

Farella

Revista de Llançà

Dossier:
La vinya, encara

Calafat, home de mar en terra

**La Biblioteca i l'Arxiu,
dues eines al servei de Llançà**





ASSESSORAMENT I GESTIÓ
CORREDORIA D'ASSEGURANCES

GARBÍ ASSOCIATS GRUP

FISCAL

LABORAL

LEGAL

COMPTABLE

C. D'ASSEGURANCES



mixto
informa
qualitat

FEM COSTAT A LA SEVA EMPRESA



Joan M. Pau

MOTS AL VENT

JOSEP M. SALVATELLA

PRESONERS DE LA LLUM

Som tots sols a la cala com una altra vesprada...
han passat ja tants anys i ha passat tanta vida!
Esqui el sol relluu i se'ns en va la tarda
i se'n va la claror lentament, moridora.
Passen, l'ala rabent, les darreres gavines
i s'encalma la mar sota el roig del ponent.

Sentim flaire d'alguers com aquella vegada
i albirem lluny del lluny, cap on tomba el capvespre,
les incertes lluïssors frec a frec dels records.
Encara junts tots dos i estimant-nos encara,
presoners de la llum, com dins una gambina
al fons d'aquesta mar d'un fosc color de vi.

FARELLA

Revista de Llança
Núm. 13 / Setembre 2001
Preu: 500 ptes. / 3,01 euros



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

Amb la col·laboració de la Diputació de Girona



PORTADA: LA VINYA, ENCARA
original de JOAN M. PAU

ELS TOPÒNIMS: CASTELLAR, BOQUER, FENER...

Nombroses vegades hem vist, fins i tot per part de gent de Llançà, el mot Castellar escrit *Castellà*, com si es referís a un immigrant de la primera tongada. El fet és que *castellar* resulta una expressió prou habitual a les terres catalanes per designar un indret alt, sovint emprat com a lloc de guaita. El nostre amic Joan Badia-Homs, que en va publicar un documentat estudi, diu que “castellar és el derivat de castell més àmpliament repetit per designar llocs arqueològics, ruïnes o simples vestigis de poblament d'èpoques remotes, sens dubte en la seva accepció de *petit conjunt fortificat*”. Hi ha al nostre país un elevat nombre de poblats ibèrics, o d'altres orígens, coneguts amb aquest nom. Normalment, dalt d'un turó i, sovint, amb restes d'antics recintes emmurallats. Així, el Puig Castellar de Santa Coloma de Gramenet, i els d'igual nom a Mieres, Espolla, Sant Vicenç dels Horts, Begues, Caldes de Montbui, Castellterçol, Fogars de Tordera... El Turó Castellar, de Dosrius; el Castellar de la Llacuna; Castellar Vell, a Castellar del Vallès; el Mas Castellar, de Pontós, amb el seu poblat ibèric i els camps de sitges...

Un altre. El nom del paratge de Boquer, on ara s'ha començat a construir la nova estació depuradora d'aigües residuals, podria procedir de boc, el mascle de la cabra o cabró, amb perdó dels presents, donada la relativa abundància d'aquest bestiar per la zona en altres temps. Apunto que boquer és també un filat per caçar conills a la sortida dels caus. Recordo que el meu avi en tenia una bona col·lecció i els feia servir amb l'ajut de les fures, sinuoses i d'ulls cruels.

Fener, un altre terme llançanenc ple ara d'edificacions d'estiu, pot significar fenassar, això és, prat de fenassos o fenals, o bé procedir de fenc, una altra gramínia emprada com a farratge. Qualsevol de les dues versions pot ser possible. El que ja no té ni cap ni peus és la grafia *Fané*, que hem vist escrita manta vegades, i que tan sorprenent ha de resultar per als turistes de parla francesa. *Fané*, per a ells, és quelcom marcit, sec, rebregat, atrotinat. El parlar *porteño* dels barris populars de Buenos Aires, tan ple d'influències d'arreu, va incorporar aquest mot a la lletra d'un tango immortal, *Esta noche me emborracho*: “Seca, *fané*, descagayada, / la vi de madrugada / salir de un cabaret...”

LLANÇÀ, ANYS TRENTA

Amb el mestre Sixte Vilà vaig coincidir-hi en els meus anys d'estudiant de Magisteri. Ell exercia a l'Escola Annexa de Girona, el Grup Bruguera, a la Gran Via, i nosaltres hi anàvem a fer les pràctiques. Hi havia en aquell centre un bon equip de mestres: Sicres, Bordas, Monjonell, el mateix Vilà... El director era el senyor Vidal, que també ens feia classes de Cal·ligrafia a la Normal. Sixte Vilà era llavors un home ja gran, corrien els anys cinquanta.

El fet és que Sixte Vilà fou mestre de Llançà entre el 1930 i el 1934, potser algú se'n recorda, aquí. I ens han arribat no fa molt a les mans uns papers publicats al *Butlletí dels mestres* d'aquell temps, amb uns treballs escolars referents a la nostra vila fets sota la seva direcció. Els alumnes que els signen tenien llavors entre dotze i catorze anys; ara en tenen, o en tindrien, més de vuitanta. Copiem els noms: Jaume Isern, Francesc Calsina, Simó Granollers, Rogeli Garriga i

Jaume Riera. Alguns ja no hi són, tanmateix els recordem ben bé.

De l'estudi en qüestió, pel seu interès anecdòtic o fins i tot històric, en traiem algunes frases. Aquell era el Llançà de setanta anys enrere, el Llançà dels nostres pares, o dels nostres avis, depèn de l'edat del lector. Així, per exemple: “A la vila de Llançà hi ha molta agricultura i gairebé tota la gent en viu. Hi ha uns 10 quilòmetres quadrats a 11 de vinya, entre pla i muntanya. El raïm es ven a 30 pessetes els 125 qgs., o sigui la carga. El de muntanya, com que té més graus, es ven a 35 pessetes la carga...”. “Enguany la collita del vi ha estat petita. Poc més, poc menys, s'han collit de 8 mil a 9 mil cargues. D'olives n'hi ha hagut més, i per terme mitjà, unes 20.000 semals...”

El gremi d'alumnes anomenats etnòlegs-historiadors informava que “Llançà té dos centres antics, Centre Federal i Foment Català, que són dos puntals



Vicenc Pumarada

del republicanisme. Té un Centre Obrer i un Cafè d'Espanya. Al mig de la Plaça de la República s'alça el centenari plàtan conegut per tots per Arbre de la Llibertat...". "Els seus habitants, segons el darrer cens, són els següents: Barri del Port, 317; casc de la Vila, 1907; Balleta, 68; Setcases, 43. Total, 2.335 habitants."

Acabem les notes preses amb la llegenda que, segons aquella mainada, explicava l'origen del nom del nostre poble: "Ve d'un hostel que per allà al segle XIII hi havia a l'entrada de la població. Aquest establiment duia el nom Hostal de la Llança i, com que donava menjar i beure i allotjament, era molt concorregut, majorment per estrangers; principalment per francesos, genovesos i algerians. Els francesos, en el seu llenguatge, accentuen totes les paraules en agut, menys les acabades en e, encara que no portin accent. Doncs bé, deien entre ells: –Companys, anem a l'Hostal de la Llançà?–. I d'aquí ha vingut l'origen del nom. Encara es conserva la casa mig enrunada en el carrer antic de la Muralla..."

Curiosa explicació, mai no sentida, oi? Les coses que s'aprenen remenant papers antics...



Anxiu



*Fiscal • Laboral • Mercantil
Comptable • Assegurances*

Nicolás Salmerón
(pàrquing bombers)
Tel. i Fax 972 12 09 94
17490 LLANÇÀ

ZURICH ASS.
J. BUXEDA
AG. 170066-5



Restaurant

LA VELA

ESPECIALITAT EN PEIX

Av. Pau Casals, 23 (davant de la capella)
Tel. 972 38 04 75
EL PORT DE LLANÇÀ

Bar
Cafeteria
Gelats
Còctels
Música ambiental

Pati
Blanc

C/ Rafael Estela, 8
LLANÇÀ

HABITACIONS
CHAMBRES

«Can Pau»

HABITACIONS AMB
BANY I CALEFACCIÓ
OBERT TOT L'ANY

C/ Puig d'Esquer, 4
Tels. 972 38 02 71 - 972 38 02 70
LLANÇÀ (Costa Brava)



Col·lecció Bonsoms

DOSSIER:

LA VINYA, ENCARA

Des que Sagarra immortalitzà aquelles “vinyes verdes vora el mar”, entre Llançà i el Port de la Selva, han passat molts anys, cap a vuitanta. Les feixes de paret seca encara hi són, ben vistents ara, després del foc. Però els ceps, aquells que s'enfilaven pels rostos de Valleta i Montcal, de Fener i les Aigües, de Venturer i Pujolar, de Madres i cap de Ras, ja no hi són.

Resten, això sí, alguns petits claps verdejants, sostinguts amb ferma tossuderia per alguns apassionats, que estimen la terra i senten nostàlgics la crida de la vinya i el vi. A ells va dedicat aquest Dossier, que obre una porta a l'esperança:

La vinya té futur, encara?

LA INTRODUCCIÓ DEL VI A CATALUNYA I LA SEVA PRIMERA COMERCIALIZACIÓ

ANNA PUJOL I PUIGVEHÍ

DEDICATÒRIES

Als homes i les dones que amb el seu esforç van cobrir de vinya les carenes més altes de l'Albera.

Per en Pere Noguera, que tant estima aquesta terra.

El vi va tenir un paper importantíssim, no només en l'alimentació, sinó també en la cultura dels temps antics. Endèmic a la Mediterrània, les tauletes micèniques escrites en lineal B, de la fi del segon mil·lenni, ens parlen de l'interès dels palaus micènics per controlar la producció del vi i els seus sistemes de conreu. Interessa constatar que el signe que en aquesta cultura representa la vinya procedeix del signe jeroglífic egipci que té igual significat i presenta una parra enfilada. No podem oblidar que fou a l'Àsia Menor on s'inicià la producció del vi, des d'on passà a Egipte, a Creta i Grècia, i que les primitives plantes del vi eren parres i no ceps. El mateix déu grec del vi, Dionís, era d'origen micènic i, junt amb el conreu, fou incorporat a la civilització grega.

El vi, en el moment d'introducció a la península Ibèrica, era un producte de prestigi i, per tant, escàs, destinat només a una elit en els primers contactes entre els indígenes empordanesos i els colonitzadors fundadors de Roses i Empúries. Aquest producte, targeta de presentació dels comerciants orientals, requeria un ritual per al seu consum i una vaixel·la adequada; els grecs introduiran per beure vi gerres, cràteres i copes de ceràmica feta a torn, que amb el temps els indígenes imitaran. Les primeres copes jònies (A1, A2/B1, B2) que arriben a Empúries i Ullastret via Massàlia (Marsella), des de l'Àsia Menor, poden datar-se a principis del segle VI a.n.e.

Si bé es cregué que les imatges que decoraven les fines peces gregues foren un vehicle de penetració de noves creences i idees al nostre país, sembla que el simposi o ritual que practicaven els grecs no va arribar mai a implantar-se aquí. En tot cas, durant molt temps, els ibers van seguir bevent cervesa per manca de poder adquisitiu.

Els grecs van tenir gran influència en la difusió de molts conreus, com l'ametller, l'olivera o la vinya. A començaments del segle IV a.n.e., Marsella intensifica el comerç de vi amb Roses, per poder accedir a les collites de cereals de l'interior empordanès. En una casa del poblat de Mas Boscà, a Badalona, destruïda abans d'acabar el segle III a.n.e., un grup

d'àmfores havien contingut vi; sabem, per tant, que els ibers en consumien, però no podem garantir si era de collita pròpia o fruit del comerç amb estrangers, si bé ens inclinem a creure la primera teoria a causa del caràcter endèmic de la vinya al nostre país i la seva presència, en la varietat silvestre, en jaciments prehistòrics; de fet, en el segle IV a.n.e., la tenim documentada en la varietat de parra cultivada al poblat d'Alorda Park (Calafell) i a Sitges, mentre que la varietat silvestre s'ha trobat a Empúries i a l'Illa d'en Reixac (Ullastret). Fins i tot en època romana la varietat més abundant és la parra, que no té res a veure amb les espècies actuals.

Si bé són els grecs els que van introduir el conreu de la vinya al nord-est peninsular, els contenidors amfòrics púnics o cartaginesos, que surten a la zona amb una cronologia tan alta com la de les primeres àmfores i ceràmiques gregues, fan pensar que el seu contingut tenia també aquell origen nord-africà, sense discutir el paper fonamental d'Ebusus (Eivissa) quant a la distribució. Això explica el mimetisme tipològic de les àmfores ibèriques respecte a les púniques. Aquest comerç pogué originar-se en els contactes directes dels comerciants semites orientals amb les zones d'aiguamolls de l'Empordà i el Rosselló, en recerca de l'oceà, en dates properes al pas del segon al primer mil·lenni abans de la nostra era.

Els romans són els que faran una explotació intensiva de la vinya i, en els darrers decennis del segle I a.n.e., s'inicia un fort corrent d'exportacions que es manifesta en l'existència de més de vint tallers de fabricació d'àmfores als voltants de Barcelona i d'uns seixanta arreu de les terres catalanes. Des dels forns prop dels rius, com el Llobregat, en barques de poc calat, aquestes àmfores s'embarcaven a les naus *onerariae* que les portaven fins a Itàlia i Provença on, per la vall del Roine, arribaven a Lió i les fronteres de l'imperi; des del Rosselló, per terra, per l'Aude i el Garona, fins a Bordeus i, per mar, fins a Bretanya i Gran Bretanya. Podríem dir que, a la segona meitat del segle I a.n.e., el vi del que avui és Catalunya era competitiu als circuits comercials de la Mediterrània occidental, en competència amb els vins itàlics i abastint el mercat gal.

* Aquest article, sota el títol de "La introducció i comercialització del vi en el nord-est de la Península Ibèrica", s'ha publicat a *ANAS*, 10/1997 (octubre del 2000), Museo Nacional de Arte Romano, Mèrida, pàg. 51-58.



Arxiu

Kylix del Museu etrusc de Tarquínia, per beure vi, amb figures negres o roges. Alguns propietaris, com Oltos Euxitheos en aquest cas, signaren a la base de les copes.

El que no és ben clar, i s'està investigant, és la identitat i mecanismes que empraven els *negotiatores* peninsulars per controlar i introduir-se en els circuits mercantils de vi al nord dels Pirineus. Sembla clar que Narbona, capital de la província Narbonensis i port important en l'època d'August, fou un gran centre receptor del vi del nord-est peninsular, que redistribuïa per tota la Gàl·lia. Narbona, en aquesta època, fou el motor activador del comerç empordanès. Podrien ser negociants d'aquesta ciutat els que intervenien en la venda del vi del territori català. En el cas del Baix Empordà, a Llafranc, aquest personatge narbonès es deia Veiento i s'encarregava de la compra, envasat i transport del producte, en la difícil ruta marítima de cabotatge del cap de Creus. No sabem si també era propietari dels vaixells o utilitzava el servei de transportistes.

En efecte, Llafranc és un bon exemple empordanès d'un d'aquells centres exportadors de vi català a la Gàl·lia. Tenia tres forns d'àmfores vinàries i *dolia* i estigué en funcionament entre finals del segle I a.n.e. i el segle III d.n.e. El rerepaís fèrtil i amb bon accés al mar explicarien la importància d'aquesta oficina ja que el jaciment, parcialment excavat, té una superfície de 7.500 m².

En altres casos, les mateixes vil·les romanes conreen la vinya i fabricaven els contenidors per a l'explotació de l'excedent. El més usual és, però, que fossin els *negotiatores* els que compressin el vi i el redistribuïssin, ja que coneixien els circuits comercials per fer-lo arribar a llocs tan llunyans com el canal de la Mànega, Gran Bretanya o el *limes* germànic. Aquestes persones, si bé arriscaven el seu capital a l'empresa, devien obtenir grans beneficis.

Com no podia ser altre, també Empúries fabricava àmfores per a l'exportació del vi de l'Alt Empordà, encara que no se'n coneixen els forns. Ho sabem pel nom L. VENULEI (US) que es troba de forma quasi exclusiva a l'antiga colònia focea. Empúries era el gran port que centralitzava el comerç marítim de tot l'Empordà i el cap de Creus, a partir de l'arribada dels romans, com ho demostra la construcció en el segle II a.n.e. d'un segon port, fortificat, a la zona de Riells-la Clota. Des d'allà redistribuïen els productes a tot l'Empordà. En el

segle I d.n.e. el comerç marítim en aquesta zona ha canviat i l'estudi de la càrrega del vaixell *Culip IV* ens demostra que ja no és Empúries qui proporciona les mercaderies al seu *hinterland*, iniciant una ràpida decadència des d'aquest segle I, que arqueològicament es reflecteix en l'abandó de les construccions públiques i la disminució de la població, paleses en les necròpolis i en el despoblament d'algunes zones urbanes. Ja no és l'escala obligada dels vaixells que porten el vi català i l'oli de la Bètica a la Gàl·lia, es perd el contacte amb altres ports importants i es permet la competència de petits ports que reben directament les mercaderies. La gran abundor de forns per a àmfores que creixen en les petites localitats costaneres demostra que la navegació de cabotatge va créixer extraordinàriament i cada petit nucli exportava la seva producció. La mateixa Empúries passarà a ser un més d'aquests ports secundaris, que rebrà les mercaderies des de Narbona. No podem excloure el fet polític de l'abandonament per part dels romans de l'antiga colònia grega a la seva sort, una vegada assegurada la romanització a tot el territori català.

Que els gals valoraven aquest producte de la terra ho confirma el grec Diodor (V, 26, 3) en dir que al voltant del canvi d'era els mercaders italians canviaven un esclau per una àmfora de vi. Els onze vaixells que naufragaren a la costa catalana, a cap de Creus i a Portvendres, el Portus Veneris o Port de Venus dels romans, són testimoni de la intensitat d'aquest comerç. Tant les fonts arqueològiques com les escrites fan pensar que aquesta producció destacava més per la quantitat que per la qualitat. Així, Plini, a la seva *Història Natural* (NH, XIV, 71), diu literalment "les vinyes laietanes (Barcelonès i Maresme) són famoses pel molt vi que donen, però les de Tarragona i Lauro ho són per la seva finor". Els laietans, doncs, eren vins per al gran mercat d'exportació, no gaire exigent, ja que també Marcial (I d.n.e.) els menysprea, mentre lloa els de Tarraco i els compara amb els millors d'Itàlia, concretament els del voltant de Nàpols, la Campània, que era considerada la millor comarca quant a vins. Fer comparacions entre els vins actuals i els romans és impossible per la substitució dels ceps que es va fer després de la fil·loxera, al final del XIX, però tenim

dades del segle XVIII interessants. Un autor francès ens diu que els vins de l'Empordà i el cap de Creus són "obscur de color, dolços, de bon gust i tenen cos", i que s'exporten bé, mentre els de les terres sorroses del pla, com ara Roses, no tenen el mateix color ni la seva força. És possible que aquesta dualitat també existís en època romana.

Produït a les cases de camp o vil·les rústiques romanes, a tot el Maresme, Baix Llobregat i Camp de Tarragona, des de la seva conquesta al final del segle III a.n.e., aquest vi de les terres catalanes, com mostra una de les naus romanes enfonsades a Cervera de la Marenda, a la costa rossellonesa, es venia juntament amb l'itàlic i, a poc a poc, el substituï a la Gàl·lia, cosa que no ha d'estranyar ja que els grans propietaris de vinyes al Principat formaven part de les famílies senatorials propietàries a Itàlia, com s'ha pogut saber pels noms marcats sobre les àmfors. Els era més senzill fomentar la viticultura a la Tarraconense, per exportar a la Gàl·lia mitjançant petits vaixells, d'uns centenars d'àmfors (com veiem als de cap de Vol i de cap de Béar III) o fins i tot més reduïts (com el de cap de Béar I), que no servir aquest mercat des d'Itàlia amb grans naus (unes deu mil àmfors), cosa més arriscada i costosa. Això es dona durant la segona meitat del segle I a.n.e., ja que a partir d'August el vi del nord-est peninsular deixa de vendre's a la Gàl·lia i va directament a Itàlia –per la qual cosa els derelictes de vaixells que el transporten s'han trobat a l'estret de Bonifaci, al sud de Còrsega–, o bé es destina al consum local, sempre adreçat a la massa de població de les grans ciutats (Roma, Tarraco, Barcino), sense possibilitats econòmiques per procurar-se un vi millor.

