

La Torre FERRERA

Dones de Mont-ras
Un tren al pla de Maria
La carbonera i el forn de rajoler
Suquet d'anguiles



Viu el Nadal a Mont-ras

2019-2020

DESEMBRE 2019

A PARTIR DEL DIJOUS 5

Sala Polivalent Ajuntament

XVI Mostra de Pessebres i Diorames

Horari d'11 a 13 h i de 17 a 20 h. Obert tots els dies

Organitza: Amics del Pessebre del Baix Empordà
Dins la mateixa mostra de Pessebres i Diorames hi haurà l'**Exposició de postals del 2n Concurs de postals de Nadal** fetes pels alumnes de l'Escola Torres Jonama de Mont-ras

DIJOUS 5

A les 17.30 h a la Biblioteca Municipal

Taller de xapes

"Vine a fer la teva xapa de Nadal"

DIMECRES 11

A les 17.30 h a la Biblioteca Municipal

Contes "L'Estel de Nadal" amb la Pepa Contes

DISSABTE 14

A les 18 h al Pavelló Poliesportiu Municipal

Festival de Nadal de Patinatge Artístic

Organitza: Club Patí Mont-ras

DIUMENGE 15

A les 11.30 h a l'Església de St. Esteve de Mont-ras

Cantada Solidària de la Coral els Refilets de

l'Escola Torres Jonama de Mont-ras.

A favor de la Marató de TV3

DIUMENGE 22

A les 18 h al Pavelló Poliesportiu Municipal

Gran Quina del Pagès i la Pagesa

Organitza: ACRM

DIMARTS 24

A les 19 h a l'Església de St. Esteve de Mont-ras

Missa del Gall cantada per la Coral Parroquial

de St. Esteve de Mont-ras

DISSABTE 28

Sala Polivalent Ajuntament

Nit del Pessebre. A les 22 h actuació amb

el duet Mirrors. Versions de jazz i pop.

Portes obertes fins a la 1 de la matinada

GENER 2020

DIVENDRES 3

A les 16.30 h a la Biblioteca Municipal

Taller de fanalets

DIUMENGE 5

A les 17.30 h

CAVALCADA DE SSMM REIS MAGS D'ORIENT

Ruta pels carrers: Mestral, Xaloc, Tramuntana, Ricard Viladesau, Mestre Sirés, Camí Ral, Tramuntana, Magraners, Torres Jonama, Granota, Ermedàs, Daró, Fluvià, Onyar, Riu Terri, Carrilet, Torres Jonama, Major i Església.
Tots els caramels són sense gluten.

A les 18 h a la Plaça de l'Església

Campament Reial i Arribada de SSMM ELS REIS MAGS D'ORIENT

DIUMENGE 12

A les 19 h a la Sala Polivalent Ajuntament

Cloenda XVI Mostra de Pessebres i Diorames

Visita en hores concertades fins el 2 de febrer

DIUMENGE 19

A les 11.15 h a la Plaça de l'Església

Benedicció d'animals de Sant Antoni

Notes: Si algun nen està malalt podrà trucar a 615 39 72 86 (Enric) 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. En cas de pluja, l'acte del dia 5 de gener, el Campament Reial, es traslladarà al Pavelló municipal.



Edita:

Associació Sociocultural Mont-ras al Cor

Redacció i publicitat:

latorreferrera@gmail.com

<https://latorreferrera.wordpress.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:

Pilarín Bayés

Maria Bruguera

Núria Clara

Isabel Corominola

Montserrat Pujol

Bruna Valls

Marta Vilà

Fundació Josep Pla

Maquetació:

Alexandra Ulpàt

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

Xarxes socials:

Èlia Pagès

La revista es reparteix gratuïtament a tots els domicilis del municipi. Si algun veí no la rep o algú no resident o un 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.

EDITORIAL

S'acosta el Nadal i el volem compartir amb vosaltres fent un petit homenatge a les dones de Mont-ras. Aquest número de *La Torre Ferrera* està dedicat a totes aquelles dones que, de forma callada i anònima, han ajudat a tirar endavant una família, a mantenir l'harmonia que es necessita per a viure i fer créixer uns fills. A les dones que han fet un paper tan important i que sovint no han estat prou reconegudes, però tot i així ho han acceptat de bon grat.

Les que trobareu són una representació del que ha estat l'afany de lluitar i, de vegades, la frustració de veure com algun somni s'esvaeix com a conseqüència de seguir uns canons marcats socialment.

Una dona vigatana, forta i valenta com les d'aquests relats, ha volgut col·laborar fent la portada. Gràcies, Pilarín Bayés, pel teu dibuix i la teva generositat.

Nadal és la cloenda d'un any i també la porta d'entrada a un any nou. Us desitgem que el 2020 sigui un any ple de salut i felicitat a totes les cases i brindem perquè la igualtat de gènere sigui cada vegada més realitat i menys il·lusió.

SUMARI

Dones de Mont-ras. 5

En el porxos del teatre Solís. 21

Un tren al pla de Maria. 22

Forn de Rajoler - La Carbonera - Suro del Mas Revetlla. 29

Conte. 32

Gastronomia. 35

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

DONES DE MONT-RAS



Dibuix: Bruna Valls

El text correspon a la lletra de la cançó "Quan salta l'alarma" de la Marina Gil

La importància de les dones no rau en una professió de reconegut prestigi, ni tan sols en el fet de tenir una professió que faciliti la seva vida social amb la resta de vilatans.

Són moltes les que han hagut d'exercir simultàniament diverses professions: de modistes, d'infermeres, de cuineres, de planxadores... i compaginar-les amb les tasques maternes i de màximes responsables de la llar. La feina a les cases era, i en molts casos encara és, exclusivament d'elles.

En el món de la pagesia, sovint també era cosa de les dones tenir cura del bestiar. Tot i que se'ls solia atribuir el títol d'ajudant (ajuda el seu home a...), *títol* que perdia en arribar a casa, per recuperar el que recull totes les possibles professions que es porten a terme en una casa, i encara havien d'atendre el marit com s'esperava, seguint les instruccions d'algun manual no escrit però perfectament acceptat per aquelles generacions.

Les dones d'ara no podem ni volem entendre una vida amb tanta entrega i tan escassa llibertat.

Aquesta recerca de llibertat neix de l'observació i les vivències d'extrema dependència de les generacions precedents, tot i que possiblement no ens hem parat a valorar suficientment què representava per a elles treballar amb les condicions en què ho feien.

En aquest número de *La Torre Ferrera* hem recollit algunes vivències de dones de Mont-ras a títol d'exemple, però hauríem pogut explicar molts altres casos de dones que han estat capaces de sostenir una casa i una família o han estat pioneres en activitats o feines, més enllà que el seu DNI les catalogués professionalment de sus *labores*.

Certament, el plural estava ben utilitzat, ja que eren moltes les labores. El possessiu segur que no, perquè moltes de les *labores*, no eren exclusivament atribuïbles a elles, tot i que gairebé ningú s'ho va qüestionar mai durant anys.

Ara que afortunadament la reivindicació de la igualtat entre gèneres és un fet quotidià, nosaltres les hem volgut visibilitzar per contribuir a aquesta reivindicació i per retre un homenatge a totes les dones de Mont-ras.

PILAR SISTANÉ PUJOL, ajudant de mestra



Pilar Sistané quan feia d'ajudant de mestra a l'escola de Mont-ras

La Pilar va néixer l'any 1944 a Mont-ras, a Can Bosch, filla de la Quimeta, que portava el bar restaurant, i en Rosendo, que era taxista, i és la petita de quatre germans: la Lluïsa, la Roser, en Rafel i ella.

La Pilar va ser durant uns 8 anys auxiliar de la mestra de pàrvuls a Mont-ras, hi va entrar pels voltants de l'any 1964 i hi va ser fins a 1973, poc abans que naixés la seva filla, l'Eva, que escolta amb molta atenció quan la seva mare m'explica històries sobre aquells anys. Més endavant va néixer en Gerard.

L'escola per aquella època estava saturada i es va optar per separar els més petits. Davant la impossibilitat d'ampliar les velles aules se'n va improvisar una al costat de l'ajuntament, a dalt d'on actualment hi ha la biblioteca. L'edifici estava força malmès i tenia diversos perills per als infants. El pati era la plaça del poble i la font, això feia que haguessin de vigilar molt, ja que no era tancat i era al costat d'un carrer on passaven cotxes. A causa de la situació precària en què es trobaven, les autoritats (Ajuntament, Inspecció) van decidir construir un aula més àmplia al costat de l'escola Torres Jonama.

La primera mestra amb qui va treballar la Pilar va ser la Mercè Clarà que venia cada dia de Girona, alguns dies no podia venir i les nenes d'últim curs la substituïen, per això, i perquè els alumnes no paraven d'augmentar, es va acordar buscar una persona que l'ajudés, ja que ella sola tampoc podia amb el gruix d'infants que hi havia.

Entre les mestres Gertrudis Masgrau, la Mercè Clarà, el mestre Àngel Badia, el mossèn Josep M. Bas, l'Ajuntament i els inspectors varen acordar que s'havia de buscar una solució, però tampoc podien portar una altra mestra. Feia falta trobar la persona que tingués el perfil



Foto de grup a les escoles de Mont-ras. A la dreta, la Maria Salvador; a l'esquerra, la Pilar Sistané

adient per fer aquesta tasca. Varen anar a buscar la Pilar per ajudar la professora i així poder atendre la gran demanda d'escolarització que hi va haver en aquell moment, com a conseqüència del boom de la immigració que va arribar al nostre poble, atreta per la indústria de la zona i el turisme, que començava a ser important a les platges veïnes.

A la Pilar li va semblar bé de seguida, ja que li encantava la mainada, i a més ella havia sigut alumna del col·legi cosa que encara la va motivar més. Els horaris de l'escola li anaven molt bé perquè quan plegava podia ajudar la mare a servir menjars, abans de tornar-hi a la tarda.

En els anys que va ajudar a l'escola va conèixer diferents mestres, cada una amb el seu tarannà, i ella s'hi adaptava fàcilment, semblava que com que el col·legi era petit no s'hi estaven gaire temps. Diu que alguns alumnes encara li diuen senyoreta Pilar quan la saluden pel carrer.

Les tasques que ensenyaven als nens i nenes, petites sumes, restes i dibuixos, les posaven a la pissarra o directament a la llibreta, no hi havia quaderns.

Recorda un nen amb necessitats especials, era sordmut, a qui va ensenyar a llegir i escriure. En una visita que va fer la inspectora se'n va assabentar i li va dir que si volia fer estudis li donarien tota classe de facilitats i ajuda, però finalment no es va dedicar a l'ensenyament perquè va obrir una botiga de roba per a mainada.

Encara que la Pilar no era mestra, així la recorden els i les alumnes d'un temps ja passat i com a una mont-rassenca que va fer una gran tasca educativa, durant uns anys en què les coses començaven a canviar i a evolucionar molt de pressa, es mereix aquest petit homenatge i el reconeixement de la gent del poble.

