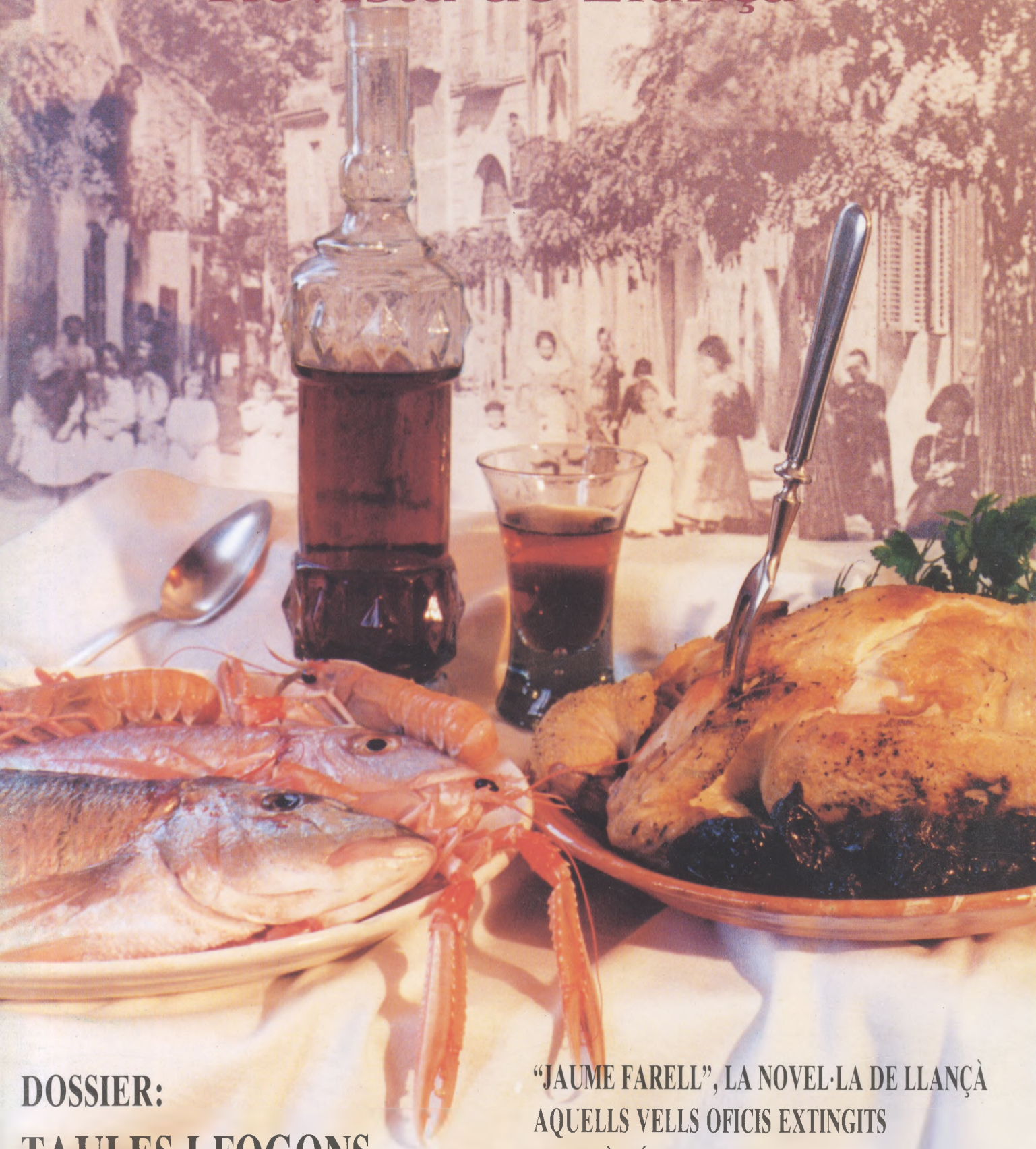


# Farella

Revista de Llançà



**DOSSIER:**  
**TAULES I FOGONS**

**“JAUME FARELL”, LA NOVEL·LA DE LLANÇÀ  
AQUELLS VELLIS OFICIS EXTINGITS  
LLANÇÀ TÉ INSTITUT**



TAT

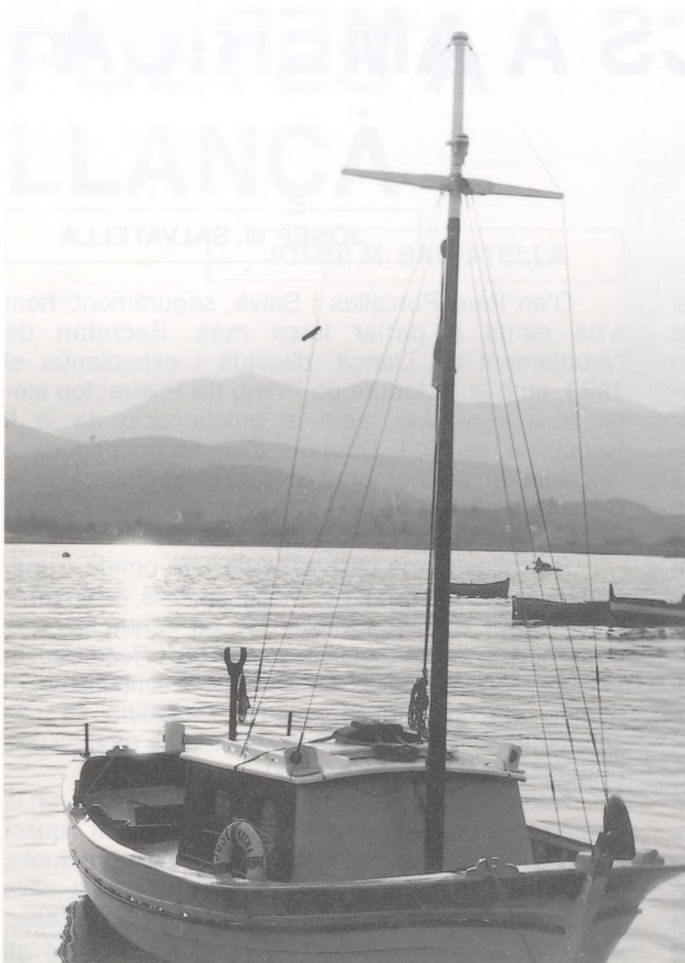
FISCAL  
LABORAL  
COMPTABLE  
MERCANTIL  
C. ASSEGURANCES

ASSESSORIA I GESTIÓ  
GARBI CORREDORIA D'ASSEGURANCES



FEM COSTAT A LA SEVA EMPRESA

LLANÇÀ Av. Pau Casals, 23 1r. 4a. - Tel. (972) 12 03 02 - Fax (972) 12 03 02  
FIGUERES, OLOT, GIRONA, BANYOLES, PALAFRUGELL, BARCELONA, GAVÀ, REUS, VIC SABADELL I BADALONA



## MOTS AL VENT

**Arxiu  
Municipal  
de Llança**

# GENER: SILENCI

JOSEP M. SALVATELLA

La nit s'ha mort.  
Hi ha un degoteig dessota l'ombra humida  
del carrer fosc.

Silenci als erms gebrats de matinada,  
la nit al cor.  
Esquius oliverons pengen, immòbils  
al mig del rost,  
la lluna freda a les altes forques  
dels seus rebolls.  
El pescador s'ajeu vora els palangres;  
la mar, de dol,  
llepa mandrosa el ventre del llagut,  
que las s'adorm.  
Silenci errant que punxa com l'ortiga  
del desamor;  
els mots, tan repetits, se m'esmicolen,  
inerts, eixorcs.  
Pensar quan no hi seré, aigua i silenci,  
immensa por,  
silenci i aigua a frec de la mirada,  
sempre tan sol...

La nit malaltejava vora l'arbre,  
pel carrer fosc  
hi ha un degoteig dessota l'ombra humida.  
La nit s'ha mort...

### FARELLA

Revista de Llança  
Núm. 4 / Gener 1997  
Preu: 500 ptes.

AJUNTAMENT DE LLANÇA  
Impressió: Gràfiques PUJOL - Figueres  
Dip. Leg.: GI-1327/95

PORTADA:  
"Taules i fogons",  
*Fotografia i composició de  
Joan M. Pau*



# LLANÇANENCS A AMÈRICA

JOSEP M. SALVATELLA

Aquest de l'emigració al Nou Continent, des del nostre poble, em sembla un tema interessant, del qual no se n'ha escrit gairebé res. És evident que Llançà no pogué aportar a aquest flux migratori el gruix considerable de poblacions com Sitges, Vilanova i la Geltrú, Blanes o Calella; fins i tot Cadaqués i Roses foren localitats molt més generoses en aquest sentit. De tota manera, penso que seria positiu resseguir els arxius locals —amb atenció especial a les èpoques de declivi econòmic, com la de la fil·loxera, o de conflictes polítics— on segurament trobaríem tot un seguit de gent que marxaren enllà de l'Atlàntic, cercant fortuna o refugi.

Aquestes ratlles no pretenen ser l'estudi exhaustiu que proposem, ni de bon tros. Sí que apuntarem, però, a tall d'exemple, tres noms, els dos primers trobats al *Diccionari dels catalans d'Amèrica* i el tercer encara viu en la memòria de molts de nosaltres.

De Narcís Quintana, que visqué a finals del segle passat i principis d'aquest, industrial llançanenc, sabem que arribà a Cuba el 1911 i, establert a l'Havana, hi fundà una ferreteria i serralleria de nom ben curiós: *El Infierno*. Aquest taller fou el més important de la capital entre 1920 i 1930. Quintana col·laborà activament amb associacions de caire patriòtic, com el Centre Català de l'Havana i el Foment Català.

Un altre convilatà nostre, Josep Bech i Argellès, nat a Llançà el 1895, enginyer, s'establí als Estats Units, on treballà als laboratoris de l'Armour Institute of Technology, de Xicago, i féu un *màster* en física a la mateixa ciutat. Exercí la seva professió a la Swift and Company. Fou membre de l'American Society of Mechanical Engineers i de la Verein Deutscher Ingenieure.

D'en Pere Purcallas i Salvà, segurament, hom n'ha sentit a parlar força més. Secretari de l'Ajuntament de Llançà, destituït i expedientat el 1923, amb la dictadura de Primo de Rivera; fou elegit com a alcalde, amb la proclamació de la II República, el 1931. Després d'un segon període a l'alcaldia, en ser nomenat delegat d'Agricultura de la Generalitat a Girona, el 1938, fou substituït pel seu germà, Jaume.

Purcallas formà part de la darrera onada d'emigrants, la que s'originà, per motius polítics, arran de la Guerra Civil. S'exilià a Mèxic D.F., on visqué fins a la seva mort, als noranta-sis anys, el 1981. Recordem la seva presència, que assolí un marcat simbolisme, al primer acte polític després de la Dictadura, l'11 de setembre de 1977, a la plaça Major, amb motiu d'una breu estada al seu poble nadiu.

Molts catalans han ajudat, al llarg del temps, en la formació i evolució dels països americans. En aquest llistat hi trobaríem nombrosos llançanencs, sens dubte, encara que al poble no sigui gaire palesa la seva empremta, com a altres llocs de la costa, on les cases dels *indianos* o *americanos* donen un encant especial al conjunt urbanístic. Lloret o Begur, dins la Costa Brava, encara avui presumeixen d'un cert aire colonial. Fa temps, però, que aquest de l'aventura americana és un fenomen en franca decadència.

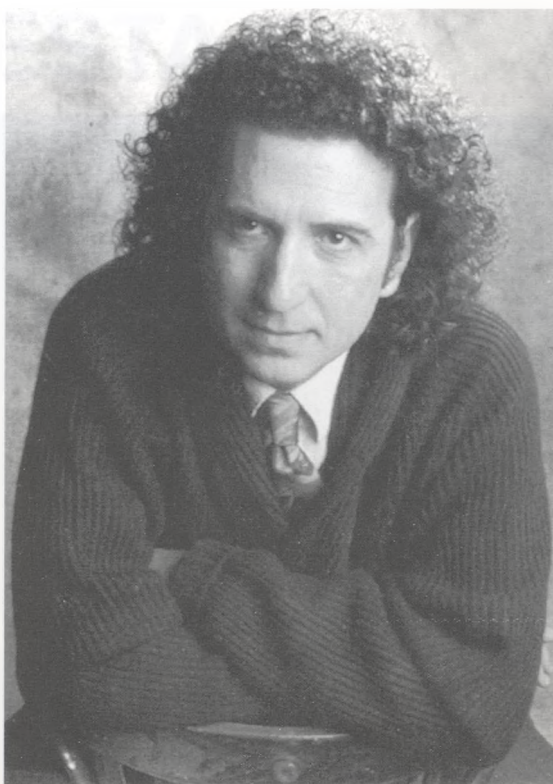
Ja ho preveia el mariner Luard, a *El Cafè de la Marina*, d'en Sagarra: "Abans els homes hi anaven més a Amèrica; es corria, es calava més fort; no s'espantaven amb l'aigua de mar: la veien grassa i guarnida de sous; avui fa migra...".



Una foto que és una troballa. A l'Havana, any 1916 o 1917. En el grup, tres llançanencs: Pere Purcallas i Joaquim Déu, asseguts a esquerra i dreta, amb el braç damunt la taula. Dret rere en Joaquim, el seu germà Fèlix.

# POETES A LLANÇÀ

JOSEP M. SALVATELLA



Gabriel Planella, llançanenc d'adopció, autor d'*Hemisferis*.

Gabriel Planella, amic de fa temps, veí intermitent de la nostra vila al carrer de Sant Toribi, em va fer arribar fa pocs mesos un exemplar de la revista *Quimera*, amb un revelador *dossier* sobre literatura australiana. No se sap mai on tenen el cor, els poetes, i ara en Gabriel, després de diverses il·lusionades estades, sembla que sospira d'enyorament per la llunyana Austràlia.

Less Murray, un dels millors poetes actuals en llengua anglesa, "va passar uns dies a Llançà –ens diu en la tarja que acompanya la revista– i li va encantar el poble". Potser no és d'estranyar, penso. Less, un poeta "de físic, verb i vers grans i cabalosos, com el riu que porta el seu nom, el Murray, que banya el sud-est del país", té escrits que ens porten la veu de la terra: els boscos d'eucaliptus, tan blaus a la llunyania, el matisser baix, el cicle anyal de sembres i collites, els treballs feixucs dels homes i les dones al camp... "On és Austràlia, cantor, ho saps?", li va escriure, tal volta un pèl envejós, un altre poeta.

De Gabriel Planella n'hem llegit darrerament *Hemisferis*, llibre finalista del Premi Carles Riba 1994. Poemes que tenen l'origen, segons ens diu en la introducció, "en llocs dels hemisferis nord i sud: Edimburg, Dublín, Llançà i Barcelona, i Austràlia" –curiosa llista de topònims, a fe de Déu!... Poemes escrits en una obsessiva segona persona, amb un punt de voluntari allunyament, instants màgics, irrepetibles, d'un llarg viatge interior, "entre 1992 i 1994, enmig de llarguíssims excessos de calma".

