

● TOSSA, AÑO 1936

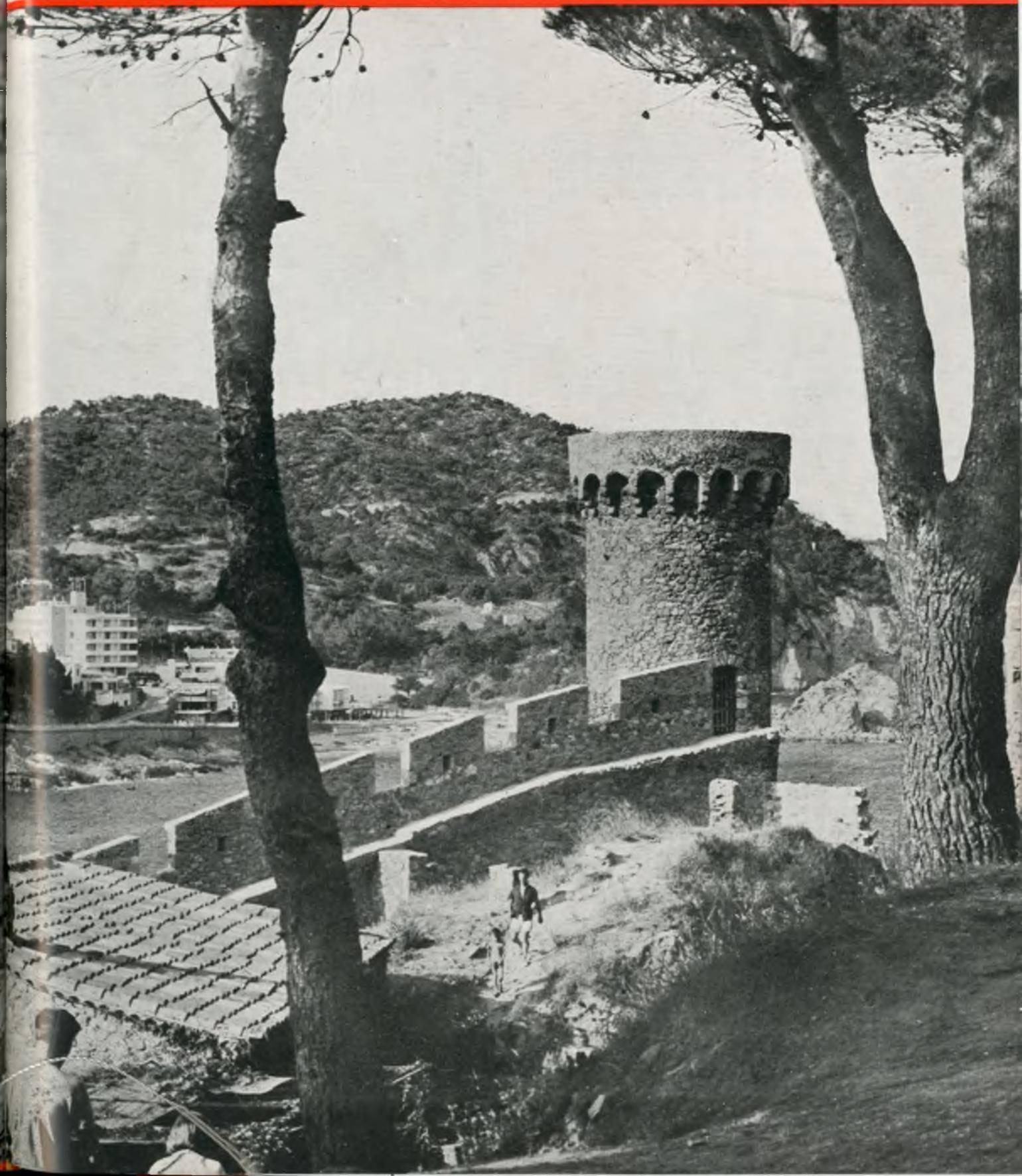
PAGS. 10, 11 Y 12

● SOBRE LA COCINA DEL PESCADO

PAGS. 13 Y 14

● EL HECHIZO DE LA COSTA BRAVA

PAGS. 17 Y 18



## Pequeñas estampas fossenses

Casi podríamos decir que el “Camí dels Enamorats”, es actualmente, un recuerdo del tiempo pasado. El estado en que se encuentra, demuestra la falta de paseantes. La vegetación, se desarrolla y crece a sus anchas. Las zarza-moras, enroscadas por las brancas, forman un balladar, donde en muchos sitios, se hace intransitable. El camino, está sumergido a un total abandono. Lástima, por que el lugar está muy de acorde con su nombre, bello, agradable y lleno de romanticismo.