Els *dolia* foren una gran innovació tecnològica per a l'exportació del vi, en substitució de les àmfors, a partir del segle II d.n.e. Es tracta de grans recipients globulars, amb capacitats fins a tres mil litres, i que possiblement transportaven vi de poca qualitat, mentre el millor s'envasava en àmfors d'uns vint-i-sis litres. Els vaixells carregats de *dolia* eren veritables bucs-cisternes industrials.

En els dos-cents anys que van des de la meitat del segle II a.n.e. a la meitat del I d.n.e., també arribava al nord-est peninsular el vi italià, sobretot de les regions d'Etrúria, Campània i Laci, i fins i tot del mar Egeu, concretament de l'illa de Cos. Eren vins de qualitat, com els que a partir d'aquestes dates s'aconseguiran en la producció peninsular i que a poc a poc aniran substituint les importacions a partir del segle I d.n.e. Només llavors podem dir que el vi serà un important element de la dieta habitual.

S'ha dit que per saber d'on procedia el vi calia veure el nom dels propietaris, que s'imprimia o pintava al coll de les àmfors, des del final del segle III o inicis del II a.n.e. Però no totes les àmfors portaven aquest nom, només un percentatge molt reduït; sembla com si de cada expedició se'n marquessin algunes per poder identificar el propietari del conjunt. I no és segur si aquest nom fa referència a l'oficina de fabricació o al *negotiator* que comercialitza la producció. Podria tractar-se de

grans propietaris rurals, vinculats a famílies senatorials interessades en la producció i comercialització del vi. Sembla clar que aquest comerç, al Maresme i a l'Empordà, era en mans d'italics que vivien a Narbona. Un interessant camp d'investigació obert.

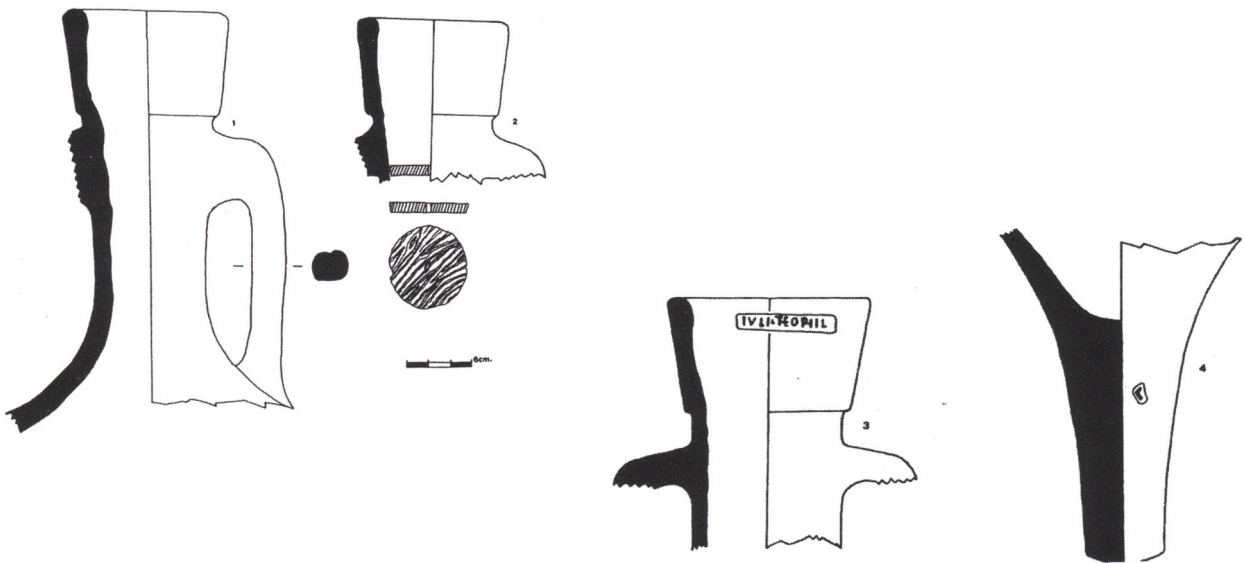
No tenim gaire referències sobre el possible color del vi a l'antiguitat; les representacions de copes o altres recipients, en mosaics i pintures, no ens mostren el seu color. No obstant això, l'hispanista Columela, en els seus *Dotze llibres d'Agricultura*, ens descriu la tecnologia per a l'obtenció del vi i la seva conservació, la mateixa utilitzada a tota la Mediterrània fins fa poc. No sabem si a la península els iberoromans s'acostumaren a beure vi a la manera romana, de ben segur als nostres dies ens seria difícil fer-ho. Els romans prenién el vi calent o barrejat amb resina de pi, mel, fruits secs, espècies, regalèssia, herbes aromàtiques, mirra, encens o fins i tot sal i aigua de mar; amb seny, molts cops el barrejaven amb aigua i cal pensar que aquells productes s'empraven per matisar-ne el gust, donada la poca qualitat del vi que bevia la plebs. Encara avui dia es fa quelcom semblant en alguns llocs mediterranis, com ara el vi grec amb resina. L'escalfament en recipients de plom, que els romans preferien al ferro o l'aram, produïa la malaltia anomenada saturnisme, causada per la intoxicació d'aquell metall.

Al mateix Alt Empordà, concretament a Avinyonet de Puigventós, una casa de camp o vil·la romana dedicada a la producció de vi i vinagre també s'especialitzà, a la mateixa època que la factoria baix-imperial de Roses, en les salaons i conserves de peix, com fa pensar l'exclusiva presència de gran quantitat de valves d'ostres i cloves de caragols marins, múrex, amb total absència d'altres espècies, com és habitual en altres vil·les. Cal consultar aquest compendi únic de quatre-centes seixanta-vuit receptes de cuina romana que ha arribat fins als nostres dies, *De re coquinaria*, atribuït a Apicío (segle I d.n.e.), encara que es tracta d'un recull elaborat al segle IV, a partir de l'esmentada. Aquí hi trobem (I, XII) que per conservar les ostres s'han de rentar i posar en vinagre. Aquest mètode de conserva s'emprava també per a les fruites, les olives o la carn, a més dels peixos i mol·luscs. Així, les conserves de peix, complementàries dels salaons, es podien fer amb vinagre i uns quants quilòmetres terra endins (vint en el cas d'Avinyonet). Era una indústria subsidiària de la producció de vi, a les vil·les rurals. Sovint oblidem l'important paper del vinagre a l'antiguitat, tant en la gastronomia (no hi ha quasi cap recepta d'Apicío sense ell) com en les conserves dels aliments.

El vi podia consumir-se en locals públics, ben coneguts a Pompeia per exemple, que actualment es localitzen també fora d'Itàlia, com a Peyrestortes (Pirineus Orientals), a la província romana de la Narbonense, prop la vella frontera franco-espanyola. La nombrosa presència de gerres i copes en una casa aïllada en una cruïlla de camins fa pensar, per la quantitat de *graffiti* (cent trenta-set) que marquen la vaixella del segle I d.n.e., que es tractés d'una taverna o cabaret. Mitja dotzena de noms de dona es repeteixen en diversos gots, alguns fins a quatre vegades, i cal pensar que un recipient no es personalitzava si no existia una assiduitat en el seu ús.

BIBLIOGRAFIA

- J. Abelanet, "Les graffiti gallo-romains de Peyrestortes", *Bull. De l'Assoc. Arch. Des Pyr-Or*, 12 (1997), pàg. 75 i següents.
- J. André, *L'alimentation et la cuisine a Rome*, Les Belles Lettres, París, 1981, pàg. 252.
- G. Bertucchi, *Les amphores et le vin de Marseille, VIe s. avant J.C.-II e s. après J.C.*, RAN, Supp. 25 (1992), París, 244.
- M. Christoli R. Plana, "Els negociatòres de Narbona i el vi català", *Faventia*, 19/2 (1997), pàg. 75 i següents..
- DD.AA., *Arqueologia del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Jerez de la Frontera, Junta de Andalucía, 1995, pàg. 339.
- F. Laubenheimer, *Le temps des amphores en Gaule. Vins, huiles et sauces*, Errance, París, 1990.
- J. Miró, *La producción de ánforas romanas en Catalunya. Un estudio sobre el comercio del vino de la Tarraconense (siglos I a.C.-I d.C.)*, BAR, International Series, 473 (1988).
- J. Miró, "Ánforas arcaicas en el litoral catalán. Un estudio acerca de las primeras importaciones de vino en Catalunya (625-500 a.C.)", *AEA*, 62 (1989), pàg. 21 i següents.
- X. Nieto, "Excavacions arqueològiques subaquàtiques a cala Culip", *XV CAC*, (1995).
- F.J. Nieto/F. Foerster, "El pecio romano de Cap de Bol (Campañas de 1978 i 1979)", *Cypsela*, 3 (1980), Girona, pàg. 163-177.
- M.J. Pena i A.Barreda, "Productores de vino del nordeste de la Tarraconense. Estudio de algunos *nomina* sobre ánforas Laietana I (=Tarraconense 1)", *Faventia*, 19/2 (1997), pàg. 51 i següents.
- A. Pujol, *La población prerromana del extremo nordeste peninsular*, II vols, CSIC, Madrid, 1989.
- A. Pujol, *Les arrels clàssiques de la cuina de la Catalunya Vella. D'Apici (segle I) a Josep Pla (segle XX)*, Icaria, Barcelona, 1998.
- M. A. Roqué, "El aceite y el vino en los rituales de las sociedades mediterráneas", *La alimentación mediterránea*, Institut Català de la Mediterrània, Barcelona, 1996, pàg. 385 i següents.
- P. Rouillard, "Les céramiques peintes de la Grèce de l'Est et leurs imitations dans la Péninsule Ibérique: Recherches préliminaires", *Les céramiques de la Grèce de l'Est et leur diffusion en Occident*, Colloques Internationales CNRS, 569 (1978), París.



Arxiu

LES EXCEL·LÈNCIES DEL VI DE LLANÇÀ EN EL DECURS DE LA HISTÒRIA

JOSEP CLAVAGUERA I CANET

Per la tradició oral que ha arribat fins als nostres dies, sabem que el vi produït en aquesta Valle Lanciano i en els turons que l'encerclen va arribar a aconseguir una certa anomenada. Qui no recorda haver sentit a parlar del "vi negre de Valleta" o bé de la garnatxa i del moscat de Llançà?

Amb tot, és difícil trobar referències escrites de segles enrere que parlin de la vinya i el vi d'aquestes terres aspres del cap de Creus. Si algun dia es pot consultar l'arxiu de Sant Pere de Rodes, potser s'hi trobaran dades en algun escrit que lloaran les vinyes i el bon vi d'aquesta contrada, ja conegut en temps dels romans, i molt millorat el cultiu sota la direcció i el mestratge dels monjos de Rodes i de Sant Quirze de Colera.

Tampoc les actes de l'Ajuntament parlen de la bondat dels vins, ni de les veremes, ni de les quantitats recollides, només comencen a parlar de la vinya, quan arriba la fil·loxera. Aleshores sí que en les actes del Consistori es palpa la màxima preocupació per la desgràcia que els venia al damunt. Tot són disposicions i acords per fer front a l'epidèmia que matava les vinyes. I més endavant, acords per demanar subvencions per a la compra dels anomenats "ceps americans".

Per la història general de Catalunya sí que sabem que al final del segle XVIII, el preu del blat anava a la baixa, i fou aleshores quan s'intensificà el cultiu de la vinya. A l'Empordà, com a la resta de Catalunya, s'arranjaven terres ermes i improductives i s'hi plantaven ceps, i als terrenys més escabrosos, oliveres. Les vinyes s'enfilaren feixa darrere feixa, fins ben amunt de les muntanyes. Aquests pujols i valls que envolten Llançà, ara erms i pelats, en aquell segle XVIII eren feixes i terres ben conreades, que produïren bons fruits, encara que no massa abundants, per l'esforç i el treball que comportaven aquells conreus. Un fet important, no solament a Llançà, sinó a tot l'Empordà i el Principat, foren els establiments emfitèutics que comportaren un redreçament agrari. Així, doncs, gràcies a aquesta institució, els pobres, els humils i els indotats que mai no podien somniar posseir un pam de terra seva, ara, mitjançant aquests con-

tractes, amb un pagament anyal, esdevingueren amos útils de la terra i feren seus els productes.

L'explotació de les terres es basava, generalment, en els contractes de "parceria", amb un repartiment dels fruits, que solia anar des de "mitges" al vi, l'oli i els fruits secs, a la "quarta part" per al propietari, en el cas del blat i cereals. Aquests canvis produïren l'efecte d'un desenvolupament general. No tenim dades concretes de les anyades de vi i d'oli d'aquell segle aquí a Llançà, ni tampoc coneixem el volum de comerç amb Itàlia i França.

Amb l'afany de trobar dades o elogis a la qualitat del vi de Llançà, he repassat la "Libreta de memòries de Juan B. Sariñana", del segle XIX, i malauradament tampoc no he trobat el que cercava. En la crònica anyal es limita a dir si hi havia bona collita de raïms, o bé al contrari, quan les pedregades o la calor feien preveure una mala collita. L'any 1836, el dia 5 d'agost, va caure una pedregada, que ell diu: "Sen purtà la añada dels rims i olivas de tot el terme".

En canvi, a les primeres dècades del segle XX, un autor anònim va escriure uns elogis i lloances als vins de Llançà. Aquest escrit és a l'arxiu del Palau de Peralada, i no puc deixar d'esmentar-lo, malgrat ésser un autor desconegut, però ben segur que ell coneixia Llançà i estigué present en aquelles veremes dels anys trenta. Ho diu així: "Els genovesos que gustaren la bonesa, la graduació i la dolcesa del vi de Llançà, ben prompte foren els compradors més entusiastes. Ses barcasses atracaven a la badia llançanenca per proveir-se del fruit dolç i saborós que s'emportaven mar enllà. També, més tard, francesos i alemanys acudien a la vila empordanesa abans de començar la verema i adquirien quintars i quintars de penjolls de les diverses classes de raïms conreades. I no pocs espanyols feien cap a Llançà per adquirir els millors raïms que donen fama al vi de Llançà".

Continua aquest autor dient: "Els ceps del terme de Llançà són ufanosos a les parts baixes, i en els rostos, especialment cap a Pujolar, tenen menor opulència, però estan carregats de fruits, i aquest és

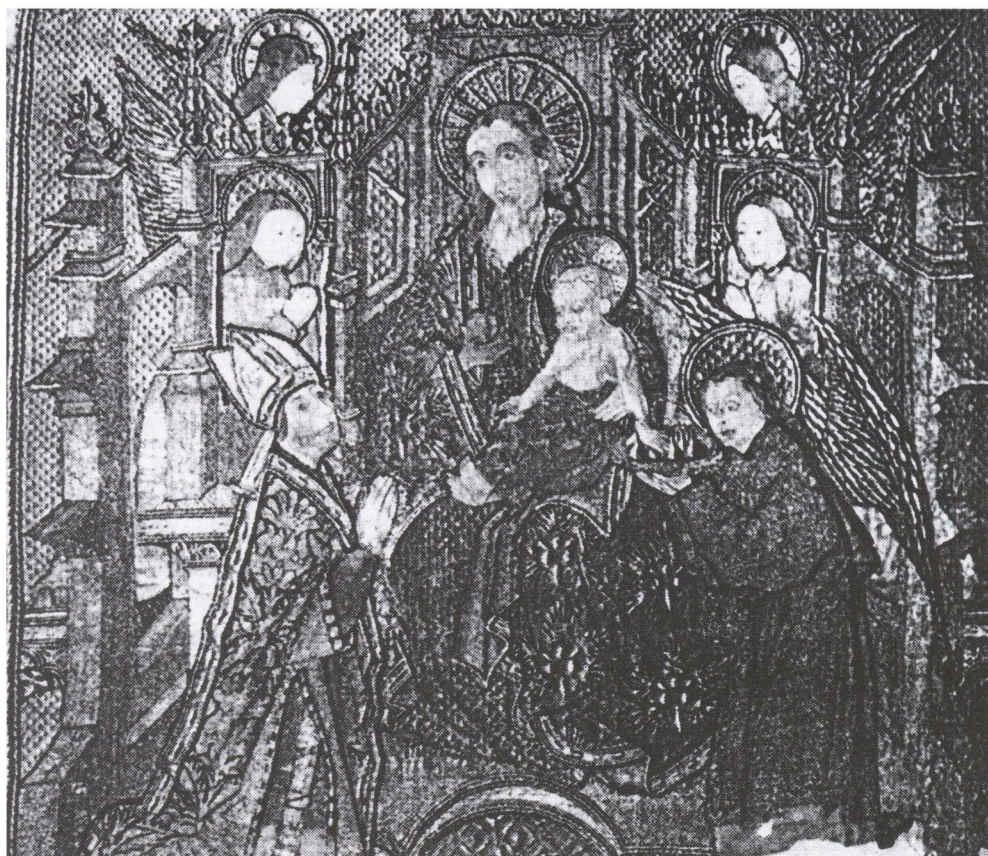
de forta dolçor i el vi que proporcionen és d'alta graduació. Els vins de Llançà són famosos i n'hi ha de negres, blancs, garnatxes, etc... Segons la mena de raïms conreats convida a beure en tragos llargs, braç enlaire i el porró a la mà". Fins aquí les cites escrites a l'entorn de vi de Llançà, però la darrera i més antiga, que tot seguit citaré, és la del cardenal Margarit, de l'any 1484, que essent a Roma formant part de la cort cardenalícia del Sant Pare, és aleshores quan escriu al seu familiar-procurador de Girona, encomanant-li que embarqui en un vaixell gran l'anyada de les seves propietats i que no s'oblidi d'afegir-hi una bóta de l'excel·lent moscatell de Llançà.

Qui era el cardenal Margarit i com coneixia els vins de Llançà?

Joan de Margarit i de Pau, nat a Girona el 1422 i mort a Roma el 1484. La família paterna era de la petita noblesa gironina i era nebot del bisbe de Girona, Bernat de Pau. Destinat al sacerdoci des de la infantesa, estudià a Bolonya. Després fou vicari general del seu oncle. Tornà a Itàlia per ésser conseller del rei

Alfons IV de Catalunya-Aragó. El 1455 fou nomenat bisbe d'Elna. Després de nou anys de ser a Elna és nomenat bisbe de Girona. Partidari de Joan II i de Ferran el Catòlic. Va deixar Girona i tornà a Itàlia com a ambaixador del rei. Home de gran cultura i bon coneixedor del dret canònic i civil. Reuní una gran biblioteca i escrivia normalment en llatí. El 1483 fou nomenat cardenal i sembla que la seva intenció era quedar-se definitivament a Roma, però l'any següent d'obtenir el cardenat li sobrevingué la mort, el 1484. Exercí com a bisbe de Girona durant vint-i-dos anys, la qual cosa ens fa suposar que, malgrat els viatges a Itàlia, amb tot va tenir temps de recórrer i conèixer les parròquies del bisbat. Ben segur que moltes vegades va ser per aquest Empordà i també, per tant, a Llançà i als pobles que depenien de Sant Pere de Rodes.

A més, la seva mare era de la família noble de Pau i, per tant, amb arrels familiars empordaneses, i podem pensar que ella hauria nascut en el castell que la família tenia en aquest poble. Així doncs, no és d'estranyar que el cardenal Margarit, des de Roma, recordés i lloés el moscatell de Llançà i exigís al seu majordom que en el vaixell destinat a Roma n'hi hagués dues bótes. Això succeïa en el segle XV.



Frontal brodat del cardenal Margarit, en vellut de seda, or i argent, del Museu de la Catedral de Girona (s. XV)

ARXIU

EL VI DE L'EMPORDÀ, AVUI: UNA TEORIA

EDUARD PUIG I VAYREDA

El senyor Pere Coromines –la prosa del qual es va fer famosa, potser, pel punyent epigrama de Josep M. de Sagarra– deia que una de les gràcies de l'Empordà, concretament la que fa el número trenta, era el vi ranci de Llançà i Roses i podríem afegir-hi la garnatxa i les misteles, totes, ai las!, en “paradero desconocido”, com diu l'avorrida prosa judicial. De les gràcies de l'Empordà, descrites per l'autor de *Les presons imaginàries*, n'hi ha una bona colla de ben vives encara, però altres –les oques de Sant Cornelis, les eugasades o els burros de Biure– són tan sols record i memòria.