Pilar Giménez


gasgironamanteniment


Naturgy

PALAFRUGELL

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

LAMPISTERIA



JORDI MAYOLAS

C/Torres Jonama, 7
Telèfon 972 30 38 81

17253 Mont-ras
(GIRONA)

LA CONXITA DE CAN MASES, cuinera



que tenia germans de llet. Treballava en una fonda de Girona quan es va posar a festejar amb en Lluís, el fill únic d'en Josep i la Petronila de Can Mases, i el 27 d'abril de 1935, amb un casament senzill al Mercadal es va acomiadar de Girona per venir a Mont-ras. La seva vida va transcórrer entre els fogons, l'hort i el mercat de la vila. Al principi no es va ocupar de la cuina, perquè el negoci familiar era principalment una taverna de carretera que no feia menjars. Hi paraven els carreters que feien viatges de llenya per a les bòbiles i de suro per a les fàbriques, per abeurar els animals i fer el toc amb una barreja —de moscatell amb un rajolí d'anís o de conyac—, un got de vi, un soldat, un carajillo —amb cafè de drap— o un mos.

Aleshores, la Conxita ajudava el marit i els sogres sobretot tenint cura dels horts, les vinyes i els olivars. El 1936 i el 1942 neixen els dos fills, Josep i Joaquina. Són temps complicats, de pastar pa a la pastera, de fer bugades amb les mans clivellades i de seguir ocupant-se de la producció agrícola i d'aviram que ven al mercat: verdures, fruites de temporada, conills, ous...

El primer que em ve quan em demanen de fer un escrit sobre la baba és un record de molt petita, totes dues al pati, arreugerades de l'enrenou de la feina, amb un plat de sopa de pistons que ella m'anava donant cullerada a cullerada. Els següents records són de plats de cargols, de vedella amb pèsols, de sang i fetge amb ceba, de sopa de menta amb un ou per superar les fredors de l'hivern, de pops amb ceba... que feien les delícies d'una nena menuda acostumada a menjar de tot. Els records de l'àvia estan sobretot lligats a la cuina, l'indret que més li vaig veure habitar en la meua infància i joventut. La vida d'una dona d'aquestes generacions que van haver de treballar fins a l'extenuació per fer avançar el país en un silenci sofert després d'una guerra amb pèrdues de tota mena.

La Conxita —Concepció Casadevall Darranas— era la petita de la fillada eixida d'uns masovers de Vilablareix. Ens explicava que la seva mare, la besàvia Magdalena, havia estat dida, i

Els anys seixanta creix el moviment a la carretera i es va obrint la cuina, sobretot els dissabtes, quan plegaven i cobraven els camioners que transportaven materials per a les obres d'edificacions per tota la nostra costa, i els treballadors de la zona. Venien per fer la merescuda tapa, que podia ser de tripa, morro i pota —els callos—, de sang i fetge amb ceba o d'anguila, un plat molt preuat.

És en aquesta època que la baba posa definitivament l'olla al foc per fer els seus dinars casolans i fer créixer la clientela de transportistes, viatjants i passants. Sempre tenia fesoles, cigrons, botifarres, xuies, llonzes, amanides amb bitxo i bròquil confitats, verats amb all i julivert quan n'era el temps... Cada dia laboral de la setmana tenia els seus plats principals: els dilluns, escudella i carn d'olla; els dimarts, estofat de vedella; els dimecres, macarrons o fideus a la cassola; els dijous, arròs; els divendres, llegums guisats i per



La Conxita a la tornada de la Vila

a la Quaresma bacallà amb samfaina o amb cigrons. Per als caps de setmana i per als sopars de cobertes —la celebració del final de les obres d'una edificació nova— o de grups d'havaneres

sortien exquisideses: cargols amb cabra de mar, peus de porc amb salsa, galtes rostides... Per a aquestes menges més sofisticades també feia encàrrecs per emportar. Només calia que li portessin la cassola per omplir. Per als clients amb demandes peculiars, com va ser el cas d'en Josep Pla amb la seva truita d'escarola, entre d'altres, la Conxita s'adaptava per satisfer els seus desitjos.

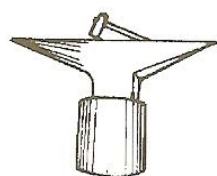
A partir de 1965, la nova generació fa un pas més i els meus pares, la Quimet i en Miliu, natural de Llagostera, converteixen el negoci en un hostel, afegint a la clientela estiuencs i viatjants que s'hi hostatgen. Qui porta la cuina, per això, fins a finals dels 80, segueix sent la Conxita, amb aviram i molta matèria primera de l'hort, que segueix sent de producció pròpia, i tot el que calgui del mercat i de proveïdors de la vila i rodalies.

Montserrat Pujol Salabert

Carnisseria Can Ribas

C/ Torroella, 144
17200 Palafrugell (Girona)
carnisseriacanribas@gmail.com
Whatsapp: 650 888 745

@can_ribas
/CanRibas2019



SERRALLERIA ALSINA

C/ Torres Jonama, 60 - 17253 MONT-RAS · Tel / Fax: 972 30 29 96



La Taberna del Buda

EL NOU BUDA ET SORPRENDRÀ

MÁS ES MÁS

The biggest Hamburger from Girona & Costa Brava +2KG

OBERT CADA DIA DE 8 DEL MATÍ A 12 DEL VESPRE
DIMARTS TANCAT

Av. Pompeu Fabra 132 - 17200 Palafrugell - T. 972 666 553



TAPES + ENTREPANS XXL + MENÚ ESMORZAR + MENÚ DEL DIA + TORRADES + XAPATES + PASTES + PLATS COMBINATS + PIZZES



Código Buda

DAVANT DE LA GENT GRAN

La Divina Taberna DEL BUDA

POLÍGON INDUSTRIAL PALAFRUGELL

OBERT CADA DIA DE 6 DEL MATÍ A 12 DEL VESPRE
DILLUNS TANCAT

Av. Pompeu Fabra 132
17200 Palafrugell - T. 972 611 432

TAPES, ENTREPANS, ESMORZARS
TORRADAS, XAPATES, PIZZES,
MONTADITOS ...

OBERT CADA DIA DE 6 DEL MATÍ A 8 DEL VESPRE
DIUMENGE TANCAT

C/ Trefi 4 (Polígon Industrial)
17200 Palafrugell - T. 972 663 228

TAPES, ENTREPANS, MENÚS DIARIS,
PLATS COMBINATS, AMANIDES,
ESDEVENIMENTS PER A GRUPS...

L'ENRIQUETA DEULOFEU, la primera dona motorista de Mont-ras



L'Enriqueta amb la seva Vespa

L'Enriqueta Deulofeu, nascuda el 1935, és la petita de les dues germanes de Cal Mariner, filles d'en Juli i la Maria. Les germanes Deulofeu anaven al col·legi de les monges, a Palafrugell. Moltes vegades a peu i altres en bicicleta.

Potser per això, quan l'Enriqueta va fer els 18 anys no va parar de demanar al seu pare que li comprés una moto per anar a la vila. El pare volia comprar un cotxe, però ella estava obsessionada en tenir una moto. L'estira-i-arronsa va durar un parell d'anys, però quan en va fer vint el pare la va deixar inscriure a les proves per obtenir el carnet de conduir motos.

Els exàmens els feia la Direcció General de Tráfico a Palafrugell una vegada cada quatre o cinc mesos. El dia que li va tocar a l'Enriqueta, el gener del 1956, feia una fred que pelava. La prova es va fer a l'entorn de la fàbrica Bertran i la bàscula. Diu que no va ser ni llarga ni difícil. Els que es van examinar aquell dia eren onze candidats. Deu homes i l'Enriqueta. Va aprovar a la primera, però el carnet va trigar dos mesos en arribar.

Ja amb el carnet als dits, li va faltar temps per portar el pare a la botiga de motos Agramunt, al carrer dels Valls de Palafrugell, coneguda popularment com a cal Ràpid. La moto escollida va ser una Vespa de 125 cc. Va haver d'esperar unes setmanes per tenir-la matriculada, amb la identificació GE-10468.

Des del primer dia va ser un no parar amunt i avall amb la Vespa. A Palafrugell cada dia, però també a Palamós, a Pals, a Calella i Llafranc i a la platja de Castell a l'estiu, per portar el seu nebot a banyar, per un camí de carros gens fàcil de transitar amb aquelles rodes petites que tenia la Vespa.

Fins i tot un dia es va atrevir a anar fins a Sant Feliu, amb la seva amiga Roser. A Sant Pol van fer pana. L'única que recorda, però només va ser un ensurt. Diu que es va parar un noi alt i guapo, els va explicar que la moto s'havia negat. Va eixugar la bugia i, com si res. Visita als parents i tornada cap a casa.

Només recorda dues dones amb moto en aquella època. Una era la Lluïsa Cordoní, de Palafrugell, que pocs anys més tard es convertiria en la primera dona taxista de la vila del peix fregit, i l'altra, la Núria Parés.

Explica que en els vint anys que va fer servir la moto només va patir un únic incident. Era un dia d'hivern que portava el seu pare a pagar la contribució a l'ajuntament de Vall-llobrega. Havia plogut i a l'entrada del poble, en un revolt enfangat, la moto va rrelliscar i van anar parar al fang. Van sortir-ne arrebossats. El seu pare no va tornar a pujar a la moto mai més.

Un cop casada, la moto va anar perdent protagonisme, però no fou fins al 1975 que es va decidir pel cotxe. Anys més tard, la va regalar a un col·leccionista de motos antigues, tot i que diu que no l'ha vista mai restaurada.



L'Enriqueta amb el seu nebot, Martí, al darrere

Avui, amb 84 anys, encara condueix el seu cotxe, però no va gaire més lluny de Palafrugell, per anar al mercat, quasi a diari, o a Palamós a veure metges, i recorda amb nostàlgia les seves excursions amb la Vespa.

Martí Sabrià

DOLORS PONSATÍ I JOVÉS, llevadora



Dolors Ponsatí amb l'uniforme de llevadora-practicant.

Llevadora i practicant que va néixer al Mas Riera de Fonteta, actualment pertanyent al municipi de Forallac, filla d'una família de pagesos.

La seva tieta paterna, la Catalina, va ser qui li va transmetre l'entusiasme per la professió. El 1947 se'n va anar a Barcelona a cursar estudis a l'Hospital Clínic (La Maternitat, com ella deia) i el 1949, amb tan sols 21 anys, va obtenir els dos títols: llevadora i practicant. La seva germana petita, la Quimeta, també va ser llevadora.

Va començar la seva activitat professional a diferents poblacions del Baix Empordà: Begur, Pals, Regencós, Mont-ras, Sant Feliu de Boada, Torrent i Palau, i des de 1954 a Palafrugell, on va desenvolupar la major part de la seva tasca professional.

El trasllat a Palafrugell va venir de la mà del Dr. Bagué, per substituir la llevadora Carme Pareta. Va assistir parts als domicilis particulars i, més tard, a l'Hospital de Palafrugell i al de Palamós. Molts parts van ser de dones arribades amb els moviments migratoris de les províncies de la resta de l'Estat espanyol. També va treballar amb les Religioses de Sant Josep, fins al 1984.

A Palafrugell va conèixer en Ricard Masgrau, amb qui es va casar l'any 1959 i va tenir dos fills: en Josep i la Carme, que és infermera. Va viure a diferents llocs de Palafrugell: primer al carrer del Clos (avui anomenat carrer de Sant Sebastià), després al carrer de la Tarongeta i finalment al carrer Castaños.

Per desplaçar-se als diferents parts utilitzava una Lambretta, cosa que afavorí que fos una de les primeres dones que portés pantalons. Aquesta professió la va fer molt coneguda per tothom. En el llibre *Llevadores de Palafrugell*, 165 anys d'història escrit per la Rosa M. Masana Ribas, hi podem trobar una entrevista en la qual, entre altres coses, explica anècdotes en relació amb els anys que va dedicar a la seva professió. Una de les anècdotes, explicada per ella mateixa en aquesta entrevista, va succeir quan el seu marit, en Ricard, va agafar la Lambretta per anar a pescar a Begur, la va deixar aparcada al bosc i al cap d'una estona va passar una parella de la Guàrdia Civil que al veure-la es va presentar a casa seva per preguntar-li si li havien robat la moto.