El paisatge –el nostre paisatge, muntanya i mar de Llançà, entre altres– hi és present tothora, com a

teló de fons d'un temps aparentment aturat, *molto adagio*, vist a través del vidre glaçat del record:

"El llevant ha fet recloure gairebé tothom a casa: llances vinclant-se, sorra i esqueixos d'algues, ales de sal rere els angles sense ulls. Quin llit tan desfet, en fi, no és ara mateix aquest mar, tot el paisatge...". Sensacions, qui sap si pressentiments, també: "–Oh, quin silenci els vaixells just abans d'estellar-se". "Sense desig de res, què hi fem escrivint encara? A l'horitzó van fonent-se glopades de carmí. Haver viscut a fons perdut i ara, en el camp obert, la crisi de l'aire"...

Com s'assemblen malgrat tot, a banda i banda del planeta –a les antípodes, com deïem de joves a la classe de geografia–, els nostres pensaments, els nostres sentiments. Quin viatge, aquest de Llançà a Sidney, Gabriel, sense acusar ni poc ni molt el *jet lag!*... Jo em quedaria, però, amb la teva clara veu mediterrània, què vols fer-hi! Sóc poca cosa, tant se val!, i estic, cada vegada més, arrelat al terròs...

"De matí, la mar és com un *blues*: plana –és a dir, calma– i no gens ensabonada, amb aquesta melangia de fons on ressona el pols de les venes. D'anit, la carretera és molla i plena de corbes, talment la vida. No corrís. Mira't els xifrers, la renglera de mimoses i oliveres..."





Joan M. Pau

## DOSSIER: TAULES I FOGONS



Joan M. Pau

# LA CUINA DE FESTA MAJOR

EDUARD PUIG I VAYREDA

En la *Libreta de Memorias de Juan Batista Sariñana*, que va ser objecte d'un magnífic treball històric per part de Mn. Josep Clavaguera, actual rector de la vila, i que ens aproxima al sistema de vida dels llançanencs de la segona meitat del passat segle, hi trobem referides fams, penalitats i misèries que veritablement encongeixen el cor i ens donen una vaga idea de les privacions de tota mena que passava la major part de la gent treballadora d'aquests poblets que depenien de la mar, de l'hort i del conreu de la mica de terra campa, olivets i vinyes, que els voltava.

Llegim una nota referida a 1840, que diu: "Mucha jent se pairaba de pa, sa arriba a que cuan las criadas benien de la fleca los prenien el pa de les mans per los carrers y la farina dels carrus per los caminos. Molts vivian de hervas cuitas". Una altra, de 1860: "ibern de molta fam". A 1868 diu: "La font de la plasa s'axuga y mata molts pobres. Menjaban pa de segon y funolls sens pa y sens oli y los abian d'anar a cassar molt llun...". I, per fi, a 1891 constata: "Lo ibern de molta fam i fret que mata als taronges y figeras de moru". I les cites no són exhaustives, ni molt menys.

No cal doncs, recular als tenebrosos dies de l'edat mitjana, que sempre els imaginem amb la mort, la fam, la pesta i la guerra fent estralls entre el poble menut, sinó que fa escassament cent anys l'alimentació de subsistència no estava ni molt menys resolta i la gana, la dolorosa i obsessiva sensació de gana, era corrent entre bona part de la població quan anaven mal dades per culpa del temps, les pedregades, la sequera, les malures del blat o el corc de les olives, o quan hi havia, cosa freqüent, més boques per menjar que escudella per repartir.

No és d'estranyar, doncs, que quan es podia –certament hi havia gent que podia sempre, és clar–, en arribar una festa grossa, la festa major del sant patró del poble, una festa anyal, un casori o un enterament, el capítol manducatori tingués una rellevància especial. D'aquí neix el prestigi culinari del Nadal, dels àpats de casament i també de festa major, ocasions en què la família, parents i amics, dispersos i allunyats del poble (a voltes precisament a causa de la fam), es reunien, no diré que només per menjar, però gairebé.

Hem de pensar que les diversions, amb motiu de les festes, eren més aviat migrades fa un parell de segles. Ens en dona testimoni el famós *Calaix de*

*sastre*, del baró de Maldà, en el qual podem veure que les celebracions populars anaven de lluminàries, repics de campanes, oficis, sermons, processons i algun sarau. No és doncs, sorprenent que la celebració familiar es manifestés en un àpat extraordinari, abundant, pesat i copiós, costum que ha creat la tradició, tan arrelada a casa nostra, de la cuina de festa major, i de les seves extraordinàries oficients, les cuineres de festa major, espècie femenina irrepetible, avui en vies d'extinció, que quan arribava l'estiu començaven la seva docta i experimentada transhumància entre pobles de l'Empordà, per alegrar taules i païdors de vilatans i foranis, entre pi-nyols de tenora i obligats de cornetí.

És difícil parlar generalitzant de com eren els àpats de festa major en temps reculats. D'aquestes petites coses, tan importants!, els saberuts de l'època n'han deixat poca constància, simplement perquè no varen atinar que la composició d'un menú, el contingut d'un rebost o la fórmula d'una confitura, pogués tenir cap mena d'interès per a ningú anys a venir. Ha estat mercès a llibretes com la del menestral llançanenc, dietaris de grafòmans mediocres –encara que per a mi divertits– com el baró de Maldà, o autors anònims, com els qui editaren l'any 1851 *La cuynera catalana*, que hem pogut saber com menjaven –o no menjaven– els nostres avant-passats, imaginar com era una taula de festa o com es muntava un sarau d'alta volada a la societat barcelonina d'antany.

Una altra font apreciable i immediata de notícies ha estat i segueix essent la tradició oral, les anècdotes de músics –gent que segons la brama popular endrapava de forma desmesurada–, els records d'assidus assistents a les festes majors empordaneses d'abans de la guerra civil, les narracions de joventut de pares i avis, potser quelcom mitificades pel pas dels anys. Festes solemnes i esperades, amb el seu ofici cantat i sovint desafinat, la seva processó del sant, les sardanes del vermut, el ball de nit a l'envelat, amb aroma de polsim i brillantina, i, sobretot, el concert d'havent dinat, feixuc, de digestió lenta, de mal passar, emboirat, amb olor de fària i perfumat d'anís, sentint vagament de lluny, com entre somnis, *Las bodas de Luis Alonso* i *En un mercado persa*, peces obligades de tota orquestra que s'estimés una mica.

El senyor Josep Pla ha parlat de la cuina de festa major en el seu llibre *El que hem menjat* i, en aquest país, quan Pla ha parlat d'una cosa és teme-



rari insistir-hi i voler dir res de nou, que a tot estirar potser serà relativament nou, però sempre resulta expressat de forma gris, desguitarrada i poc interessant. Què hi farem! D'aquest capítol de Pla, al que els remeto pel seu gaudi, discrepo, amb tot respecte, de dues coses: primer, quan es refereix als platillos d'oca amb naps de les festes majors d'estiu, combinació culinària que no és possible aquesta època de l'any, ja que els naps negres, els comestibles, són una menja que surt molt avançada la tardor; són unes arrels humils i saboroses que apareixen més o menys pels volts de Tots Sants, i que fan uns platillos d'hivern extraordinaris combinats amb carns grasses, com el *tocino*, l'ànec i l'oca. La segona afirmació de la que discrepo –però això ja és anècdota– és quan Pla parla de l'ànec a la taronja del restaurant La Tour d'Argent, de París. Al meu modest entendre, penso que es confon, ja que hauria de referir-se a l'ànec a la sang, que és la preparació culinària més emblemàtica d'aquell sofisticat estaliment, al menys en els darrers vint-i-cinc anys. Però això ja són altres històries...

És molt difícil doncs, establir quina és o quina era la cuina de festa major genuïna dels pobles empordanesos. Tot depèn de la contrada –mar, plana o muntanya–, de l'època de l'any, de quin període històric ens referim, en quin mas o quina casa ens fixem, de la classe social estudiada...

Abans –amb tota la imprecisió temporal que comporta el terme *abans*–, els àpats de festa major se solien compondre de la inevitable escudella i carn d'olla, suculent i barroca per a l'ocasió –l'olla diària, en general, era d'una austeritat atordidora–, seguia el *platillo*, elaborat amb les parts menys estimades dels animals de cort o de corral que s'havien sacrificat per a la diada –menuts d'aviram, pit i peus de xai, costelló de porc o altres talls menors– acompanyades de pèsols, patates, carxofes, pebrot i tomata, naps, bolets o cebetes, segons l'època en què s'escaigués la celebració. I, per acabar, el gran plat de l'àpat: el pollastre, l'ànec, l'oca, la pala de porc o la cuixa de xai, rostits, grassos, daurats, melosos, impressionants dins la cassola de fang vernissat i amb una flaire tan intensa i estimulante que, malgrat el preàmbul descrit, despertava en els comensals tota mena d'incontinències gustatives. Aquesta flaire de rostit antic és el veritable perfum evocador de les festes majors.

Al vespre, recordo que el sopar sempre era un repàs adelerat, comprimit entre els balls de tarda, les sardanes i el ball de nit a l'envelat. Hi solia haver verdura del temps –patates i mongetes tendres d'estiu, d'un altre sabor i d'una altra mena que les clòniques dels mercats actuals–, acompanyades per algun palpi a la brasa o alguna botifarrotta de porc capat i engreixat, com cal, amb perolada i blat de moro.



*El pollastre amb llagosta és un plat dels anomenats de mar i muntanya, que exigeixen, en principi, una certa imaginació. Alguns diuen que va néixer a la nostra costa, per tal de fer allargar el pollastre que havia sobrat del rostit de la festa major.*





Oriol Pau

*El gall, símbol solar, nunci de l'albada, presidi ritualment les taules de les nostres festes.*

Seguia el *platillo* i el rostit, encara que amb menys empenya i presència que a l'hora de dinar, que la precipitació feia que fos relativament menys sol·licitada.

El *relleno* era igualment un plat imprescindible en totes les nostres festes majors. Un plat savi, d'origens misteriosos, succulent i contradictori, llaminer i enganxós, perfecte per pintar un bodegó matisat d'ocres, torrats, àmbars i sienes. Un plat definitiu per degustar amb parsimònia, un got de garnatxa vella i una conversa reposada i agradable. Plat apassionat i atrevit que, malgrat la decadència evident de les festes majors –tristes sense músics, ni ofici, ni processó–, es manté encara viu a moltes cuines del país quan arriben els dies dolços del tombant de l'estiu cap a la tardor.

Variants a aquest programa n'hi havia moltíssimes, començant per les monumentals cassoles d'arròs de tota mena, fins arribar als plats solemnes de peix, només possibles als pobles de la costa. El cas era sortir de la monotonia i estretor diàries, fer la festa a la cuina i a la taula amb uns productes poc usuals i molt estimats. Fer un extraordinari, en el sentit més ampli del mot, a vegades renyit amb el bon gust i el refinament.

Avui, tot té un altre sentit, començant per la pròpia celebració d'una festa major. Fa de mal imaginar un ofici cantat per uns personatges extravagants,

suposadament músics, que responguin al nom d'Els Gossos o Els Pets, per exemple. M'imagino, amb poca alegria i amb notòria desgana, un àpat de festa major presidit per un esquifit i adotzenat pollastre de granja, rostit i solitari enmig d'una immensa cassola. Quants joves quedarien a la taula si presentessin una gran sopera d'escudella rossa i fumejant, com la que ens diu Salvat-Papasseit? Abans la llagosta, que era barata, s'afegia al pollastre, que era escàs i car, per fer abundar més el plat, donant així origen a un dels guisots més coneguts, i també més discutits, de la nostra cuina costanera. El que abans tenia prestigi culinari i agradava a la gent, avui pot ser vulgar, corrent, i no té camp mena d'interès per a ningú que pensi en quelcom més que en nodrir-se i subsistir. I viceversa.

Plego, perquè aniria inevitablement pels estrets corriols del pessimisme i la nostàlgia que, tot i que són sentiments legítims, moltes vegades no porten enlloc. En qualsevol cas, m'han portat a divagar sobre les taules i les cuines dels dies de festa major als pobles empordanesos, aquells dies enyorats i que avui –immersos en els brutals contrastos de l'abundància consumista i la misèria més esgarrifosa– potser no tenen sentit o en tenen un de molt distint, ja que, més o menys, com deia Manuel Brunet, ara "cada dia és festa". O potser mai.

# HOSTAL CAN NARRA

*Especialitat en peix*

Carrer Castellar, 37  
Tel. 38 01 78  
**EL PORT DE LLANÇÀ**



*Fiscal • Laboral • Mercantil  
Comptable • Assegurances*

## Li desitja bona festa

Nicolás Salmerón  
(pàrquing bombers)  
Tel. i Fax 12 09 94  
17490 LLANÇÀ

**ZURICH ASS.**  
**J. BUXEDA**  
**AG. 170066-5**

*Josep*  
**RAFART**

**CARNISSERIA  
XARCUTERIA  
CARNS DE L'EMPORDÀ  
PRODUCTES ARTESANS**



C/. Major, 7  
Tel. 38 01 02  
**LLANÇÀ**

*Marisqueria*



*El Puerto*

JOSÉ CANO MARTÍNEZ

Telèfon 38 00 44 - Fax 12 00 24  
Tel. particular 12 00 24  
Carrer Castellar, 7 - **LLANÇÀ**



# LES VELLES FONDES LLANÇANENQUES

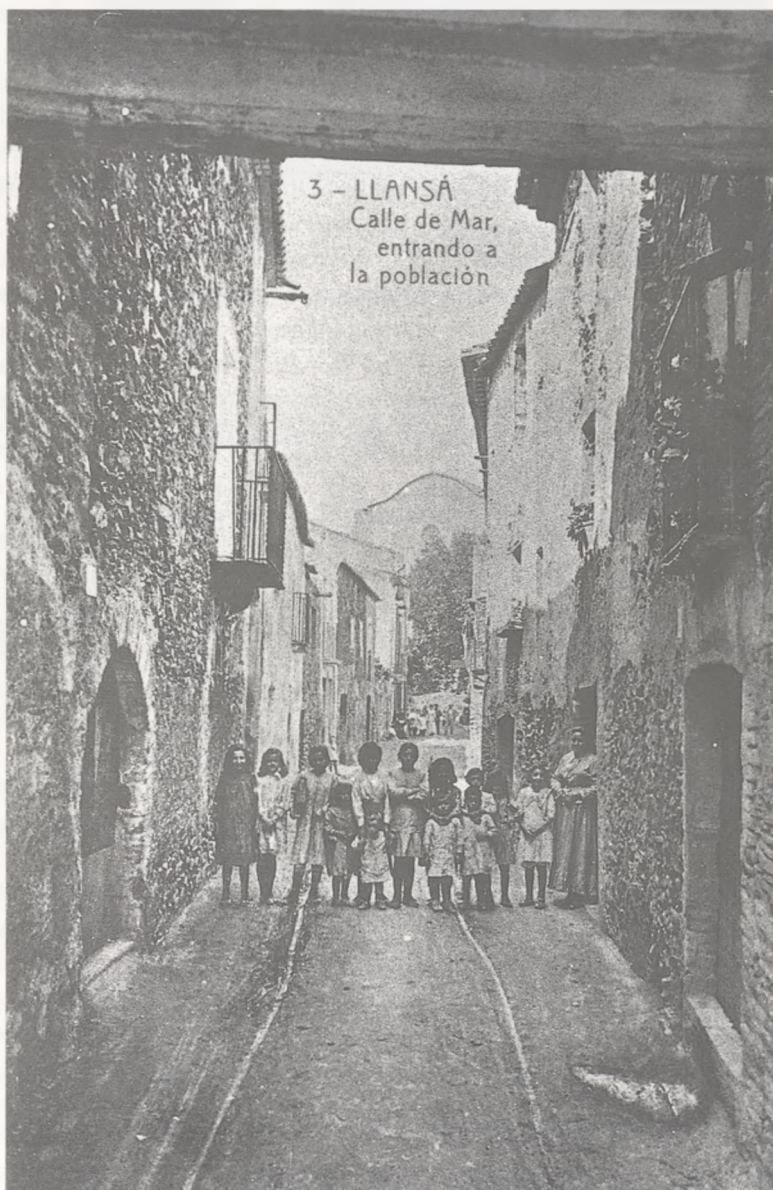
JOAN M. PAU I NEGRE

DOSSIER

Si Llançà pot presumir de bona cuina, penso que a la qualitat dels productes autòctons de la terra i del mar s'hi ha d'afegir l'herència gastronòmica apresada dels nostres avantpassats fondistes. No m'ha estat fàcil recomposar el passat, basant-me en la documentació oficial, no exempta d'errades de fets i noms i de veritats a mitges, encara avui vàlides per adaptar-se convenientment a la fiscalització vigent.