Les vinyes de Llançà, verdes i ufanoses de cara a mar, plantades sobre rostos de pissarra en feixes aspres i poc agraïdes, varen anar desapareixent víctimes de l'excavadora i de la febre del pam quadrat que venç, inexorablement, a la vessana, ens agradi o no, per dolços que siguin els raïms que aquesta ens doni. Potser reeixiran iniciatives privades per recuperar algunes vinyes d'aquesta mena –a Garbet, a Colera–, potser alguna iniciativa pública en aquest sentit ha merescut una certa publicitat, però és difícil d'imaginar altre cop un paisatge repoblat de vinyes des de Montjoi a Colera, entre altres raons per l'enorme cost que significa i no perquè aquests pendents assolellats i magres no siguin plaents a Bacus, com deia Virgili.

Parlar, avui per avui, del vi de Llançà en exclusiva és un exercici de nostàlgia o bé un treball de recerca històrica. Si l'haguéssim d'incloure en el catàleg de les gràcies comarcals, hauríem de fer-ho necessàriament en el capítol que Coromines titula com *Les entelèquies que s'adormiren en el camí de la veritat*, títol que potser s'escau a tot el sector vitivinícola comarcal, que tot i això, víctima de la síndrome del Priorat, passa per un moment dolç.

En la llarga història del vinyar empordanès hi ha una sèrie de moments que signifiquen un punt d'inflexió decisiu per definir el futur d'aquesta producció agrària, tot i que objectivament cal dir que per les característiques dominants de la comarca –climatologia, naturalesa dels sòls agrícoles– fan que majoritàriament l'Empordà no sigui específicament una zona vitícola, sinó molt més apta per a altres aprofitaments agraris. Això no exclou que algunes zones siguin uns

terrenys vitícoles de gran qualitat i amb aptitud provada per donar vins extraordinaris. Al llarg dels temps, els noms de Capmany, Espolla, Peralada, Garriguella, Llançà, Colera, la Selva de Mar i altres d'aquests topants, han esdevingut en l'imaginari comarcal sinònims de bon vi i millor garnatxa.

Aquests moments irrepetibles als quals ens referim són, en la història moderna de la vinya empordanesa, a tot estirar, tres o quatre. En primer lloc, i destacat amb molta diferència per davant dels altres, hi ha la crisi fil-loxèrica que va significar, entre moltes altres coses que un dia o altre s'hauran d'explicar, la davallada brutal de la superfície de conreu (era d'unes 14.000 hectàries l'any 1879) que mai més es recuperarà. Vulguem o no, de la fil-loxera ençà, la vinya empordanesa ha estat residual i ha anat perdent pes específic –superfície de conreu, volum de producció– en un procés que en llenguatge col·loquial a la comarca en solem dir del “gos que es mossega la cua”, del que sembla que estem en vies de sortir.

La crisi fil-loxèrica en altres indrets –el Penedès mateix– va servir per fer un replantejament en profunditat de la producció vitícola. A l'Empordà, per raons diverses –principalment perquè va ser el primer lloc de rebre la plaga i encara es discutia aferrissadament la solució definitiva al problema– es va seguir una certa rutina en les varietats i els mètodes de conreu i vinificació amb les conseqüències que apuntàvem més amunt.

Un segon moment significatiu, igual que a altres comarques vinateres, és l'aparició del moviment cooperatiu i la construcció dels cellers col·lectius que varen permetre algunes coses, avui aparentment molt senzilles, però molt importants per al sector vinater als anys 20 del segle passat. Els cellers cooperatius varen permetre millorar les tècniques de vinificació, molt precàries en els cellers individuals, lluitar amb eficàcia contra les pràctiques fraudulentoses –molt esteses des de la fil-loxera per por que el mercat quedés desproveït– i, en darrer lloc, realitzar la venda del vi en comú, el que va permetre als vinyaters sostreure's a les arbitrietats, a la dictadura, per dir-ho d'una manera o altra, dels negociants o comerciants que eren els qui se solien endur els beneficis.



Rafael Corcoll

El tercer moment seria el de la creació de la Denominació d'Origen "Empordà-Costa Brava", en unes circumstàncies en què el sector, tant a escala comarcal com en l'àmbit estatal i europeu, vivia una crisi profunda determinada per una producció excendentària. Poder gaudir d'aquesta protecció jurídica, d'aquest reconeixement oficial com a zona productora de vi de qualitat, tot i que la producció va anar decreixent, va possibilitar que la zona vitícola sobrevisqués com a tal. Si se'm permet una afirmació categòrica –i que mai podem comprovar– sense la DO avui no existiria un vi de l'Empordà com a tal i la vinya seria testimonial.

Val a dir –sobretot en un país de memòria dèbil– que la D.O. es va aconseguir davant l'oposició d'uns, l'escepticisme de molts i mercès a la visió clara d'uns pocs, entre els quals cal destacar l'enginyer agrònom Sr. Modesto Domínguez –amb qui vaig tenir el goig de col·laborar en el llarg i difícil procés– que va ser el personatge clau per obtenir del Ministerio de Agricultura l'esmentat reconeixement oficial.

A partir d'aquí, es pot parlar d'un procés de transformació i de consolidació de la comarca com a zona productora de vins de qualitat, que és la terminologia que imposa la Unió Europea. Per una banda, segueix un lent degoteig d'abandó de vinyes, les més velles, les més dolentes, les que no tenen continuïtat en la propietat o el conreu, en definitiva, els vinyaters tradicionals van desapareixent. Per altra banda, això és la transformació, hi ha la nova viticultura empordanesa,

fortament capitalitzada des d'altres sectors, amb estructura rigorosament empresarial, amb voluntat de futur i de benefici, una mica impersonal, sobrada de disseny.

Tanmateix la indústria i els cellers han anat evolucionant i amb ells els tipus i la qualitat dels vins. Com és normal, alguns s'han quedat pel camí ja que, com en les bicicletes, qui no pedala cau. Altres han incorporat noves tècniques i nous procediments, alguns, i això quelcom vol dir, s'han plantat de nou a la comarca amb inversions importants i amb realitzacions interessants. Planant per damunt de tot, la imprecisa nova DO "Catalunya", que en el mercat dels raïms i el mercat del vi fa la competència a la pròpia DO "Empordà-Costa Brava", amb el pretext d'afavorir econòmicament i donar més oportunitats als viticultors, filantropia que resulta, en aquest món, una mica sospitosa. Veurem si acaba bé.

El que sí és cert, i quedem-nos amb l'aspecte positiu del tema, és que avui una gràcia de l'Empordà és el seu vi –no el de Llançà en exclusiva, però sí el seu vi– que ha millorat significativament la seva qualitat, ha sabut incorporar noves varietats, noves iniciatives i potser un nou esperit. El vi de l'Empordà, la major part del vi de l'Empordà, avui pot posar-se dignament sobre qualsevol taula. I aquesta és la satisfacció tot i que com tota alegria comporta alguna espina, que és la renúncia per sempre a la viticultura tradicional i a l'enyor d'aquells vins que, mancats potser de literatura, eren uns veritables vins romàntics. Que no vol dir bons.

EL FUTUR DE LA VINYA AL CAP DE CREUS

JOSEP BLANCH I DALMAU



Rafael Corcoll

Racó d'un vell celler, a Llançà.

L'incendi de l'agost de l'any passat, malgrat el seu efecte devastador, ha posat de manifest una de les obres més titàniques mai feta per l'home al cap de Creus: les feixes de paret seca pel conreu de la vinya i l'olivera. La majoria d'aquestes feixes es construïren al final del segle XIX, quan la fil·loxera assolà les vinyes de tot Europa. Els vinyaters anaven replantant les vinyes en terres verges, encara no infectades, i a mesura que la plaga avançava s'havia de plantar més amunt de la muntanya.

Malgrat tot, la fil·loxera s'estengué a la totalitat de la vinya de l'Empordà, provocant la ruïna de molts pagesos que hagueren d'emigrar per poder sobreviure. Un cop trobada la solució per eradicar la fil·loxera (l'empelt del cep del país sobre peu d'origen americà), a la comarca no quedava ni potencial econòmic ni humà per refer les vinyes destruïdes. El resultat de tot això fou l'abandó de les finques més difícils de conrear, o sigui les de muntanya, localitzades bàsicament a la zona del cap de Creus, donant com a resultat un ecosistema de bosc mediterrani degradat (garrigues, brucs, pins), molt propens als incendis forestals.

Aquesta mateixa situació es visqué, amb la mateixa intensitat, a la comarca veïna del Vallespir, però allí un altre país, França, sempre ha tingut una política agrària diferent a la d'Espanya. Aquella va permetre, mitjançant ajuts als viticultors, la reintroducció de la vinya en el seu moment i la seva conservació fins al dia d'avui, fins i tot en les zones més escarpades (Banyuls de la Marenda, Cervera, Portvendres, Cotlliure). Aquest indret, on es produeix el vi de Banyuls, en l'actualitat és una de les comarques productores de vins dolços més famoses del món, amb un producte, el vi de Banyuls, germà del que fem a l'Empordà: la garnatxa.

El tipus de sòl que predomina al cap de Creus, la llicorella, és el mateix del d'una altra comarca catalana: el Priorat. En aquesta comarca s'ha produït una revalorització dels seus vins, bàsicament negres, fins a límits insospitats deu anys enrere. Això es deu al fet que el mercat de vins negres de qualitat demana un tipus de vi d'una graduació relativament alta (13 a 14% vol) i amb una alta concentració de tanins i matèries colorants, que els confereix el seu caràcter. I aquest és justament el tipus de vi que sempre s'havia elaborat a les vinyes del cap de Creus!

Així doncs, podem dir que al cap de Creus tenim unes muntanyes afeixades relativament ben conservades, que tenim un tipus de clima i de sòl que

permet la producció de vins, bé siguin negres o dolços, de molt alta qualitat. Aquests darrers temps s'ha parlat molt sobre la possibilitat i la conveniència de recuperar la vinya a les feixes del cap de Creus; és molt clar que la vinya en aquesta zona tan agredida pels incendis forestals serviria de tallafoc i seria possible poder-los controlar, apaivagar aquesta amenaça permanent que tenim els estius a les nostres muntanyes i poder evitar el trasbals que significa en els nostres municipis situacions com les que es varen viure l'any passat.

L'Empordà ha tingut històricament una economia molt vinculada al conreu de la vinya i l'olivera, dues activitats bàsiques en l'economia i la cultura gastronòmica mediterrània. Tornar a introduir la vinya a la serra de Rodes seria recuperar un paisatge, però seria també recuperar un vi únic de molt alta qualitat, per tant un nou valor que enriquiria la gastronomia de casa nostra. Si a la nostra comarca l'economia està molt vinculada al turisme, i aquest és molt estacional, poder gaudir d'un producte reconegut com podrien ésser els vins del cap de Creus ajudaria a fer-lo més sostenible.

El fet que hi hagi un segment del mercat que demana aquest tipus de vi, fa que el rendiment econòmic potencial de la possible vinya al cap de Creus sigui alt, això ho evidencia l'interès que han demostrat diverses empreses per implantar-s'hi i la realitat d'inversió que ja han fet algunes en aquesta zona i altres amb les mateixes característiques. El problema rau en el fet que l'orografia del terreny fa molt alta la inversió i el benefici no és immediat perquè s'ha de fer el producte i ha de tenir el reconeixement del mercat. Una vegada assolit aquest pas, ben segur que s'anirien afegint petits propietaris a aquesta iniciativa.

També hi podria ajudar l'efecte catalitzador que pot tenir l'Administració pública en els possibles inversors, amb ajudes agroambientals per tal d'afavorir la plantació de vinyes pel seu efecte de tallafocs i faria gairebé evident que es poden plantar moltes hectàrees de vinya al cap de Creus. I si això succeís, és clar que aquesta zona gaudiria d'una activitat complementària que, juntament amb la millora del paisatge en una comarca turística com la nostra, no s'hauria de menysprear.



Rafael Carcoll

Vinyes de Madres, encara vives.

LA DENOMINACIÓ QUE ENS EMPARA

NÚRIA PEITAVÍ I CASADEVALL



Arxiu

El vi i la vinya han estat presents a les nostres terres des dels temps més remots, quan cultures molt anteriors a la nostra van trobar en les costes de la mar Mediterrània un bon clima i una terra prou fèrtil per començar una nova vida. Cap al segle IV aC els grecs van colonitzar Empúries, i ja hi van cultivar vinyes. Durant l'edat mitjana, aquests camps de ceps creixien sota la protecció de les abadies i els monestirs: les fal·des de la muntanya de Rodes, i els volts de Sant Quirze de Colera i Santa Maria de Vilabertran, ja eren plantats en aquella època dels fruits del suc diví.

El clima de les terres empordaneses és idoni per a la supervivència dels ceps, que frueixen dels massatges de la tramuntana i de les temperatures suaus de la zona. Així, gràcies als esforços de tots els agricultors que, a través dels anys i els segles, han trepitjat les terres empordaneses, i gràcies també a la bonança climatològica proporcionada per la zona privilegiada on ens trobem, les vinyes de l'Empordà han vist passar anys i panys i —esperem-ho— en veuran passar molts més.

Ens trobem a les portes de la verema, moment cabdal de l'any enològic. Serà ara que aquells que han treballat la vinya amb esforç i paciència durant la collita als cellers. Allí, mentre passen de les darreres calors

de l'estiu a l'agitat temps tardorenc, convertiran el dolç suc del raïm en un vi negre preparat per romandre en bótes de roure uns quants mesos; o en un vi novell que beurem amb complaença el desembre; o potser en un blanc delicat que serà refugi i alegria durant les calors del proper estiu; o, per què no, en aquelles garnatxes dolces que poden acompanyar fins i tot el foie gras i el formatge fort de les terres gallegues. Així els empordanesos han interromput, amb l'art i la saviesa que donen 4.000 anys de viticultura i enologia, el canvi natural del most al vinagre. Aquesta sembla una bona època per preguntar-nos com evolucionaran els nostres vins i les nostres vinyes en els propers anys.

A inicis dels anys seixanta del darrer segle, cinc viticultors de la comarca van iniciar la tramitació de la Denominació d'Origen (DO) per als vins empordanesos. La ferma voluntat d'aquests elaboradors i envasadors va ser decisiva perquè, finalment, l'any 1975, l'Institut Nacional de Denominacions d'Origen de Madrid (INDO) aprovés la DO Empordà-Costa Brava. Aquest fet representava que, després de molts anys, els vins de la comarca havien assolit uns nivells de prestigi i de qualitat suficients per competir en el mercat amb vins d'altres procedències.

Avui ja fa més d'un quart de segle que el Consell Regulador de la DO Empordà-Costa Brava empara i garanteix els vins produïts en la zona situada al nord de les comarques de l'Empordà. Actualment podem trobar 2.475 hectàrees de vinya repartides entre trenta-sis termes municipals, que fan que els vins que es produeixen sota aquesta denominació siguin cada vegada més populars a Catalunya, Espanya, i la resta del món. Trenta cellers, vint embotelladors i onze cooperatives que pertanyen al Consell Regulador són la mostra que la DO no només s'ha mantingut, sinó que també ha crescut al llarg dels anys.

El Consell Regulador s'esforça dia rere dia per consolidar la imatge dels vins empordanesos com a vins de qualitat. La seva projecció, sobretot a Catalunya, ha estat notable. La Festa de la Verema, la Mostra anual dels vins de l'Empordà i els actes de presentació del Vi Novell de l'Empordà són mostres de l'actuació del Consell, que d'aquesta manera fa publicitat dels vins de la comarca amb uns resultats gens menyspreables. Així mateix, el Consell també lluita perquè els vins empordanesos siguin presents en

manifestacions turístiques, gastronòmiques i culturals de tota mena.

D'altra banda, el Consell Regulador de la DO també ha promogut estudis sobre els vins empordanesos, ha intensificat els nivells de control qualitatiu, i, sobretot, ha posat un èmfasi especial a estimular la producció de vins de qualitat.

A més del Consell Regulador de la DO, també trobem la Confraria de la Bóta de Sant Ferriol, una entitat de caire social que té com a principal objectiu difondre i promoure els vins empordanesos i la cultura del vi. Així, tant el Consell Regulador com aquesta entitat tenen una política per donar a conèixer els vins representatius de la comarca i fer-los presents al mercat com a productes de qualitat genuïnament empordanesos.

PLA DE REESTRUCTURACIÓ

Les plantacions de vinya de la nostra comarca superen, en bona mesura, els trenta anys d'edat. És per aquest motiu que el Consell Regulador de la DO va decidir que calia fer-ne una reestructuració, i amb aquest objectiu va donar suport a un primer Pla de Reestructuració de la Vinya, promocionat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, i amb l'ajut de la Unió Europea. Aquesta fou la primera reestructuració, que es va dur a terme entre 1987 i 1997 i va permetre replantar 630 hectàrees. Enguany s'està iniciant el segon Pla, que es va aprovar el novembre del 2000 i durarà fins al 2006. Si sumem els dos plans, la superfície de terra que s'haurà aprofitat d'aquests ajuts serà del 55% del total de les explotacions de vinya.

Un total de 134 viticultors, dels quals setanta estan inscrits dins de la DO, s'han apuntat a la iniciativa per tal de millorar les seves plantacions. El nombre total d'hectàrees a reestructurar és de 885; això representa un 37% de la superfície que està sota la

influència de la DO Empordà-Costa Brava. El total de les ajudes que es donaran als propietaris que s'acullin al pla serà d'aproximadament mil milions de pessetes; d'aquesta manera, la Unió Europea preveu finançar la meitat del cost de la replantació de les vinyes a tots aquells que duguin a terme aquesta tasca.

Els principals objectius d'aquest segon Pla de Reestructuració de la Vinya són millorar la qualitat dels vins i dels processos d'elaboració. La varietat Carinyena és la que actualment predomina a les vinyes que formen part de la DO Empordà-Costa Brava. Un dels principals objectius del Pla és fer que els viticultors canviïn les varietats de raïm que cultiven a les seves vinyes per altres més adients per elaborar un vi de qualitat. D'altra banda, també es té com a objectiu l'actualització de les tècniques de producció a fi d'optimitzar la producció i afavorir la mecanització.

També es fa necessari disminuir el nombre de parcel·les, enteses com a unitats uniformes de varietat, marc de plantació i sistema de conducció, mitjançant unió parcel·laria. Des dels temps més remots s'han aprofitat tota mena de terrenys per fer-hi plantacions de vinya: els ceps s'adapten a les zones més abruptes i amb els sòls més granítics. Però, des de fa uns anys, la mecanització també ha irromput en les vinyes de l'Empordà, i cada vegada es fa més necessari poder conrear els terrenys amb l'ajuda de màquines que permeten, per posar un exemple, fer la verema en un temps rècord i sense perill que una pedregada sobtada malmeti el raïm que s'ha fet créixer amb l'esforç de tot un any. D'aquesta manera, el Pla de Reestructuració proporciona ajudes a tots els viticultors que s'esforcin a unir diverses plantacions de ceps de la mateixa varietat. Es preveu que el nombre de parcel·les es redueixi un 15%, passant de les 665 que hi ha a l'actualitat a les 565 que quedaran després de la reestructuració.

Els viticultors empordanesos han lluitat a través dels



Liadó

Celler de criança d'Oliveda (Capmany).

segles per aconseguir el que avui ja es pot afirmar que és una realitat: un vi amb unes qualitats extraordinàries. I no només s'han quedat aquest suc màgic per a ells i la seva gent, sinó que l'han volgut enviar a les zones més remotes de la geografia mundial. En els darrers quinze anys les exportacions han augmentat de manera notable, sobretot pel que fa al vi negre. Així, s'ha passat dels 639 hectolitres de vi que es van treure a l'exterior el 1989 als 4.150 que s'han exportat durant el darrer any. Aquesta és una bona mostra de com la qualitat dels nostres vins és tinguda en compte per gent de contrades llunyanes.