El primer part que va assistir a Palafrugell va ser l'any 1954 i en total en va fer uns set o vuit mil, inclosos els dels pobles de la rodalia.

L'època en què va desenvolupar la seva tasca es coneixia a les llevadores com les del baby boom i el Pelargón. El Pelargón va ser la primera llet infantil en pols que es va trobar a l'Estat espanyol a la postguerra, produïda per la marca Nestlé a partir de l'any 1944. Va venir a substituir les dides i, per tant, van desaparèixer els germans de llet.

El 24 d'octubre del 2003 el municipi de Palafrugell li va retre un homenatge i en el programa de televisió Comarques li van fer un reportatge. Així mateix, Palafrugell va oferir un espai amb el nom de plaça de les Llevadores a aquest col·lectiu, en considerar que van ser cabdals per donar assistència sanitària, social i psicològica a les dones en un dels moments més importants de la seva vida: ser mare. I més tard, després d'una consulta popular a Palafrugell, a més a més, li van dedicar una plaça, la pl. de la Dolors Ponsatí.

A part de llevadora també va ser practicant, que en aquells temps eren estudis separats. Com a practicant cal destacar que va atendre l'escriptor Josep Pla que, malgrat que no hi va fer constar el seu nom explícitament, li va dedicar unes paraules a *Notes per a Sílvia* (pàgina 251, volum 26 de la seva Obra completa).

Va dedicar tota la vida a la seva professió, els 365 dies de l'any i les 24 hores del dia, i fins a l'últim moment. Tal com explica el seu fill Josep, la seva tasca mai la va considerar un treball, en el sentit etimològic de la paraula (treballar: tripiliare = torturar), perquè va gaudir de la seva professió.

Va morir a Palafrugell el 17 d'agost de 2006.

Per últim, no voldria acabar aquest escrit sense mencionar una pràctica que algunes

llevadores van dur a terme. Si durant un part preveïen la mort del nadó, administraven el sagrament del baptisme. Aquesta pràctica sobretot la trobem descrita entre els anys 1584 i 1771, i d'aquesta manera el nadó quedava registrat per instantane necessitate o per casu necessitatis.

M. Àngels Bernadet



Dolors Ponsatí atenent un nadó a l'Hospital de Palamós. Febrer del 1985.

Les fonts d'informació han estat:

Llevadores de Palafrugell, 165 anys d'història, de Rosa M. Masana Ribas

Llevadores i infermeres gironines, volum I- El Baix Empordà, de Rosa M. Masana Ribas

Les fotos han estat extretes del llibre *Llevadores de Palafrugell*, 165 anys d'història, així com de l'arxiu familiar de la Dolors Ponsatí.

Promediter, s.l.

PROMOCIONS I CONSTRUCCIONS

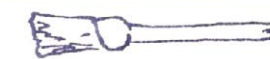
Carrer Torroella, 116 C
17200 - Palafrugell
Telèfon 972 30 51 54
promediter@telefonica.net

CERÀMIQUES

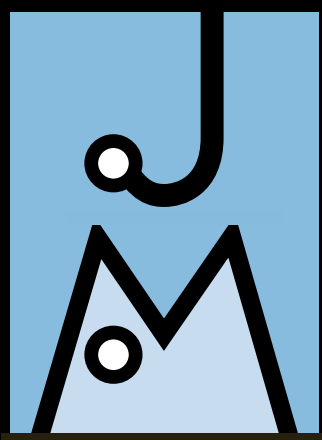


Crta.Palamós a la Bisbal C-31 Km.330 17253 MONT-RAS
telf i fax 972302571 email ceramiqueslaciutadella@gmail.com

Narcís Gaviña
PINTURES



Mòbil 609 41 51 01
C/ Pujada Cucala, 22
17253 MONT-RAS



CA LA
PAQUITA

QUEVIURES I PA

C/ TORRES JONAMA, 53
17253 MONT-RAS

972 304 552
686 415 397

INFOTEL GROUP

MER SERVEIS

Telefonia mòbil i fibra. Solucions
completes de seguretat, informàtica,
domòtica i telecomunicacions

TEL. 621 212 825

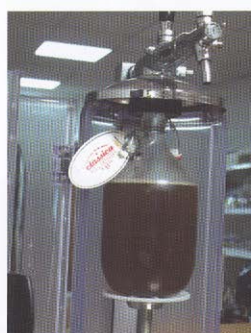


Can Pantaleu



PRODUCTES ARTESANS
I NUTRICIÓ ANIMAL

CERVESA ARTESANA



MONTCAT
microcerveseria
FABRICACIÓ PRÒPIA
VENDA A L'AGROBOTIGA



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

FRANCISQUETA ROCA LLAC, flequera



Tot i que alguns la recordaran com la flequera de Mont-ras, la Francisqueta era nascuda a Banyoles l'any 1912.

De ben joveneta es va enamorar de l'Adrià Caixàs, un noi de Verges, molt bon flequer i que treballava a Can Palmada de Banyoles, i s'hi va casar. A Banyoles van néixer les seves dues filles, la Catalina i la Maria.

Cap a l'any 1951, la fama de bon flequer de l'Adrià va arribar fins a l'Agustí Regàs de Mont-ras, que tenia forn de pa, actualment Bussot i fills, i li va fer una proposta de feina per traslladar-se de Banyoles a Mont-ras i obrir la seva pròpia fleca al carrer de Torres Jonama. Ara, l'antiga fleca l'ocupa l'oficina de la Caixa. La proposta era que ell seria a l'obrador i la seva dona s'ocuparia de la botiga.

Van acceptar la proposta i, d'aquesta manera, la Francisqueta va ser ràpidament coneguda a Mont-ras. Era una dona oberta, integrada al poble i que va convertir la seva botiga en centre de tertúlies i reunions entre el veïnat. La fleca tenia un petit jardí al davant de la casa i sempre hi tenia flors i unes mimoses. Una tanca de fusta separava la fleca del carrer, amb un portalet que sempre era obert. Darrere la botiga hi havia la llar i l'hort.

El seu tarannà amable i de bona persona va fer que fos una dona estimada per tothom. En aquells anys de postguerra, i davant les dificultats que tenien en algunes llars, ella mai va dubtar en fiar el pa a qui ho necessités, per altra banda un costum molt arrelat i de pràctica habitual en alguns comerços.

Amb els anys, la fleca va anar creixent i la població també i com que les botigues del poble varen començar a vendre pa, ella va optar per vendre comestibles a la seva botiga.

La Francisqueta i l'Adrià van gaudir d'una vida feliç dedicada als clients, als veïns i, per sobre de tot, a la seva família. Després de 30 anys de viure i treballar a Mont-ras el matrimoni es va jubilar l'any 1981 i es va traslladar a viure a Palafrugell per estar més a prop de les seves filles, que hi havien anat a viure en casar-se, i així poder ajudar-les amb les netes: la Cati, la Mariona i la Montse.

La seva filla Maria la defineix com una dona valenta, amb empena, sempre amb una rialla a la cara i recorda com, ja gran, anava a passar les hores a la botiga de roba i cortines que tenia la seva filla Catalina, juntament amb el seu marit, a la plaça Nova de Palafrugell. La gent de Mont-ras s'hi atansava per saludar-la, quan anaven a la vila veïna, sempre amb molt d'afecte i estimació.

Jo, personalment, la recordo com una dona simpàtica, riallera i molt bona persona. M'agradava anar-la a saludar a la botiga de la seva filla quan hi passava pel davant. Tots els que l'hem coneguda en guardem un grat record. Sempre tenia paraules amables per a la mainada que hi anàvem a comprar.

Pilar Giménez



La Francisqueta amb les dues filles, la Maria (esquerra) i la Catalina (dreta)

Les dones i la matança del porc, LES MOCADERES



Lluïsa Martí, Victòria Peiró, Josep Alsina, Víctor Turont amb la seva filla Olga, Anna Bach amb la seva filla Anna Roig, Joan Bruguera i Rosa Ferrer, fent botifarres al carrer de la Rajola. Palafrugell, 1975. Fons: Arxiu familiar

Quan un poble perd les seves arrels més arcaiques, tot deixa de ser el que era i mor el més preat que el distingia i enriqueix; el que li donava valor, però no només la vàlua material, sinó els altres valors: els de la seva identitat com a poble i dels seus costums.

Observant una foto familiar, no tan antiga, hi apareix una celebració entre amics –la majoria malauradament traspassats– amb un trist protagonista de la història que vull explicar: el porc. Però també de la mocadera*, l'heroïna de la festa, perquè tota matança ha anat des de sempre estretament lligada a ella i a la resta de dones subjectes a les seves ordres. Les dones i la matança del porc. Una escena que, de ben segur, no es repetirà mai més.

A fi de prevenir problemes d'ordre sanitari, les lleis actuals no permeten manipulacions alimentàries casolanes. I així, ens han matat el porc i la truja... I ha mort en els indrets més rurals i de pagès.

Hi havia a Palafrugell, just al costat de les cotxeres de na Viuda Trias, un magatzem farcit de saques que utilitzava la fàbrica de suro de can Bruguera. Al fons, un petit estable on durant tot l'any s'hi engreixava un porc, fins arribar a les primeres fredes. "Per Sant Martí, mata el porc i enceta el vi". Però si la matança ocorria al desembre, la dita era: "Ditxós mes, que entra amb llardons i surt amb torrons".

Ironies del destí, l'animal era captiu en una cort al bell mig del carrer de la Llibertat. El que no recordo (o potser no vull fer-ho), és el precís instant del sacrifici de la pobra bèstia, però sí *gentades de gent* amunt i avall, esmolets afilant *gavinets* de totes mides i formes que el matador mostrava talment com si fossin *trofeus* i la mocadera donant ordres a la resta de col·laboradores, preparant les peroles d'aram juntament amb una munió d'atuells per embotir les botifarres. I nosaltres –els més menuts– que entre crits juganers i *esbarrambats* intentàvem d'apaivagar els del malaurat garri en ple sacrifici que, lentament, anava perdent la sang i la vida (aquests sí que no me'ls he pogut treure mai més del cap).

– De pressa, de pressa, feu-ne via! Dueu-me un ansat ben gran! Cal aprofitar-ho tot! Cridava la mestressa tot *trascamant*.

I mentre algú sotmetia les ordres de la mocadera, la resta de dones s'iniciaven en l'art de socarrimar el porc. Llavors (un record més potent que el de la oïda: l'olfacte) una fortor empestava tot l'espai, que fins aleshores

només feia flaire de dolça pols de suro, donant pas al tuf de socarrim insistent que fa el pèl cremat. Tuf que, imagino, devia arribar a totes les cases del veïnat, com la de la Maria Lapedra o de l'Angelina Bruguera, i d'algun altre agosarat que s'acostava, fent-se partícip de l'acte per poder *escallimpar* alguna *xuia*, una llonza o un grapatet de llardons...