Damos un paseo por este sugestivo lugar, en medio de un silencio de desierto, de una soledad, casi rayando a la tristeza. Mientras, las hojas revoltean por el espacio. Son hojas otoñales, amarillentas, secas, que desprendidas de los árboles, van deslizándose suavemente, hasta posarse en la superficie de la tierra.

El angosto camino, va cubriéndose de una tupida alfombra de estas hojas, humedecidas aún por el rocío de la noche.

Un airecillo, leve, un poco fresco ya, hace mecer las copas de los árboles, precipitando su desnudez.

La frondosa arboleda, se transforma desde el uniforme color verde del verano, a una sinfonía de diversidad de colores.



# EL CAMI DELS ENAMORATS

El otoño, también tiene la virtud de convertir el paisaje, en una vibrante paleta de pintor, donde sus pinceladas, le dan esa variedad de tonalidades, vivas y llenas de vida, aunque sea presagio de su muerte.

Contemplo este paisaje, manchado por los colores ocre de los robles, amarillo-limón de los castaños, de un intenso verde-esmeralda de las encinas o verde-plateado de algún que otro olivar, el bermellón de los cerezos bordes o el simple amarillo de un chopo...

Las aguas que tienen su lecho en la riera de Tossa, siguen ahora su curso pausadamente, como dormidas en un descanso, después de unos días de desenfrenada y bravía galopada.

Un rayo solar, penetra con todo su fulgor, por la espesa bóveda que forman los árboles con sus remajes, como si quisiera liberar del tronco de una encina, a esa trepadera que le oprime y le subyuga.

Alegres y confiados los mirlos, picotean por la maleza.

Cruza con veloz pasada, un “gai”, que con sus chillidos alborota y rompe la pausa de la soledad.

Majestuosos, gigantescos y corpulentos, se levantan los pinos y alcornos, en la explanada del “Tenis”, en medio de pequeños prados de magnífico césped.

Todo lo que nos rodea, nos parece que respira melancolía, que siente añoranza del tiempo pasado, ya que poco a poco el camino va desapareciendo y

con ello, los habituales paseos de las parejas de enamorados.

Bien sabemos, que de ellos, los hay en todas partes y de todas las edades. Los encontraremos en jardines, paseos o en plena aglomeración urbana. Bajo el sol o la lluvia. Para los enamorados, solo existe su amor, bajo los murmullos y romances llenos de ilusión. Están ausentes de lo que tienen a su alrededor.

Frecuentemente, nos enteramos de la boda de personas de distintas nacionalidades y razas. De personas de avanzada edad. Incluso octogenarias. No sé, si a esa edad, se siente amor o “chochería”. Puede que alguno esté en sus cabales. Si es así, si su boda es de puro efecto amoroso, habremos de reconocer, que para el amor, no hay edades ni fronteras.

Por aquí, por este camino, ahora medio abandonado, habrán pasado enamorados de verdad, de carne y hueso. Otras, cuyas imágenes, han sido impalpables, inventadas. Como en estos momentos en que mi imaginación, crea una de ellas. Una pareja, que mirándose en el fondo de los ojos, caminan abstraídos, en estado de éxtasis. Cogidas las manos, se pierden bajo el arbolado.

En lo alto, San Valentín, sonrío satisfecho.

Mas, esta aparición, que de momento nos parece una realidad, no deja de ser una pura fantasía. Una invención mía.

JOSE FIGUERAS

(Dibujo del autor).