En els darrers anys, noves tècniques i noves varietats han fet millorar d'una forma espectacular els vins negres de criança i de reserva que es produeixen sota l'emparedat de la DO Empordà-Costa Brava. D'aquesta manera, no és difícil pronosticar que si el Segon Pla de Reestructuració de la Vinya es duu a bon terme i se substitueixen gran part de les plantacions de carinyena —que, sens dubte, també proporciona uns vins de significativa personalitat— per altres varietats, com poden ser el *cabernet sauvignon*, el merlot, l'ull de llebre, la garnatxa blanca o el *chardonnay*, cada vegada podrem trobar vins de més qualitat a les nostres taules. Alhora, ja comencen a despuntar els nostres blancs, elaborats amb fermentacions controlades, i tampoc no ens podem oblidar dels rosats de color intens i viu que des de sempre han estat els més representatius de la zona.

El consum de vi ha disminuït de manera molt accentuada els darrers trenta anys, a causa, principalment,

del canvi experimentat en els costums i formes de vida de la societat. La vida urbana o semiurbana no afavoreix el consum de vi. A hores d'ara no trobarem ningú que consideri aquest beuratge font de calories, suport i alegria de feines de caire rural. El perfil del consumidor ha canviat: aquell que estigui disposat a pagar i regalar-se amb una ampolla de vi esperarà una qualitat que a poc a poc hem assolit.

Una munió de qüestions sorgeixen davant la DO Empordà-Costa Brava i les accions que emprèn, fonamentals per a la millora de la qualitat dels vins de la terra. Després d'haver donat ja el primer pas, el més difícil, aquell que ens ha fet agafar consciència d'unitat enològica, no hauríem de començar a plantejar-nos, tal com les més conegudes DO del món han fet, quina és l'essència del nostre vi? Hem d'exigir-nos respecte i elaboració partint del *terroir*, conjugació de clima, sòl i varietat que, segons els gurus de la nova enologia, ha de ser guia i company dels nostres millors vins? Existeix? Ens cal? Podem? Aquestes preguntes pertanyen, potser, a la poètica del vi; hauran de passar encara uns anys per decidir amb claredat què tenim i què volem que ens ofereixin els productors? De moment, continuarem gaudint dels sucus que aquesta terra venturosa ens ofereix i —de tot bon agraït s'espera— hauríem de donar-los la importància que es mereixen i recrear-nos en el plaer que dóna gaudir d'una bona copa de vi.

L'ART DE COMBINAR VINS I MENJARS

No es poden posar cotilles i limitacions al consum dels bons vins. No es pot espantar la humanitat amb la por de fer el ridícul, perquè no encerti el vi que escau a un plat determinat. ¡No es lícit de posar obstacles psicològics i bastons a les rodes a l'acte més generós i lúdic d'obrir una ampolla de vi!

Malgrat tot, informem d'algunes observacions que l'experiència ha demostrat.

L'aigua de mar afecta els vins negres i els fa agafar gust com de tinta (estíptic). Per tant, amb el marisc, que sempre conserva el regust de l'aigua de mar, aniran millor els vins blancs. També els negres van malament amb la llimona que els apaga amb la seva acidesa; per tant, allí on hi hagi llimona, vins blancs. Les amanides —oli, vinagre, mostassa, espècies— no acostumen a lligar bé amb cap mena de vi. Això només vol dir que el vi s'ha d'haver begut abans,

amb l'aperitiu, un cava brut, un ranci sec. Quan hi intervenen les salses, aquestes predominen sobre els menjars. Per exemple, un bon negre envellit també va bé sobre una bullabessa de peix, si la salsa que l'acompanya és consistent, forta i sense llimona.

Un negre de classe pot patir davant d'un acompanyament de pèsols, faves o pastanagues, o bé davant d'un ànec amb peres o amb taronges, de gust tirant a dolç; en canvi, pot anar-hi bé un blanc força generós i envellit, fins i tot dolçet.

El destí dels grans negres són les carns, els rostits, les botifarres, els formatges i els pernils i embotits.

Dos principis han de guiar el gust personal de cadascú: el de l'harmonia i el del contrast.

JAUME CIURANA. *ELS VINS DE CATALUNYA*

Una nova iniciativa prop de casa nostra

EL CELLER MAS ESTELA, DE LA SELVA DE MAR

NÚRIA DALMAU



Arxiu

Als vessants de la serra de Rodes, cara de la Mar d'Amunt, les feixes de Mas Estela.

Mas Estela és una explotació vitivinícola familiar amb vinyes i celler propis, dedicada a l'elaboració, criança i embotellat exclusiu dels seus vins. Va ésser creada l'any 1989. Situada al terme municipal de la Selva de Mar, als peus de Sant Pere de Rodes i dins el Parc Natural de Cap de Creus.

Les varietats plantades són la garnatxa negra i el *syrah* per a l'elaboració de vi negre de criança; *chardonnay* i muscat per al vi blanc, fermentat en barrica i sobre lies; moscat d'Alexandria (100%) per elaborar moscatell. També s'elabora garnatxa de l'Empordà, envellida durant un mínim de sis anys en bótes de roure i *Estela*, vi dolç natural també envellit en bótes de roure.

El sòl és pissarrenc i poc fèrtil. Les vinyes són a muntanya, plantades en bancals i terrasses de paret seca. El lloc és esplèndid i el paisatge correspon als dos cultius tradicionals del cap de Creus: les oliveres i les vinyes. Però, malauradament, en un estat d'abandó. Mas Estela és, doncs, l'excepció, un racó tranquil i aïllat, amb vinyes verdes ben cuidades.

La producció està al servei de la qualitat. L'any 2000 s'estima que hi hagué una producció de 20.000 ampolles, la meitat s'exporten a diversos països: Alemanya, Suïssa, Holanda, Anglaterra, Bèlgica; la resta es comercialitza a l'Estat espanyol.

S'ha de destacar que tant el conreu de les vinyes com l'elaboració dels vins es fan amb mètodes ecològics, és a dir, no es fan servir desherbants ni pesticides químics de síntesi, ni adobs sintètics. El manteniment de l'equilibri natural, la lluita biològica i el treball de la terra han permès obtenir vi d'excel·lent qualitat. El respecte a la terra, al medi ambient i a la salut dels consumidors són punts bàsics de la filosofia d'aquest celler.

Malgrat la seva curta trajectòria, Mas Estela ha estat guardonat al Concurs internacional Bacchus, que se celebra a Madrid, i al Concurs de tast de vins de Catalunya (Giroví). Aquests reconeixements són ben rebuts, alhora que motiven per continuar treballant amb dedicació i, sobretot, amb passió.

EL VI: TOT ÉS VERÍ I RES NO ÉS VERÍ

A. M. P.

Són aquestes unes reflexions sobre el conreu de la vinya i el vi que es produeix a Llançà, que volen ser un modestíssim i cordial homenatge als homes i famílies que encara avui (començament del segle XXI, el segle de la revolució informàtica, de la globalització econòmica i de la determinació de les seqüències del genoma humà) conreen, i cuiden amb entusiasme i devoció, com un ritual, els ceps i la vinya que encara queden a Llançà, després del progressiu abandonó i del paorós incendi de l'estiu de l'any 2000. L'Albera costanera i marítima (i pel que fa al tros que afecta l'Estat espanyol) és una immensa vinya abandonada i repetidament cremada i sense aquelles vinyes que cantava Josep M. de Sagarra en les seves *Cançons de rem i de vela*.

Fa ja uns quants anys que es parla dels beneficis per a la salut de la dieta mediterrània, un estil i una manera mil·lenària d'alimentació. És conegut en patologia cardiovascular que la incidència d'episodis isquèmics aguts i la mortalitat són notablement inferiors en els països de la conca mediterrània respecte als països nòrdics d'Europa i a Amèrica del Nord. Com si hi hagués una certa protecció davant de les malalties del cor. Es coneix com a "paradoxa francesa" el fet que a França, on hi ha un considerable consum de greixos saturats i derivats, però també de vi, hi hagi una baixa mortalitat per infarts de miocardi.

A Barcelona, els dies 8 i 9 de març de l'any 2000, tingué lloc el *III Congrés Internacional sobre la Dieta*

Mediterrània. En aquest Congrés es presentaven i discutien, des del punt de vista científic, els estudis i investigacions del perquè la humanitat de la vorera nord del Mare Nostrum té aquesta defensa davant les malalties cardiovasculars. La dieta mediterrània té d'especial que substitueix, no usa, els greixos animals (greixos saturats) per fruites, verdures, oli d'oliva i vi. És de destacar que en les ponències del Congrés de Barcelona es féu referència especial al vi i als seus components, ja que el vi, recordem-ho, és un element bàsic i tradicional en la dieta. El vi té un contingut alt de compostos antioxidants, vitamines i sobretot de polifenols. Compostos que es coneixen com a components no alcohòlics del vi.

La constatació i el descobriment que els anomenats polifenols tenen efecte antioxidant (l'oxidació intracel·lular és un tòxic i una agressió en el desenvolupament normal dels teixits orgànics) estimulà l'estudi en profunditat d'aquests compostos de la química orgànica. Els polifenols es caracteritzen químicament per tenir un grup OH unit a un nucli aromàtic i són un constituent principalíssim i abundant dels vegetals i fruites. Estan concentrats en la perifèria, superfície externa (pells, pellofes, etc...), i amb prou feines n'hi ha a la polpa, suc i llavors.

Els polifenols són els components orgànics que donen el color, l'aroma i el gust característic i propi de cada fruita. Tenen estructura química molt variada (que potser condiciona els seus efectes biològics) i, actualment, són objecte d'estudi i experimentació. Es coneixen uns 8.000 polifenols, dividits en 16



Les vinyes, abans omnipresents, avui un testimoni.



Empordà

El company del repòs, aquarel·la de J. Martínez Lozano.

classes diferents, entre les quals ens cal esmentar –pel que ens afecta a nosaltres– els *estilbens* i els flavonoides.

Entre els estilbens, cal esmentar el *resveratrol* en posició cis i en posició trans. Entre els flavonoides, hi ha la quercitina i els seus derivats glucosilats, la rutina i la quercitrina.

El resveratrol (cis o trans) és molt abundant a les pellofes del raïm negre i quan la pasta del raïm premsat o trepitjat (qui no recorda l'alegria quan de petits anàvem a *trepitjar rim*) entra en fermentació i augmenta de manera considerable la seva concentració. El resveratrol té acció *tumorida* (antitumoral) i redueix l'agregació plaquetària (plaques d'ateroma). Els flavonoides també són abundants a les pellofes i els grans de raïm, i en el vi negre semblen tenir poca acció antiplaquetària, però s'ha comprovat que tenen acció contra la proliferació de cèl·lules leucèmiques i milloren el comportament biològic de les cèl·lules de càncer de mama. El vi, com ja hem dit, té una alta composició de polifenols, en concentració variable segons les diverses classes. Els investigadors i la clínica concorden totalment que el vi negre augmenta, per una banda, la resistència a les lipoproteïnes VLDL i LDL (és a dir, el dit colesterol dolent, que fa mal) que són les que causen les plaques d'ateroma que obstrueixen la llum i disminueixen el calibre dels vasos arterials. I per altra banda, també augmenta el nivell de contingut de lipoproteïnes HDL (el colesterol bo, el que no fa mal). A Catalunya donem el nom de *vi negre* a tots els vins acolorits (de poc o molt color) incloent-hi el vi ranci i la garnatxa.

Fetes totes aquestes notes sobre les virtuts biològiques i terapèutiques del vi negre i dels vins en general (potser, un xic massa farragoses), em sembla que seria de molt interès, i encara que només fos per curiositat científica, que algú (ja sigui institució o privat) a Llançà tingués interès a fer un estudi analític dels que hem anomenat components no alcohòlics del nostre vi i del vi negre que, encara avui i ara, elaboren per procediment clàssic o artesanal els pocs viticultors de Llançà. Diguem, també, que si el vi de Llançà que té fama, és reconegut i estimat arreu per ser un vi vigorós i d'alta graduació alcohòlica, forçosament ha de tenir també una molt alta i notable concentració dels components no alcohòlics (polifenols i flavonoides). Si es donés aquesta dualitat d'alta concentració en alcohol i en components no alcohòlics, i sense pretensions d'explotació comercial ni d'interessos mercantils, una garrafeta de vi de Llançà (vi de taula, garnatxa o vi ranci) per beure'n un gotet a cada menjada o per postres, contribuiria a vetllar i a mantenir una bona salut.

Si el vi nostre és una font de salut i protegeix de malalties, és d'esperar i desitjar que les aixetes dels bocois i bótes dels nostres vells (i bells!) cellers tornin a rajar. Que una forta demanda de vi de Llançà estimuli també una forta oferta i que faci ressuscitar els ceps i les vinyes. El terreny i les feixes de paret seca ja els tenim i ben nets. El foc del 6 d'agost de 2000 ens ho ha deixat tot a punt per començar. Apa, doncs, som-hi!

Com a corol·lari: *El vi és obra de Déu; l'embriaguesa, la borratxera, és obra del dimoni.* I com diu Paracels, el savi alquimista del segle XVI: *Tot és verí i res no és verí, tot només depèn de la dosi que se'n fa ús.*

L'EXPERIÈNCIA AL SERVEI DE LA VINYA

ANTONI GODOY I TOMÀS

L'experiència al servei de la vinya –la meua experiència– és només la que he pogut acumular al costat del meu cunyat, en Vicenç, els dies d'anar a collir. No és d'aquesta experiència que us vull parlar, no. És de l'EXPERIÈNCIA, amb majúscules, de gent que ha dedicat la seva vida o un bon tros a treballar-la, a tenir-ne cura esperant el valuós fruit verd o morat, pinzellat amb les més variades tonalitats: el raïm.

N'he parlat a bastament amb dues de les poques persones que –a Llançà– encara fan de la vinya la seva il·lusió. Una, en Quimet Pol, setanta-vuit anys a l'esquena, que tot just ara acaba de deixar les tasques de la vinya a la qual ha dedicat tota la seva vida. Massa anys ja ajupit de cep en cep. La seva memòria el porta a recordar que ja el seu avi, de ben petit, treballava les vinyes de la Vall i el Port de la Selva. Encara al celler de casa hi guarda un carretell de garnatxa feta del seu avi, **que ara ja és com melmelada, perquè només hi afegeixo ben bé el que es menja la fusta.**

No cal dir que en Quimet és, per força, un pou de sàvies experiències, tant l'acumulada en els plecs de les seves mans, com per la recollida del pare i de l'avi en llargues converses –ben segur– a la vora del foc, els dies freds de l'hivern.

Per en Quimet, un dels canvis més importants que ha tingut el treball de la vinya és el fet que **abans es cavava i es magencava i ara no es fa. En un bac, en els llocs tan frescals, quasibé que va millor així. Perquè les terres remenades vénen fredes i el cep agafava la neula.**

Vàrem parlar –bé: ell va parlar; jo vaig escoltar bocabadat– de podar, de si podar tard o aviat. **Si es poda tard, floreix tard. Sempre queda més bé que floreixi el juny que no pas el maig, que ho fan amb la calor i el bon temps.**

Em va explicar els tractaments, els temps per a cada cosa, les mesures, les aplicacions. Una de les tasques que en els darrers temps s'ha vist obligat a fer és trobar sistemes per foragitar els animals de les vinyes. Draps de colors, paraigües vells i altres andròmines per frenar l'entrada dels grans destructors de la fruita: guilles, teixons, gorjablancs i senglars.

En Quimet és un home que té en el seu record haver collit més de dues-centes cargues de raïms en una temporada, que ha vist com la garnatxa de la Vall es venia fins a Suïssa, que les plantes –a la seva època– tenien noms com **jaqué, rapària i rupestu i ara, en canvi, es planta tot R-110.**



Vinyes roges de tardor, una visió entranyable.

Mireu si ha canviat la vinya! D'uns noms amb un cert encant com aquells, passar a posar-li a una planta un nom com el d'un robot de la guerra de les galàxies, que voleu que us digui!

A en Quimet li costarà adaptar-se al canvi. Sé que no se n'estarà de trepitjar-ne alguna, de vinya, cercant-hi aquells quatre moscats per posar a la fruitera de casa que, en acabar de madurar –si els donem temps– ompliran les estances dels olors més dolços. I per regalar a alguna visita de la casa, com és tradició del país.

Les seves vinyes les seguirà una empresa empordanesa que amb sistemes més moderns i rendibles –tant se val– contribuiran que no es perdi la riquesa d'una part de l'agricultura tradicional de Llançà i els seus entorns: la vinya, l'olivera i l'hort.

He parlat també amb Vicenç Bonareu. Un altre dels pocs que segueix treballant la vinya. Ell en va aprendre principalment del seu pare, en Nitú, encara que en té el record fins i tot del seu besavi.

Per en Vicenç, el canvi més important que ha tingut el treball a la vinya és la incorporació de la maquinària moderna. **Abans es feia tot a mà i amb animals i ara es fa amb tanta maquinària com vulguis.** Això obliga, però, a un sistema de vinya diferent, ja que cal emparrar-la per poder collir amb màquina, precisant també una aportació d'aigua per poder-la fer créixer. Cal també molta superfície de vinya per fer-la rendible amb aquests sistemes moderns.

En Vicenç, molts ja ho sabeu, no es dedica pas exclusivament a la vinya, fet que afegeix un grau més de dificultat a la tasca. Ha d'esgarrapar temps al temps per tenir-ne cura. Li pregunto per què encara la segueix treballant. **És una cosa que sempre han fet a casa meva, em fa molta il·lusió el dia de la verema amb tota la família i els amics i, per a mi, allò és una gran festa. Penso que és recordar una tradició que havia donat molta vida a Llançà i que ara som comptats amb els dits de la mà els que encara ho fem.** És clar, doncs, que no persegueix cap objectiu econòmic, sinó solament mantenir la tradició.

El futur de les seves vinyes no el té massa clar. Als seus fills prou que els agrada, la vinya, però **una cosa és que els agradi i l'altra que ho puguin fer. El jovent d'avui viu molt més de pressa que nosaltres...** En fi, que veu el futur certament problemàtic. Ho deixarem amb els punts suspensius i el temps ens ho confirmarà en positiu o en negatiu.

En Vicenç també ens dóna la seva opinió sobre el vi d'avui comparat amb el d'abans: **abans es buscava només el grau i ara es busca la qualitat en el paladar.**

Aquí queden les vivències de dos homes que, de formes diferents, han posat la seva expe-

riència al servei de la vinya. Gràcies a ells i a altres com ells, els nostres fills poden encara gaudir del plaer de contemplar-les, de –si els ve de gust– perdre-hi el temps observant-ne els canvis de colors mentre van brotant i florint, d'embrutar-se les mans el dia de la verema i deixar que els més menuts, en caure la tarda, es posin de peus a la semal per xafar el raïm, tot mantenint ben viva la tradició dels nostres avantpassats.

I us deixo, per al record, un seguit de mots relatius al treball de la vinya i el vi que he recollit en el decurs de les xerrades amb en Vicenç i en Quimet. Reteniu-los a la memòria, que és ben fàcil que en ben poc temps, estiguin ja en el més absolut desús. Esperem que no! :

Podadora / Guimella / Magenc / Càvec / Tramuja / Banasta / Pal semaler / Cove / Ensofradora / Rufià / Bóta / Bocol / Bot / Carretell / Semal / Malalt / Patricol



Rafael Corcoll

En Quimet Pol, al seu celler.

LA VINYA, EN EL RECORD

De la col·lecció particular d'Albert i Jordi Bonsoms, publiquem aquestes velles fotografies d'un Llançà que ja no existeix. És un senzill, però sentit, homenatge als antics vinyetaires llançanencs.