És en aquest moment en què la mocadera contractada per a l'ocasió, na Victòria Pairó (veïna del safareig de la Font de Palafrugell), recollia la budellada en gibrells per netejar-la amb llimona i endur-se-la a les estances del davant de la fàbrica de taps del carrer de la Rajola. Allí l'activitat a la cuina era frenètica; tan bon punt arribava la carn (prèviament examinada pel veterinari) i ja separats els lloms dels pernills, era classificada per la mocadera a fi d'elaborar els diferents tipus de botifarres: dolces, de sal i pebre, *llangonisses*, i els pernills, els lloms, els menuts, els llardons... Mentrestant, s'anaven coent les botifarres de perol sota el permanent esguard de dues sentinelles, per controlar-ne el bull. El més divertit per a nosaltres, els més menuts, era veure la màquina trituradora de carn (una mena de molinet amb maneta manual), que juntament amb la sal i el pebre embotia els pluriformes budells per a transformar-los en botifarres. Sang i fetge i llardons fregits, barrejats amb col i patata era l'esmorzar, però no pas per gaire temps, perquè s'havia de fer especial atenció a les *llangonisses* i als altres embotits que requerien compactar-los al màxim, ja que del seu resultat final en depenia l'èxit de la matança i el prestigi de la mocadera contractada.

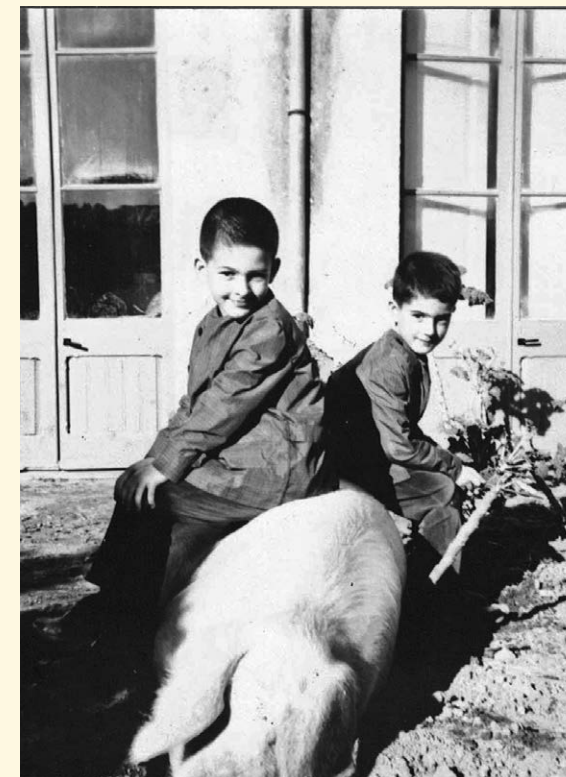
Passats dos o tres dies d'intensa feina, a les estances més *exhalades* de la casa, *pendolejaven* tota mena de botifarres i pernills en fines perxes de canyes com un exèrcit de

soldats, a la fi de resguardar-los de possibles gats, ratolins i rates o qualsevol altra bèstia o animal, fins i tot de dues grapes.

(*)Mocadera [cast. *mondonguera*]. Dona encarregada de la neteja de la mocada o budellam del porc, que l'arreglava amb la finalitat fer-ne embotits.

Maria Bruguera

Històries de Palafrugell i rodalies
<https://mariabruguera.blogspot.com/>



Els germans Enric i Lluís Bruguera asseguts al llom d'un porc al carrer de la Llibertat. Palafrugell, 1964. Fons: Arxiu familiar

OLI D'OLIVA VERGE
MATEU

VARIETATS D'OLIVA:
ARGUDELL, ROGET I PICUAL

JOSEP SAIS DEULOFEU
CIUTADELLA, 6 - 17253 MONT-RAS
GIRONA (ESPANYA) TEL: 609 302 394
RMEAMM: 17110.05.01.2.3.00001

Oli d'oliva obtingut directament d'olives i
només mitjançant procediments mecànics





Cançó de fer camí

Vols venir a la meva barca?
-Hi ha violetes, a desdir!
anirem lluny sense recança
d'allò que haurem deixat aquí.

Anirem lluny sense recança
-i serem dues, serem tres.
Veniu, veniu, a la nostra barca,
les veles altes, el cel obert.

Hi haurà remes per a tots els braços
-i serem quatre, serem cinc!-
i els nostres ulls, estels esparsos,
oblidaran tots els confins.

Partim pel març amb la ventada,
i amb núvols de cor trasbalsat.
Sí, serem vint, serem quaranta,
amb la lluna per estendard.

Bruixes d'ahir, bruixes del dia,
ens trobarem a plena mar.
Arreu s'escamparà la vida
com una dansa vegetal.

Dins la pell de l'ona salada
serem cinc-centes, serem mil.
Perdrem el compte a la tombada.
Juntes farem nostra la nit.

Maria Mercè Marçal

Camí del Mas Resplandis, 7 - Poligon Industrial Riera d'Esclanyà
17213 Esclanyà (Girona)

T. 972 61 24 26 - F. 972 61 24 62
jabonester@xarxacontrol.es



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



ESPADA

**PINTURES
PARAMENT
MOBLE
BRICOLATGE**

**FERRETERIA
JARDINERIA
JARDÍ**

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

EN ELS PORXOS DEL TEATRE SOLÍS

Fundació Josep Pla.

“En els porxos del teatre Solís, de Montevideo, vaig llegir un cartell que anunciava la representació en el Parque Rivero, que és un gran parc de pins alts i drets situat als afores de la capital de l'Uruguai, del «Somni d'una nit d'estiu» de Shakespeare, dirigida per Margarida Xirgu. Vaig rarament al teatre; però, judicant la representació curiósissima, m'hi vaig dirigir. Vaig quedar enlluernat.

[...]

La senyora Xirgu! Petita, nerviosa, amb uns ulls foscos d'una vivacitat extraordinària. Treballadora infatigable —els milers de petits detalls decisius del teatre—, simpàtica, acollidora, capaç d'agafar al vol les més subtils fineses de l'esperit, d'una raça magnífica, produeix la gran sorpresa de l'actriu desproveïda de *cabotinage*.

[...]

Quina curiosa personalitat! És una dona que pel mer fet d'estar en un lloc crea al seu voltant un ambient, un aire. Naturalíssima, d'una senzillesa perfecta, sense cap afectació, ja ho hem dit, totalment estranya a qualsevol manifestació de cabotinage teatral, al cabotinage que hom pressuposa en pensar en una actriu, parlant d'una manera pausada, lenta, deliberadament matisada, aludint les formes contundents —com una bona senyora barcelonina—, desproveïda de vanitat, normal, corrent, Margarida Xirgu, sense fer el mínim esforç, suscita, permanentment, al seu voltant, un clima. Aquesta classe de persones són rares, d'una abundància molt precària. Gairebé tothom irradia indiferència.

[...]

—Ha estat una mica estrany, en efecte. Vaig venir a l'Uruguai per uns quants dies contractada pel Teatre d'Estat —el Solís— per representar «La Celestina», arreglada pel professor Morales, de Xile, i fa nou anys que visc aquí. Durant aquests anys he realitzat potser la feina més profitosa de la meua vida. He dirigit l'Escola d'Art Dramàtic de l'Estat de l'Uruguai i he format una gran quantitat d'actors i d'actrius. He creat una escola, un gust, una sensibilitat teatral, en aquest país, molts i molts deixebles. Ja tindrà ocasió de veure-ho si té curiositat per aquestes coses. Hem tractat de mirar que passés alguna cosa i alguna cosa ha passat, que ha repercutit a tot Amèrica. Hem treballat a base de la qualitat, i no crec que el teatre sigui avui aquí improvisació o aproximació. Avui se saben moltes coses de teatre en aquestes terres d'Amèrica. Ha estat molt difícil,

i aquest esforç no durarà pas sempre. Em convindria descansar, però no és pas tan fàcil com sembla. Tot s'enllaça i els compromisos es toquen.

I es comprèn. No crec que existeixi avui, en el món de l'Amèrica hispànica, una personalitat vivent que sigui més coneguda, admirada i adorada que Margarida Xirgu. No crec que existeixi, en cap ram de l'activitat, un cas semblant al de la popularitat d'aquesta senyora en aquestes terres del continent americà. És alguna cosa més que el respecte degut a una gran artista: és una efusió delirant de cordialitat que produeix ovacions aclaparadores en els més diversos públics i en els més allunyats països. És un cas d'unanimitat impressionant tant més notable quan hom pensa que ja fa molts anys que aquesta senyora abandonà el teatre efímer i fàcil i concentrà tota la seva passió sobre obres antigues i modernes de valor permanent.”

Josep Pla. *Retrats de passaport*
OC XVII, Ed. Destino, 1970, 467-470



Amadeu Mariné i Vadalaco (1878-1935) - (1911-03-02). “Margarita Xirgu”. *Nuevo Mundo* (895). ISSN 1699-8677.

**AULA de LLETRES
de PALAFRUGELL**

L'ofici d'articulista

A càrrec de
d'Enric Serra, periodista.

**Del 18.01.20 al 08.02.20
(4 sessions)**
A la Fundació Josep Pla
Dissabtes al matí: 11:00 - 14:00
Preu: 48,00€
Inscripcions (mín. 10 - màx. 15)
972 30 55 77
info@fundaciojoseppla.cat

Llegir poesia:
quan el paisatge
parla

A càrrec de
Miquel Martín, escriptor

**Del 15.02.20 al 07.03.20
(4 sessions)**
A la Fundació Josep Pla
Dissabtes al matí: 11:00 - 14:00
Preu: 48,00€
Inscripcions (mín. 10 - màx. 15)
972 30 55 77
info@fundaciojoseppla.cat

La llegenda
com a gènere
literari

A càrrec de
Miquel Martín, escriptor

**Del 14.03.20 al 04.04.20
(4 sessions)**
A la Fundació Josep Pla
Dissabtes al matí: 11:00 - 14:00
Preu: 48,00€
Inscripcions (mín. 10 - màx. 15)
972 30 55 77
info@fundaciojoseppla.cat

La mirada incisiva.
Ruta dibuixada pels
escenaris planians

A càrrec de
Lluís Bruguera, pintor i dibuixant

**Del 09.05.20 al 30.05.20
(4 sessions)**
A la Fundació Josep Pla
Dissabtes al matí: 10:30 - 13:30
Preu: 48,00€
Inscripcions (mín. 10 - màx. 15)
972 30 55 77
info@fundaciojoseppla.cat

#regalaCultura

José Pla

ajuntament de palafrugell

UN TREN AL PLA DE MARIA

Ferrocarril del Baix-Empordà, línia de Caldes de Malavella al Fluvià i França, per la costa

Isabel Corominola Juscafresa



Camps de Maria, pla de l'Aubi, Mont-ras. Foto: Isabel Corominola

Un xiulet ressonant pel pla de l'Aubi, el trontoll d'uns vagons trepitjant vells conreus, el fum escampat per la màquina de vapor a mercè del garbí, de la tramuntana o de qualsevol dels trenta-dos rumbos de la rosa dels vents; així s'ensumava a Mont-ras el futur ferrocarril de via ampla fent via cap a la frontera. Era l'any 1878.

Un dia de ple hivern, exactament el 18 de gener de l'any 1878, una comitiva oficial es dirigia cap a un punt determinat de Mont-ras, els camps de Maria, situats entre el puig de ses Forques i la riera dels Arbrons, afluent de l'Aubi. Es disposaven a celebrar l'acte de benedicció de la primera pedra del ferrocarril del Baix Empordà. Aquell projecte ferroviari que havia d'enllaçar l'Empordà amb França estava aprovat des del 25 de setembre de 1877. La concessió de la línia es va atorgar per *Real Orden*, a Teodoro Merly de Iturralde amb un pressupost general de quinze milions de pessetes (noranta mil euros).