Així trobo algun negoci que a voltes s'anomena *café* o *bodegón*, i a voltes fonda, o al revés. Dels cafès no me n'ocuparé, perquè encara que se suposa que en alguns moments servien menjars, no es tracta del clàssic establiment restaurador.

És tradició, que sento des de la infantesa, que existia al nostre poble l'hostal de Les Tres Llances, de tan gran renom i prestigi que la seva ensenya va



El carrer de Mar; al fons, a la dreta, hi hagué la Fonda Pacareu, de tan llarga vida.

Arxíu Guillem Duran

passar al nostre escut heràldic. És una llegenda tan maca que es fa un lloc entre allò viscut i allò somniat. Estaria situat a la finca del carrer Major, 9, cantonada al carrer Sant Vicenç, just al costat de l'antiga muralla de la vila, situació ben comercial en el cas d'haver existit. En aquesta finca, va obrir portes durant molts anys una típica botiga de queviures, amb venda i degustació de vins, taverna que, junt amb altres, està catalogada a l'arxiu fiscal municipal o padró de béns.

La nostra història documentada comença al 1867. Llançà té 1879 habitants i disposa de dues fondes: una al carrer Riamera, 1, regentada per en Vicenç Déu i Robert; l'altra, al carrer de Mar, 23, propietat de l'Andreu Pacareu i Mateu. A efectes d'arbitris, i en castellà, les titllen de *mesones*, i als seus propietaris, de *mesoneros*.

La fonda Pacareu, o "la Fonda", com a edifici va arribar als nostres dies i el podem descriure fidelment. La planta baixa, amb portal d'entrada a la quadra, equivalent al garatge d'ara, i escala d'accés al primer pis. A la primera planta es trobava el gran menjador menestral, de taules llargues de comunicació immediata, sense embuts. La llum natural li venia de l'eixida. La cuina, amb tots els estris penjats de la paret i amb fogons de carbó. Un menjador reduït, amb balcó al carrer, per als viatjants de comerç, vistes de duanes i gent benestant. L'altra escala duia a les cambres dels hostes, al pis superior. Tot plegat, un ambient quasi de família única, nombrosa però única, que no donava massa importància a acollir esporàdicament rellevants personatges, amb la sola inquietud del fondista que la cuina fos digna de tals hostes.

La fonda va tenir continuïtat fins en Vicenç Pau i Pacareu, l'últim de la nissaga –que és la meva i de la qual m'honoro–, que la va regentar fins al límit de les seves forces, sense deixar de conrear llunyanes vinyes i de preparar dinars de camp per a grups coneixedors del seu bon ofici, fama que va traspasar el terme, i així el recordem cuinant arrossos al cap de Creus per als germans de la Salle de Figueres...

Durant dos anys (1876-77), un altre *mesón* obre al carrer de la Pilota, 1. El regenta en Bautista Felip i s'afegeix als dos que ja hi havia. Cal remarcar que tots se situaven al voltant de la Plaça i així seguirà essent durant molts anys. El Port era un veïnat amb quatre carrers sense nom. També els noms dels carrers que esmento van canviant amb el pas del temps: el carrer de Mar, portal d'entrada de la vila des del Port, passà a ser de Rafael Estela al 1933; el de la Riamera és Nicolás Salmerón des de l'any 1921 i aguanta, suposem que per incultura oficial, l'època franquista.

Tornant al fil de la història, l'any 1878 repeteix amb les fondes Pacareu i Déu i estrena negoci en Salvador Carreras, al carrer Riamera, 13. Comença una altra nissaga gloriosa, ininterrompuda fins avui: can Carreras (can Simon o l'actual Hostal Empordà). Encara recordo la quadra, que amb la de can Pacareu quedaven plenes de matxos de muntanya en temps de verema. Els fondistes feien l'agost al setembre. Si l'anyada era dolenta, però, començava per als seus clients el llarg calvari de la crisi, la impotència de no poder pagar fins a les veremes (les de l'any vinent).

L'any 1880, amb 2.029 habitants, el poble compta amb les fondes Pacareu i Carreras, i així segueix fins al 1886, en què el padró, sempre en castellà, les qualifica de *casas de huéspedes*. Al 1903, amb 1.826 ànimes, Llançà estrena establiment amb en Lluís Ferreres i Carbonell, també al carrer de Mar, 1, a tres portes de can Pacareu.

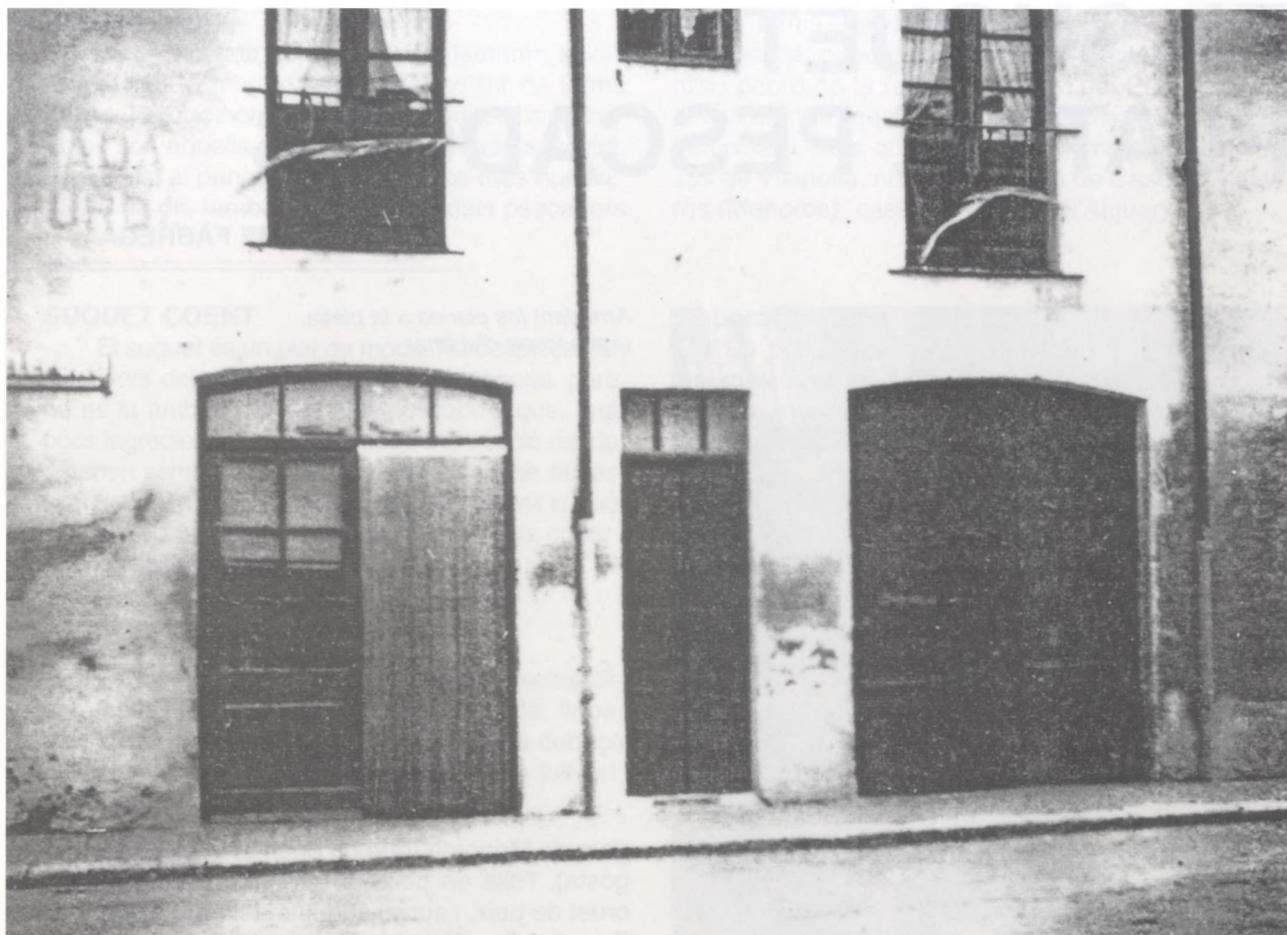
A l'any 1906 tenim les fondes Pacareu i Carreras. Al 1908, s'hi ajunta la de l'Esteve Granollers i Felip, a la Plaça 3, predecessora de l'actual Bar Felip, i de curta vida (tres anys fiscals). El 1911 torna a escena el negoci d'en Lluís Ferreres, junt amb els immarcessibles Pacareu i Carreras, fins el 1921, que els anomenen *mesonerías*, i es queden sols. A l'any 1926 (2.096 habitants) tenen un nom més universal: *fonda-alquiler*.

En Joan Pagès i Forch torna a obrir l'any 1929 l'antiga fonda Ferreres, per tres anys. Al 1933 n'és el nou titular en Gregori Vilà i Fulcarà. L'any fatídic de 1936 (2.186 caps), continuen obertes les fondes Pacareu, Carreras (regentada per en Miquel Simon i Font des de 1930) i Vilà (antiga Ferreres). Al 1939 (2.101 habitants), han resistit la Guerra Civil sense tancar portes les fondes (institucions, diria jo) Pacareu i Carreras.

Al 1940, gran novetat! estrena negoci al Port (*Barrio Puerto A, 26*), en Víctor Roig i Capallera, can Víctor, de gran renom vista la qualitat-preu, que ratllava de vegades en l'increïble, introductora de la cuina marinera i del suquet, on no hi mancava la llagosta, que tanta fama ha donat a Llançà.

És al 1942 –any de gran respecte per a mi, per ser el del meu naixement– quan na Josefa Macia i Coll s'ajunta al gremi, per un any, amb una *casa de huéspedes* al carrer Riamera, 20; i inaugura el *restaurante-alquiler* en Pere Corcoll i Balmaña, al carrer Floridablanca, 12, fundador de l'actual Hostal Florida. És curiós que en els anys següents la Fonda Víctor declarava la renda més baixa; seguien les fondes Simon i Pacareu, fins arribar a la d'en Corcoll, amb una taxa molt més alta (seria pel nom de restaurant?).





Arxiu

Aspecte de l'antiga Posada Ampurdán, al carrer de la Riamera, avui Salmerón. A l'esquerra, entrada al menjador; l'escala, al mig; a la dreta, la quadra.

El Port comença a fer-se notar. Al 1944, l'Alfonso Roger i Vila estrena un *restaurant-café* a Platja del Port, 4, que regentarà després en Joan Jofre i Pagès durant una dècada. Altra estrena al 1948: l'Alfonso Serra i Vidal, també al Port –Platja del Port, 2– obre un *restaurant-café*, predecessor de l'actual Hotel Miramar, de vida continuada en els seus descendents.

Al 1952 comença el turisme i apareixen els noms oficials d'*hotel*, *hospederia*, *fonda*, *restaurant-café*, *bar*, *bodegón* i *café*. És en aquesta dècada que un gran cuiner, en Joan Iter i Carreras, conegut pel seu veritable nom d'Univers, estrena negoci al carrer Major, 1, que és quelcom més que un *café*. Les seves tapes són de *chef* i la clientela és internacional, atesa la seva simpatia i domini d'idiomes. També la Constància Pous i Corominas regenta un *bodegón* al carrer Salmerón.

L'any 1954 comença un establiment mític. Amb el tímid, i a la vegada significatiu nom de *casa de comidas*, en Lluís Calsina i Falcó, al barri del Port,

inicia la nissaga de can Narra, que ha tingut fama arreu i ha popularitzat un suquet amb nom propi.

Al mateix any, els altres negocis censats eren: Pensió Miramar, Fonda Jofre, Fonda Florida, Posada Empordà, Taverna Univers, Taverna de Maria Vilà i Déu (ca la Collans, barri del Port, 13), Casa de Menjars d'en Pere Roig, i *Bodegón* de la Constància Pous. Curiosament, els habitants disminueixen (1.742). Calia esperar els centenars, després milers, de turistes que vinguessin atrets pels bons fogons llançanencs, entre altres raons, i comencés l'era turística. Per sort, va donar continuïtat als antics establiments restauradors i va ampliar l'oferta amb l'obertura de molts altres.

Sigui el meu homenatge com una carta oberta que pugui tenir més doctes respostes, i quedi la bona voluntat de recuperar un tema que mereix una llarga sobretaula. I si pot ser després d'un bon àpat a qualsevol de les nostres fondes, hostals, hotels o restaurants de Llançà, molt millor.

# EL SUQUET: PLAT DE PESCADORS

JAUME FÀBREGA



Arxiu

*Arreglant les planes a la platja,  
una escena d'abans.*

dera de Menorca (que ha originat la caldereta de Ila-gosta), l'olla de peix, la bullinada nord-catalana, el cruet de peix, i sucs i suquets del País Valencià, etc. De fet, arreu de la Mediterrània i part de l'Atlàntic hi ha plats similars, del marmitako basc a la caldeirada gallegoportuguesa, passant pel cacciuccio italià. A partir d'aquest suquet que hem explicat, i que en podríem dir bàsic (i que retrobem, com hem dit, arreu dels Països Catalans –olla, caldera, cruet, suc...), n'apareixen molts d'altres de similars. Així, tenim els suquets amb sofregit, amb patates o sense, amb algun altre vegetal (pebrot, ceba, pèsols), amb l'afegit d'una picada, un allioli, un brou.

Segons ens diu la *Gran Enciclopèdia Catalana*, el suquet és un "plat de peix variat, de vegades amb crustacis i mol·luscs, preparat amb un sofregit d'oli, all, farina, tomàquet i julivert, al qual hom afegeix aigua, sal i pebre". El redactor sabia ben poc de cuina.

Podríem dir el mateix que hem dit pel que fa a l'*Enciclopèdia Catalana*, del que diu d'aquest plat el *Larouse Gastronomico*, també força fantasiós. D'entrada, el suquet original és un plat de pescadors, cuinat a la barca, que se solia fer sense sofregit, amb tots els ingredients en cru; sovint, d'una sola mena de peix (escòrpora, cap-roig, rufí, rap, escrita, etc.); gairebé sempre inclou patates, ja que es tracta d'un plat de resistència, únic, que es menjava amb grosses llesques de pa de pagès (que, fins i tot, servien de plat).