Col·lecció Bonsoms



Col·lecció Bonsoms

Col·lecció Bonsoms



Col·lecció Bonsoms



Col·lecció Bonsoms

Marisqueria



El Puerto

Telèfon 972 38 00 44
Carrer Castellar, 7 - **LLANÇÀ**

— Restaurant —

La Farella

C/ Cap de Creus, 1
Tel. 972 12 16 11
17490 LLANÇÀ



MECÀNICA - ELECTRICITAT - PNEUMÀTICS



C/ Camprodon, núm. 8
Tel. 972 12 06 75
LLANÇÀ (Girona)

APUNTS SOBRE EL CATALÀ DE LLANÇÀ (II)

JEAN-PAUL ESCUDERO

Després d'unes pinzellades sobre la fonologia i el lèxic del parlar de Llançà (La Farella, núm. 12, febrer de 2001) ens centrarem avui en alguns aspectes de la seva morfologia i sintaxi. Si algú s'imaginava que aquí descobriria característiques d'un català de Llançà i d'enlloc més, perseguiria un somni impossible. Hem d'admetre com una cosa natural que es coneguin i s'usin formes suposadament locals a d'altres pobles de l'Empordà i a vegades més enllà (pensem ara en l'infinitiu *embrutir*, en les formes plenes dels pronoms personals *me, te, se*, davant del verb, o en les variants del futur i condicional del verb *anar, iré / iria*, encara habituals a les comarques gironines i a la Catalunya Nord, però normalment absents dels mitjans de comunicació que fan servir els equivalents *embrutar*, les formes reforçades *em, et, es*, i el futur i condicional de tipus *aniré / aniria*).

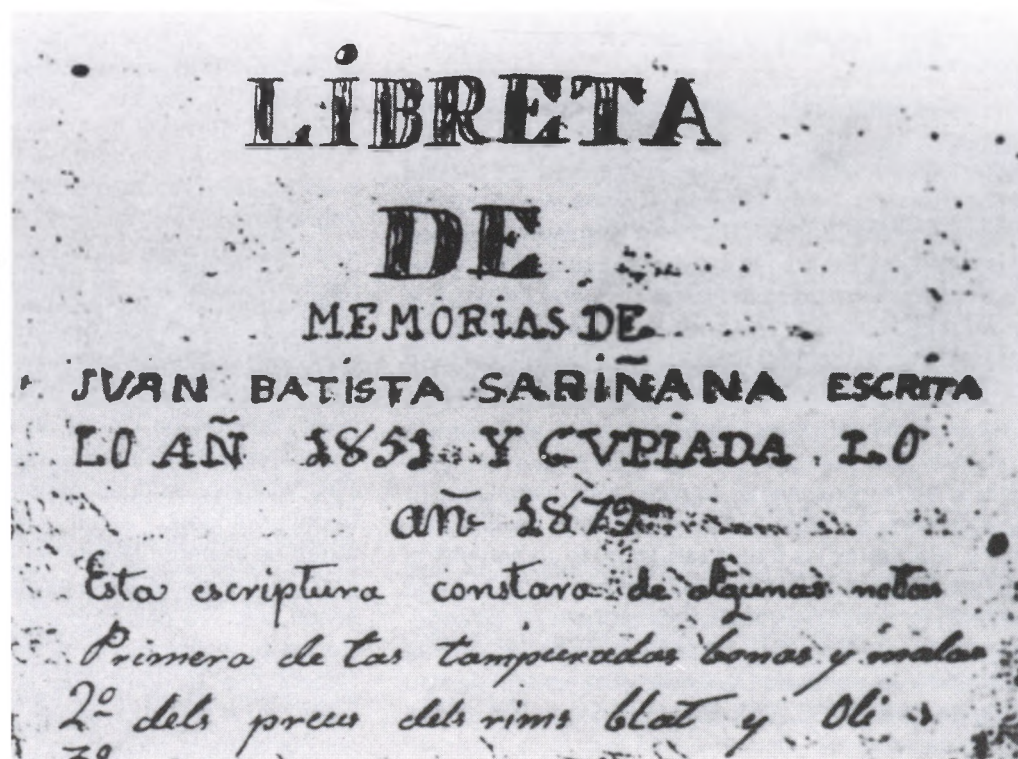
Seguint una perspectiva d'ampliació i de comparació de les nostres dades, sovint limitades, amb obres geogràficament pròximes, recomanem la lectura de la primera part de l'estudi de Josep Comas Causa "El parlar de Pau a la dècada 1960-1970 (I)" dedicat a la morfologia, publicat als *Annals* de l'Institut d'Estudis

Empordanesos, núm 29, 1996. Aquest article important –que vam ometre de citar a la bibliografia dels primers *Apunts*– fa una excel·lent descripció de la parla d'aquell poble amb la qual Llançà comparteix força trets. Per acabar aquests complements de bibliografia, volem esmentar l'edició recent d'un llibre que examina detalladament el català d'una comarca propera, *El parlar de la Garrotxa* de Joaquim Monturiol i Eloi Domínguez, publicat per Ràdio Olot, 2001, on descobrirem lògicament moltes afinitats amb el català de l'Empordà.

1. ENTRE FONÈTICA I SINTAXI

Un detall sonor que vam sentir per primera vegada a Llançà és l'adverbi de temps *quan* pronunciat amb *t* davant d'una paraula que comença amb vocal: *quant era petita* (en comptes de *quan era petita*).

Sembla exagerada la insistència de gramàtics com Joan Coromines (*Diccionari Etimològic* vol.VI p.68, 894)¹ de voler condemnar aquest tret de la llengua parlada, (basant-se en l'evolució normal de les consonants llatines *-nd* en *-n*: *quando* > *quan* en català). Si bé hi pot haver hagut confusió entre *quan* procedent



Encapçalament de la Libreta de memorias de Juan Batista Sariñana

de *quando* i *quant*, de *quantum* com diu aquest autor, les mostres medievals de *quant* (adverbi de temps), demostren que la *t* té una articulació antiga. Aquesta pronúncia, coneguda a les Balears, també se sent esporàdicament al Vallespir: *quant eri a Ceret* (= quan jo era a Ceret).

2. MORFOLOGIA I SINTAXI

2.1. Nom i pronom

El gènere de *fret* sol decantar-se cap al femení (*la fret*) com a tot l'angle nord-est de Catalunya. Així ho recollim a Girona, Figueres i al Vallespir. No es tracta d'un fenomen massa recent. En un document redactat a Ceret el 1734, ja es parla d'una "*fret molt forta*". Aquest femení consta als treballs sobre Cadaqués (Sala p.35) i en el parlar de Pau (Comas, 1996 p.359). A la llibreta de memòries de J. B. Sariñana, escrita a Llançà mateix, en trobem diverses mostres: "*La tardo molta fret...lo dit añ 64 lo ibern molta fret...la neu y la fret*". Fora del domini lingüístic català, també es coneix una fluctuació entre els dos gèneres en occità al Llenguadoc (Alibert p.46).

La formació del femení dels adjectius *blau* i *viu* es fa directament, sense *-v*: *blaua* i *viua*. Al costat de *blau* i *blaua* apareix el derivat *blauós* / *blauosa*. No coneixem exemples similars al nord de l'Albera però sabem que femenins com aquests són corrents a tot el sector oriental de l'Alt Empordà (ALPO, 86). Joan Coromines (*Diccionari Etimològic* vol.IX p.318) va recollir *viua* a l'Armentera el 1958. A prop d'allà, vam anotar *una nena viua* a Sant Miquel de Fluvià (1998). En el seu estudi sobre Cadaqués, Ernesta Sala (p.35) descriu un sistema més ampli, que inclou el conjunt dels adjectius acabats en *-au*, *-eu* (amb *e* tancada), *-iu*, *-ou*: *blau—blaua, meu—meua* (vegeu els possessius a continuació), *viu—viua, nou—noua*.

Les formes plenes dels pronoms *me*, *te*, *se*, alternen amb les reforçades *em*, *et*, *es*, davant d'un verb començat per consonant: *me preguntava*, *se trevien* (treien), *no es trevia res* (treia). Entre els exemples copiats a la llibreta de J. B. Sariñana trobem una frase quasi idèntica que només canvia pel pronom "*se perderan molts barcus...no se trebia res...me dexe hereu*". A la major part de les terres de ponent, del País Valencià, de les Balears i a Catalunya Nord s'han conservat igualment les formes plenes que són les més antigues.

El pronom femení *les* tendeix a confondre's amb el masculí *els* al qual s'afegeix una vocal que evita el contacte directe entre consonants: *segons com els a culls* (= segons com les culls). En combinacions de dos pronoms, hem sentit les frases següents: *te se servarà, te se farà malbé*. Aquesta confusió entre *les* i *els* per una banda, i l'ordenació específica del pronom *se*, en segona posició combinat amb un altre, coincideixen amb la descripció del parlar de Cadaqués (Sala p.68) i de Pau (Comas, 1996 p.365, 369). Són trets compartits amb el català del nord.

Alguns demostratius emprats per J. B. Sariñana, fa una mica més d'un segle a Llançà, han quedat preservats avui dia al nord de l'Albera: *aqueix / aqueixos* i *aquestos* (el plural d'*aqueix*), o a Cadaqués: *aqueix / aqueixos* amb els seus femenins respectius (Sala p.38). «*agueran de ana una comicio de tots los pobles aqueixos en Madrit...se presenta* (= se presentà) *lo añ 1853 ab rabia aqueix mal...aquestus actes juns*».

Els possessius *meu*, *teu*, *seu* fan els femenins *meua*, *teua*, *seua*, però solen reduir-se a *meu*, *teu*, *seu* en posició àtona: *la meu noia*, *una meu neboda*. Al costat d'aquests exemples moderns, semblants als de Pau (Comas, 1996 p.371) i de Cadaqués (Sala, 1983 p.36), hem trobat femenins amb *v* (amb pronunciació bilabial): «*La meba mara... las mebas jermanas*» (Sariñana). La mateixa font llançanenca però, demostra que davant de noms de parentiu, eren molt corrents les formes *mon*, *ton*, *son* / *ma*, *ta*, *sa*, com al Rosselló o al País Valencià encara a hores d'ara, «*ma sogra... mon para... ma mara...son marit...mos jermans*» (Sariñana).

Les frases negatives no tenen una norma estable. L'ús de la partícula *no* i del reforçador de la negació *pas* és irregular: *Més bé que pas jo. Més bé que pas aquí. Son coses que no m'han tracassat² mai. Mirant enrere, a la llibreta de J.B Sariñana, no hem pogut descobrir frases negatives amb pas: «no plugue (= ploqué) mai...no hu abian bist may no se podia treballa...ha Capderras no y he cullit res».* (Tanmateix el mot ha estat documentat en la literatura catalana des de l'època medieval). La variació actual entre models diferents i l'absència de l'auxiliar de negació *pas* en el document del segle passat, fan pensar en un procés recent, potser influït pel català septentrional modern. Al nord de l'Albera (com en occità), la negació es construeix generalment sense la partícula *no* i amb un *pas* omnipresent (ALPO, 367). Ja trobem algunes mostres d'aquest canvi al segle XVIII en aquelles terres, i amb unes oscil·lacions constants, l'evolució s'enforteix durant el XIX.

2.2. Verb

Si observem el conjunt del domini lingüístic català, veiem que l'àrea actual de la desinència *-i* per a la primera persona del present (*parli*, *mengi*, *dormi*, per *parlo*, *menjo*, *dormo*) tendeix a anivellar-se amb la frontera política amb França i arriba, per consegüent, a poca distància de Llançà. Al sud d'aquesta línia, a la Catalunya autònoma –a Llançà mateix– fins al nord del País Valencià, és quasi general la desinència *-o*: *parlo* (pronunciat [parlu / parlut / parluk] a l'est i [parlo] a les terres de ponent). Malgrat el paper uniformador de la frontera, encara no s'han esvaït del tot les primeres persones amb *-i* a l'Alt Empordà. L'exemple més conegut d'aquesta resistència és el de Cadaqués (Sala p. 38). Sabent que el domini de la desinència *-i* era més estès cap al sud fa un segle³, seria interessant d'esbrinar quina era la situació de Llançà abans de l'obertura



Formes típiques de les nostres contrades són els adjectius blaua i blauosa aplicats sovint a la mar.

provocada per l'arribada del tren. Es deia *parli?* *parlo?* Les dues formes conviuen en generacions diferents, com a Cantallops o a Maçanet de Cabrenys encara actualment? Els indicis històrics, naturalment, només poden ser escrits i han de ser prou nombrosos per tenir algun valor científic. Entre els segles XVI i XVII, arrelà a tot Catalunya el costum d'escriure sistemàticament amb la desinència *-o*. Al nord de l'Albera (on s'ha dit sempre *parli*, *dormi*...) aquesta tradició es mantingué fins a les primeres dècades del XIX, per la qual cosa és molt difícil (però no impossible) de trobar atestacions de formes amb *-i*. A Llançà, els exemples de primeres persones, procedents de la llibreta de J.B Sariñana, són amb *-o*: «*fa 2 anys que pateixo de dol...y ara pagu 5 passetas...pagu à ma sogra*». Encara que pugui considerar-se molt espontània la llengua del nostre cronista, creiem que aquests exemples no són suficients per a determinar quina era la desinència, o les desinències, usades aquí a la segona meitat del XIX. La qüestió de moment queda, doncs, sense resoldre's...

Per a la primera persona del present de *ser*: *sóc* no hem registrat romanalles de la variant antiga *som* ben documentada a banda i banda de l'Albera i a les Balears (Alcover i Moll vol.V p.488). Al segle XVIII, a

Palau-saverdera: «*el primer som jo*» (Casanovas p. 57). Les enquestes fetes a Pau a la dècada del 1960-1970 (Comas, 1996 p.374) confirmen aquesta presència de *som* a l'Alt Empordà i són indicis de la seva desaparició recent a Llançà. L'últim exemple no gaire llunyà, que recorda el de Palau-saverdera, vam sentir-lo a Rabós l'any 2000, *jo som un dels primers*.

Com s'ha pogut veure en citacions anteriors, l'imperfet d'indicatiu del verb *treure* es forma amb *-v*. *No es trevia res de la terra. Trevien els musclos de la roca*. Ja tenim testimoniatges d'aquesta característica al XVIII: «*se'l trevia de davant...lo procurador bestrevia*» (Casanovas p.85, 119). Al segle XIX, J.B Sariñana escrivia «*no an trabian res...no se trebia res*». La primera persona del plural del present s'estructura igualment amb *-v*: *trevem* (és molt probable —encara que no n'hàgim pogut recollir mostres— que això es reproduïx a la segona persona del plural amb un tipus *treveu*).

El perfet simple, que era habitual en el manuscrit de J.B Sariñana, ha desaparegut i ha estat substituït pel perfet perifràstic amb el qual ja alternava en aquella obra: «*se perderan molts barcus...fou añ de moltas de plujas...no plugue mai va se (= ser) tanta la secada que no se culli res*».

El futur i el condicional del verb *anar* presenten les ocurrencies següents: *iràs*, *irà*, *irem* / *iria*, *irien*. Reconstituïnt tot el quadre tindriem: (*iré*), *iràs*, *irà*, *irem*, (*ireu*), (*iran*) / *iria*, (*iries*), (*iria*), (*iríem*), (*iríeu*), *irien*, com en el parlar de Pau (Comas, 1996 p.376). Paral·lelament, vam anotar *irem* a Darnius (1999), *irem* i *iran* a Sant Miquel de Fluvià (1989). Més enllà de l'Empordà, la característica és pròpia d'una franja important del nord-est de Catalunya (ALPO, 23, 24) i s'ha documentat des de l'edat mitjana⁴. (La seva coincidència parcial amb el castellà, no pot doncs tenir res a veure amb suposats castellanismes).

Aquesta descripció encara incompleta, no hauria estat possible sense els informadors, llançanenques i llançanencs a vegades ja grans, que de manera desinteressada m'han donat llur atenció i paciència, aclarint constantment els meus dubtes sobre el parlar de Llançà: a tots, el meu profund agraïment.

1 Les referències bibliogràfiques de les notes es troben a la primera part dels *Apunts sobre el català de Llançà*, publicada a l'anterior número de *Farella*.

2 Mot adaptat aparentment del francès, (*se*) *tracasser* (preocupar / preocupar-se), *tracassar* és corrent al Rosselló, al Vallespir i en algun punt de l'Alt Empordà com Maçanet de Cabrenys (ROURA, Pere. *Vocabulari maçanetenc*, Festa d'estiu 98: Ajuntament de Maçanet).

3 Per a més informació sobre aquesta qüestió vegeu també, ESCUDERO, «Le catalan septentrional, un dialecte partagé entre deux désinences» (obra citada)

4 «*Ab mi no irà...E jo promet-vos davant tots que hi iré...li donarien civada e forment, e irien ab él*» (DESCLOT, Bernat. *Crònica*. Barcelona, 1949. Vol.II pàg. 49, 71, 75).



Blau Grifeu BAR RESTAURANT GRILL

Platja de Grifeu
Apartat de Correus 232
Tel. 972 38 07 18
17490 LLANÇÀ

FOTO

PUMAREDA

SERVEI PROFESSIONAL

C/ Major, 6
Tel. 972 38 01 45
LLANÇÀ (Costa Brava)

CARNISSERIA...

Josep

C/ Major, 7
Tel. 972 38 01 02
LLANÇÀ

RAFARI

XARCUTERIA...

CARNS DE
L'EMPORDA



PRODUCTES ARTESANS...

HOSTAL

CAN NARRA

Especialitat en peix

Carrer Castellar, 37
Tel. 972 38 01 78
EL PORT DE LLANÇÀ

ELS NOMS DE L'ERIOÇÓ DE MAR EN CATALÀ (II)

ANTONI CORCOLL I LLOBET

En el transcurs de les diverses enquestes efectuades al port de Blanes, he pogut comprovar que un mot ben documentat com *soiç*, propi d'aquesta localitat, ha caigut en l'oblit en aquestes últimes dècades.

Així mateix, un sintagma molt conegut a tot el Mediterrani, com és *castanya de mar*, pràcticament ha desaparegut en català, malgrat que està molt documentat des del segle XVIII fins ara.

Una situació ben diferent és la del mot *garota* que, des de les contrades més septentrionals del nostre domini lingüístic, s'ha anat estenent i enfortint al llarg d'aquests últims anys. Aquesta veu no apareix en cap diccionari publicat a Barcelona anterior a aquest segle, per la qual cosa cal suposar que *garota* no es va començar a utilitzar en aquesta capital fins al final del segle XIX o a principis del XX. Després, a través de l'àrea focal que és aquesta gran ciutat, s'ha anat expansionant fins a convertir-se en el terme prioritari en tots els diccionaris i enciclopèdies del Principat o, pel cap baix, al mateix nivell que *eriçó de mar*.

Termes no documentats

Dels significats que he reunit, n'hi ha alguns que no hi eren fins ara:

Engarota maresa (*Sphaerechinus granularis*) i *engarota castanyera* o simplement *castanyera* (*Spatangus purpureus*), a Llançà.

Capmoret (*Sphaerechinus granularis*), al Port de la Selva.

Dimoni, jueua, juiua (*Arbacia lixula*), a Cadaqués.

Garota d'alguer, garota de planassa (*Paracentrotus lividus*) i *garotí* (*Psammechinus microtuberculatus*), a Roses.

Oriç blanc (*Sphaerechinus granularis*); *oriç de fons, de forària, de fondària* (*Echinus acutus*), i *oriç fusta* (*Cidaris cidaris*), a Palamós.

Oriço, soriço (*Paracentrotus lividus*), a Blanes.

Moro (*Arbacia lixula*), a Dènia; *bogamarí moro o moro*, a Xàbia; *moro, mores*, a Calp.

Olleta moruna o simplement *moruna*, a Altea.

Peu de vaca (*Spatangus purpureus*), a l'Alguer.



La *garota* presenta nombroses varietats.
A la foto, *Sphaerechinus Granularis*.

D'altra banda, el contacte amb la gent de mar m'ha permès conèixer altres aspectes que tenen una relació més o menys directa amb l'erició de mar, com són els distints instruments que utilitzen o utilitzaven per a capturar-los i aquells amb què se servien d'aquest animal marí com a esquer. Així, m'ha estat possible documentar per primera vegada alguns significants d'estris de pesca, com: *jambina*, *asta amb xarxa* i *guiulera*, i altres que no estan inclosos en cap diccionari o enciclopèdia: *badoc*, *engaroter*, *engroter*, *groter*, *grabitana* i *grampeta*.

Consum de l'erició de mar

Deia anteriorment que els pescadors fan diverses distincions terminològiques per referir-se a l'erició de mar. Una de les que empen amb major freqüència és la de la *femella* i el *mascle*; la *femella*, que, segons ells, és bona per menjar i el *mascle* que no ho és, ja que afirmen que no té cap substància. Aquesta creença popular no és, tanmateix, patrimoni del nostre litoral, atès que s'estén per altres zones del Mediterrani, com ho reflecteixen, per exemple, Palombi - Santarelli (1969, 295-296) o Manrilo Cortelazzo (1968-1970, 404).