Dels 86 quilòmetres que havia de cobrir aquell camí de ferro entre Caldes de Malavella i Sant Miquel de Fluvià, i d'entre els 64 municipis que afectava el traçat, s'havia triat aquest lloc precis de Mont-ras per oficiar un esdeveniment provincial de tanta importància. El banquet inaugural es va celebrar posteriorment al Saló-Teatre de Palafrugell, lloc on ara hi ha les peixateries, segons es va publicar en el núm. 16, d'estiu de 2007, del *Butlletí de l'Arxiu Municipal de Palafrugell* i en el llibre *Mont-ras, 150 anys de municipi, 1859-2009*, Ed. Ajuntament de Mont-ras, 2010. Cal destacar el pintor, dibuixant i gravador, Lluís Rigalt i Farriols, (1814-1894) autor dels dos gravats que donen fe de l'esdeveniment. Rigalt va ser

professor de perspectiva i paisatge de l'escola oficial de la Llotja de Barcelona.

Però tot se n'anà en orris. Per manca de finançament es van cancel·lar definitivament les obres del futur tren que havia de travessar l'Empordà de mig a mig.

La caixa negra

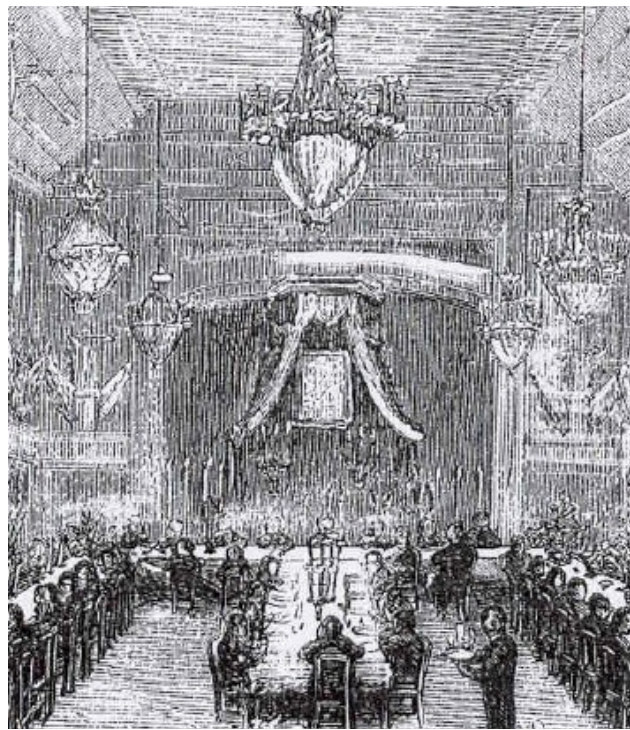
Fa temps que tinc una còpia de la memòria descriptiva del "*Ferro-carril del Bajo-Ampurdán, línea de Caldas de Malavella al Fluvià y Francia, por la costa*". L'exemplar original ha estat custodiat durant més d'un segle per la família Ciurana Noguera, al Mas Merla, del barri de Gaià, de Llagostera. Molt probablement, el traçat del tren devia afectar algun terreny d'aquesta família. El document es va conservar dins una petita caixa negra de fusta, prototip de caixa forta que solien tenir a les cases de pagès. Els avis del bon amic llagosterenc, Jordi Ciurana, propietari del mas, atribueixen el color negre de la caixa i també d'alguns mobles, a una imposició decretada en senyal de dol per la mort del rei Alfons XII, decés ocorregut l'any 1885 quan el monarca tenia 27 anys. La viuda, la reina consort Maria Cristina d'Àustria, havia fet pintar els mobles de palau de color negre i, fos per imposició o per mimetisme, es propagà entre els súbdits aquell acabat decoratiu d'estil tan fúnebre.

Per gentilesa d'en Jordi tinc la còpia de la memòria descriptiva redactada en aquell castellà ampul·lós de finals del segle XIX. L'elevat positivisme que exhala el redactat devia ser clau per aconseguir

l'aprovació d'un projecte tan ambiciós. Adjectivats amb magnificència, podem conèixer els detalls del traçat, els elements geològics, els encants paisatgístics i els moviments productius, econòmics i socials dels municipis implicats, inclosos els de Mont-ras i els dels pobles i llogarrets integrats a les estacions projectades.



Col·locació de la primera pedra de la via del Ferrocarril del Bajo-Ampurdán. Mont-ras, 18.01.1878. Foto: La Academia. *Semanario Ilustrado Universal*. Madrid, 1878. Arxiu Municipal de Palafrugell / Col·lecció Lluís Gich. Dibuix: Lluís Rigalt



Banquet de celebració de la primera pedra del Ferrocarril del Bajo-Ampurdán, al saló teatre de Palafrugell. Gener, 1878. Foto: La Academia. *Semanario Ilustrado Universal*. Madrid, 1878. Arxiu Municipal de Palafrugell / Col·lecció Lluís Gich. Dibuix: Lluís Rigalt

"... estableciendo una nueva línea férrea que desde la estación de Caldas de Malabella y despues de recorrer toda la región corchera de la costa, se dirija hácia la frontera francesa pasando precisamente por las mismas poblaciones del litoral ampurdanés indicadas en aquel luminoso informe, ha de ser de un grandísimo interés para el país, á la par que ha de redundar en beneficio de la Compañía á cuyo cargo se halla la explotación de la línea de Tarragona á Barcelona y Francia.

Nuestra vía, pues, está llamada á ser uno de sus más poderosos auxiliares, de modo que, léjos de pretender entablar con ella la menor competencia, debe considerarse este nuevo trazado como una verdadera ampliación suya, destinada, cual afanosa abeja, á detenerse á extraer de cada uno de los ricos pueblos costaneros de esta parte del Mediterráneo sus peculiares productos, para volar luego á depositarlos en su gran colmena, ó sea la vía general espresada."

Una tarda profitosa

Enfilades sobre la mota de la riera dels Arbrons, amb la Pilar Giménez, membre de l'equip de redacció d'aquesta revista, intentàvem ubicar el lloc de l'acte inaugural, una tarda hivernal de fa un any. Per tota referència, teníem la còpia del gravat antic obert a la pantalla del mòbil. El dibuix de l'acte inaugural és molt esquemàtic i ens costava deduir-ne els detalls. A l'esquerra del quadre s'insinuen el far i la torre de Sant Sebastià de la Guarda; al fons, un petit barri de cases desdibuixat podria ser Ermedàs, i a la dreta, hi veiem les traces de la Torre Simona. Vam tenir sort, teníem una perspectiva similar just al davant amb la bucòlica estampa del camp del pla de Maria arran de camí Ral. Només havíem d'aclucar els ulls i substituir en Quim Vidal engegant el seu ramat per una comitiva de gent mudada envaint els conreus amb gran parafernàlia (un altar, pals i banderes), un dia de gener de fa més d'un segle i quart.

Aquella tarda havia sigut profitosa. Havíem fet camí amb en Joan de la Torre. En Joan Ferrer, últim masover que va ser de la Torre Simona, va fer una bona aportació a la nostra recerca. Ens va parlar d'un terraplè d'uns tres metres d'alçada situat en un vell camp de la Torre Simona; en deien el camp del Terraplè i s'ubicava exactament on ara hi ha les pistes del club de tennis. Gràcies al testimoni d'oïda transmès pels vells pagesos sabem que aquell terreny aplanat corresponia a la construcció de la via en fase embrionària; obra avortada tot just iniciada, l'any 1878.

La quimera d'or al pla de l'Aubi

Deixem el nostre tren en via morta i continuem amb en Joan Ferrer parlant de camps de conreu i de moviment de terres. Aquest tema li fa recordar una història anecdòtica que es mou entre llegenda i realitat. La deixem aquí per enriquir el bagatge popular de Mont-ras.

Fa força anys, quan en Joan encara era masover de la Torre Simona, el pastor del mas va descobrir les restes d'una paret soma dins una rega, al mig d'uns conreus.

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



PELOKEROS

Estilista Perruquera **SANDRA**

972 113 645

sandra r

pelokeras

C/. Torres Jonama, 21
17253 MONT-RAS

distronic

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

t d
t o

PARTNER
KNX

MAYPE

DEIXA' T PORTAR!

TRANSPORT PUNTUAL, PORTA A PORTA, SENSE PREOCUPACIONS

Serveis personalitzats de qualitat, a preus assequibles, amb conductors professionals

TRASLLATS A / DES DE AEROPORTS, ESTACIONS DE TREN I PORTS
Et recollim puntualment al lloc indicat.

EMPRESES
Beneficia't de la nostra experiència logística perquè la organització de les teves reunions i esdeveniments sigui tot un èxit.

TURISME ACTIU
Especialistes en trasllats de golf, neu, ciclisme i senderisme. Tenim els recursos necessaris per el desplaçament tant de grups com individuals.

COSTA BRAVA LUXURycARS

Lloguer de cotxes de luxe amb conductor a la COSTA BRAVA

TRASLLATS A / DES DE AEROPORTS, ESTACIONS I PORTS

DISPOSICIONS DE LA FLOTA EL TEMPS QUE NECESSITI

ASSESSORAMENT DE FORMA PERSONALITZADA PER EVENTS

COSTA BRAVA LUXURycARS

C/Lluís Companys, 4 - Local 1
17200 Palafrugell (Girona)
T +34 872 22 02 02
info@costabraluxurycars.com
www.costabraluxurycars.com

Golf Costa Brava Pirineu de Girona

PREMIUM COSTA BRAVA

Costa Brava Pirineu de Girona

CBHL

TRAVELER

IAGTO

Havia plogut molt, l'aigua havia enfondit aquell solc llaurat per drenar l'aigua i havia deixat al descobert un tros de paret emmascarada enmig de terra argilosa. Amb el temps, la rega es va anar enterrant fins desaparèixer del tot.

Més d'una dècada després, el mas de la Torre Simona havia estat enderrocat. En Joan s'havia traslladat amb la família al Mas Lladó, de la seva propietat. Casualment, es va assabentar que uns francesos havien recorregut la zona del camí Ral cercant un forn de calç. Un veí havia sigut interpel·lat per aquells forasters; s'especulava que duïen uns papers antics de l'època napoleònica. Aquells documents mostraven que un forn era el punt indicat per trobar un carregament d'or. La tropa francesa en retirada forçada hauria alleugerit càrrega deixant aquell metall preciós enterrat al pla de Mont-ras.

Segons el veí, aquells cercadors de tresors se'n van tornar a França amb les mans buides. La recerca havia estat infructuosa. Ningú, ni els més vells de la zona, havia sentit a parlar del forn antic.

En Joan va començar a barrinar on podria ser aquell forn. Tot d'una, va recordar aquell tros de mur que va aparèixer dins el bassal de la rega. I si fossin les restes del forn? sense pensar-s'ho *dugues* vegades va aconseguir que un company l'ajudés amb una retro; esperançats van temptar la sort al mig d'aquell camp immens.

Tot fou endebades. No hi va haver manera d'ensopegar amb la paret. Havia passat massa temps per recordar el punt precís. El camp era molt gran, la rega totalment imperceptible. Cansats de gratar, ho deixaren per a l'oblit. Tot plegat era una quimera. Avui, però, n'ha fet memòria per a *La Torre Ferrera*, no sense por de despertar la febre de l'or en aquestes contrades.