D'aquesta manera, aquest suquet, és clar, es confon amb d'altres plats de pescadors, com la cal-

## Suquets monogràfics

Tenim suquets monogràfics amb la inclusió de marisc divers (llobregant, gambes...) i fins i tot, suquets recreats pels cuiners-creadors. D'aquesta manera, un suquet pot portar gambes, calamars, sèpia, escamarlans, rossellones, cloïsses, galeres... Sigui quina sigui la seva forma d'elaborar-lo, més senzilla o més sofisticada, el suquet ha esdevingut el plat emblemàtic de la Costa Brava, com a gran creació –recuperada– de la nostra cuina marinera. De totes maneres, el retrobem al llarg de les costes catalanes, incloent les del País Valencià.

El suquet harmonitza la senzillesa de la seva exacta i ràpida cocció amb l'amalgama justa de sabors i textures. És, com deia Josep Pla, un plat de "sensacions directes". Però que, un cop tastat, es queda impregnant els nostres millors records palatals.



## Els inoblidables

El suquet actualment es fa als restaurants, sovint de forma més o menys mistificada, sovint de forma excel·lent. Però tothom sap que els suquets més inoblidables són aquells que feien els pescadors, sovint, com hem vist al principi, amb els peixos més humils.

S'ha de dir, també, que la cuina dels pescadors

—o de barca— té d'altres plats de peix, que poden incloure pa, patates, fideus, arròs, etc. Així tenim els alls i pebre de la regió de l'Ebre i del País Valencià. O l'all cremat, que va de la Catalunya Nord al País Valencià, i plats coneguts sota noms diversos: ranxos de Vilanova, nuats (o nogats) de Castelló, caldeires (Menorca), cassoles de peix (l'Alguer).

### SUQUET COENT

El suquet és un plat de moda. Ha desplaçat, en els favors del públic, la sarsuela. En general, però, no es fa amb la saviesa dels pescadors que, amb pocs ingredients, peix ben fresc i una cocció ràpida, obtenen sempre els millors resultats, sense necessitat de floritures ni d'afegir-hi marisc. Aquest suquet de peix de la Costa Brava es fa una mica coent i queda realment deliciós.

### Ingredients

Peix per a suquet: rascassa/escorpra/escòrpora/polla, rap, nero, sard, corball, orada, llobarro, pagell, déntol, turbó... Oli d'oliva, una cabeça d'all, un tomàquet ben madur, un ram de julivert, un bitxo.

### Elaboració

Es posa una cassola de ferro o terrissa al foc, més aviat alt, i s'hi afegeixen els alls pelats i trinxats, el tomàquet pelat i trinxat, el julivert trinxat i la cirereta, fent-hi donar un parell de tómb, i afegint-hi, sense dilació, el peix net i a trossos. Es colga d'aigua, es tapa i es deixa bullir, a foc ben ràpid, quinze minuts escassos.

### Notes

Hi ha qui fa aquest suquet ficant-hi, per l'ordre esmentat, tots els ingredients en cru. També s'hi poden afegir patates, que els pescadors, normalment, esqueixen, a fi de fer perdre la fècula. La recepta original es feia en cassola de ferro i en foc de llenya, molt ràpid, sobre els trespeus. No us descuideu de la sal!



Arxiu J. López

*El suquet de la foto podem garantir que va ser fet per pescadors, en mar i dins la barca.*

# LA CUINA A LA BARCA

SÒNIA LÓPEZ I MALLOL

Tots sabem que la feina dels pescadors és molt dura, sobretot durant els dies freds de l'hivern. Són moltes hores a la mar i això comporta que hagin de fer-se el dinar o, com ells diuen, el ranxo. Per això a cada barca hi sol haver un responsable de cuina, que es cuida de fer el menjar els dies que el temps ho permet.

Potser alguna vegada ens hem preguntat què deuen menjar, els pescadors. Doncs bé, tenint en compte el que tenen més a mà, que és el peix, ja us podeu imaginar que els menjars més típics són el suquet i l'arròs. En ambdós plats, però, el que abunda no són precisament les patates o l'arròs, sinó, és clar, el peix.

Aquests dos plats els donen la possibilitat d'alimentar-se de peix fresc i variat. Així, podem trobar a les barques un arròs ple de gambes, escamarlans o

sèpia, o bé un suquet amb rap, gall, pubilla... Però no sempre mengen el mateix, és clar. Algunes varietats de la cuina dels pescadors, força corrents, són també el peix fregit, els macarrons amb peix, la sèpia amb patates, les mongetes... Això depèn, és clar, de la traça de cada cuiner, dels ingredients i del temps. Sempre, però, acompanyat d'un bon got de vi.

Un altre aspecte curiós és que a la majoria de les barques no s'utilitzen plats a l'hora de menjar, sinó que els mariners fan servir el pa com a base. Això és així perquè els dies de mal temps, amb el moviment de la barca, els és més còmode fer-ho d'aquesta manera.

Alguns dies és impossible posar-se a cuinar. Bé per l'estat de la mar, bé per la manca de temps, a causa de la feina. Dies de molt de peix o dies que les coses, per un o altre motiu, es compliquen. Llavors



Anxlu J. López

*Dinant a la barca, en un descans de la feina.*





*Dos moments de la pesca d'arrossegament. A dalt, tot just llevat l'art; a baix, triant el peix a les caixes.*



no els queda altre remei que menjar un tros de pa amb embotit, conserves de tonyina o de sardines... allò que tinguin més a mà.

Dues anècdotes vull explicar, que van passar a un grup de pescadors del nostre Port: la primera fa referència a un dia com qualsevol altre. Fet el primer vol, al matí, havien agafat peix per fer arròs. El cuiner va disposar-se a fer el dinar; havia posat la cassola al foc, amb el sofregit ja fet, i just quan acabava de tirar-hi l'arròs, el patró va cridar tots els mariners: hi havia una emergència. El cuiner va apagar el foc i va anar a ajudar els altres. Havien de llevar l'art perquè alguna cosa pesant s'hi havia enganxat. Quan van acabar la feina ja era tard i

tenien molta gana. Però l'arròs, que encara no era cuit, s'havia enganxat. Malgrat tot, van decidir menjar-se'l cru.

Una altra que em van explicar: era un dia que volien fer suquet o peix fregit, segons el que pesquessin. Quan anaven llevant, es van trobar amb un enorme pelegri al cul de l'art. Després de molta estona intentant treure'l per tornar-lo al mar, els va ser impossible. Finalment, el van haver de pujar a la barca com a única solució. Aquell dia, tot el peix va quedar aixafat i, com es pot suposar, no va haver-hi ni suquet ni peix fregit.

La cuina dels pescadors, en mar, té aquestes sorpreses.



# L'ALTRA RESTAURACIÓ

ANTONI GODOY I TOMÀS



Rafael Corcoll

*Amb el pavelló d'esports ple de gom a gom, la sèpia amb patates i pèsols de la Colla del Ranxo.*

Una forma de restauració diferent de les habituals és la que porta a terme un grup de persones de la nostra vila, i que penso que ha arrelat prou bé en l'entorn popular. Es tracta de la Colla del Ranxo. Ja n'hem parlat en alguna altra ocasió, però ens ha semblat prou oportú de tornar-hi en aquest número de *Farella* que dediquem a la restauració.

Si hem de buscar una definició que ens concreti en ben poques paraules la finalitat d'aquesta singular colla, podríem dir que es tracta d'un restaurant ambulant, per a masses, sense ànim de lucre, i on els seus components treballen –i treballen dur– de forma totalment altruista.

I fer això, no és senzill.

## LA TORRE DE BABEL O L'ARCA DE NOÈ

En un lloc eren persones i en l'altre, animals. Pel cas és el mateix. Però a tots dos llocs s'hi varen reunir individus de totes les espècies i procedències. Us imagineu com n'havia de ser de complicat entendre-s'hi?

A la Colla del Ranxo hi passa el mateix. Hi conviuen gent de tota edat, condició, procedència, llengua, ocupació, tarannà, tendència política, i un llarg etcètera de diversitats, tan llarg com vulgueu.

I us imagineu com n'és de difícil entendre-s'hi? Doncs sí. Tant.

Però se'n van sortint. L'alcalde de Babel –o en Noè, com vulgueu– és en Vicenç Bonareu. Ell és qui fa el càlcul de les quantitats dels ingredients quan es projecta qualsevol cuinada i és ell també qui acaba posant l'últim pols de sal per allò que en diuen "rectificar".

D'en Vicenç en podríem dir el "coordinador". El que aglutina tots els membres, el que redistribueix les feines quan la distribució automàtica falla i el que també, de tant en tant, ha de deixar anar algun "mecàgum" (tots tenim un mal moment) perquè tot acabi de rodar fi.

## LES DIFICULTATS

Us les podeu imaginar. Sobretot les mestresses de casa, aquelles que cuineu per a tres, cinc, nou o, a molt estirar, deu o dotze persones. Ells ho fan per a tres-centes, cinc-centes, nou-centes, mil o mil cent persones. És tan sols qüestió d'afegir-hi zeros.

Però no és pas el mateix posar zeros a les persones que posar zeros als quilos de patates. Les persones no s'han de pelar, però les patates sí. I els alls, i les cebes. I les persones no les han de rentar





*A la localitat francesa de Pont du Casse, en un dels actes d'agermanament celebrats.*

Rafael Corcoll

(se suposa que ja s'ho fan soles). Però les patates sí. I les sèpies, i les tomates. I a les persones no les han de tallar a bocins (sortosament), però tots els ingredients sí.

I tot això, totes aquestes tasques, cal fer-les coordinades. I encara que us sembli impossible, és així que es fan quasi sempre. I si no, s'aplica allò d'en Vicenç que hem dit abans.

### LES EINES

La paella que es fa servir no és pas comprada al basar del Port. No sé pas si hi cabria, dins de la botiga. És feta expressament a cal ferrer.

I el fogó tampoc no és del basar. El fogó és obra d'un dels membres de la colla, de professió lampista, que amb tota la paciència del món va anar soldant cremadors i més cremadors, confegint així un "superfogó" digne de la "superpaella". I després de tantes hores, no va cobrar ni cinc per la feina. Que simpàtic!

### LA COL-LABORACIÓ CIUTADANA

En l'elaboració d'un àpat per a mil persones, com en tot àpat, hi ha diferents etapes que cal seguir inexcusablement: la compra, el proveïment del gènere; més endavant tot això de netejar, pelar i trinxar; i més tard, els sofregits.

Quan s'acosten les hores immediatament anteriors a la festa, aquell moment que els comensals ja fa estona que volten la gegantina cassola, tot fent el tafaner i deixant escapar mostres de sorpresa en veure tal quantitat de menjar, es dispara allò de la

col·laboració ciutadana i comences a veure gent que s'asseu per terra i comença a pelar patates junt amb els membres de la colla. Sempre he tingut el dubte de si era veritablement esperit de col·laboració —vull pensar que sí— o si era la por que el menjar no s'acabés mai més.

### ELS RESULTATS

Per no haver-hi cap professional de la cuina entre la formació actual, no ho fan pas tan malament. Segur que una gran majoria dels qui llegiu aquestes ratlles heu estat usuaris —en una o altra diada— d'aquest servei de restauració.

I què me'n dieu?

La "carta", també cal dir-ho, no és pas massa extensa. Arròs, sèpia amb pèsols i patates, algun cop senglar, i poca cosa més. Em deien, però, que pel proper ranxo de Carnaval s'estan plantejant de fer canapès i canelons. Ja veurem si acaben de decidir-se.

### PERÒ NO TOT HA DE SER TREBALLAR

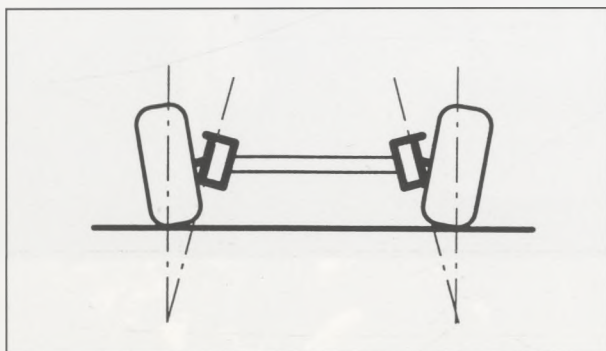
Segur que ni a l'Arca de Noè ni a la Torre de Babel s'ho passaven tan bé com s'ho passen els de la Colla del Ranxo. Quan és hora de pençar, penquen, però quan és hora de riure no hi ha qui els guanyi.

I, si no us ho creieu, acosteu-vos sense fer soroll on es reuneixen per programar els àpats (i on sopen, de passada, no fos que la gana els atrapés) i us en convencereu.

El lloc de trobada, no us el puc pas descobrir. Si en seguïu la flaire, no us ha pas de resultar massa difícil.

# PUESTA A PUNTO

Taller de reparació d'automòbils  
Mecànica - Electricitat - Pneumàtics



Alineació de Direcció  
per ordinador

AGÈNCIA  
**MICHELIN**



Llançà • Camprodon, 8 • Tel. 12 06 75

## Restaurant Can Manel

*Especialitats:*

**Bouillabaisse - Peix Fresc  
Cuina Marinera**

DIJOUS FESTA SETMANAL TOT L'HIVERN  
GENER TANCAT PER VACANCES



Passeig  
Marítim, 4

Telèfons:  
972.38 01 12  
972.12 13 32

**PORT  
DE LLANÇÀ**  
Costa Brava  
GIRONA

## HABITACIONS CHAMBRES

# <<Can Pau>>

HABITACIONS AMB CALEFACCIÓ  
OBERT TOT L'ANY

C. Puig d'Esquer, 4 - Tels. 38 02 71 - 38 02 70  
**LLANÇÀ** (Costa Brava)



# LES NOVES LLEVES I L'ESCOLA D'HOSTALERIA

PERE VILA I MANEL DURAN

L'any 1993 es va iniciar un nou curs d'hostaleria a l'Escola de Vilamalla. Un curs innovador a la zona que, gràcies a l'ajuda de la Cambra de Comerç de Girona, entitat que la gestiona, l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Empordà i el Departament de Treball de la Generalitat de Catalunya, es va poder inaugurar el setembre d'aquell any.

La importància de l'Escola a la comarca és ben evident. No sols pel fet de donar una altra classe d'aprenentatge i formació, sinó perquè permet la identificació dels joves amb la realitat de la zona. Una realitat arrelada profundament en el turisme, ja que podem dir que la majoria de la gent de l'Alt Empordà viu d'aquest fenomen.

Els diferents estudis i experiències han revelat que l'hostaleria en els mesos d'estiu no és tan efi-

cient com hauria de ser. Causes: escasses possibilitats del negoci, infraestructura inadequada, atenció massificada als clients, manca de planificació, personal poc preparat, etc. I és aquí on hem de dir prou. S'ha de subministrar a aquestes empreses personal qualificat, amb idees de renovació, possibilitat d'expansió i molta imaginació. És per això que la creació de l'Escola ha fet possible donar respostes a aquestes qüestions.

Una dada a tenir en compte és la gran acollida dispensada a l'Escola per part del nostre poble, Llançà, ja que des del primer any han estat molts els alumnes que han estudiat a Vilamalla i alhora hi ha hagut infinitat d'amics i coneguts que han passat pel menjador d'aplicació de l'Escola, als quals aprofitem per agrair-los la confiança i fidelitat. I, evidentment,



Arxiu

Visita del president Pujol a l'Escola d'Hostaleria de Vilamalla.

agraïm també l'aposta de futur dels restauradors de Llançà que han incorporat alumnes, tant de cuina com de menjador, a les seves empreses per afrontar la temporada turística.