Precisament, la manera més tradicional de menjar-los i que encara avui té més adeptes és tal com ho fan els pescadors des de fa molt de temps, és a dir, immediatament que es treuen de l'aigua, es tallen per la meitat i es consumeixen al natural. Normalment, per extreure de l'interior la gònada, la part comestible de l'animal, utilitzen una mica de pa i s'acompanya amb un bon raig de vi.

Aquest antic costum de consumir-los, amb algunes petites variants segons els llocs, es manté viu dintre d'unes determinades àrees de les nostres costes, que comprenen les zones litorals i prelitorals de la Catalunya Nord i de les comarques més septentrionals de Catalunya fins a Tossa de Mar, i torna a reaparèixer molt més al sud en algunes poblacions de la costa alacantina, com també al port de l'Alguer. D'altra banda, en algunes localitats, com Arenys de Mar o Barcelona, una nova moda gastronòmica es va estenent de mica en mica, probablement sota l'influx de la cuina francesa, en què l'erició de mar s'ofereix en plats molt elaborats en restaurants de gran categoria.

II. ASPECTES DIACRÒNICS

Paral·lelismes amb altres llengües romàniques

En aquesta investigació, des d'una perspectiva històrica, he tingut molt en compte les distintes relacions que hi ha entre els noms romànics que serveixen per designar el nostre equinoïdeu. Certament, hi ha alguns vocables, com *paprinells*, *garota* o *garoina*, que són propis d'una àrea geogràfica que pertany exclusivament al nostre domini lingüístic, però n'hi ha d'altres, com la perífrasi *castanya de mar*, que prové de comparar l'erició de mar amb el fruit del castanyer, la castanya, que s'estén per una bona part del Mediterrani: el castellà *castaña de mar*, el vènet *castagna de mar*

(Palombi - Santarelli 1969, 296), l'occità *castagno de mar* (sic), el francès *châtaigne de mer*, sintagma que fins i tot es coneix en llengües no romàniques com el basc *itxaslakatz* (*itxase* 'mar', *lakatz* 'pelló de la castanya') i també a Algèria, on han manllevat el provençal *castagno de mar* (Dauzat, 1954, 197).

Un altre paral·lelisme, per bé que d'un àmbit molt més restringit, és el de *dimoni*, nom que rep l'erició de mar "mascle" a Cadaqués (Alt Empordà), i que també trobem a les petites illes italianes de Lampedusa (*a rriz-e diávu*) i de Pantelleria (*a rrizza diávu*) (Rufino 1977, 118).

Documentació

La primera datació de l'erició de mar, escrit *ericho de mar* i *arisso*, és del 1507. Apareix a l'adaptació catalana que va fer l'agustinia fra Gabriel Busa del *Lexicon* (1492) i del *Vocabulario* (v. 1495) d'Elio Antonio de Nebrija.

Del terme *garota*, la primera notícia que en tenim, per bé que amb la forma *algarota*, és del 1660, quan a Llançà moriren 12 persones ofegades quan en pescaven. (1)

En un manuscrit de l'any 1722 del naturalista Joan Salvador, llegim, per primera vegada, el vocable *castanyas* amb el valor d'"echinus" (ap. Lleonart - Camarasa 1987, 102).

D'aquest mateix segle, concretament del 1751, és el llibre del cirurgià escocès Georghe Cleghorn sobre les malalties epidèmiques de l'illa de Menorca i on trobem el testimoniatge més antic de la forma *voga mari* (44, nota).

Propostes motivacionals o etimològiques

Quant a la motivació semàntica o etimològica dels diferents significants de l'erició de mar, l'origen d'alguns termes, com *castanya de mar*, el qual acabo de comentar, *ericho*, *cassoleta*, *olleta* i *capellà*, sembla força diàfan.

Així, la perífrasi *ericho de mar* prové de comparar l'equinoïdeu amb l'erició mamífer, tal com ocorre en altres llengües romàniques, com el castellà *erizo de mar*, el francès *hérisson de mer* o l'italià *riccio di mare* (Dauzat 1954, 196-197).

En el cas de *cassoleta* i *olleta*, el mòbil de la comparació ha estat la similitud de la clova de l'erició de mar amb una cassola o una olla petites, respectivament.

La motivació metafòrica de *capellà* o *capellanet* prové, segons la meua opinió, de comparar el color negre que té una de les espècies més conegudes de l'erició de mar (*Arbacia lixula*) amb el de l'hàbit del sacerdot, i també hi podria haver influït la similitud que hi ha entre la zona de la boca de l'equinoïdeu, desproveïda de pues i d'un to més clar, amb la tonsura del clerge, així com l'anticlericalisme de molts pescadors que s'hauria de relacionar amb el fet que aquest tipus d'erició és rebutjat per la gent de mar, perquè "no són bons" per menjar.

Tanmateix, hi ha altres ictionims, com *paprinell*,

oriç, *bogamarí* o *garota*, que presenten més dificultats i requereixen un estudi molt més detallat.

Pel que fa a *paparinell*, tot i que hi ha diverses hipòtesis, crec que s'ha de tenir en compte l'aportació de Llorca (1998, 802) que considera que *paprinell* prové de comparar l'equinoïdeu amb la paparra, pel fet que tots dos animals viuen arrapats a les roques del mar o a la pell d'altres animals, respectivament, amb contaminació del so bilabial oclusiu sord de la primera síl·laba i simplificació de la vibrant múltiple: *paprinell* <* *paparrinell* <* *paparrí* < *paparra*. (2)

Quant a *oriç*, *bogamarí* i *garota*, crec que puc aportar alguna novetat respecte a les hipòtesis que s'han formulat fins ara.

A les zones on el nostre equinoderm és anomenat *oriç* també el mamífer rep aquest nom. Si estudiem els hàbits d'aquest animal ens adonarem que l'orina hi té una gran importància, ja que quan pressent la presència dels caçadors es contrau, s'enrotlla en forma de bola i, si se sent en perill, s'orina a sobre de manera que malmet la seva pell, com també la seva carn. Així, crec que s'ha produït una homonimització formal entre un antic *eriç* i *orí* o *orina*, el resultat de la qual ha estat *oriç*.

Quant a *bogamarí*, opino que prové d'un primitiu *boga*. Veu que pertany, molt probablement, a una àmplia i extensa família de paraules que procedeixen del gal·loromànic *bulga* (cf. REW, & 1382; FEW, s.v. *bulga*; Bloch 1964, s.v. *bogue*; TLF, s.v. *bogue*; DECat, s.v. *bujola* i *butxaca*). *Boga* estaria emparentat directament amb l'occità *bogo* (TdF, s.v.) i el francès *bogue* (Godefroy 1880-1902, s.v.; Bloch 1964, s.v.; TLF, s.v.) que tenen el valor del peix 'boga' (*Boops boops*) i el de 'pelló de la castanya'. Aquest últim significat hauria d'haver rebut *boga* en algun estadi de la nostra llengua, des d'on passà, per comparació, a designar l'eriç de mar, amb la inclusió de l'adjectiu *marí* o *marina*, per a una major transparència semàntica.

Respecte a *garota*, considero que ha de relacionar-se amb el famós *garum*, condiment molt apreciat pels romans, però d'origen grec.

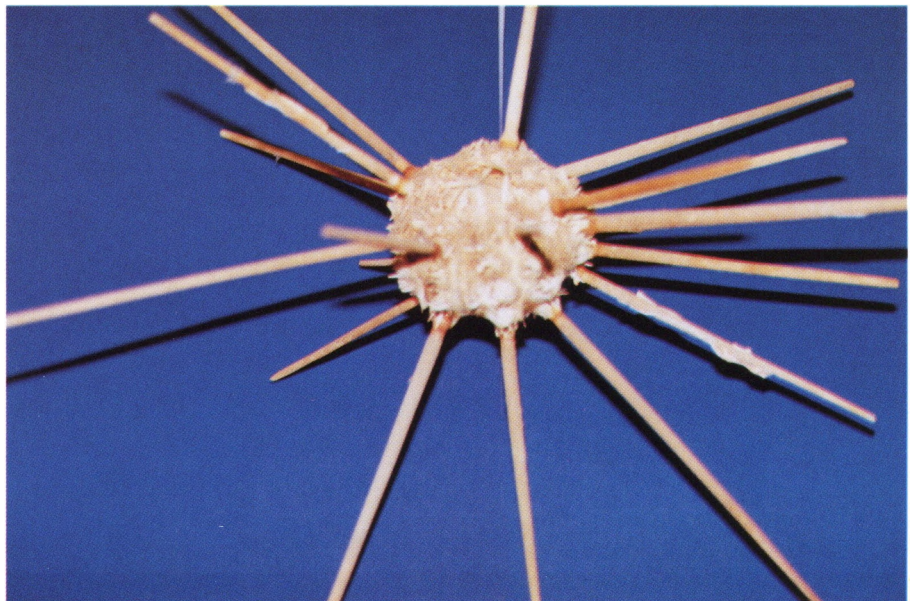
CONCLUSIONS

Després d'aquest breu estudi de l'eriç de mar, tant des d'un punt de vista dialectològic com etimològic, podem concloure:

- 1) La riquesa onomàstica d'aquest espinós animal marí, que ha pogut arribar fins als nostres dies gràcies, en part, al poc valor comercial que ha tingut fins fa ben poc, atès que, com és ben sabut, quan una espècie marina assoleix un valor econòmic important es tendeix a generalitzar un sol nom pertot.
- 2) La propagació de *garota* des del nord del nostre domini lingüístic cap al sud, procés que no és estrany a la nostra llengua, ja que aquesta penetració lingüística s'ha imposat en altres casos (Colon 1976, 148-150; Veny 1984, 124).
- 3) Per a un estudi etimològic o motivacional d'un animal marí, és necessari conèixer d'una manera exhaustiva les seves característiques, costums, etc. Així mateix, el mètode comparatiu pot ser-nos molt profitós (vegeu *eriçó*, *castanya de mar*) (Veny 1977, 318-319). També pot ajudar-nos saber les distintes solucions que han adoptat les nostres llengües veïnes i, fins i tot, en alguna ocasió, s'hauran de tenir presents aquelles paraules que poguessin tenir algun parentiu, encara que sols sigui de caràcter formal, com succeeix entre l'occità *bogo* i el primer segment del català *bogamarí*.

1. Dada publicada per mossèn Josep Clavaguera a *Llançà*. Quaderns de la Revista de Girona, 84. Girona: Diputació de Girona - Caixa de Girona, 2000, pàg. 6. Anteriorment, Josep Clavaguera havia donat a conèixer aquesta luctuosa i sorprenent notícia a *Llançà: notes històriques*. Salvat - Ajuntament de Llançà, pàg. 80.

2. Per brevetat expositiva, no entro aquí en detalls d'aquesta proposta, ni tampoc de les que comento a continuació.



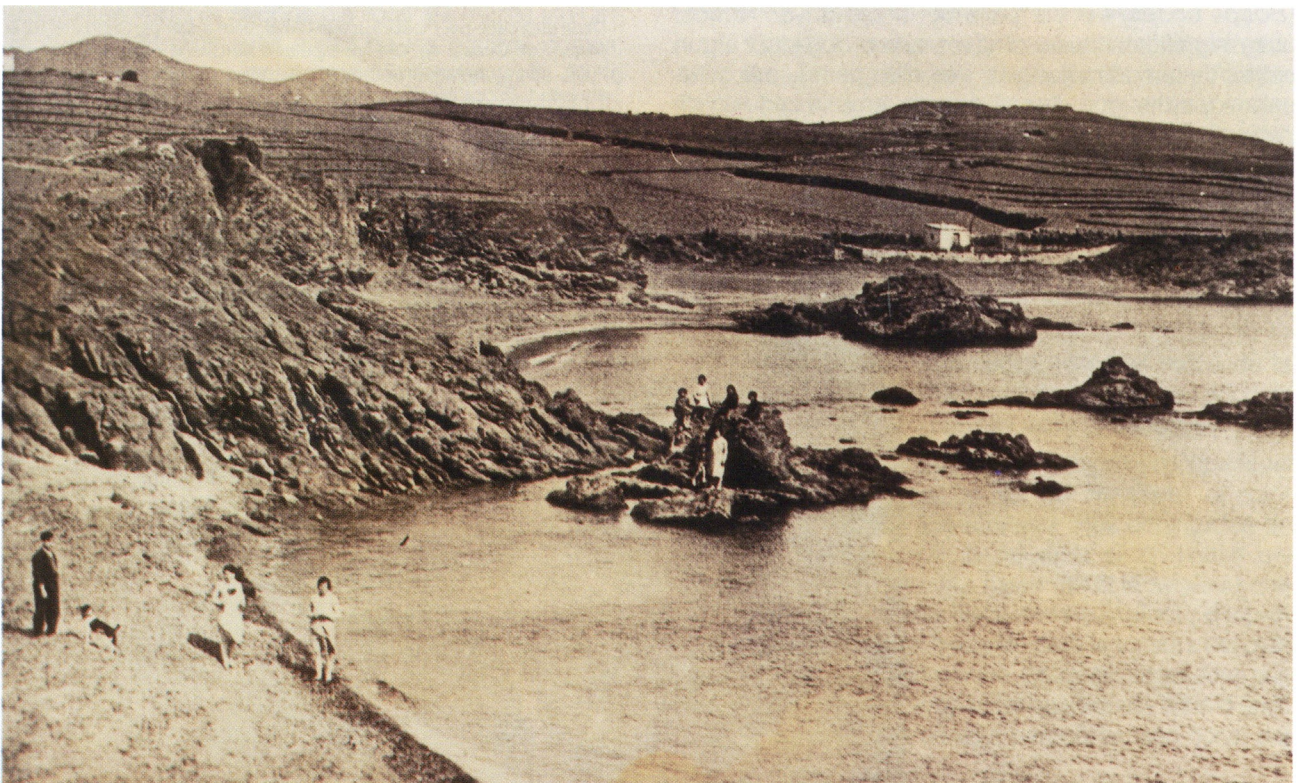
Una interessant *garota*
és la *Cidarididae*

“JAUME FARELL”, SENTIR LA LITERATURA

HELENA POL

Maurici Serrahima escrivia a propòsit de la lectura a *Sobre llegir i escriure* (Selecta, 1966): “El lector produeix l’obra perquè sigui *vista*. L’escriptor l’escriu perquè sigui *llegida*, i si bé per llegir cal veure-la, el fet de la visió no és essencial per al coneixement d’una obra literària, el lector la pot *sentir*, llegida per algú altre o en un disc o en una cinta magnetofònica, i fins i tot la pot *tocar*, d’una certa manera convinguda, si la pot trobar escrita pel procediment Braille.” Després de llegir *Jaume Farell* se m’ha ocorregut treure a col·lació aquest judici. Si bé, a hores d’ara, existeixen fets discutibles sobretot els originats per l’evolució tecnològica, sí és cert que la plàstica d’una novel·la pot ser evocada a través del llenguatge. Aquesta és una novel·la plàstica: sentim la presència dels paisatges.

Jaume Farell (Eds. Brau, Figueres, 2000) és una obra de marcat to modernista amb pinzellades naturalistes. La primera edició fou publicada a Barcelona per l’editor Dalmau i Jover, amb un tiratge de 49 exemplars. L’any passat la col·lecció Sant Silvestre, que publica conjuntament l’Ajuntament de Llançà i l’editorial Brau, va rescatar aquesta novel·la de l’oblit. En certa manera no deixa de ser una obra anacrònica: publicada el 1946 –quan el modernisme ja està ben superat i la guerra ha estroncat el projecte noucentista– és un exemple més de les conseqüències de la guerra sobre els moviments artístics. Tot i que va ser escrita entre el 1932 i 1935, els anys en què Josep Maria de Sagarra publica la seva esplèndida *Vida privada*, quan llegim *Jaume Farell* ens hem de remuntar



La Farella, un paisatge de l'època de Jaume Farell.

Arxiu



Josep Ribalta amb la seva mare, l'esposa i els tres fills grans.

al final del XIX o principis del XX. En la línia de tot modernista, estableix un vincle amb novel·les com *La vida la mort d'en Jordi Fraginals* de Josep Pous i Pagès —el referent més clar—, *Solitud* de Víctor Català, *L'hereu Noradell* de Carles Bosch de la Trinxeria, així com amb l'estil de Joaquim Ruyra. Aquestes novel·les giren entorn les vicissituds d'un personatge al qual un fet tràgic, sigui una malaltia o un amor, els empeny vers un final també tràgic. A la narració s'hi afegeix un element indestruïble: la Natura, com un personatge més que marca l'empremta del determinisme-naturalista. *Jaume Farell* és l'al·legoria de l'individu sol davant la societat —beu directament de les fonts del nihilisme de Nietzsche— que li restringeix el poder de decisió davant les regnes de la seva pròpia existència.

L'autor, Josep Ribalta, es val d'una de les metàfores clàssiques del modernisme que Àngel Guimerà va escenificar a *Terra baixa*: la terra alta, la muntanya, la puresa, on no hi arriba la maldat, en canvi, el pecat, *ergo* la societat, viu a la vall, a la terra baixa. En aquest cas, en la narració de *Jaume Farell* s'enfronten la vinya i la duana. Si bé és cert que la vinya no representa la Natura feréstega de *Solitud* perquè ja és una natura

manipulada, treballada per l'home, amb tot la duana porta fins a l'extrem el concepte de la maldat i la corrupció representada pel diner.

Aquesta lectura simbolista no ha d'invalidar una primera lectura literal, en el seu context *real*: Llançà i Portbou com a escenaris de la novel·la. *Jaume Farell* fa ficció sobre una base real que avui dia encara podem veure reflectida en els nostres pobles. Novel·les com aquesta constitueixen una font de testimoni que ajuda a mantenir les migrades històries locals de les quals s'abasteix la història de Catalunya. Sovint la literatura són les restes d'un naufragi que l'escriptor recull amb el delit de construir una història, part real, part ficció. Moltes vegades els límits esdevenen indestruïbles. El Llançà del passat és aquell poble de vinyataires i pescadors, amb la tertúlia a l'arbre de la plaça o al Centre Federal, els balls i les festes majors, els noms dels llançanencs tergiversats per motius o malnoms. En definitiva, *Jaume Farell* és una vella fotografia engroguida de Llançà, però encara vàlida per a reconèixer-hi escenaris o personatges d'un tarannà imperant a la Mar d'Amunt.

AQUELLS VELS OFICIS EXTINGITS (VIII)

CALAFAT, HOME DE MAR EN TERRA

MIQUEL FA

La drassana i els mestres d'aixa.

En el Port, la sorra era l'espai d'estendre-hi les xarxes de les teranyines i també el camp de futbol de l'"Arenes del Port de Llançà" i, d'allà, ben a prop, n'era veí *l'astiller*.

Els calafats.

Això i així en els records d'un ahir pròxim.

A la drassana no hi volien tafaners, noses ni destorbs. La feina tenia uns riscos i calia evitar complicacions. Era lògic que ens mantinguessin a ratlla.

A *l'astiller* es reparaven i restauraven les embarcacions i se'n feien de noves. Llaguts mariners de bona quilla i airosa roda; d'acurada estructura i equilibrat disseny.

Encara n'hi ha d'amarrats al moll dels que foren fets, de soca-rel, a la drassana llançanenca.

És mirant enrere que prop de la Gola hi veiem les barques d'aquell temps; les del bou, les teranyines i els bots, ancorats, ensorrats o amarrats.

Hi veiem la Gola.

La recordem com una pintura perduda.

Hi veiem el Castellar. L'Asprell. El Molló. La Miranda.

Hi veiem capvespres matisats.

El sol acotxant-se pel quadrant de ponent.

Uns parracs clapejant el celatge.

Blanquinós l'ocàs i rogenic l'espai.

La Gola grisa i ombrejada.

L'aigua blavosa de mar.

Sortint un llagut, dibuixa un rastre lluentós.

Uns pintors esgarrapen la imatge i xerren.

El sol s'esmoreeix.

És hora baixa.

Solitud i silenci.

Uns llaguts es recolzen a la sorra.

La penombra i el xipolleig de l'aigua hi són.

Hi veiem ...