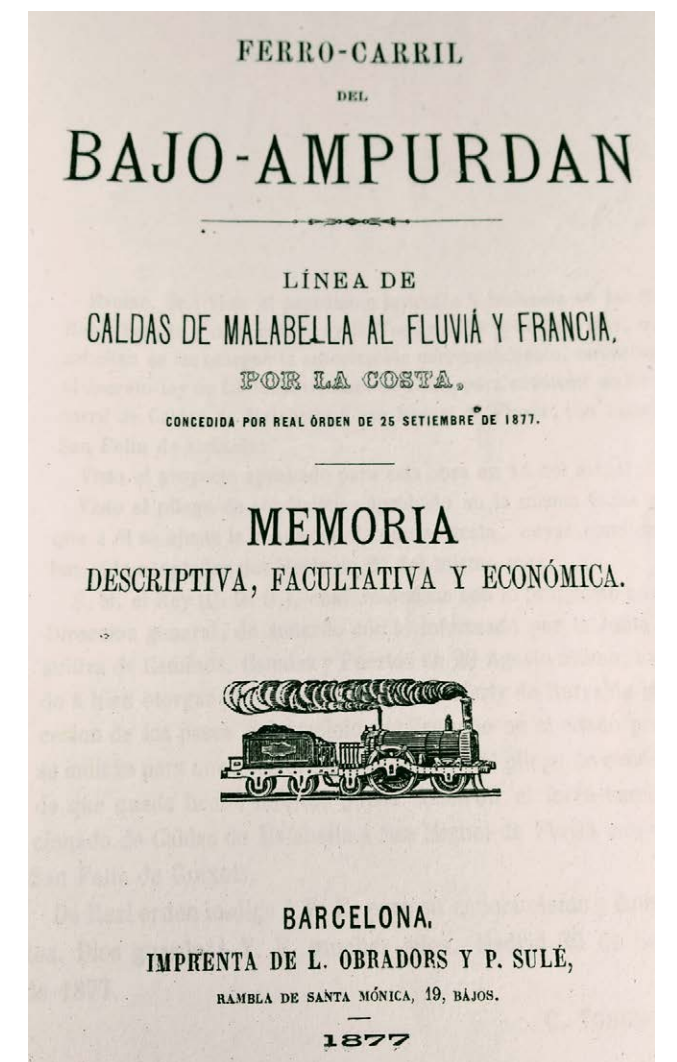
La riera paga els plats

Fugint de temptacions auríferes ens enfilem al tren fantasma. L'afectació que hagués patit el territori de Mont-ras creuat per aquella línia fèrria, ens la podem imaginar. El bell pla de l'Aubi, exemple paisatgístic de l'Empordà, seria partit per la meitat. Tindria barreres i potser algun pont elevat. Amb el pas del temps qui sap si s'hauria plantat una catenària enmig dels productius conreus. Però de moment ens quedem al 1877, aleshores el projecte especificava que un tram de via resseguiria el curs de la riera Aubi, ben deduïble que corresponia al territori de Mont-ras.

"... la línia continuà desde San Juan (de Palamós) remontando el valle del Aubi, cuyo serpenteado cauce atraviesa tres veces consecutivas, pero que dos

de dichos pasos se evitan fácilmente por medio de una sencilla rectificación del referido cauce. Sigue con una línea recta de más de cinco kilómetros de longitud hácia la importante vila de Palafrugell, en donde el trazado contornea la garganta que por el lado de Poniente forma la loma donde se halla situada dicha población ...".

És presumible que per estalviar costos era més pràctic desviar el curs de la riera en tres llocs que haver de construir tres ponts. L'Aubi sempre ha estat una riera domesticada, sotmesa a la voluntat i als dissenys de l'home. Observem que en els nostres dies la petita infraestructura de la Via Verda ha obligat la riera d'en Rocas, afluent natural de l'Aubi, a morir al mig dels conreus; camps condemnats a ser grans bassals. Tot plegat per no fer un pont. I pensar que en el traçat del tren, en aquest petit pla se'n volien estalviar dos.



Ferrocarril del Bajo Ampurdán. Memòria descriptiva, facultativa i econòmica. Fons: Família Ciurana

Un segle i mig enrere, el pla de l'Aubi devia fer goig; la pagesia se'n refiava. Els masos estaven en plena efervescència. Encara en tenim vestigis, d'aquell tràfec agrícola: esquitxats enmig dels conreus hi ha pous,



Riera d'en Rocas i camps negats. Novembre 2019. Foto: Núria Clara

barraques per guardar eines, safareigs i basses. Quina fi haguessin fet els camps de pla de Maria, la sinya d'es Virrei, la bassa d'en Rocas o la barraca del Mas Forner? Sis dècades després, els pagesos d'aquest pla haurien de contribuir a pal·liar l'escassetat d'aliments que hi va haver durant la Guerra Civil i la postguerra. Els masos acollirien refugiats d'arreu del país; els horts i conreus proporcionarien els pocs recursos de subsistència que tindrien a l'abast els habitants de l'entorn. Dubto que aquell tren hagués sigut un revulsiu per a Mont-ras. Trepitjava un terreny productiu per passar-hi de llarg.

L'any 1887, reeixia un altre projecte força més modest. Cobria el tram entre Palamós i Flaçà. El pla de l'Aubi quedava preservat. El traçat, menys invasor, entrava al territori de Mont-ras pel coll de Sospès (entre el Mas Mortera i el puig d'en Català) resseguint la carretera comarcal. Del *tren petit* tothom en diria bé: s'aturava a tots els municipis, fossin viles, pobles o llogarets, mentre que el ferrocarril de llarg recorregut obviava els baixadors dels pobles més modestos com Vall-llobrega, Mont-ras, Llofriu i tants d'altres de les comarques que travessava. El trànsit de passatgers i mercaderies hauria quedat aglutinat a les vint-i-una estacions projectades.

La Bisbal en quedava marginada. El trànsit d'aquesta vila, capital de comarca i amb un important mercat setmanal de gran afluença, es derivava a l'estació de Palafrugell. Les estacions projectades eren les següents: Caldes de Malavella, Llagostera, Santa Cristina d'Aro, Castell d'Aro, Sant Feliu de Guíxols, Fanals, Calonge, Palamós, Palafrugell, Pals, Fontclara-Palau-Sator, Fontanilles, Torroella de Montgrí, Belldaire, Albons, Vilademat, Armentera, Vilamacolum, Riumors, el Far d'Empordà i Figueres.

Mont-ras s'incloïa en el grup de deu pobles afluents a l'estació de Palafrugell amb un total de 15.031

habitants previstos com a passatgers per a aquesta parada. A Mont-ras se li atribueixen 798 habitants, 167 edificis i una riquesa imposable de 32.250 pessetes amb un capital de contribució de 6.760 ptes. El moviment de mercaderies, entre importació i exportació, que es comptabilitzava per al municipi mont-rasenc era d'un total de 859 tones desglossades en 142 tones de cereals, 57 de farina, 57 de licors i anisats, 14 d'oli, 56 de comestibles diversos, 78 de suro en brut, 19 de suro treballat, 6 de carbó vegetal i mineral, 380 de materials de construcció i 50 de productes diversos.



La diligent màquina del tren petit aturada prop de La Fanga. Primera meitat del segle XX. Un dels obrers que lleva la neu és en Xicu Ribas, de Palafrugell, cunyat del que fora jutge de Mont-ras, Martí Puig. Col·lecció: Pilar Giménez Puig

Des de Sant Sebastià

El 1880, des de la torre de l'ermita de Sant Sebastià, l'escriptor Miquel Torroella i Plaja, coautor amb Vicenç Piera, del llibre *El Santuario de S. Sebastián*, enaltia aquest pla tan entranyable dedicant una metàfora exultant a una futura locomotora. El tramvia del Baix

Empordà conegut com el *tren petit* encara trigaria set anys a fer-se realitat. Mentrestant, Mont-ras es divisava humil, al fons:

“Hemos tenido ya ocasión de apuntar que desde la torre del santuario de San Sebastián divisase un panorama verdaderamente espléndido...

...es la Naturaleza dominada por el trabajo, es la apoteosis soberbia de la actividad humana hermandada con las galas de una campiña hermosísima cruzada por hermosísimas vías de comunicación, que acaso dentro de breve tiempo oirá el alegre silbido de la locomotora, de este heraldo del progreso, y elevará con ella al Rey del Universo el incienso de la civilización en espesas oleadas de blanquísimo vapor. Esta es la verdadera belleza, este es el cuadro hermoso entre los sublimes. El hombre se dignifica en los constantes progresos de la ciencia, y la ciencia debe servir en sus manifestaciones para glorificar a Dios. ...y torciendo la vista un poco hacia la izquierda, aparece el pueblecito de Mont-rás, recostado al pie de una montaña y reunido en torno del sombrío edificio de su iglesia parroquial, cuyo blanquecino y puntiagudo campanario se destaca perfectamente de entre los bosques y malezas de la sierra que detrás de él se levanta y linda en su parte opuesta con los dominios de Fitó...” Extret del llibre *Sant Sebastià de la Guarda*, edició Ajuntament de Palafrugell-Restaurant El Far. Coordinador Lluís Molinas Falgueras. Any 2000.

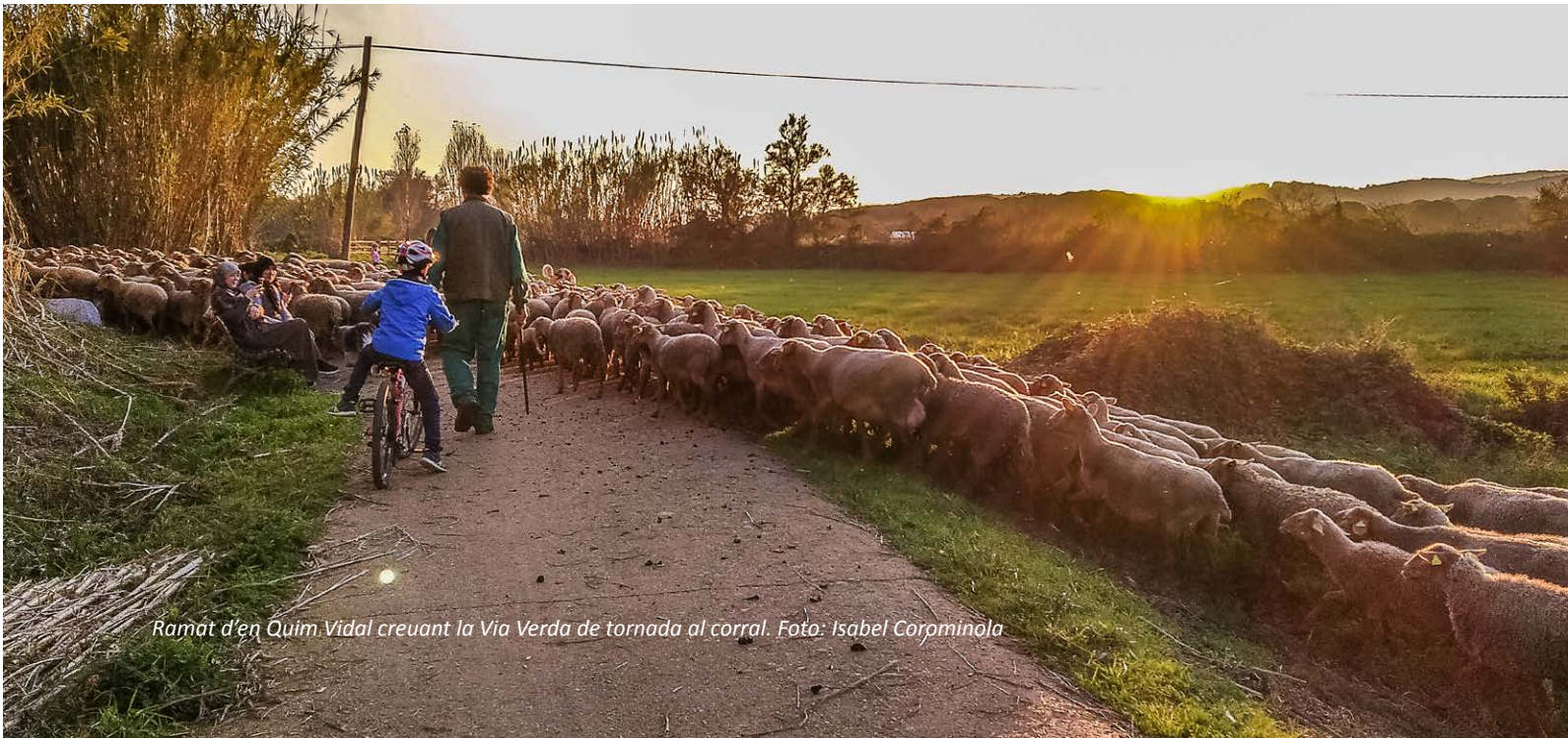
Som al segle XXI, ni tren ni or a la vista; la mort sobtana d'aquell embrió ferroviari que va tenir un instant de glòria arran del camí Ral de Mont-ras, queda com a subtil anècdota. Aquell or enterrat al mig del pla, continua cultivant una llegenda. El pla de l'Aubi segueix bell i plàcid. Té com a única frisança la que escampa el silenci, i un sol neguit: el de la llum fosa del capvespre, tal com canta l'estrofa de la gentil sardana “La vall de l'Aubi”.

