experiència en el sector.
- Assessoram i busquem la millor eina per a cada treball, tant a empreses com a particulars.
- Us oferim servei propi de reparació i manteniment, recanvis i accessoris.
- Tota la maquinària surt provada i a punt per ser utilitzada.



Parrot
INSTAL·LADOR
CERTIFICAT
PARROT



C/ Terme, 30 ESCLANYÀ (Girona)
tlf.: 972 611 953 Fax: 972 303 389
www.joanandreu.cat / e-mail: tallerjoanandreu@gmail.com

NINOTAIRE



EL FARRO, MENJAR DE TEMPS DE GANA



Farina de farro. Autor: Gastroteca.cat

De sopes, escudelles i cremes, se'n fan arreu del món. A casa nostra, cada temporada té la seva particular recepta, amb els productes que ens ofereixen el mercat i l'horta, encara que cada vegada més, obrim nous horitzons als receptaris d'altres indrets, i això enriqueix també la cultura gastronòmica.

Les sopes calentes restauren el cos de la fredor de l'hivern, mentre que les fredes el refresquen de les caloroses temperatures que arriben a ple mes d'agost. Unes ens aporten gran quantitat de vitamines, com en el cas del gaspatxo; d'altres ens donen l'energia necessària per passar el dia, com els *ajoblanco*s.

Què és el farro?

El farro és una sopa feta amb farina de blat de moro que s'utilitza per coure amb un brou (antigament aigua amb un os de pernil o una bola de sagí). La tradició i les noves incorporacions a la cuina, fan que moltes persones anomenin farro a la mateixa farina de blat de moro, avui dia.

Com es cultiva i quines varietats són les tradicionals per fer farro?

Les varietats que es fan servir per elaborar el farro són el blat de moro blanc, de gust més fi; el blat de moro del queixal i el blat de moro de la creu. La més habitual, per la seva productivitat, és la de blat de moro groc. El cereal se sembra

entre els mesos de maig i juliol i es cull entre el setembre i l'octubre. Un cop separat el gra, es mol fins a convertir-lo en una sèmola i es passa per un sedàs fi. Finalment, es torra i s'envasa. S'acostuma a consumir en forma de sopa o de farinetes, la preparació més popular del farro.

On es pot trobar?

Es comercialitza envasat als forns i fleques de la Garrotxa, i per extensió, en botigues de cereals de les comarques gironines i també en algunes botigues de productes dietètics, així com en algun mercat i fira de la comarca.

Quins atributs i propietats nutricionals té?

El farro és un producte que principalment aporta hidrats de carboni, sobretot en forma de midó. També aporta una petita quantitat de proteïnes. Es tracta, per tant, d'una bona font d'energia.

El farro basicament es feia servir per fer sopes?

Els hiverns freds de la Garrotxa fan venir ganes de menjar tot tipus d'escudelles, com aquest farro, ara quasi en vies d'extinció. Aquesta escudella és ideal -i no dic era- per a la gent del camp que feia un gran esforç físic. Ara, a la ciutat, el farro és substituït per escudelles més fàcils de digerir. Aquesta menja encara era més consistent quan s'aprofitava el brou bufat -suc de bullir les botifarres de perol els dies de matança- per coure el farro. Ara bé, el farro gironí no s'ha de confondre amb el farro tarragoní, una escudella de mongetes.

La bola de sagí no és res més que greix de porc pastat amb farina i que es fa servir per enriquir tota mena d'escudelles. Avui en dia, però, molts cuiners de la Garrotxa donen una nova dimensió a la farina de blat de moro utilitzant-la per a elaboracions de pastisseria o altres plats salats, o texturant el farro en forma de sopa, per elaborar altres textures.

Farro amb llardons de la mocada

Per a aquesta recepta hem obtingut la col·laboració del garrotxí Pep Nogué, que es defineix a si mateix com a cuiner que escriu, cerveser, vinater i *licorer*. Però sobretot és un divulgador de les arrels gastronòmiques catalanes. És ben conegut pel públic tant per les col·laboracions en diferents revistes com per la seva presència al programa *Divendres*, que emet TV3.

EL FARRO

Per a aquesta recepta hem obtingut la col·laboració del garrotxí Pep Nogué, que es defineix a si mateix com a cuiner que escriu, cerveser, vinater i *licorer*. Però sobretot és un divulgador de les

arrels gastronòmiques catalanes. És ben conegut pel públic tant per les col·laboracions en diferents revistes com per la seva presència al programa *Divendres*, que emet TV3.

Ingredients per a quatre persones

- 3 litres d'aigua
- 2 cebes
- 1 patata
- 1 orella de porc
- 1 costelló de porc
- 1 bola de sagí
- 100 grams de farro de blat de moro, aproximadament sal
- 250 g de llardons de la mocada

Preparació

Feu un brou amb l'aigua, la ceba, la patata, la bola de sagí, la costella i l'orella de porc. Ha de bullir lentament durant unes 2 hores, aproximadament.

Talleu els llardons de la mocada i passeu-los uns 20 minuts al forn a 160°C perquè quedin ben rostidets.

Una vegada fet el brou, traieu-ne el sagí, el costelló i l'orella. Talleu-la a daus petits.



Pep Nogué.

Torneu a posar el brou al foc, n'hi ha d'haver un litre, i quan arrenqui el bull tireu-hi el farro de blat de moro diluït en 150 g d'aigua o brou fred. Deixeu-ho coure suaument, sense deixar de remenar, uns 10 o 15 minuts aproximadament. El temps depèn de si el farro és fi o gruixut.

Poseu-ho a punt de sal.

A l'hora de servir, afegiu-hi l'orella de porc, el costelló i els llardons de la mocada tallats menuts.



Sopa de farro.



Hi ha compromisos que són *Imprescindibles*

Gràcies al compromís dels col·laboradors, voluntaris i entitats socials, i a la confiança d'empleats, clients i accionistes, només l'any passat, vam aconseguir convertir en realitat milers de propòsits:

- Més de **63.600 nens i nenes** en situació de pobresa atesos
- Més de **27.000 nous llocs de treball** per a persones en risc d'exclusió
- Més de **813.000 persones grans** a les nostres activitats
- Assistència a més de **19.800 malalts terminals**
- Més de **33.000 habitatges socials** facilitats
- **14.200 voluntaris de "la Caixa"** implicats en temes socials
- Més de **35 milions d'euros** destinats a recerca
- Més de **200 beques** concedides
- Activitats educatives per a **2,3 milions d'alumnes**
- Rebre més de **5 milions de visitants** als centres CaixaForum, a CosmoCaixa i a les nostres exposicions itinerants
- **25 anys de suport a La Marató de TV3**, amb més de 600 voluntaris i els serveis financers que la fan possible

La Fundació Bancària "la Caixa" continua ferma en el compromís de donar suport a la tasca imprescindible de les persones i entitats que, cada dia, ens ajuden a construir una societat més justa i amb més oportunitats per a tothom.



Obra Social "la Caixa"

ambelsimprescindibles.org

La Fundació Bancària "la Caixa" col·labora només amb entitats que desenvolupen la seva tasca social amb rigor i transparència.