El calafat feinejava entre quadernes i carena; entre carcassa i folre. La mar després en seria testimoni exigent i no hi cabia cap desídia.

Els Fàbrega ho manipulaven seriosament.

En tot cas, el pescador feineja molt atent.

L'embarcació sura i l'home s'hi sustenta dominant-la. La mà a la canya i confiat..

És l'aventura de la mar.

El mestre d'aixa hi ha posat l'ofici. Hi ha posat tots els sentits i tota l'experiència. Ho ha controlat.

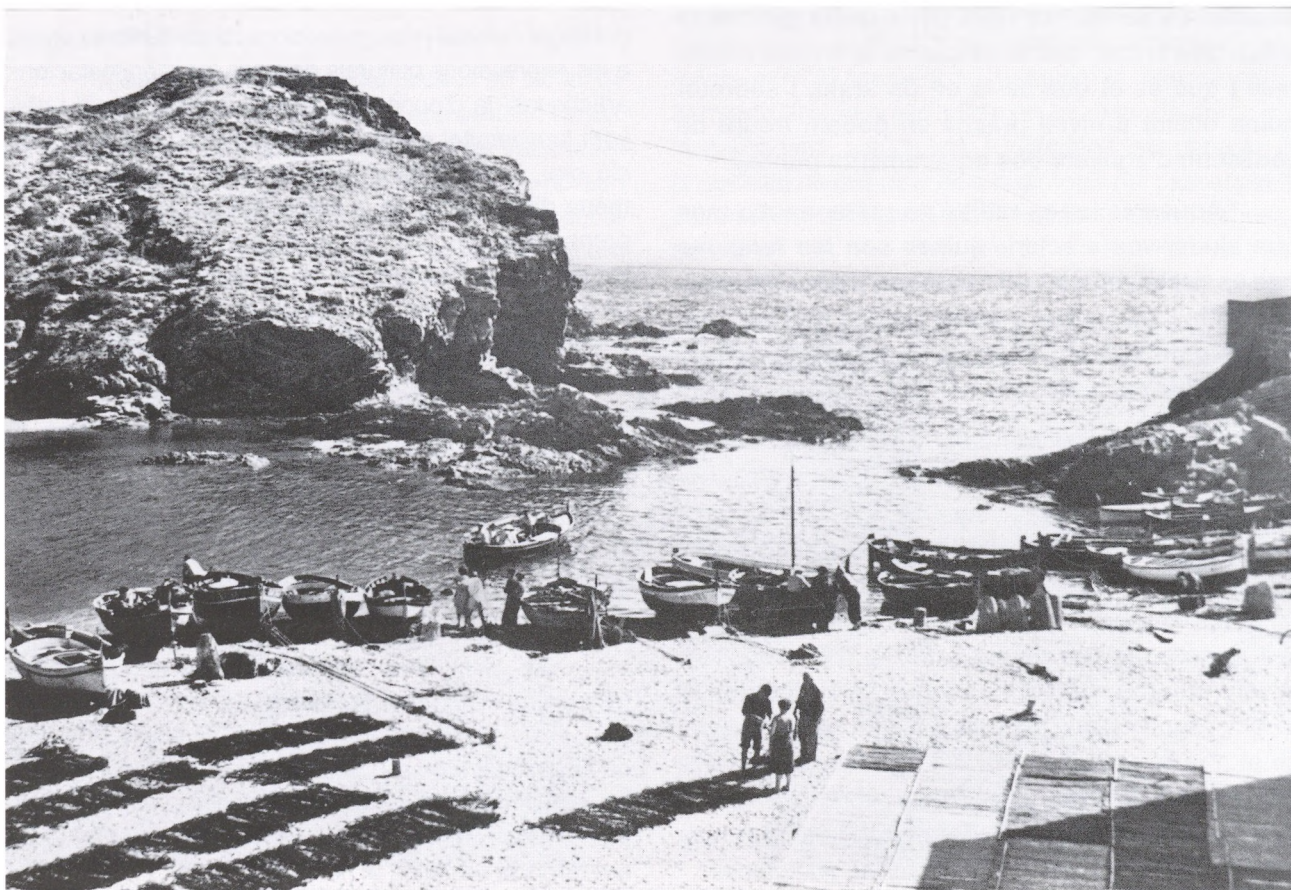
Ara, les coses són canviades. Una mica i força.

Els materials i la concepció.

El calafat?

Endut pel temps, s'ha devaluat el sector i, recollits el xerrac i la garlopa, el calafatador i la maceta, el maüix, el gàlib i els serjants, i endreçada l'aixa, els calafats, plegant veles, llevaren la senya i vogaren cap a casa.

La drassana ja no va ser.



LA BIBLIOTECA I L'ARXIU, DUES EINES AL SERVEI DE LLANÇÀ

JOAN SERRA I PERALS

Avui dia ningú dubta del paper que han jugat les biblioteques i els arxius en la salvaguarda del patrimoni documental i bibliogràfic del nostre país. Tampoc ningú qüestiona el gran paper que els tocarà jugar en la nova societat de la informació, com a proveïdors de les fonts d'informació que els usuaris necessitaran per veure acomplertes les seves aspiracions educatives, lúdiques i científiques o bé les derivades de l'exercici del seu dret de ciutadans. En previsió de les necessitats d'aquesta nova societat de la informació, l'Ajuntament de Llançà, coincidint amb l'inici del nou segle, ha posat en funcionament aquests dos equipaments culturals: la biblioteca i l'arxiu. Tant l'arxiu com la biblioteca neixen d'entrada amb una voluntat de servei; tot i que per a molta gent es fa difícil diferenciar què és el que es fa en una biblioteca i què és el que es fa en un arxiu, i sobretot quina utilitat a nivell pràctic en podem treure de cadascun d'aquests dos equipaments públics.

Aquestes breus ratlles no pretenen res més que ajudar-vos a aclarir quines són les funcions que es desenvolupen en cadascun d'aquests equipaments, i ajudar-vos a saber quines són les possibilitats de servei que se'ns poden oferir des de l'arxiu i des de la biblioteca .

Segons la definició de la UNESCO, una biblioteca és una col·lecció organitzada —si una col·lecció no està organitzada, no pot denominar-se tècnicament biblioteca, per rica o important que sigui—, amb relació a unes normes tècniques precises, de llibres i altres materials bibliogràfics, per fer possible la seva consulta i utilització, per a garantir l'accés dels potencials usuaris en unes condicions adequades i suficients. Si partim d'aquesta definició, ens adonem que la biblioteca el que fa en primer lloc és organitzar el material bibliogràfic de la nostra vila (llibres, publicacions periòdiques, diaris, vídeos, DVD, CD...) per garantir el nostre dret a accedir-hi en unes condicions adequades.

Per portar a terme aquest procés organitzatiu, els llibres se segellen, es forren, es registren, es cataloguen per matèries i per CDU i s'introdueixen en una base de dades bibliogràfiques perquè puguin ser localitzats tant pels propis usuaris com pel personal de la biblioteca; i finalment es col·loquen a les prestatgeries segons la seva classificació.

Entre les funcions bàsiques que la UNESCO ha fixat per a la biblioteca pública hi trobem les següents: la de crear i fomentar els hàbits de lectura en els nens i les nenes des dels primers anys, la de donar suport a la formació individual i la formació autodidacta com a la formació acadèmica en tots els nivells, la de donar oportunitats per al desenvolupament personal i creatiu, la d'estimular la imaginació i la creativitat dels nens i les nenes i dels joves, la de fomentar el coneixement del llegat cultural i les innovacions, la de facilitar l'accés a les expressions culturals de totes les manifestacions artístiques, la d'encoratjar el diàleg intercultural i afavorir la diversitat cultural, la de donar suport a la tradició oral, la de garantir l'accés dels ciutadans a tota mena d'informació de la comunitat, la de facilitar l'aprenentatge en l'ús de la informació i dels mitjans informàtics per accedir-hi, la de potenciar i participar en les activitats i en els programes d'alfabetització per a totes les edats i iniciar aquestes activitats quan sigui necessari.

Seguint el que ha establert la UNESCO, la biblioteca municipal ens ofereix la possibilitat d'accedir als serveis de préstec, de consulta, de referència, integrals d'informació, d'Internet, d'ordinadors, de vídeo i de CD. La biblioteca també porta a terme periòdicament activitats de difusió cultural, com l'hora del conte, conferències, exposicions i visites escolars.

Pel que fa a la salvaguarda del patrimoni bibliogràfic de Llançà, la biblioteca manté i actualitza periòdicament l'anomenada Col·lecció Local, la secció de la biblioteca on es recullen els exemplars de totes les publicacions d'autors llançanencs o bé vinculats amb la nostra població i aquells llibres que tenen com a referència temàtica el nostre municipi.

A. Heredia defineix el concepte de l'arxiu com un o més conjunts de documents, sigui quina sigui la seva data, la seva forma i el seu suport material, acumulats en un procés natural per una persona o institució pública o privada en el transcurs de la seva gestió, conservats, respectant l'ordre de producció, per servir com a testimoni i informació per a la persona o institució que l'ha produït, pels ciutadans o per a servir com a font per a la història.

Segons aquesta definició, la primera de les funcions és l'organització i posada en servei de la documentació administrativa de l'Ajuntament, durant el període de màxima utilitat per a la gestió administrativa de les oficines i per a la presa de decisions, per garantir la seva seguretat jurídica i una gestió eficaç. La segona és facilitar l'accés als documents públics atenent el dret que té tota persona, independentment de la seva nacionalitat, de la seva condició o de la seva funció a accedir a aquest tipus de documentació en aplicació dels principis de transparència i obertura a la participació ciutadana que regeixen la moderna administració pública; només es pot denegar o restringir en aplicació de les limitacions establertes legalment. I la tercera de les funcions és vetllar per la conservació i la salvaguarda dels documents que integren o passaran a integrar el patrimoni documental de Llançà i en general de Catalunya i que amb els anys en constituïran la nostra memòria com a poble i nació.

Per assegurar una correcta posada en servei de la documentació administrativa de l'Ajuntament, l'arxiu, en primer lloc, organitza periòdicament les transferències als seus dipòsits dels documents que ja no són d'ús corrent per part de les oficines. A l'arxiu, els documents són correctament ordenats i classificats d'acord

amb els principis de l'arxivística, i descrits mitjançant les noves tecnologies per fer fàcilment accessible la informació continguda, i finalment instal·lats adequadament en els dipòsits per garantir la seva íntegra conservació en el temps. Perduda la seva vigència administrativa, s'hi apliquen els principis i les tècniques de valoració, per seleccionar els documents que pel seu valor seran conservats indefinidament com a font per a la història o bé seran destruïts.

Pel que fa referència a la conservació i salvaguarda del patrimoni documental de Llançà, l'arxiu recull, ordena, classifica, descriu i posa a disposició dels investigadors, estudiosos i ciutadans en general, tot tipus de fons –fons personals, fons patrimonials, fons d'associacions, fotografies, impresos, programes de festa, publicacions periòdiques...– principalment els del nostre àmbit municipal. En relació amb aquest darrer punt, l'arxiu també manté i actualitza la col·lecció del fons de reserva de la biblioteca, on es conserven els llibres anteriors a l'any 1900; i l'hemeroteca que recull a més de les publicacions locals un ampli ventall de publicacions oficials (DOGC, BOPG i BOE) i altres d'abast comarcal i provincial.

L'arxiu posa a disposició dels ciutadans, a través del seu servei de consulta, les informacions que es sol·liciten relatives a ells mateixos –tant les que es poden localitzar dins del nostre arxiu com les que es poden localitzar en altres equipaments arxivístics–, les informacions relatives a la gestió dels expedients tramitats per l'Ajuntament tot garantint la transparència administrativa imprescindible en tot estat de dret; i als investigadors, estudiosos i ciutadans en general la possibilitat de disposar dels testimonis del passat per a incrementar la investigació i la difusió cultural del nostre poble.



Catalina Coll

L'hora del conte, reeixida experiència de la Biblioteca Municipal Pere Calders.

“TIEMPOS MODERNOS”...? (I)

FREDERIC RIERA I MALLOL

L'any 1935 un geni, Charles Chaplin, va fer un retrat magistral. La seva pel·lícula *Tiempos modernos* era una ridiculització severa al maquinari l'efecte rampant que feia de l'ésser humà una peça més de les cadenes de muntatge. Avui, Chaplin no ens parlaria de màquines sinó d'un sens fi de condicions morboses de l'individu i de síndromes associades a la precarietat laboral, a l'acorruament moral de la joventut, als problemes d'identitat que tenen els joves, l'atur, les drogues, la bulímia, l'anorèxia...

Una de les preguntes que amb més freqüència es fan els pares: què és el que no hem fet bé? La resposta és simple: res. Hom pot fer les coses malament quan se l'ha ensenyat a fer-les bé, però ningú, ningú, ha ensenyat o ajudat els pares a fer de pares.

No és cert que l'adolescència sigui una edat per infondre por extrema a qualsevol. La majoria d'adolescents tenen una relació raonablement bona amb els seus pares, encara que als pares de vegades no els sembla així. Tampoc és veritablement cert que els adolescents siguin els responsables de la diversitat de criteris que hi ha, sovint, entre pares i fills, ni que ells siguin els obligats a respondre dels seus actes hostils que de vegades brollen amb certa impetuositat amb els seus pares. Desmitificar l'adolescència i donar a conèixer als pares que poden fruit dels seus fills, demana –això sí– un esforç d'adaptació, ja que s'ha de passar, amb la mateixa prestesa amb la qual creix el fill, de la mateixa relació d'esperança que es tenia amb el nen a la relació i respecte que reclama l'adolescent.

Ens pot semblar relativament simple tot el que afecta la manera de fer, de viure i reaccionar de l'adolescent, però és un deute amb aquesta simplicitat que, quan no comprenem certes actituds o opinions, ens limitem, per la via ràpida, a dir que “són desviades” aquelles manifestacions amb les que no estem d'a-

cord. Ens hem preguntat mai fins a quin punt el món del jovent està posant les bases d'una futura societat en què hi haurà possiblement una vertadera transvaloració? No s'hi val a baixar al terreny per la drecera de la facilitat. Sense l'assumpció total i plena del que ens diu la dinàmica de l'adolescent, no estem autoritzats a pontificar-hi. Si no penséssim així, seria la perspectiva del gos que amaga el cap sota el sofà quan sent tronar. És molt millor intentar entendre i fer un esforç de comprensió, per tal de veure si podem endevinar on i per quin motiu acaba de tronar.

Es parla molt de l'ús de les drogues en els diferents mitjans de comunicació. Alarmen els resultats de les enquestes, que donen un augment de consum considerable, sobretot en joves i molt especialment entre les noies. Coneixem els seus greus efectes, però si ens preguntem per les seves causes, no sabem què dir. Deixant de banda l'afany de la joventut de provar-ho tot, d'adquirir i viure noves experiències lògiques i pasatgeres en aquestes edats, hi ha també altres causes. De vegades, falta un autèntic suport familiar, interessar-se més pels altres sincerament. Sovint anem massa a la nostra i això impedeix veure les necessitats dels altres i donar-los suport. En definitiva, no els ajudem a madurar i, quan vénen els problemes, s'evadeixen amb l'alcohol i les drogues.

Les drogues mai no se separen del que és relatiu o pertanyent al sexe i, evidentment, és un dels temes que més impedeixen veure-hi clar als pares, però també sobre el que menys parlen i discuteixen amb els seus fills adolescents. Hi ha dos encadenaments de proposicions clares que expliquen o poden explicar aquest fenomen. La primera, que tot sovint hi ha una gran dificultat per parlar d'aquests temes i es deixa que sigui un professional qui ho faci. La segona, que freqüentment no sabem què dir-los per manca de coneixements. Necessitem informació, una vegada la

tenim és important parlar sobre el tema sense diferenciar, per exemple, sobre tabac i alcohol per un cantó i drogues per l'altre, com si les dues primeres no fossin també drogues. El fet de ser legals no implica que no siguin addictives i que no causin estralls i a vegades tants o més problemes que les altres juntes. Sembla ser que rarament hom comença a consumir drogues il·legals si no ha passat abans per les legals. Però, també és cert que els adolescents tenen propensió a viure el present, per la qual cosa és millor assentar-se en les conseqüències a curt termini. És molt important que els trametem el missatge que a nosaltres no ens agradaria, gens, que consumissin drogues. Segurament, tots quedàriem atrapats de la quantitat de joves que fan quelcom perquè pensen o saben que als seus pares no els agradaria.

L'alcohol, si t'enganxa, és una droga perillosa. L'alcohol i les altres drogues poden ser acceptables si et serveixen per a tu; però, ans el contrari, en el moment que tu les serveixes a elles, són negatives i alienants. Mentre el consum d'alcohol sigui un requisit pràcticament indispensable per a la relació entre les persones i mentre estigui tan socialment identificat amb el concepte de lleure i de diversió, no es podran

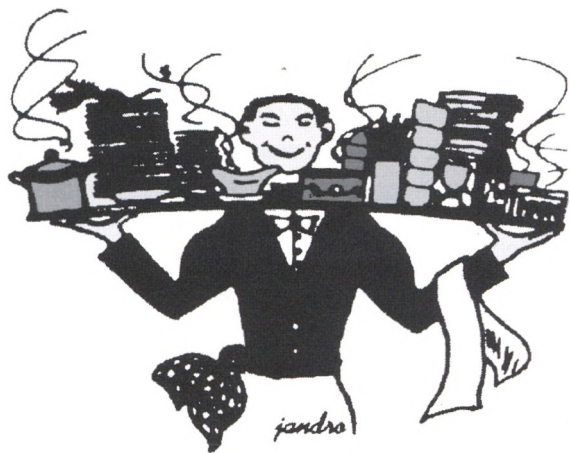
pal·liar les conseqüències del problema ni eradicar-lo. És per això que la simbologia i conducta de l'adolescent ens ha portat a una càrrega d'incertesa: no sabríem definir si les drogues poden adquirir una entitat pròpia i diferenciada en el món del jovent o si la significació que envolta el món de la droga s'inscriuria en el tornameu juvenil, com una manifestació més d'una resposta normal a un món incompreensible. Queda clar que necessitem una visió de conjunt i un estudi en profunditat de les significacions i del sentit viscut pels adolescents mentre que es formen, s'estructuren i se senten immersos en un món diferent del dels adults.

Tenim, doncs, temes de permanent actualitat i abundant literatura damunt dels quals, sens dubte, hi ha una escassetat d'informació global que els tracti amb tots els seus aspectes. Ja que ni el senzill reportatge ni les consideracions sociològiques ens donen, cada un d'ells per ell mateix, la vertadera dimensió del problema, problema que exigeix un esforç considerable que arranca de les més íntimes arrels de l'ésser humà.

Els que saben de tot això, els experts, diuen que hi ha dues classes de drogues, drogues toves i drogues dures. Jo dubto que hi hagi alguna droga tova.



BAR FELIP

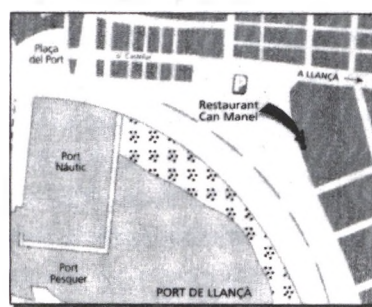


Plaça Major – Tel. 972 38 13 29
LLANÇÀ

Restaurant Can Manel

Especialitats:
Bullabessa - Peix Fresc
Cuina Marinerà

DIJOURS FESTA SETMANAL TOT L'HIVERN
GENER TANCAT PER VACANCES



Passeig
Marítim, 4

Telèfons:
972 38 01 12
972 12 13 32

**EL PORT
DE LLANÇÀ**

Costa Brava
Girona



”la Caixa”

CAIXA D'ESTALVIS I PENSIONS
DE BARCELONA

L'AGREGACIÓ DEL TERME DE SANT SILVESTRE A LLANÇÀ

ARNALD PLUJÀ I CANALS



Arnald Plujà

Balleta –o Valleta, eterna discussió nostrada–, al sud-oest del terme de Llançà, vora la riera –o la ribera–.

A la fi del segle XVIII, el terme de Sant Silvestre va ser adscrit a la nova població de Sant Miquel de Colera, aleshores capital d'un ampli districte format per l'actual terme de Portbou, les capçaleres de les valls de Molinars i la Selva Rodona, l'esmentat Sant Silvestre i tot el curs baix i mitjà de la riera de Molinars, en total més de cinquanta quilòmetres quadrats que convertien Colera en un dels municipis més grans de l'Empordà.