ESTACIONES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	RU. CLASE.	Núm. de Estaciones.	NÚMERO DE HABITANTES.	NÚM. DE EDIFICIOS.	PIRMITA DE MARCHA.	TOTAL DE MARCHA.	TOTAL DE HABITANTES adherentes a cada estación.	Observaciones.
CALDES DE MALAVELLA.	Caldas de Malavella.	Villa.	1	2500	475	15307	22609		Comprende Fracich y Santa Cecilia.
	Ferrass de la Selva.	Lugar.	93	187	370	9.000	18736		
	Riu de la Selva.	Lugar.	78	1014	221	6367	18736		
	Campilloch.	Lugar.	98	363	17	8.000	8268		
	San Andrés Salou.	Lugar.	8	427	108	22500	4716		
	Vilort.	Lugar.	113	1154	275	28.000	19454		
	Riu de la Selva.	Lugar.	97	4184	430	62250	14118		
	Santa Coloma de Perxos.	Villa.	142	4489	1133	113500	44773		
	Silá.	Lugar.	78	725	111	48300	10154		
	Masanet de la Selva.	Lugar.	102	2508	454	81028	10884		
LLAGOSTERA.	Llagostera.	Villa.	1	3510	688	21830	45454		10274
	Viloria.	Villa.	97	2774	488	67330	11326		
	Casá de la Selva.	Villa.	7	4050	912	161108	23771		
SANTA CRISTINA DE ARO.	Santa Cristina de Aro.	Lugar.	1	1412	584	140080	30821		14502
	Castillo de Aro.	Lugar.	1	1110	218	70041	11608		
SAN FELIU DE GUÍXOLS.	San Feliu de Guíxols.	Villa.	1	2180	1200	150822	28860		9270
	Tossa.	Villa.	15	2100	554	70000	16780		
FANALS.	Fanals.	Lugar.	1	488	100	1	1		488
	Calonge.	Villa.	5	3280	800	133540	28220		
PALAMÓS.	Palamós.	Villa.	1	3380	683	60659	10729		6345
	San Juan de Palamós.	Lugar.	1	1053	245	26249	11041		
PALAFRUGELL.	Palafrugell.	Villa.	1	1780	1136	132000	27338		Incluye el lugar de Llofriu.
	Mont-ras.	Lugar.	14	288	167	35200	6750		
	Vall-llobrega.	Lugar.	62	527	55	28750	4820		
	Ribera.	Lugar.	27	287	19	22750	4750		
	Torroella.	Lugar.	12	312	161	22500	1340		
	Vall-llobrega.	Lugar.	14	618	145	1	1		
	Vall-llobrega.	Lugar.	12	417	127	27500	2764		
	Castell d'Empordà.	Lugar.	11	215	42	28.000	5201		
	La Bisbal.	Villa.	15	4100	1080	110538	26077		
	Criülls.	Villa.	19	1413	245	135.000	27670		

Fragment del cens de població i estacions del Ferrocarril del Bajo Ampurdán. Memòria descriptiva, facultativa i econòmica. Ed. 1877.

“A la vall hi ha una gran calma
la cinglera s’ha adormit,
un silenci omple l’aire
de frisança i de neguit.
La llum és esblaimada
el cel es torna fi,
ara torna la ramada
a la cleda pel camí.
Ara ja el ramat reposa
i l’esquella no se sent
i quan la nit és desclosa
calla l’arbre i calla el vent”

Sardana: La vall de l'Aubi
Autor de la música: Cristau i Brunet, Jaume
Autor de la lletra: Casas i Busquets, Josep
estrenada el 10-12-1993



Ramat d'en Quim Vidal creuant la Via Verda de tornada al corral. Foto: Isabel Corominola



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 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

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)



TALLER JOAN ANDREU, S.L.



REPARACIÓ INTEGRAL DE L'AUTOMÒBIL

Serveis:

Alarques. 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.



FORN DE RAJOLER - LA CARBONERA - SURO DEL MAS REVETLLA

Josep M. Farreró i Carolà. Fotografia: Xavier Grañen.



Paratge de la carbonera

Aquesta passejada passa per llocs emblemàtics del nostre patrimoni a les Gavarres i molt coneguts per la popularitat que han aconseguit. Per arribar-hi cal agafar la carretera comarcal C-66 direcció a la Bisbal i a l'altura de Sant Climent de Peralta, just al canvi de rasant, una cruïlla amb el rètol indicador de "La Carbonera" ens portarà fins al Forn de Rajoler de les Gavarres situat en una fondalada al costat est del Mas Frigola. Aquest és el punt d'inici de la caminada.

A la tardor (el mes d'octubre, cada dos anys), a la rajoleria de Can Frigola hi bull la feina. En les diferents enceses d'anys anteriors el Forn de Rajoler ha modelat i cuit teules d'estructura romana per restaurar la coberta d'un jaciment arqueològic romà (bòbila-terrisseria) localitzat a Ermedàs, a Cornellà de Terri. També s'hi van coure 2.000 rajoles fetes artesanalment en un taller popular per pavimentar el sòl de l'església de Sant Cebrià dels Alls. Un dels responsables que tot funcioni correctament és el conegut ceramista i artesà Josep Matés.

En deu minuts a peu ens trobem el paratge del Sobellàs, rebatejat el 2015 amb el nom de Lluís Pla —un savi bosquetà, mestre carboner i una de les primeres persones amb experiència i coneixements que va participar intensament en el procés d'aquest esdeveniment de l'encesa de la carbonera.

A la carbonera les tasques es desenvolupen al voltant de la seva encesa, la vigilància i el proveïment.

Gran quantitat d'amics, famílies, colles i escoles fan companyonia al voltant de les taules ben paradades. Està clar que és un lloc especial i té un atractiu afegit perquè ve a ser com un clam de respecte i admiració cap als nostres avantpassats que, amb la seva suor i el seu esforçat treball, han configurat d'alguna manera el que som ara nosaltres. Per això, cada any la carbonera de Sant Climent s'encén després que una colla de voluntaris han fet l'empilada de llenya i l'embalumada amb bruc i terra. Durant una dotzena de dies (varia en funció de la humitat de la fusta i les condicions meteorològiques) cremarà per carbonar la fusta. Finalment es procedirà a rescaldejar i desempilar el carbó.

Durant uns dies el paratge es transforma en un lloc d'esbarjo, etnològic, gastronòmic i cultural. Es pot considerar com una de les activitats més importants que es fan al massís de les Gavarres. L'activitat té per finalitat mostrar a les noves generacions com es desenvolupava l'ofici de carboner.

La feina de carboner es va acabar quan va arribar el gas butà. Els carboners necessitaven, per fer la seva tasca, eines com xerracs, destrals, aixades, rampins, magalls,

etc. i el procés de carbonar consistia en tallar i arreplegar la llenya, la construcció de la pila, l'encesa, la cuita, desfer la carbonera i l'extracció del carbó. La llenya s'apilava en una esplanada neta que s'anomenava plaça carbonera.

Jordi Gamero en un interessant article titulat “Primers relleus” ens diu que la carbonera és “...*el triomf de la vida senzilla, del temps lent, de la torrada amb arengada, de la carn a la brasa, de l'allioli, de la conversa profunda i l'acudit lleuger, el triomf d'allò més íntim...*”

Tot el llenguatge i el vocabulari específic que feien servir els carboners s'hauria perdut si no hagués estat recopilat en diferents vídeos, llibres i articles sobre el tema. I cal servir-lo per a la nostra memòria col·lectiva. I tot aquest espai de la memòria ens porta a recordar i pensar en la gent bosquetana que feia feixines, en els carboners, llenyataires, rajolers, calciners, etc.

Actualment, tot i fer una molt bona tasca pedagògica, l'encesa i cuita es viu com una festa, però els que es dedicaven a treballar en aquest ofici no ho vivien com una xefla, ja que calia vetllar dia i nit perquè la pila cremés correctament. Això la convertia en una feina molt feixuga, de vigilar la pila les 24 hores, dormir en una barraca (feta de troncs, brancatge i argila), no tenir aigua corrent a la vora, ser lluny de casa, i sense cap comoditat de les que gaudim avui dia. I no podem deixar en l'oblit les dones ni la seva

feina anònima, ignorada. La dona ha protagonitzat des de sempre una feina callada, un treball silenciós i constant, tant en el medi rural com a la vila. La dona ha hagut de fer mans i mànigues per arribar a final de mes anant a vendre (si era de pagès) algun pollastre o una cistella d'ous, i a més ha hagut d'ajudar al camp o a l'hort, cuinar, apilar llenya, fer la bugada, pujar la quitxalla, cuidar l'aviram, fer de remeiera (quan anar a la farmàcia era privilegi d'uns quants), coure el pa, cosir i sargir, cuidar la gent gran, etc. Mai farem prou per retre l'homenatge que es mereix la dona anònima.

Seguim el trajecte passant literalment per sota el suro gros i continuem fins al final per la pista forestal que ens deixarà als peus de la soca del suro del Mas Revetlla, ara mutilat per la nevada de l'any 2010 però que encara conserva tota la seva majestuositat.