L'especialitat de serveis ajuda a formar alumnes per desenvolupar les tasques pròpies del menjador, amb totes les operacions auxiliars relacionades amb la sala. Consta de tres cursos, estructurats en diferents temaris relacionats entre si, que ajuden a introduir l'alumne en la professió. Se li dóna una visió diferent de la que es té a l'exterior, perquè estimi la seva feina. Aquest primer curs és subvencionat pel Departament de Treball, cosa que facilita l'ingrés als alumnes. Al llarg dels nou mesos que dura, s'imparteixen 1.080 hores lectives i 300 de pràctiques. Assignatures bàsiques són les de Català, Seguretat i higiene, Francès, Anglès, Informàtica, Pràctiques i Tecnologia de serveis. Altres, més específiques, Enologia, Dret laboral, Inserció laboral, Compres i Costos...

S'accedeix a primer curs amb el Certificat d'estudis o Graduat escolar. A poc a poc se'ls endinsa en el món de l'hostaleria, ja que la informació que reben és nova per a ells i costa una mica d'assimilar: funcionament del menjador, aparells, brigades de servei, parament i decoració de taules, coneixement del bar, *office*, *buffet*, *self-service*, són temes importants.

El segon curs ja no és subvencionat. L'alumne que el vol seguir, generalment, té molt clar el que vol i demostra ja un interès real per la professió. En aquest curs ja comencen a fer el servei dins el menjador d'aplicació, on vénen clients i es pot posar en

pràctica tot el que s'ha après. La seva feina consisteix a fer de cambrers i ajudants de cambrer i de barra, i estan sota la supervisió d'alumnes de tercer curs. Diàriament entren en contacte amb els clients i ja viuen les situacions pròpies del servei.

Finalment, el tercer curs és el de la confirmació de l'alumne envers la professió. També és un curs privat, no subvencionat. Són els estudiants de tercer els encarregats del funcionament del restaurant d'aplicació i alhora de coordinar la brigada de servei.

Durant el curs es fan intercanvis amb altres escoles, sobretot franceses, cosa que ajuda al perfeccionament d'idiomes i al coneixement del servei. Al final dels tres cursos s'atorga un diploma acreditat per la Generalitat de Catalunya. Les relacions de l'Escola amb les empreses han facilitat la inserció dels alumnes que acaben als llocs de treball.

L'especialitat de cuina ve a ser igual, quant a estudis, que la de servei, però es diferencia, és clar, en les pràctiques i en la tecnologia. Gràcies a les classes impartides s'aconsegueix trencar amb els tabús culinaris. No s'aprèn només cuina tècnica i pràctica, sinó que es fa un treball molt visual. El primer és també un curs d'aprenentatge, en el segon s'imparteixen tècniques de cuina i en el tercer es perfeccionen els coneixements i es completen amb altres qüestions, com la pastisseria i la cuina nacional i internacional.

Al llarg de l'any, a l'Escola també es donen cursos de cuina i serveis per a gent que no són alumnes i, així mateix, cursos monogràfics dedicats a la pastisseria, torrons, cafè, gelats, etc.

## MUSEU DE L'AQUAREL·LA

**Fundació J. Martínez Lozano**

Un museu únic en un poble singular: Llançà.

No deixeu de visitar-lo!



# DINAR DE SANT VICENÇ: UNA PROPOSTA

MARIA ANTÒNIA PAGÈS

Els diversos cursos de cuina que el Patronat Municipal de Turisme ha organitzat en els darrers anys ens han servit, a través del seu recull de receptes, per triar aquest àpat de la nostra festa major. Es tracta de plats presentats per cuiners i establiments llançanencs, que ens han semblat adients en aquesta època de l'any. Evidentment, aquesta proposta podria ser substituïda per una altra, i una altra, i una altra. L'oferta gastronòmica local és ben rica i variada, d'una gran categoria. De tota manera, podríem provar-ho, no us sembla? Us animeu? Bon profit!

## LLUÇ AMB SALSÀ DE GAROTES

Paco Pérez  
Hostal MIRAMAR

*Ingredients:* 2 o 3 escalunyes, o bé 1 cullerada de postres d'all trinxat per 3 cullerades de ceba, lluç, 1 escamarlà per persona, 4 llonzes de salmó fumat, fumet suau de peix, nata, conyac, 2 dotzenes de garotes.

Es talla el salmó a tires i es posa en una cassola de terra, el lluç tallat a rodanxes sobre el salmó, i sense oli es posa al foc. Un raig de conyac i una mica de fumet. Quan el lluç és pres, donar-li la volta; treure'l del foc, junt amb el salmó, quan és mig fet. El suc es deixa reduir, es treu del foc i es tira sobre el peix. Sofregim les escalunyes amb oli a la cassola, amb una mica de suc de peix. Posar-hi el lluç i el salmó. La carn de les garotes, passada per la tritadora, i una mica de suc de peix es tira per sobre el lluç. S'hi posen els escamarlans en cru i un fil de nata (afegir si cal una mica de fumet). Deixar-ho al forn uns quinze minuts.

Vins recomanats: un bon cava brut, o bé un Raïmat Chardonnay.

## MAGRET D'ÀNEC AMB SALSÀ DE CEPES

Carme Tetilla  
Restaurant LA VELA

*Ingredients:* 2 pits d'ànec, 20 g de ceps, 3 pastanagues, 2 cebes, 4 o 5 alls, 1 cullerada de farina, 1 got gros de crema de llet, oli.

Posar els ceps en remull amb aigua calenta. Sofregir els pits d'ànec i flamejar-los amb conyac, reservar-los calents. Sofregir les verdures trinxades petites, posar-hi els ceps, la farina, una mica d'aigua dels bolets i un pols de sal. Mentrestant, tallar la carn de llarg en filets ben prims, traient la pell. Una vegada fet el sofregit, s'hi afegeix la crema de llet i es passa tot per la tritadora. Posar la carn en una cassola i tirar-hi la crema per sobre, deixant coure cinc minuts. Pot servir-se amb patates bullides, naps, etc.

Vins recomanats: un Rioja Remelluri, o un Tinto Pesquera de la Ribera del Duero.

## CREPS A LA TARONJA

Lluís Fernández  
Hotel LA GOLETA

*Ingredients:* 1 pela de taronja tallada ben fina, 2 rovells d'ou, sucre, 3 cullerades soperes de farina, llet, mantega, 1 got de rom, una mica de Cointreau, 1 copa de Grand Marnier, el suc d'una taronja, gelat al gust i nata.

Barrejar la farina i la pela de taronja amb un raig de llet. Remenar-ho bé i colar-ho, procurant que la pela de taronja deixi tota la substància. Untar amb mantega la paella i tirar-hi una cullerada de pasta, procurant formar una capa fina. Treure-ho de la paella. En una altra paella, fer un caramel amb mantega, pela de taronja i sucre; afegir-hi el rom, el Cointreau i el Grand Marnier i flamejar. Incorporar-hi el suc de taronja. Plegar les creps en quatre i posar-les dintre la paella del caramel, perquè s'impregnin del suc. Servir-ho en un plat, amb un tros de gelat i una mica de nata.

Vi recomanat: una mistela de l'Empordà.



*Bones Festes*

# ”la Caixa”

CAIXA D'ESTALVIS I PENSIONS  
DE BARCELONA



*Tot és millor*





# JAUME FARELL

JOSEP M. SALVATELLA

Fou un bon amic, el doctor Antoni Miguel i Pous, qui em va fer a mans, fa temps, el llibre que porta aquest títol, segurament l'única, fins ara, "novel·la de Llançà". Fou publicada a Barcelona, el 1946, però tal com confessa l'autor, Josep Ribalta, va reposar més de deu anys al calaix a causa de la guerra: "Avui la publico –ens diu en el pròleg– amb un xic de pressa i amb força de temença. ¿Temença que es faci –o ja s'hagi fet– vella?".

Certament, no li mancava raó. L'obra, escrita entre 1932 i 1935, recull tots els encerts i les mancances del Modernisme, que assolí el seu zènit a Catalunya, en el camp de la narració, de 1901 a 1912. Ens fa pensar, aquesta, en les grans novel·les d'autor empordanès: *L'hereu Noradell*, de Carles Bosch de la Trinxeria; *Solitud*, de Víctor Català; i, més encara, *La vida i la mort d'en Jordi Fragonal*, de Josep Pous i Pagès. Com elles, *Jaume Farell* ens presenta el problema de la llibertat humana, l'auto-realització individual, enfront del determinisme de la societat i de l'ambient. La vida d'en Jaume Farell és una lluita constant, amb clares connotacions maniquees, per escapar d'un fat advers, d'un destí imposat des de fora. La narració, sovint, pretén assolir un to filosòfic i transcendent, de vegades tràgic. És, un bon xic, allò que se'n digué naturalisme rural.

En Jaume, encara infant, colpit per la revelació sobtada del drama familiar, troba la seva salvació en la natura: el treball a la vinya, en companyia de l'avi. Després, enlluernat pel primer amor, coneix a Portbou la vida de la duana en els anys propers a la guerra del catorze. Fuig més tard a una masia del Rosselló, on retorna al treball de la terra, i acaba com a voluntari al front, en un acte final de folia rebel·lió: "La meva, d'ànima, abandonarà el cos a què es consumeixi dintre unes terres sangonents i estrangeres, i vagarà per tota l'eternitat a la recerca del bes pur que no va saber collir dels teus llavis: redempció única del condemnat per la selvatgia d'una tragèdia familiar repugnant, inhumana". "Sols la revolta salva", va escriure Pous i Pagès. I la revolta darrera de Jaume Farell suposa la seva redempció: "L'Atzar era Redempció", diu en la seva última carta a l'amic narrador.

La vida i desventures de l'heroi vénen condicionades, marcades, pels personatges femenins, les dones que el van estimar o que ell cregué estimar: la Mercè, l'humil vinyerola llançanenca, que va a servir a Portbou, primer i fallit amor; la Marta i la Genoveva, ambdues casades, que el cerquen una i altra vega-



Josep Ribalta, a Sitges, el 1925.

Arxiu

da, objecte de passió incontrolada; l'Antoinette, que suposa per a en Jaume el punt final d'un procés d'abjecció i misèria moral. Al voltant, tot un ventall d'altres personatges. Positius, com l'avi Gori i la mare, Antonieta Saiol; com Picadilly, l'alegre company de feina. Negatius, com el pare, Amadeu, dit "La Ciència", jugador i disbauxat, dilapidador del patrimoni familiar; o Jacques, el terratinent rossellonès, compendi de tots els vicis.

Tal vegada una de les majors virtuts d'aquest llibre sigui la recreació de dos móns perduts –l'un perdut fa temps; l'altre, més recentment–, de dues formes de vida que foren raó de ser de Llançà i de Portbou: la vinya i la duana. L'autor va conèixer directament ambdós ambients i els reflecteix amb detall i propietat, fins i tot amb passió. L'un, la vinya, representa el món pur, incontaminat, naturalment bo; l'al-

tre, la duana, la corrupció, el diner fàcil, el relaxament de costums.

Llançà, que ocupa com a escenari la primera part de la novel·la, se'ns apareix com degué ser a primers de segle: un poble de vinyataires i pescadors, amb la tertúlia de l'arbre de la plaça i el Centre Federal, amb els jocs de pilota al carrer del mateix nom, amb les secretes enraonies cruels, els balls i sardanes de festa major, els motius o malnoms de cada casa, les partides de manilla al cafè i les dites populars, algunes de les quals són vives encara.

Portbou, per la seva banda, és la vila senyorívola, la dels vistes de duana mudats, amb coll i corbata i la butxaca plena, però també la del sòrdid contraban, els fraus i robatoris més o menys legals, la vida dissipada i la moral decadent. El Portbou per al qual Llançà era només el rebost de l'horta i el punt d'origen d'estibadors, minyones i peixateres. Un Portbou –aquest de la frontera i les agències– que, com el Llançà de la vinya i l'olivar, ja no existeix.

Ribalta va tenir cura de fer parlar els seus personatges amb propietat localista. Trobem, en aquest

sentit, expressions tan típicament llançanenques com “ridortes”, “ennamora”, “mossèn Prospu”, “Lluci”, “xerxa”... O la parla de la gent de Cervera i de tot el Rosselló, tan característica: “Valtros teniu una gare internacionale matèi que uns gabinets públiques, i encara fets amb briques ordinères”.

L'autor excel·leix en les descripcions de paisatges i ambients: “Sovint l'adolescent contemplava fantasmagòriques i meravelloses cavalcades de núvols fer-se, desfer-se i refer-se novament davant els seus ulls, estès avui arran de la barraca, demà a l'ombra d'un fruiter del bac, un altre dia, ja avançada la calor, prop la línia de la carena, mig metre lluny del tronc tortuós i quasi esventrat d'una olivera”... “Ací no bronz aquella tramuntana del meu poble. Allà té la mar, té els revolts de les serralades, té la bauma que formen dues vessants cara a cara, té els remolins sobre el tros de pla arrecerat en un turó de tres-cents metres d'alçària, té la música, grotesca i enorme alhora, de les teulades”... “Sobre els pedrissos de l'Arbre, llimats per les calces de tres generacions, hi passava tot: des del romanso comentat de la filla



La filla de l'escriptor, Maria Teresa, davant un quadre del seu pare.



d'en Villacampa, els grans discursos de Castelar i Salmeron, l'esclat màgic de l'exposició del 88, el programa d'en Pi i els desastres colonials... fins les prèdiques dominicals del rector, l'oscil·lació de la sort del Gepic a la taula del burro, la fugida de la Quimeta amb un carrabiner, el mildiu o el mal blanc dels ceps, el preu del peix en el mercat de Barcelona, la baixa del qual l'última setmana havia ensorrat els portencs, les borratxeres sempiternes d'en Rebentacates...".

Enmig del general carés dramàtic, no hi manquen notes d'humor popular: "—Es veu que els empordanesos ho portem a la bassa de les sangs, això dels acudits—. —Per què "bassa" i no "massa", Martí?—. —Com se coneix que vostè és home de terra endintre! La sang és un suc, i els sucx fan basses, no masses"... —I tu, què saps del pit que té ella?—. —Llibori, ara l'animal ets tu, que no es veu, si en té o no?—. —No et fiïs de les apariències! Mira, les monges...—. —Quants n'has vist, tu, de pits de monja?—. La rialla féu tremolar l'església, dreçada,

majestuosa, a la dreta del congrés. —Jo no n'he vist cap, però tampoc no he vist les Filipines, i sé que existeixen—".

La novel·la, llegida ara, té aquell aire ingenu, lleugerament *demodé*, d'una altra època. Les escenes amoroses, especialment, tractades amb tanta delicadesa, amb tant de pudor, ens semblen molt llunyanes en el temps; i els mateixos problemes familiars que originen el conflicte —de fet, el marit que pega a la dona— se'ns apareixen magnificats, mirats amb ulls d'ara. I és que després dels serials televisius que hem hagut de suportar, qualsevol trama dramàtica sense cap assassinat, incest o violació, se'ns apar fada, insípida. No crec, tanmateix, que n'hàgim d'estar contents ni orgullosos d'això, ara.

Amb tot, crec que *Jaume Farell* és una novel·la que mereixeria ser coneguda pels llançanencs i les persones que estimen la nostra població. Penso haver-ne fet un comentari imparcial i desapassionat, encara que això, en tractar-se de quelcom relacionat amb Llançà, em sigui singularment difícil.

## NOTA BIOGRÀFICA

JOSEP RIBALTA I CLOS (Sant Celoni, 1890 – Barcelona, 1966), escriptor i publicista. Fou un dels iniciadors de la publicitat a Catalunya. Publicà dues novel·les: *Aventura d'estiu* (1932) i *Jaume Farell* (1946). També, obres poètiques com *Hores d'octubre* (1948), *Flors de recança* (1949), *Avemaries del capvespre* (1949) i *Poemes temporals* (1956).