El terme de Sant Silvestre, l'origen del qual es remunta al segle X, història que deixarem per a una propera ocasió, comprenia en aquestes dates la totalitat de la vall de Garbet i la meitat superior de la mal anomenada riera de Balleta, possiblement fins al

lloc del seu naixement, és a dir, la vessant meridional del puig Jordana, topònim que antigament designava el primer tram del recorregut.

El llogarret que avui coneixem per Balleta, en realitat Sant Silvestre de Balleta, és d'aparició tardana i neix a redós d'una primitiva heretat, el mas Donadiu, que formaria el petit nucli habitat a partir dels establiments emfitèutics adjudicats. Els seus estadans centrarien l'economia amb la ramaderia de cabres i el conreu de cereals que més endavant anirien reconvertint en vinyes i oliveres.

La situació d'intersecció del territori de Sant Silvestre entre els dos grans monestirs empordanesos seria objecte de discrepàncies i plets jurisdiccio-

parte de la misma Corporacion un vecino de S. Silvestre de Balleta y tener una representación por medio de vecinos del propio pueblo en la Junta Municipal, en las de peritos repartidores de toda especie de tributos, disfrutar de todas las ventajas y sufrir todas las cargas al igual de los vecinos de ese distrito de Llançà, como es justicia.

Asi pues

Suplican a ese Ayuntamiento tenga á bien manifestar su conformidad á que este pueblo de S. Silvestre de Balleta sea agregado a ese término municipal, con las condiciones arriba indicadas, cuya conformidad, como va dicho, la tiene manifestada verbalmente. Lo que se promete de la bondad de ese Ayuntamiento.

S. Silvestre de Balleta 27 de mayo 1879.

El Alcalde de Barrio José Garriga; vecinos Juan Arnau, Francisco Guanter, Estevan Soler, Juan Negra, Baudilio Illa, Pedro Illa, Jaime Bonacasa, Juan Llistosella, Jose Negra, Jaime Palau, Juan Palou, Miquel Ferrer, Anton Vila, Cipriano Guanter, Francisco Noguera i Luis Noguera.

El document, que anys enrera es trobava desclassificat al mateix Ajuntament de Llançà, aparegué casualment tot cercant una altra informació i va

suposar una gran satisfacció per la meva part, culminant així un llarg procés d'investigació que fins llavors mai havia aconseguit desxifrar.

No obstant això, un testimonial desaparegut durant la crema de l'arxiu de Colera a l'any 1885 segurament revelaria que la condició imposada per la capital del districte als naturals de Sant Silvestre seria la partició del seu terme en dues parts i només s'autoritzava la cessió de les terres a ponent de la Balmeta, mentre que la franja llevantina o vall de Garbet, romandria definitivament colerenga.

En aquella època els requisits per segregar poblacions eren més simplificats que els actuals i només requerien l'acord dels interessats, amb el vistiplau d'una Diputació estructurada de forma diferent i amb competències superiors a les que gaudeix als nostres dies.

D'aquesta manera, les tres comunitats circumveïnes de la Balmeta satisfieren les seves aspiracions democràtiques en un clar exemple de concòrdia i tolerància, en contraposició a la violenta separació del Port de la Selva de la Selva de Mar, i a les frustrades aspiracions dels habitants de la Vall de Santa Creu, que contra la seva voluntat foren segregats de la vila matriu i annexats a un municipi que no desitjaven.



El cap de Creus en els anys 1878 i 1879.

VI

Punt de diana, el nord, ens ballen trèmols
ginys malabars, que ens jutgen sers espuris:
rar col·lectiu neuròtic sense encaix.
Som el projecte actiu d'un culte històric

–pla trossejat–, terror, amb uns drets civils,
sense poder feixar fraternes parles.
Poble sense vincle ordit és fora el mapa;
buit d'autoestima, estoven massa amorfa,

baten temors cruents, si es vol autònom;
durs pel diàleg, braus croats del blasme,
diuen del seny polític que és fluixesa.

Cara al futur, un poble hi va sens brides,
rauxa i coratge acana: els fets vindiquen
l'obra en disputa. El seu destí se'l forja.

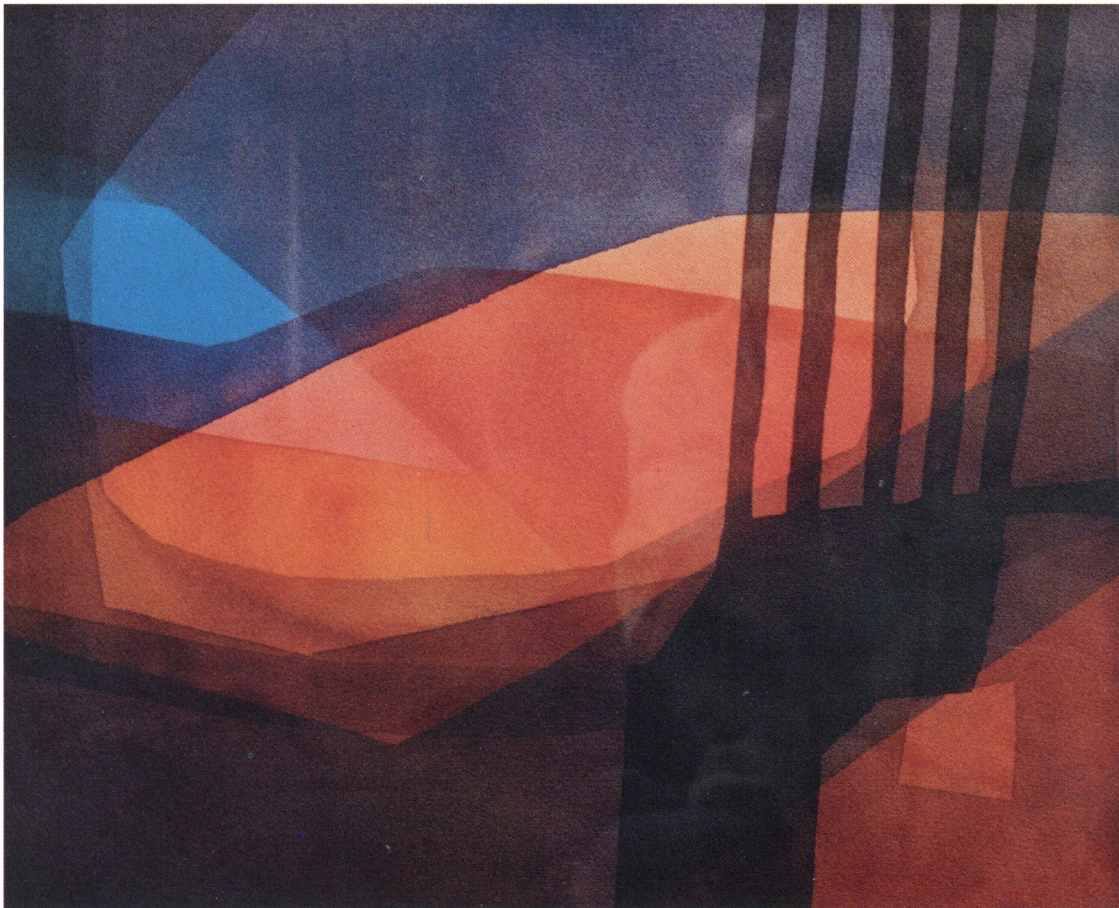
VII

És per les rels que es planta l'home encara.
Verd el terror de gens, ferment de l'agre,
l'aire és la veu; i el zel, la llum, i el plasmen.
Tònic mental d'accents, el geni, el capta,

copa els sentits, i els viu segons la parla:
codi genètic, gràfics, sons, llenguatge,
saba del ser, mormol de llet que es mama.
Entre els vençuts, ens van tallar la llengua,

closa al rebost, i sens paper ni tinta.
Dur de pair; i fent-se el sonso, ho neguen.
Què és el que busca aquesta gent, més greuges?

Fent aixecar la llebre, busquen brega?
Salta el bloqueig el gen autòcton lúcid:
"llengua és genoma, el ser i sensor d'un Poble".



La acera donde no anda nadie, aquarel·la d'Anet Duncan.

VIII

Ens trinitaris. D'on venim a l'ésser?
Som, o el que ens deixen ser? I a on –gregaris,
lliures– i a on anem? Avui, pels propis
peus, no pas gaire lluny. Hi ha el marc d'un poble,

socis plurals, d'un "isme" o un "ista"... En deute
l'íntim vital, i signe (sense embuts)
d'indole proba, anyencs constants històrics,
rels comuns, cultura i llengua addictes.

Purs marmessors o hereus d'un somni atàvic,
obra de Déu o bé natiu, d'origen,
gènesi i fi d'un poble en llarg litigi;

fita d'escac i mat o un pacte lúcid:
sense sospites, fer un encaix, empelt,
galze, o autònom, fer el divers possible.

MIREIA GARRIGA I JOEL PUMAREDA, DE BRACET

MONTSE TARDIU

Es coneixen des que eren nadons i anaven a la llar d'infants, han estudiat junts la bàsica i el batxillerat, però ara la Mireia Garriga anirà a Girona a estudiar Enginyeria Tècnica Agropecuària i en Joel Pumareda, Enginyeria Química, a Barcelona. Aquest any han estat escollits pubilla i hereu de Llançà i, com de costum, *Farella* parla amb ells:

- Què us ha reportat, de bo i de dolent, ser pubilla i hereu?

(Mireia) - De bo, que he conegut molta gent. De negatiu, res de res.

En Joel coincideix idènticament amb la seva resposta, però afegeix:

(Joel) - M'ha servit per conèixer alguna cosa més sobre les tradicions. No sabia que se celebrava a tants llocs ni que es fessin tants dinars.

- Què voleu ser de més grans?

(Mireia) - Encara no ho sé. De moment, començaré la carrera i, si puc, després del primer curs, em passaré a Ciències Ambientals. De fet, el que volia fer era Biologia però no ha pogut ser.

(Joel) - De sempre m'han agradat els laboratoris farmacèutics i m'agradaria treballar en el desenvolupament de fàrmacs. És clar que per aquí no hi ha laboratoris farmacèutics i hauria de marxar a Barcelona, Alemanya, Europa...

- Heu fet viatges per Europa o altres continents?

(Mireia) - Sí, he estat al Canadà, a Itàlia, a Anglaterra i per Espanya. Del Canadà em va agradar tot menys el menjar que és molt ianqui i jo sóc tradicional. D'Itàlia me'n recordo poc perquè era petita i entre Andalusia i Cantàbria, em va agradar més Andalusia.

(Joel) - Jo he anat a Anglaterra, París, Portugal i també per Espanya. Vaig estar a Cambridge i a Londres per estudiar anglès i em va agradar que hi ha

de tot, m'agraden les ciutats. L'únic dolent és que hi ha massa gent, a Londres són sis milions de persones. París és la ciutat que més m'ha agradat, tot i que la gent porta molta pressa, com a Barcelona. Portugal em va semblar molt igual a Espanya. I d'Espanya conec Salamanca, León, Sòria, Burgos i Catalunya. De Catalunya, una ciutat que no em diu res és Girona.

- I de Llançà, què em dieu de Llançà?

(Mireia) - És molt maco. Visc al carrer Miranda i m'agrada veure el mar. A Llançà, però, li fan falta més activitats i locals per al jovent i que no es construeixin més cases. De l'Alt Empordà també és molt bonic Cadaqués. I per anar a comprar, Figueres.

(Joel) - M'agrada Llançà a l'hivern perquè no hi ha ningú. L'estiu m'agrada pel temps que fa, però hi ha massa gent i trànsit de cotxes. També estaria bé fer una zona nocturna d'esbarjo. Com a poble bonic de la comarca, em quedo amb Cadaqués. I un que no m'agrada?... qualsevol que no passi de mil habitants, no hi ha res.

- Què us preocupa de la societat actual, del món?

(Mireia) - Tot, la contaminació, la desigualtat entre les persones, el terrorisme...

(Joel) - A mi em preocupa que ens vulguin treure l'aigua de l'Ebre, o sigui, el Pla Hidrològic Nacional, la immigració i la situació a Palestina.

- Veieu alguna solució al terrorisme del País Basc?

(Joel) - La pena de mort no crec que sigui cap solució, o sigui que no comparteixo la política d'en Bush. Potser sí que combrego més amb la cadena perpètua o, com als Estats Units, que també els posen a fer carreteres. La independència del País Basc no seria una bona sortida perquè després la demanarien Catalunya i Galícia. Madrid no cedirà la independència, perquè Catalunya i el País Basc són els motors econòmics d'Espanya.



- Què en penseu de la política?

(Mireia) - No m'agrada gens.

(Joel - M'interessa, perquè escolto la tele, però no em fa el pes i això que ja tinc l'edat de votar.

- Com és en Joel Pumareda, Mireia?

- Simpàtic i divertit, però alhora assenyat.

- I la Mireia Garriga, Joel?

- Costa treure-li les paraules, però també és divertida i simpàtica.

El setembre començaran sengles carreres universitàries i, de ben segur, que els caps de setmana correran cap a Llança a refugiar-se de l'enrenou de Girona i de Barcelona, respectivament.

Joel Pumareda, 18 anys

Aficions:

futbol
música, cinema
esports d'aventura
treballa al negoci familiar

Mireia Garriga, 18 anys

Aficions:

música
sortir amb els amics
mirar com altres practiquen esport
treballa a la nàutica i taller familiar

XI CONCURS: CONEIXEM LLANÇÀ?

Preguntes

- 1.- Quina paraula, normativament masculina, utilitzem gairebé sempre els llançanencs en femení?
- 2.- El cardenal Joan de Margarit, aimant dels vins de Llançà, cursà estudis en una ciutat italiana i fou bisbe d'una altra de la Catalunya Nord. Quines són aquestes ciutats?
- 3.- Durant quants anys fou mestre de Llançà el senyor Sixte Vilà?



Joan M. Pau

Foto 1

La guanyadora de IX *Concurs* fou **ROSA SITJÀ I MELCIÓ**, de Llançà, després del sorteig efectuat entre els quatre encertants. Les respostes correctes:

FOTOS:

1. Cementiri dels Ximblars.
2. Placeta de ca les Hermanes (carrer Salmerón).
3. Embarcador de Sant Carles.

PREGUNTES:

1. Alhama la Seca (Almeria).
2. Bogamarí.
3. Set anys.



Joan M. Pau

Foto 2

Les respostes al XI *Concurs* podeu adreçar-les per escrit, abans del 31 d'octubre, a:
Ajuntament de Llançà:
avinguda d'Europa, 37

Indicant en el sobre:

XI Concurs: Coneixem Llançà?

Recordeu que cal encertar els llocs de les fotos i també les preguntes.
El premi, com sempre, dos àpats en un acreditat restaurant llançanenc.

SORT!



Foto 3

Joan M. Pau

UNA GUIA TURÍSTICA ABANS DEL TURISME

SEBASTIÀ DELCLÓS

Tot repassant per les botigues de llibres de vell, va caure a les mans de l'Agustí del Dinàmic el llibre *Guide du Pirinées*, de l'editorial Hachette, publicat ara fa setanta-cinc anys, és a dir, el 1925, que em va regalar.

Aquesta guia és un llibret de 473 planes, sense fotos, però amb unes magnífiques perspectives desplegable de zones dels Pirineus, que només per això ja val la pena fullejar i tenir-lo.

És un recull molt interessant que explica les instal·lacions turístiques, així com els punts d'interès. No es tracta d'una guia excursionista, però sí d'una guia turística que introdueix les excursions més interessants del Pirineu francès. Una joia pels qui els agrada veure el món amb perspectiva, i veure d'on ve i cap on podria o hauria d'anar.

Pel que fa a la nostra vessant, hi ha petites incursions que són prou enriquidores i que mereix la pena que veiem detingudament.

El fil conductor és el sistema de transport: la carretera i, quan n'hi ha, el tren. Així doncs, quan el tren arriba a Banyuls es pot llegir a la plana 456: "Tot pujant al SW per l'aspra vall que desemboca a la badia de Banyuls, s'arriba en tres hores al *col de Banyuls* (362 m.) a la frontera. Als voltants, els principals cims de l'Albera els coronen antigues torres d'observació. Per la vessant espanyola es baixa a Mollet en 3 hores". "43 km. *Port-bou* (bufet, oficina de canvi, duana espa-

nyola; hotel Vilarrasa) primera estació espanyola, on els viatgers arribats de França canvien de tren; l'hora espanyola *atrassa* 5 minuts respecte a la de París. *Port-bou*, 1.876 hab. És un petit port de pescadors al fons d'un cercle, bonica capella moderna...

Recomanem d'agafar el tren (7 km.) per anar a *Llansà*, a l'E de la via, dins una conca de verdor dominada pel massís de Roses, per anar des d'ací, a peu o amb mula, amb 1,30 hores a *San Pedro de Roda*, ruïnes imponents i molt pintoresques d'una abadia amb una església molt maca, i d'un castell, magnífica vista *sobra* la badia de *Llansà*, i el golf de Roses, i *sobra* la plana de l'Empordà farcida d'estanys".

Això pel que fa als viatgers que van en tren, pels que viatgen en cotxe podem llegir:

"La carretera de la cornisa:

La superba carretera, que amb 27 kms. recorre el litoral d'Argeles a *Cervere*, és la principal atracció de la Costa Vermella. Rodejant els boscos, i enlairant-se per traspasar els caps, tot veient el mar, ofereix miradors variats i curiosos.

Els millors trossos són: Cotlliure - *Port-vendres* i Banyuls - *Cervere*; el menys interessant és *Port-vendres* - Banyuls. Desconfieu dels revolts tancats i de les baixades fortes. Carretera assolellada i polsosa a l'estiu; generalment en bon estat fins a Banyuls, a continuació molt pedregosa. A *Port-Bou*, la carretera agafa

la direcció de Barcelona, però interrompuda entre *Culera* i *Llansà*. Ben aviat s'acabarà entre *Cervere* i *Port-bou*. La gran carretera d'Espanya passa pel coll del *Perthús*.

De *Cervere* a *Port-Bou* un bon camí peatonal (3km. aprox.); la carretera aviat s'acabarà."

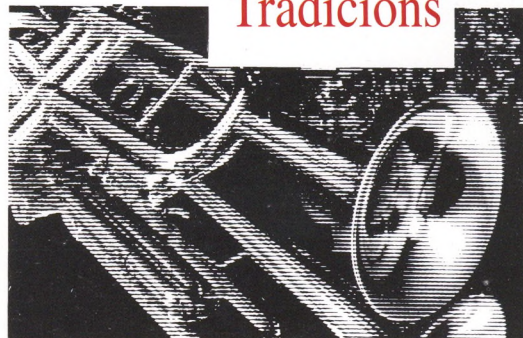
Això és el que diu per aquest tros de país: remarcar que de *Cervera* a *Portbou* en cotxe no es passava, així com de *Colera* a *Llançà* tampoc. També que es parla de Sant Pere de Rodes i ni un mot de Sant Quirze: l'abandó d'aquest monestir ve de lluny...





Port de Llançà - Moll Jordi Canal, s/n
Tel. 972 38 07 10 – Fax 972 38 07 06
e-mail: cnllanca@bitel.es
17490 EL PORT DE LLANÇÀ

Llançà
Amb la
Cultura
i les
Tradicions



fàmila
SUPERMERCAT

L'avantatge de comprar en Família

Av. Reina Fabiola, 2 – Av. Pau Casals, 13
LLANÇÀ



RESTAURANT CLUB NÀUTIC LLANÇÀ

Gestió i direcció: Restaurant Can Quim, SL
Moll Jordi Canal
EL PORT DE LLANÇÀ
Telèfon 972 38 05 17

B I G R U P
FINQUES J. COMPANYY

- 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'ASSEGURANCES, S.L.



GODOY & CALDAS ASSESSORS, SA

*Serveis
professionals*

av. pau casals, 25-27, 1r - tel. 972 38 05 00 - fax 972 38 14 63 - 17490 llançà
pi i margall, 1 pral. b - tel. 972 50 02 35 - fax 972 67 29 48 - 17600 figueres

e-mail: GODOYSL@teleline.es