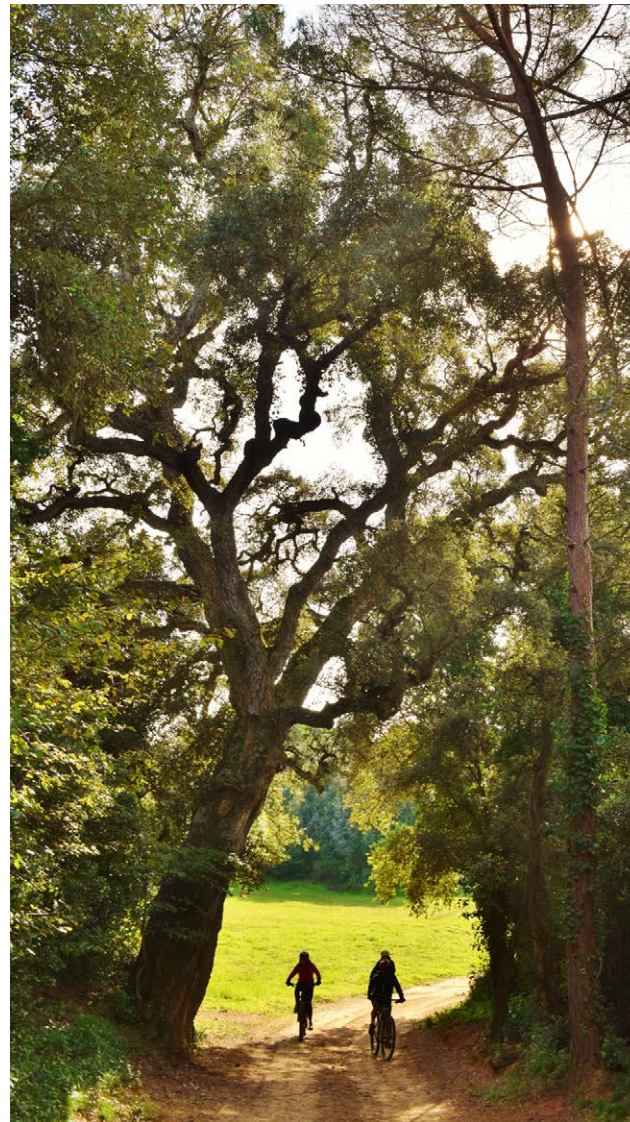
Lluís Madrenas a *Arbres monumentals-290 monuments amb arrels del Baix Empordà*, escriu que en aquest mas hi havia hagut un molí. A la nit, quan la bassa era plena, aprofitaven per fer anar les pedres del molí i moldre la farina. Així els mossos que tenien a la casa, un cop havien sopat i reposat una estona, tornaven a la feina transformats en moliners. Als voltants, com que ja ho sabien, molts veïns hi anaven a buscar la farina la mateixa nit. De vegades, en el molí hi coincidien diversos veïns i mentre



Cabanya on dormien els carboners mentre cremava la llenya per carbonar



Forn de Rajoler situat en una fondalada al costat est del Mas Frigola



Suro gros

esperaven l'anaven fent petar. Un dia, dos masovers, mentre esperaven, comentaven que ben bé en aquelles hores, en lloc d'anar a buscar farina podrien estar de *revetlla*. I és a partir d'aquí, com de mica en mica es va anar escampant el nom del *Mas de la Revetlla*.

Caminar per sota dels suros centenaris fa una estranya sensació. Alguns, tot i haver estat maltractats, sabem que ens sobrepassaran. L'alzina surera l'hauríem de considerar *l'arbre sagrat* de les Gavarres, senzillament perquè ha donat feina a milers de persones i durant molt temps, a moltes llars, era l'únic salari que hi entrava. I encara en dona... i per molts anys.

En el recorregut, mentre tornem al lloc d'inici, podem observar tres classes d'estepa (borrera, negra i crespà), l'una al costat de l'altra, així és més fàcil discriminar-les. A la primavera, quan floreixen fan un goig espectacular. També s'hi poden comparar tres classes de falguera (falguera comuna, falzia negra i herba pigotera). L'herba pigotera (*Polypodium vulgare*) s'anomena així perquè els soros (esporangis en el revers dels folíols) són rodons, de color groguenc o ataronjat i tenen una semblança llunyana amb les pústules que deixava la malaltia de la pigota o verola.

La part remeiera d'aquesta planta és el rizoma que s'assecava i bullia proporcionant una beguda amb un cert gust de regalèssia utilitzada com a purgant, diürètica i depurativa del fetge.

Salut i cames!

CONTE

La gavina i el pescador

Conte i dibuixos: Marta Vilà

La gavina Rufina planejava pel mar com cada dia; intentava emportar-se algun peix a la boca, però ja començava a ser força vella i ho trobava molt feixuc, això de pescar per emplenar l'estómac.

De sobte, va veure un vell pescador que estava assegut en una petita barqueta llevant la xarxa. La gavina va observar que era plena de peixets.

—No és just! Per als homes és molt senzill agafar peixos del mar —es va lamentar.

—Si li pogués prendre un peixet al pescador... se'l veu tan cansat i és tan vell —pensava.

Aquell matí, la Rufina es va apropar maliciosament a la barca i quan el pescador va pujar la xarxa li va agafar un peix.

Que senzill havia estat, l'home ni se n'havia adonat; que contenta es va posar la gavina. I tant li va agradar l'experiència viscuda que cada matí, quan el pescador llevava la xarxa, li robava alguns peixos.

—Aquesta gavina, lladre, més que lladre! —rondinava el pobre home, que no podia fer res contra l'astut ocell.



El pescador vivia en una petita caseta vora el mar i aquell matí, quan va tornar a casa seva, va comentar a la seva dona el motiu pel qual cada dia portava menys peixos per dinar. Tota la nit va estar pensant la manera d'espantar la gavina, fins que va trobar una solució.

De bon matí, el pescador va preparar dues xarxes, una la va amagar dins de la galleda on posava els peixos i l'altra la va llançar al mar. No havia passat gaire estona, quan va llevar la xarxa que era plena de peix.

La Rufina, com sempre, s'apropà a la barca i va capturar alguns peixos, però l'home li llançà la xarxa que havia amagat a la galleda i la gavina va quedar ben embolicada entre els fils. El pescador la va agafar corrents i se la va emportar a casa seva per ensenyar-la a la seva esposa.

—Què vols fer-ne, d'aquesta gavina? —li va preguntar la dona.

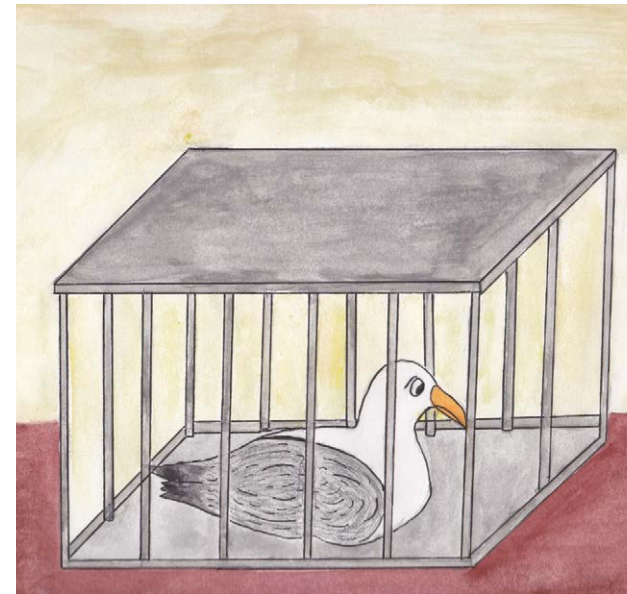
—De moment, la posarem en una gàbia grossa que tinc i així no em molestarà més! —va contestar-li.

Pobra Rufina!, estava molt espantada, tancada dins aquella gàbia.

A la dona del pescador li feia pena i quan el seu marit no hi era li oferia alguns peixets.

Però cada dia estava més trista, tancada dins d'aquella presó, trobava a faltar la llibertat, volar pel cel, el seu mar... Se sentia tan malament que es negava a menjar i s'estava ajaguda tot el dia; ja no agitava les ales com els primers dies ni feia cap crit.

La dona del pescador veient-la tan moixa, va pensar que s'havia posat malalta i se'n va compadir, va anar a la platja amb la gàbia i l'alliberà.



Quan va tornar el seu marit, li va explicar el que havia fet. Ell es va enfadar una mica, però va escoltar les explicacions de la seva muller i ho va entendre.

Aquella nit, el pobre home va somiar que l'astut ocell li feia com sempre la guitza i es va desvetllar ben d'hora. Un cop enllestit tot, va sortir a la mar; temia que la gavina tornés a fer alguna de les seves trapelleries, però la Rufina només l'observava des d'una gran roca, no estava disposada a tornar a perdre la llibertat.

Els dies varen anar passant i l'home va quedar sorprès de no patir cap més robatori de l'ocell. S'observaven amb desconfiança l'un a l'altre sense molestar-se.

Un dia, el vell home, quan va passar per la vora de la gavina, li va llançar un peix: havia fet les paus amb ella i la volia obsequiar per la seva bona conducta. La Rufina estava molt feliç i saltava d'alegria, quina sorpresa s'havia emportat!

L'endemà, l'ocell va deixar tranquil el pescador, però el mirava des de dalt de la gran roca, amb certa curiositat, esperant qui sap... potser algun peix com en la jornada anterior.

El vell home, de mica en mica, li va agafar afecte a la gavina i abans de tornar a casa seva, sempre la premiava amb alguns peixets.

La Rufina va entendre com s'havia de comportar, robar no era la millor manera d'aconseguir aliment i si tenia paciència i esperava que finalitzés la pesca, obtenia una recompensa.

Amb el temps, per demostrar-li el seu afecte, la gavina sobrevolava la barca fent xisclets i agitant les ales, com saludant el seu company.

I així és com es varen fer amics un pescador i una gavina.

I si algun dia observeu un vaixell de pesca que torna a port seguit per moltes gavines, no us espanteu, són els pescadors que els llencen els peixos que no es poden vendre al mercat, i les gavines, que són molt llestes, volen contentes al costat dels seus amics.



Bones festes!

GASTRONOMIA

SUQUET D'ANGUILES DE LA CONXITA DE CAN MASES

explicat per la filla, Quimeta

Ingredients:

- Anguiles
- Oli d'oliva
- All
- Julivert
- Farina
- Colorant
- Aigua
- Sal
- Pebre negre molt fi

Elaboració:

- Per netejar les anguiles cal que siguin vives. Es posen dins d'una galleda amb cendra on, mentre s'hi remenen, es treuen el llot de la pell.

- Seguidament s'obren, se'ls treuen els buidells i una bosseta negra que tenen al final. La mare sempre deia: "Això, sobretot, fora! Que donaria mal gust!"

- Un cop fet això, es deixen ben netes passant-les sota l'aixeta.

- Poseu oli a la cassola, all i julivert. Després la farina a rossejar i el colorant. Afegiu-hi aigua i tireu-hi les anguiles trossejades, sal i pebre, i deixeu-ho coure uns 15 minuts.



**Girona
Excel·lent**
Segell de qualitat agroalimentària

Els productes amb el segell de qualitat agroalimentària Girona Excel·lent us porten a la taula l'excel·lència d'aquesta terra i de la feina ben feta dels seus productors. Consulteu-los al web www.gironaexcellent.cat.



Diputació de Girona

Parlar

amb el banc
on vulguis
i quan vulguis



Patrocinador de
l'Equip Olímpic



CaixaBank

Escotar Parlar Fer

Estar a prop de les persones ens fa diferents

Escotar, parlar i fer. Tres paraules que defineixen el nostre compromís amb tu. **Escotar és el primer pas per conèixer-te. Parlar on vulguis i quan vulguis, per cercar junts les millors solucions. I sobretot fer, que ens porta a continuar innovant i a contribuir a una millora responsable i sostenible de la societat.**

Més informació, a www.CaixaBank.cat/EscotarParlarFer