Va treballar durant uns anys de factor a l'estació de Llançà i aquí es va casar amb Trinitat Negre. La seva filla, Maria Teresa, va tenir no fa massa temps una botiga al carrer de la Pilota, anomenada L'Arc.



Passejant amb el seu nét, Miquel.  
Segons ens explica aquest:  
"Jaume Farell té l'origen en tres estimacions clares: la meva àvia, Emile Zola i Catalunya. Sense oblidar les vinyes verdes vora el mar".

# EL LLEGAT DE JOSEP PLA

HELENA POL I SALVÀ

Enguany se celebra el centenari del naixement de Josep Pla. Nasqué el 8 de març de 1897, a Palafrugell. Aquest fet ha motivat la preparació de molts actes entorn de la seva figura i la seva obra. En aquesta obra hi conviuen dos fets indissociables: l'autobiografia real i la fictícia. Com Dalí, Picasso, Stendhal, etc., l'autobiografia forma part de l'obra, ja sigui a través de l'escriptura o de la pintura. En definitiva, tot artista pot partir, legítimament, de les vivències personals perquè la vida, mitjançant el llenguatge, és el material de la literatura.

Concretem-ho. Quan un lector s'encara amb els textos de Josep Pla, se sent acompanyat per un "jo" que li explica coses, talment com un confident a un "tu", el lector, qui es deixa guiar pels ulls d'aquest narrador. Fins aquí cap problema perquè, en síntesi, en això consisteix bàsicament la lectura: una complicitat inherent entre l'autor i el lector. El conflicte, per a alguns, radica en la identificació entre el narrador, l'autor i el personatge. És a dir, tots són el mateix: Josep Pla. Lluny de caure en la distinció clàssica entre ficció i realitat, cal buscar en els estudis sobre l'autobiografia, o l'anomenada "literatura del jo", per adonar-nos que el "problema" traspasa els límits d'una distinció massa simplista. Però aquestes línies no pretenen discutir i solucionar aquest problema, sinó intentar mostrar la complexitat de l'estudi de l'obra de Josep Pla i, alhora, la seva magnitud.

Un dels fils desllorigadors es troba en les declaracions del mateix escriptor, sovint inserides en els seus pròlegs, llindars de la ficció. Recuperem-ne algunes de prou reveladores: "(...) tinc un elevadíssim concepte de la missió de l'escriptor en relació amb l'època que viu. Jo no crec que l'escriptor porti cap missatge exclusiu (...). La primera obligació d'un escriptor és observar, relatar, manifestar l'època en què es troba" (*La vida amarga*, O.C., volum 6, pàg. 8).

Aquesta idea parteix de l'axioma de l'escriptor De Sanctis, que Pla constantment citava: "La literatura és el reflex d'una societat determinada en un moment determinat". Aquesta *voluntària obligació* guià sempre la seva escriptura vers la construcció

d'una obra literària, que són les seves "vastes memòries". Després de llegir aquestes línies, el lector pot pensar que el corpus planià són uns simples relats memorialístics. Aquí radica una confusió molt estesa, segons criteris personals. La prosa de Pla és plena de recursos literaris i de grans dosis de ficcionalitat, que mena alguns lectors a cercar errors de dates, llocs o fets notables, contradint un principi bàsic de la literatura no assagística: la ficció. L'escriptor empordanès, com el seu admirat Stendhal, dóna poca importància a les dates, que són una part més d'un recurs literari usat per dotar el text d'un major grau de versemblança, de *realitat*.

Com sintetitza Xavier Pla en el pròleg a *Cartes a Pere*, s'ha d'entendre l'obra de Josep Pla "(...) com el resultat d'una estilització, d'una recreació literària, que es revela com un mecanisme d'autoinvenció a mig camí de l'art de la "self-fiction" i de la narrativització de l'experiència viscuda (...) dins l'espai literari" (Ed. Destino, 1996, pàg. 10). Precisament aquest fet caracteritza la prosa de Pla. Veiem el món a través dels seus ulls. Nosaltres, els lectors, partim d'una mirada o d'un punt de vista particular que ens filtra la realitat. Després d'aquest primer contacte amb la realitat, l'escriptor ens construeix un microcosmos format per uns personatges escollits, entre ells el mateix Josep Pla. Perquè, en definitiva, una de les funcions de l'escriptor, segons ens recordava anteriorment Pla, és presentar als seus lectors allò que motivà el seu interès, les coses vistes, evitant caure en un estil afectat i ple d'imprecisions. La mirada és vehiculada mitjançant una gran cura en la selecció dels detalls. Com a narrador que és, té el poder de recrear-nos a nosaltres, els seus lectors, un espai visual que ell abans ha vist.

Després de recordar alguna de les seves reflexions entorn la literatura, és necessari llegir els textos de Pla, arraconant els nombrosos tòpics que pesen sobre el seu autor i, de retruc, sobre la seva obra. Sobretot l'obra, que ha patit negativament la construcció d'un personatge oblidant sovint la seva condició d'escriptor. L'obra testimonial d'aquells qui el conegueren, les biografies, les anècdotes, etc.,



sempre poden ser un complement en la lectura d'un escriptor, però mai el punt de partença que orienti el lector. Si aquest és el cas, com està succeint, es produeix una tergiversació en la lectura dels textos. El major honor per a un escriptor és la lectura de la seva obra. La millor herència de Pla és la seva obra

literària, el seu llegat. Tal vegada el centenari del seu naixement serveixi per homenatjar una vida dedicada a l'escriptura, sigui literatura o periodisme, però per damunt de tot la seva obra. Llegeixin-lo.



Arxiu J.M. Pau



AQUELLS VELLIS OFICIS EXTINGITS (I)

# EL CARRETER: ENTREVISTA AMB RAFEL TORRENT I RIERA

JOAQUIM PEY

*El temps ineluctable ha anat arraconant i deixant caduques o debolides moltes formes de vida, costums, entitats, institucions, treballs i oficis que han quedat en la més total obsolescència. Si parlem d'aquells vells oficis desapareguts a la nostra vila, la llista que podríem confeccionar seria llarga: boters, llauners, carreters, calafats, perolers, ferrers (de ferradures, s'entén), carboners, espartenyers, parai-güers...*

*Recordo que quan de petit anava o tornava de l'escola, al carrer Salmeron hi havia indefectiblement un carro en reparació al davant del portal del taller del carreter. El vell Torrent, que portava el negoci, era un home d'ulls blaus, rossenc, amb bigoti de raspall, la gorra de gairell, la pipa encas-*

*tada a la boca i la faixa entortolligada a la cintura. Jo m'hi solia quedar encantat moltes estones, mirant-lo treballar, i alguna vegada, si estava de bon humor, l'escoltava entonar una antiga cançó amb veu de baix, ben timbrada.*

*Per parlar d'aquest ofici de carreter i de la família que l'exercia, hem volgut conversar amb Rafel Torrent i Riera, hereu d'aquella nissaga.*

**–Rafel, quan va establir la teva família a Llançà l'activitat de carreter?**

–El meu pare va néixer a Besalú a finals del segle passat. De jovenet va aprendre l'ofici. Uns anys més tard, ja casat, anà a França a treballar. Quan va esclatar la Gran Guerra de 1914, la meua mare li va insistir molt de tornar a casa. De retorn, va seguir amb la feina que havia deixat a Figueres quan va anar a França. Un dia es va assabentar que a Llançà es retirava el carreter, l'avi Xeric; es van posar d'acord, li comprà les eines i el material, i es va establir aquí, al carrer Sant Vicenç, als baixos de can Verdager. Calculo que seria el 1918 o 1919.

**–Més tard, el teu germà Joan es va incorporar a l'empresa familiar. Això quan s'esdevingué?**

–Recordo que llavors ja érem instal·lats al carrer Salmeron. Ell havia plegat de l'escola cap a l'any 1933. Va seguir l'ofici fins a la Guerra Civil, llavors va anar al front. El pare va seguir sol, perquè jo era encara massa jove per ajudar-lo. Una vegada acabada la guerra, tornà a exercir l'ofici.

**–I tu, quan vas començar a treballar de carreter?**

–En els anys més penosos de la postguerra, vaig anar a fer de pagès a Garrigàs. Més tard vaig fer de flequer a can Castelló, conegut per a can Mas. Va ser al 1945 quan vaig començar a treballar a casa de carreter.

**–Vas seguir molt temps l'ofici?**

–Algun temps. Però aviat em vaig adonar que el negoci no donava per tant i vaig començar a fer



Així R. Torrent

*L'avi Torrent, en el seu taller de carreter.*





Els germans Torrent, Joan i Rafel, amb el pare, en un descans de la feina.

mobles i combinar-ho amb altres treballs, com a agutzil a hores i a la càrrega i descàrrega a l'estació de Portbou.

**–Llavors ja començava a declinar la feina?**

–Va ser a finals dels anys cinquanta, que les coses van anar canviant. Havia arribat el turisme. Molt jovent va passar-se a la construcció o a fer de cambriers als bars, restaurants i hotels. També es van vendre molts terrenys de conreu per edificar. Es començaven a veure vehicles motoritzats i cada vegada menys carros.

**–Quan es va acabar de forma definitiva?**

–El 1956 va morir el meu pare. Ja llavors l'ofici de carreter havia baixat molt. El meu germà va continuar encara un temps, però ho complementava amb altres tasques. Es va treballar força per a Mines Carmina, fent rodes de carretons i mànecs de malls i pics i, també, serrant llenya per a particulars. Puc assegurar que fins l'any 1965 s'anava fent alguna cosa de carreter. Recordo que l'últim treball, abans de plegar, va ser per en Daniel Fàbrega. Llavors, amb el meu germà, vam obrir la botiga d'objectes de platja i *souvenirs*, aprofitant la bona situació del local.

**–Què remarcaries d'aquells temps de carreter?**

–En l'època més florent, calculo que a Llançà hi podien haver, entre carros normals, tombarells i carros de cadenes, un centenar. Es feien també alguns carros nous. Puc precisar els d'en Martí Bonsoms i d'en Joan Goday, que feien el transport de peix a l'estació. També es treballava força per al Port de la Selva, la Vall, la Selva de Mar i algun altre poble. Recordo un treball que vam fer per Celrà.

–Bé, Rafel, ja hem vist que la vida va avui per altres camins. Només em queda agrair-te la bona voluntat per les teves explicacions sobre aquest ofici de carreter, que ha quedat només en el record.

Temps era temps... però encara podem evocar els sorolls dels carros pels carrers del nostre poble, els renecs recargolats dels carreters atiant els animals, els tombarells plens de sorra, fems o llenya, els carros en temps de verema transportant semals de raïms o, a l'estiu, encimbellats d'userda, els de cadenes traginant bocois de vi als cellers o a l'estació, i ens vénen a la memòria aquells versos de Miquel Martí i Pol:

“Dels anys no en queda / sinó un regust amarg,  
que se'ns incrusta / dins la boca tossuda que masteja  
/ arrels, records i algun bri d'herba”.



# LA FESTA DE LA MARE DE DÉU DEL 8 DE SETEMBRE, A LA CAPELLA DEL PORT, SEGONS UNA CONSUETA DEL 1816

Mn. JOSEP CLAVAGUERA I CANET

Aquest document de l'arxiu parroquial, ja esmentat en un estudi sobre els masos en ocasió del salpàs, ens servirà ara per esbrinar com se celebrava la festa de la Mare de Déu del 8 de setembre. Desitjaria que ens donés tots els detalls de com era i què significava la festa per a la població. Però no és així. La Consueta és un petit llibre de consuetuds, costums i cerimònies de la parròquia de Llançà. Deixa d'esmentar tot el que significava la festa: reunió de famílies, gresca, trobada d'amics i coneguts... en una paraula, aquells complements de les celebracions religioses que donaven un to de festa al poble.



Pel que sembla, el dia 8 de setembre se celebrava la festa major d'estiu i el 22 de gener –Sant Vicenç, màrtir– la d'hivern i del patró del poble. En la Consueta no hi consta cap més celebració religiosa durant els mesos d'estiu, llevat de la del 15 d'agost, però sense la solemnitat de la del 8 de setembre. Era aquesta una de les anomenades festes institucionals, ja que hi havia d'assistir l'Ajuntament, sortint en processó de la vila, per anar fins a la capella del Port, on se celebrava l'ofici solemne. Potser responia a un vot o promesa de poble, en resposta a alguna epidèmia o calamitat, cosa molt habitual en segles passats.

Si esbrinem la història dels nostres pobles, hi trobem unes arrels cristianes, que es concretaven en processons i celebracions religioses, de sants i relíquies, de miracles i vots de poble, festes que marcaven la vida quotidiana de la gent senzilla, i els pobles ho festejaven. Allà on hi havia una capella dedicada a la Mare de Déu, el 8 de setembre era festa obligada. L'escriptor Joan Amades, en el seu *Costumari català*, diu així: "També celebren la seva festa major un gran nombre de poblacions, per raó de tenir com a patrona alguna Mare de Déu trobada. Arreu de Catalunya celebren en aquest dia festes religioses en honor de Maria; les majorales demanaven almoines per al culte, amb la clàssica bacina; a qui en feia li donaven un ramellet de moradui, en senyal d'agraïment".

Així doncs, la Consueta de la parròquia de Llançà no podia deixar d'esmentar les cerimònies pròpies de la festa. En la pàgina onze de dita llibreta, copiat literalment, diu així: "La Nativitat de la Mare de Déu. Completes solemnes la vigília, en l'església del Port, Rosari y goigs. Tercia, Ofici solemne amb encens. Rosari després de l'Ofici, en la Capella del Port. Se toca a les 8 del matí, se marxa ab professó. A les 9 lo preste clou la professó portant la Veracreu, revestit amb alba, estola y capa al anar a cantar AVE

*Per l'antic carrer de Mar, sota aquesta capelleta, devia passar la processó en el seu camí de la vila al Port.*



MARIS STELLA. Al tornar es canta la Lletania. A l'arribar al portal se entona el TE DEUM fins a l'església parroquial. Hi assisteix tot l'Ajuntament en tots els actes. En l'Ofici porten lo Sr. Domer y lo Sr. Sagristà 3 ciris de 3 unces cadaú. Se paga per les Completes y per la Tercia. Lo demés se celebra del fundat. A la tarda: Vespres, Completes y Rosari en l'església parroquial".

Fins aquí, la transcripció del text, no massa llarg, de les cerimònies religioses de la festa del 8 de setembre.

### CANVI DE DATA DE LA FESTA MAJOR

Per aclarir com i quan es va canviar la festa, forçosament hem de cercar-ho en els llibres d'actes de l'Ajuntament. La primera referència es troba en l'any 1906, en la sessió del 21 de gener, i diu així: "Se habla de la Fiesta Major. ¿Por qué celebrar dos? La del 8 de Setiembre sería mejor trasladarla al 15 de Agosto, ya que en Setiembre muchas familias van a vendimiar a Francia".

La proposta presentada a l'Ajuntament va tenir resposta ben aviat, ja que, en la sessió de 4 de febrer, determinen enviar una enquesta a les entitats o societats públiques de la població, perquè es pronunciïn sobre el canvi de dates de la festa major.

Per les actes següents no sabem si es va fer l'enquesta i quin fou el resultat. De fet, en cap més acta no es parla d'aquest afer, fins a l'any 1920, en l'acta del 20 d'abril, que diu així: "Se recibe un comu-

nicado de la 'Sociedad Recreo Llansanense' en que expone el deseo de cambiar las fechas de la fiesta mayor. El Sr. Alcalde antes de contestar, quiere consultar a los presidentes de las otras entidades. De momento, la opinión del Consistorio es de *no* cambiar la fiesta. Se deja así".

Hauran de passar, encara, tretze anys perquè es determini aquest canvi. Serà en la sessió del 28 de juny de 1933. En una pàgina del llibre d'actes es dona fe de l'acord pres per unanimitat. S'inicia l'acta agraint a les persones que havien ajudat a fer possible aquest canvi, fent constar que l'única causa és les moltes persones absents de la població per les veremes de França. Les dates assenyalades per a l'any 1933 eren les següents: 26, 27 i 28 d'agost, advertint que per als anys següents serien els dies 22, 23 i 24 del mateix mes.

S'autoritza l'alcalde, Pere Purcallas i Salvà, per fer la deguda publicitat per la comarca, enviant programes i publicant-ho a la premsa oficial i particular. També es diu que caldrà informar tots els veïns, perquè ho comuniquin als familiars i amics que acostumen de convidar a la festa. Així acaba l'acta, signada per l'alcalde, Pere Purcallas, i els regidors Diego Fa, Joan Salvà, Pedro Junoy, Fèlix Pacreu, Felipe Bonareu, Pedro Pagès, i el secretari, Miguel Corrales.

Aquestes ratlles són el breu record històric de la festa del 8 de setembre i de les notícies referents al canvi de dates de la que coneixem com a festa major d'estiu.



Aspecte de la capella del Port i els seus voltants en una foto d'època.

# L'ARQUITECTURA POPULAR DE PEDRA SECA, UN PATRIMONI QUE CAL RECUPERAR

JOAN BADIA-HOMS / RAFAEL BORRÀS GARCIA

L'arquitectura de pedra seca (o de paret seca) és un patrimoni cultural d'un atractiu i un interès excepcionals. A l'Alt Empordà els conjunts més notables es troben a les Garrigues de Llers (de pedra calcària) i a l'espai, més extens, del cap de Creus i la serra de Rodes (de pissarres, principalment). Els vessants de l'Albera, si bé amb menys densitat, creen un lligam entre ambdues zones i les enllacen amb les terres del Rosselló.

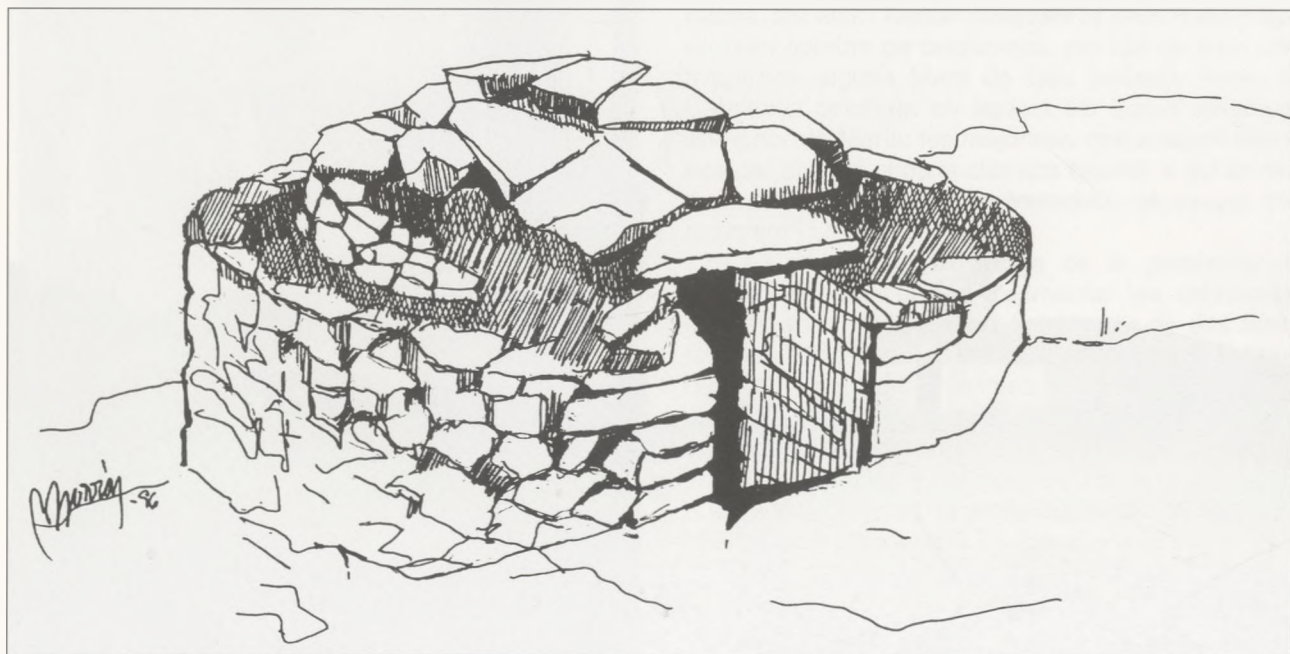
Com a moltes regions mediterrànies, l'home ha transformat el paisatge, ha modificat l'ecologia i n'ha creat una de nova. Sense aquesta pregona modificació dels conreus, lligada a la vinya i l'olivera, la població no hauria pogut subsistir en un terreny abrupte, rocallós i esquerp. És un patrimoni que compartim amb altres terres catalanes (la Segarra, l'Alt Camp, el Maestrat, les Illes, etc.) i amb molts països de l'entorn mediterrani (Creta, Malta, Sardenya, Provença...), tot i que hi trobem una diversitat molt gran i una riquesa enorme de solucions arquitectòniques.

Els avantpassats que bastiren les feixes i barra-

ques eren hereus d'una tècnica ancestral, molt més que mil·lenària, arrelada a la prehistòria. Ha donat monuments insignes de diferents cultures, com ara els talaiots balears o el tresor d'Atreu de Micenes. En algunes comarques catalanes (com les Garrigues o el Bages), l'arquitectura de pedra seca ha estat estudiada en interessants monografies.

Al cap de Creus i la serra de Rodes les feixes esglaonades amb paret seca ocupen tots els vessants, des de les fondalades fins als cims i les carenes. Són el testimoni de l'època d'or de la viticultura i de l'esforç de tot un poble. Avui ho tenim abandonat. Es va degradant sota la invasió de les bardisses i del més pregon dels oblitats.

Josep Pla ha escrit que "el treball d'entrellat d'aquests murs forma una madeixa d'una traça tan infantil i alhora tan complexa i pacient que jo sospito que, per portar-lo a cap, es necessita tenir l'esperit immers en una certa voluptuositat benedictina acurada i lenta, sentir al tacte i en tots els sentits la sensibilitat de les pedres i un gran amor a la vida solitària i vengejada dels barrancs i les penyes".



*Barraca circular de la Roca, situada sobre un marge estret i amb un fort pendent. Ben segur que aquests aspectes foren determinants a l'hora de la seva realització, obtenint una construcció de poca alçada per alleugerir el seu pes.*



## LA BARRACA: LA CONSTRUCCIÓ MÉS SIGNIFICATIVA

El moment de més gran expansió de les construccions de pedra seca al nostre país s'inicià amb l'època agrària i l'increment de la vinya, al segle XVIII. Seguí en gran ascens durant el segle XIX, fins al desastre de la fil·loxera, que extingí les vinyes antigues.

Les barraques de vinya són l'exponent més notable i emblemàtic d'aquestes construccions. Però cal tenir en compte que, a la nostra contrada, a les barraques i les parets seques travesseres de les feixes hi va aparellat un ric i complex conjunt d'altres elements: les escales, camins, ponts i passeres, molls de càrrega, paravents, recs i agulles de drenatge que formen els anomenats "peus de gall", etc.

Les mostres encara són molt nombroses en aquestes muntanyes i valls. Al terme de Llançà n'hi ha exemples significatius en diferents paratges: Venturer, Vilamartí, la Roca, el Ximblar, etc.

El repertori estructural de les barraques és força extens. Nosaltres havíem format part d'un grup que s'havia de dedicar, entre altres quefers, a l'estudi de les edificacions "rurals i tradicionals". El projecte no ha tingut continuïtat i caldrà reprendre'l, però ja tenim establerta una tipologia bàsica de les barraques de la zona. Gairebé sempre tenen falsa cúpula, i les formes cilíndrica, rectangular, poligonal, presenten multitud de subdivisions, sense oblidar les construccions semi-peustres, les integrades als bancals, etc.

## LA TASCA DE RECUPERACIÓ I PROTECCIÓ ÉS URGENT

Cada dia és més necessària la preservació i la salvaguarda d'aquest patrimoni ancestral, que es va perdent i enrunant. A Mallorca, per exemple, ha estat organitzada, ja fa anys, "La ruta de la pedra en sec", de prop de 100 km de recorregut. També s'ha creat l'Escola de Margers, amb la qual s'ha revitalitzat l'ofici desaparegut dels constructors de paret seca.

Amb el nou Parc Natural del Cap de Creus ja no és lícit ajornar més una reivindicació clara i precisa. Cal catalogar exhaustivament i recuperar sense nostàlgies, amb esperit positiu, l'arquitectura de pedra seca i la resta de construccions tradicionals de la zona. Només així es podrà estudiar i divulgar tot el que signifiquen per a la història socioeconòmica del país.

Cal tenir en compte que aquest patrimoni esdevé un lloc d'interès comú per a diferents disciplines: arqueologia, història, arquitectura, antropologia cultural...

Al nostre entendre, no sols cal protegir els monuments institucionals, religiosos, militars o civils. Per infinitat de raons, l'arquitectura popular de pedra seca, que ens parla de la lluita d'un poble per la supervivència, és un patrimoni tan valuós com qual-sevol monestir, temple o palau.



Barraca circular del Ximblar. Cal destacar-ne les considerables dimensions, les dues finestres a llevant i ponent i, sobretot, l'acurada execució. Malauradament, les lloses que clouen la volta han caigut, fet que provocarà l'enderroc de tan valuosa construcció.



# EL NOSTRE POBLE I LA JOVENTUT D'ABANS

ENRICA HERAS I BORRELL

La gent gran diu que el temps passat sempre fou millor que no pas el present. Segurament sí, si triem els records garbellats pel temps. Tots tenim la tendència a quedar-nos amb aquells fets o circumstàncies que varen marcar positivament les nostres vides.

Recordo el poble, quan era una nena i quan era jove. Per a mi era ideal. Anar a l'escola m'agradava molt i, sobretot, jugar, jugar al carrer: saltar i córrer, trobar-nos amb les amigues, jugar a mostra, a les agulles boniques, a cuita-amagar... Els carrers eren tranquils: poquíssims cotxes, poques motos, força bicicletes inofensives. Les mares i les àvies sortien a les voreres i, assegudes en una cadira mitjana, feien ganxet o sargien els mitjons de la mainada, o bé enraonaven amb la veïna. Quietud, pau, afecte entre veïns, una atmosfera càlida que ajudava a la comunicació.

I anàvem creixent, i la vida de les noietes feia un tomb. Ja començava a agradar-nos presumir i empolainar-nos. Arribava la festa major. Amb quin delit l'esperàvem! Es trencava la uniformitat de cada dia. Les cases s'omplien de forasters: oncles i ties, cosins i cosines, que feia temps que no vèiem. La mare, atrafegada preparant els cuinats. L'olla grossa dins la petita: pollastre farcit, canelons, pomes de *relleno*, plat empordanès que la nostra mare feia tan bo. Després venia la il·lusió d'estrenar el vestit de la temporada. No calia pas dir a les amigues com seria. Era un secret, una sorpresa.

Hi havia dues orquestres, teatre, sardanes, ball. Mare de Déu, quantes il·lusions que bullien dins els nostres caparrons plens de pardals! Jo ballaria amb... que tant m'agradava; però era qüestió de dissimular, de no dir-ho a ningú i, sobretot, que l'interessat no ho sospités. La mare, menys. La mare era el guarda del nostre bon nom. Què era allò de ballar tants balls amb el mateix xicot? Què passava? Calia esbrinar com i què, i vigilar que les nostres galtes, en ballar, no s'acostessin massa i que el seu frec a frec no barrejés l'escalfor de l'una a l'altra. Aquesta dolça, tendra i ingènua sensació que ens encisava, no se'ns permetria si no érem *novios* oficials. Aleshores s'havia de recórrer a mil astúcies per aconseguir una furtiva abraçada o bé agafar-nos ben fort les mans i estrènyer-les fins a fondre's en un desig que es desfeia en mil somnis.

Els dies feiners, a casa, tot i que el nostre pare era un home molt liberal, hi havia una certa disciplina: l'hora dels àpats era sagrada. Tothom a taula, una taula rodona, i allà es parlava una mica de tot. Això sí, sempre moltes advertències, però fetes amb amor i fins i tot amb una mirada de complicitat per

part del pare. La nostra mare era més severa. Tenia la mà lleugera a l'hora de repartir algun castanyot ben merescut.

A les tardes anàvem a aprendre de cosir i a classes de francès. Arribava el diumenge, i cap al cinema falta gent! Abans hi havia dos cinemes, on es projectaven pel·lícules romàntiques de desenvolupament farcit de peripècies, però que sempre tenien un final feliç. La mare sempre al costat de les filles, no fos cas que algun amic atreït li prengués el lloc. A la mateixa sala, seguidament, s'hi feia el ball. I apa, a ballar com una boja, sense deixar-ne caure cap a terra.

Així era, més o menys, la vida de tota la joventut. En llegir aquestes ratlles, el jovent d'ara riurà, amb un riure mofeta. Com podien ser feliços aquells joves tancats dins un poble, sense moure-se'n mai, sempre vigilats i controlats pels pares, com si fossin en una presó? Doncs, en aquest sentit, sí que ho érem, i molt. No n'havíem conegut altra, de vida, i aquesta, la nostra, en general estava amarada d'amor. La família era com una pinya, i es protegien els uns als altres. Es respectava els pares i, sobretot, es respectava els avis. Com estimàvem la nostra Baba! Menuda, rossa, vestida de negre (havia perdut un fill gran), ulls blaus, sempre humitejats per la tristesa, però voltada d'una gran escalfor familiar. Recordo (jo era petita) que la Baba vivia a casa els meus oncles, però el nostre pare sempre li tenia a punt, per quan vingués a berenar, les pomes al forn que tant li agradaven. Encara ara, en pensar-hi, el cor em tremola d'una estranya emoció.

Però hem de confessar una part molt negativa: el testament d'una guerra fratricida va enterbolir i ofegar el nostre esperit. El dictador tenallava qualsevol pensament de llibertat. Mirava Catalunya com a un enemic irreconciliable. Les repressions eren severíssimes, sempre que afectaven algun privilegi de la nostra identitat. Fins i tot va prohibir la nostra dansa nacional. Sort que la joventut tot ho supera, i vàrem aprendre a suportar-ho com se suporta una malaltia crònica.

## LA JOVENTUT D'ARA

Per fi arriba la democràcia! La societat fa un tomb de 180°. Vol respirar profundament les llibertats que li havien estat negades. La joventut no admet cap repressió, ni de pares, ni de mestres, ni de ningú. Volen independència total per fer i desfer la seva vida. Demanen una vida més folgada. Qui no té cotxe? Qui no té moto? Qui no té televisió? Qui no té telèfon? Els diumenges, els pobles queden deserts. Nois i noies es llancen a la carretera en una cursa



desenfrenada. Competitivitat en tot: laboral, esportiva, barrejada en un ball de milions. Aquesta és la consigna general.

Aquest canvi tan precipitat té un preu. Corren sempre sense parar, sense parar-se mai per mirar què perden pel camí. Les famílies gairebé ni tenen temps de veure'ls. No tenen temps, no tenen temps per a res. Fins i tot cal portar els avis a la solitud d'una residència, sense caliu dels fills ni dels néts. Com ho senten, haver de prendre aquesta determinació, però no els queda cap altre remei! La culpa és de l'època que els ha tocat viure. I, de mica en mica, la insensibilitat s'ensenyoreix d'una part de la societat i queden immunitzats contra qualsevol sentiment de debilitat.

Malgrat tot, encara s'asseuen uns minuts davant la televisió. Hi veuen unes imatges esgarrifadores, d'una pobresa intolerable: famílies foragitades de les seves llars per una guerra que no entén ningú. Mainadeta desnutrida, caminant d'esma sobre les petjades de la seva mare, carregada de paquets i d'un nadó dins un mocador de fer farcells penjat a l'esquena. Ulls esbatanats, envoltats de mosques; mirades buides de futur i buides d'esperança. Cametes i braços del gruix d'un filferro; panxetes inflades com globus de joguina...

Aquestes imatges, per un moment, ens deixen sense alè, sense ni poder respirar, però... és que no

tenim temps per aturar-nos-hi. Acaben les notícies i el sopar ens espera. També ens espera un llit ben calentó, sota l'escalfor de les flassades o d'un bon nòrdic. A poc a poc ens entra aquella dolça son dels justos. Els ulls s'acliquen i demà, si ens queda temps, ja hi pensarem... Demà, potser...

Afortunadament, a l'altra cara de la moneda hi brolla un planter de jovent admirable: sincer, altruista, generós, solidari, després. Nois i noies formen associacions de voluntaris per ajudar els desvalguts, persones indefenses que l'Administració deixa aparcaades perquè les arque són buides per solucionar aquests problemes, que per a les altes esferes no tenen gaire importància. Tots hem vist l'actitud dinàmica, activa, dels joves a la Marató, per ajudar la gent que pateix malalties degeneratives incurables. També ho hem viscut a Barcelona, en els barris marginats on viuen velletes soles i malaltes, en un tercer o quart pis sense ascensor. Hi ha joves que els puguen allò que els fa falta, i la seva presència omple aquell pis fred i atrotinat d'una escalfor afectiva, que ajuda a dibuixar un somriure d'agraïment.

Per sort, no s'ha perdut tot. Les associacions d'una joventut conscient s'escampen com una taca d'oli. Arribarà aquesta tasca fins al nostre poble? Vull creure que sí. N'estic segura. La gent jove té reaccions de generositat insospitades. Jo hi aposto.



A la Plaça, en dia de festa major, les sardanes del migdia.



# LLANÇÀ TÉ INSTITUT

ANTONI MIGUEL I POUS

Des del mes d'octubre de 1996, i en aquest curs escolar 1996-97, s'imparteix a Llançà l'educació secundària obligatòria (ESO), al nou Institut d'Ensenyament Secundari, de moment en unes instal·lacions provisionals situades a la zona de les Esplanes.

En aquest tot just inaugurat Institut de Llançà, els nens i les nenes –les nenes i els nens– de

Portbou, Colera, Llançà, la Vall de Santa Creu, la Selva de Mar i el Port de la Selva, és a dir, de les poblacions i hàbitats de la costa de la Mar d'Amunt (de la regió costanera de l'Albera sud), es faran nois i noies –noies i nois. És a dir, passaran d'infants a adolescents, a desenvolupar-se corporalment i també intel·lectualment, a fer-se homes i dones, amb tot el que aquesta metamorfosi significa.



Dep. Ensenyament

*El nou mapa escolar de Catalunya ha assenyalat un camí innovador i ambiciós en el camp de l'ensenyament. A Llançà, com deia el poeta, "hi ha novetat": hola, Institut!*



Jo no vull entrar en divagacions ni en especulacions de cap mena; només vull donar constància del fet. Assistim a l'inici d'un centre docent que pot canviar la vida del poble; som, doncs, espectadors d'un moment decisiu, presenciem la naixença i l'estructuració del moviment cultural i d'educació pública més transcendental de tots els temps en la nostra població.

El número 4 de *FARELLA* –Revista de Llançà– surt, es publica, coincidint amb aquesta efemèride. M'agradaria que *FARELLA* es fes ressó d'aquest esdeveniment. D'una banda, adreçant-se a tots els ciutadans dels pobles que han de nodrir el "Petit palau de la Cultura", perquè prenguin consciència del fet i se n'omplin de joia i d'esperança. I, per altra banda, adreçant-se als professors i a les professores del nou Institut i fent-los arribar el nostre reconeixement, el suport, la consideració i l'estima.

Pensem que els professors i les professores són persones que dediquen la seva existència, la seva manera d'ésser, per vocació, a ensenyar, és a dir, a la docència. Docència vol dir estudiar, aprendre en profunditat els coneixements i el saber, no només per gaudi propi, sinó amb la finalitat de transmetre-ho als altres de manera clara i entenedora. Que *FARELLA* faci arribar als pares que envien els seus fills a

l'Institut i als mestres la nostra gratitud. Gratitude que no és un deure, sinó la més agradable de les virtuts.

Pensem que els professors sempre recorden el lloc i les circumstàncies<sup>(1)</sup> en què i com han hagut d'explicar, l'experiència de les lliçons impartides; i que aquestes vivències els marquen per sempre.

Pensem igualment que l'estudiant també queda marcat pel lloc i les circumstàncies on ha rebut l'ensenyament de les ciències i de les lletres i on se li han obert de bat a bat les portes i les finestres del saber, on se li ha ensenyat a pensar per si mateix<sup>(2)</sup> i a "parir" idees<sup>(3)</sup>.

Les poblacions en les quals l'ensenyament és una activitat civil experimenten un canvi estructural fonamental. La institució de l'ensenyament és una condició prèvia i indispensable per al progrés i la qualitat cultural i humana d'una comunitat, sigui gran o petita. Pensem, per exemple, com Girona s'ha transformat en els darrers anys, en convertir-se en ciutat-universitat.

(1) Ortega y Gasset.

(2) Kant.

(3) Sòcrates.

## DE LA JOVENTUT

"Nosaltres naixem dues vegades, la primera per existir i la segona per viure... L'home no està fet per romandre sempre infant. Ho deixa de ser en un moment establert per la naturalesa. Com la remor del mar que precedeix el temporal, aquesta tempestuosa revolució s'anuncia amb la remor de les passions naixents i un secret transformador anuncia la proximitat del perill. Un canvi en l'humor, una contínua agitació d'ànim fan el noi gairebé incorregible. A les manifestacions morals, s'hi afegixen els canvis sensibles en el físic... És en aquest segon naixement quan l'home neix veritablement a la vida".

Jean-Jacques Rousseau (1712-1778) definia així la joventut a seva novel·la pedagògica *Émile ou De l'éducation*.

Malgrat els anys que han passat des de llavors, les seves reflexions continuen essent veritat. Aquesta és una etapa decisiva en la vida de l'ésser humà. Cal no esguerrar-la. Per això és tan important l'educació dels joves.



Arxiu

Joan Pacareu.

## LLANCES 1997

Una vegada més –en la freda, pura, essencial, diada de Sant Vicenç– les llances truquen a la porta. Difícilment trobaríem, al llarg de l'any, un acte que representés millor el sentir de tots plegats, que els llançanencs estimessin com a més seu.

Armes de guerra antany, són ara les velles llances heràldiques símbol de públic reconeixement. Senyal d'identitat. Blasó d'un poble.

### LLANÇA D'OR

JOAN PACAREU I GRANOLLERS,  
per la seva fidel aportació al Centre Cultural i pels seus trenta-tres anys de brillant trajectòria esportiva, en la confiança de continuïtat.

### LLANCES DE PLATA

RAFAEL BORRÀS I GARCIA,  
per la seva activitat artística, tan vinculada a Llançà.

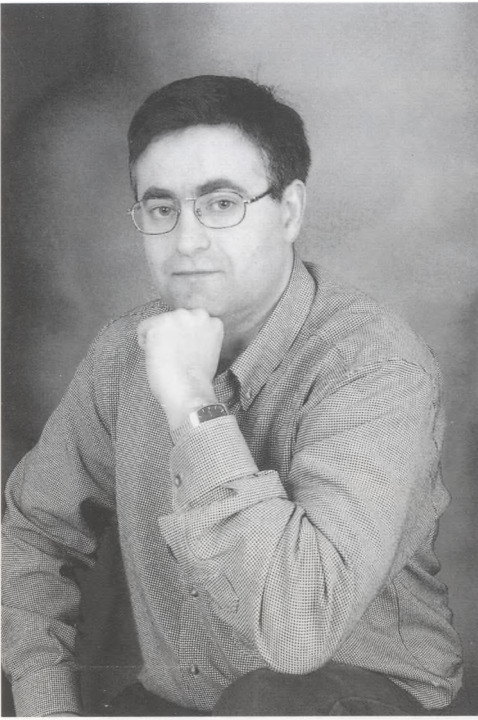
### AMICS DELS ESCACS,

per la seva tasca d'ensenyament adreçada a infants i joves.

### LLANCES DE COURE

ANNA CARBONELL I BUJONS  
SÒNIA VEGAS I NEGRE,  
per la seva desinteressada col·laboració en la catequesi parroquial.





Rafael Borràs.



Amics dels Escacs.



Sònia Vegas i Anna Carbonell.



Restaurant

## LA VELA

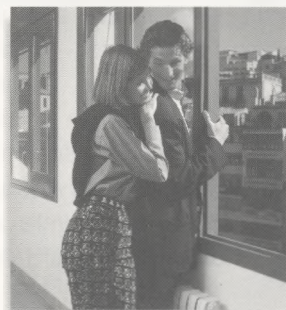
ESPECIALITAT EN PEIX

c/. Martínez Lozano, 8 - Tel. 38 04 75  
EL PORT DE LLANÇÀ



Plaça Major - Tel. 38 13 29  
LLANÇÀ

# Compri's el pis que vulgui



amb el

# Crèdit

 de

*Amb les millors  
condicions*

  
Caixa de Girona

Veni a veure'ns i us informarem de tots els avantatges dels Crèdits de Caixa de Girona.





Manel Menéndez

A

J. Martínez Lozano

L'home d'ofici, que és ja mestre, cova  
l'art. Desficiosa saba trem les fibres,  
salla les venes i la ment excita.  
Mat el moment del blanc paper, provoca

ombres d'un caos: un garbuix de glosses  
lluen guspíres, glops de llum irisen  
gent i paisatges. Miracler de vida,  
urna el teu somni, tot l'entorn retorna.

"Pepe" Martínez i Lozano, fronda  
gerda, vigor (molt poc es vincla) pinta  
l'eco, resso dins l'ull cromàtic; sobta

croquis, l'embuix d'esquitx florent que el porta  
just, a transmetre, nerviut, la viva  
senya d'imatges que ell concep i mostra.

Medard Bosch i Masó

# La mort

MANEL MENÉNDEZ

## La mort

*Misteriós espai  
de temps sense color  
a l'aguait vius.\**

\* inspirat en el sonet *La mort*, de J. Palau i Fabre.



Manel Menéndez

## DIA

*Neix l'albada sense ella.  
Aire immòbil i silenciós,  
tot són records.  
Els meus ulls la somien.  
L'absència  
sembla tan lleugera,  
tan ardent el record.  
Sobre el fil del temps  
el dia llisca  
com una gota de rosada.*

## TEMPS

*Ésser prestat al temps,  
al néixer moria.  
Vull clamar ma mort  
perquè el temps confessi  
que en la terra he passat.  
Ai! temps,  
panteixant recerca  
de l'oblit,  
amb tu lluitant  
tot dos afirmant-se.*



Manel Menéndez

## TEMPUS FUGIT

*El curs del temps  
pot semblar llarg,  
però és tan curt  
que Cervantes  
és a un sospir  
i els grecs d'Empúries  
a l'abast de la mà.  
Llunyà, desconegut,  
infinit, remot,  
el temps ja no em ve del passat.  
El temps del futur  
cavalca ja  
sobre el meu silenci.*



# L a m o r

## L'amor

En vida, tan sols  
tu amb l'ànima alçada  
pots aturar el temps.



Manel Menéndez

**BATEC**  
 Dos ulls  
 ben vius  
 ton cos  
 molt ferm  
 ton cor  
 molt gran  
 ton pit  
 mon braç  
 pits fermes  
 pits blancs  
 veu suau  
 cant d'au  
 llavis de flor  
 d'encís de flor  
 barbó d'encant  
 mon braç ton pit  
 bleva al cor  
 auca d'amor  
 atzar de sang  
 de nou pit  
 ton braç  
 ja rendràs Amori  
 del pit  
 del pit  
 del pit  
 del pit  
 si braç  
 és  
 destí  
 delit  
 no n'hi ha

Temps aturat com per encant al teu voltant  
 Sobre el mar blau Si confesso mon pensament com tu

Ai! quin delit cors clandestins Amor! Amor!  
 Ai! mon braç Ai! instant ton pit, mon braç Ai! instant ton pit, mon braç

# II CONCURS: CONEIXEM LLANÇÀ?



Oriol Pau



Oriol Pau



Oriol Pau

En el número anterior de *FARELLA* vam presentar la primera edició d'aquest Concurs, que tracta d'endevinar els tres llocs concrets de la nostra població representats en les fotografies d'aquesta pàgina. En la primera convocatòria hi va haver dotze encertants i el sorteig va donar com a guanyadora Anna Ripoll i Calvet, que resideix a San Juan de Mozarrifar (Saragossa).

Les respostes d'aquest II Concurs, amb indicació del nom, cognoms, adreça i telèfon del concursant, feu-les arribar, personalment o per correu, abans d'un mes, a: Ajuntament de Llançà- II Concurs: Coneixem Llançà?- avinguda d'Europa. 17490 Llançà. Aquesta vegada també hi van dos àpats en un acreditat restaurant llançanenc. Vinga, som-hi!



## Restaurant



PEIX FRESC DEL CAP DE CREUS  
CUINA TÍPICA CATALANA  
PASTISSOS DE LA CASA

Verge del Carme, 5  
Tel. 38 05 37  
17490 EL PORT DE LLANÇÀ



A tots els socis i simpatitzants:

**Bona Festa!**

Port de Llançà - Moll Jordi Canal, s/n  
17490 EL PORT DE LLANÇÀ

Amb les  
Festes  
i les  
Tradicions



# Llançà



- AGENTS DE LA PROPIETAT IMMOBILIÀRIA
- ADMINISTRADORS DE FINQUES

Castellar, 48-50 - Tel. (972) 38 01 97  
Fax (972) 38 08 81

17490 Llançà (Girona)

Monturiol, 13 (cantonada c/. Ample)  
Tel. (972) 67 13 65

17600 Figueres (Girona)

GODOY CORREDORIA D' ASSEGUANCES, S.L.



godoy & caldas s.a.

*Serveis  
professionals*

av. pau casals, 25-27, 1r, - tel. 38 05 00 - fax 38 14 63 - 17490 llançà  
pi i margall, 1, pral. b - tel. 50 02 35 - fax 67 29 48 - 17600 figueres