TOSSA, NOVIEMBRE 1965  
AÑO I - NUMERO 6



REVISTA MENSUAL  
EDITADA POR EL AYUNTAMIENTO  
DE TOSSA

DIRECTOR: JAVIER DALFO

FOTOGRAFIAS  
DE MANUEL FABREGAS,  
MARCELINO CUATROCASAS,  
NARCISO FONALLEDAS  
Y JUAN CANADELL

REDACCION Y ADMINISTRACION:  
CASA CONSISTORIAL

PRECIO DEL EJEMPLAR: 10 PESETAS

IMPRESO EN  
ARTES GRAFICAS TRAYTER DE FIGUERAS

DEPOSITO LEGAL: GE. 215 - 1965

*El arte gastronómico español es abundante y selectísimo. Y la cocina catalana resume y abarca en su extenso formulario o recetario, toda la cocina europea y hasta parte de la asiática. Por ello, el turista que viene por vez primera a la Costa Brava y prueba un plato distinto al de su país, atrevimiento que no todos tienen, queda tan maravillado que repite una y otra vez, y busca luego estas casas especializadas que existen en el litoral gerundense, en donde los pescados, ya sean peces, moluscos o crustáceos, están siempre a disposición de los clientes, servidos de muchas maneras, y todas ricas en sabor y olor, en propiedades alimenticias y en presentación, como se da, por ejemplo, en la típica "zarzuela" o el famoso "suquet" donde la diversidad de pescados en un mismo cocido proporciona un plato riquísimo.*

*A lo largo de los cien kilómetros que forma la Costa Brava, desde Port-Bou a Blanes, se suceden los hoteles especializados en frituras de pescado y en el manjar propiamente denominado "suquet de peix". Tiene también mucho renombre la langosta de Cabo de Creus "a la Costa Brava", o con pollo o caracoles. Desde los grandes hoteles a las típicas tascas de pescadores, en las cuales se suele comer solamente pescado —si bien no abundan demasiado en el litoral gerundense— rivalizan con sus colegas de profesión para ofrecer al turista los auténticos manjares preferidos del país. Son de mucha fama determinados establecimientos hoteleros que radican en Tossa y en otras poblaciones de la Costa Brava. Ahora bien; aparte estas especialidades originarias todas ellas de los viejos pes-*

Carta del  
**LA** Director  
**COCINA**  
**TIPICA**



*cadores y marineros que hacían su famoso "suquet", en una curiosa cazuela de barro cocido, a la sombra de su embarcación, existen en los hoteles de la Costa Brava una variedad tal de platos que sumen al turista nacional o extranjero en serias dificultades de elección.*

*Hay personas para las cuales la buena cocina es el todo. Y en la Costa Brava debe conseguirse que "el placer de la comida", en especial la de pescado, y dentro de éste el pescado mediterráneo, sea otro aliciente para todos los extranjeros que nos visitan. Además, hay que contar con la "escudella catalana". Asimismo, y dentro de otro aspecto, con la "butifarra dulce" y las "pommes de relleno". No debemos olvidar tampoco a las anchoas, que se han convertido en uno de los "souvenirs" más típicos para los turistas. Con estos ricos recetas, junto con los excelentes caldos del país, el litoral gerundense tiene un atractivo más a añadirle a sus encantos de mar y sol, frente a otros lugares donde toda fórmula de cocina sabrosa ha tenido que ser importada.*

*La gastronomía costabravense es una nueva e inagotable fuente de atracción turística que debe cuidarse, alejando de ella mixtificaciones, frutos de determinados egoísmos. En la Costa Brava se debe de servir la verdadera y auténtica cocina del país, y el buen "gourmet" lo encontrará enormemente justo y acertado, a la vez que riquísimo los diferentes manjares de que debe estar compuesta la cocina costabravense, para que el turista diga, tal como pronunció un amigo mío parisino: "amable debe ser este país si es capaz de "inventar" tales platos de pescado".*

JAVIER DALFO

# Vida contemplativa submarina



Se ha hablado mucho últimamente de la “conquistista del mundo submarino” por el hombre... pero en mi opinión creo más bien que el mundo submarino nos ha conquistado a nosotros.

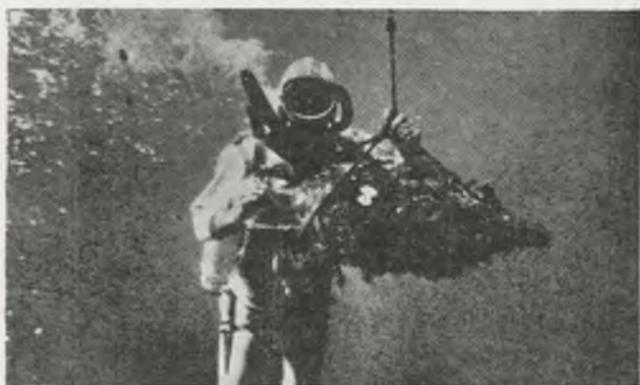
Es verdad que nuestros primeros pasos fueron dados en plan de conquistadores; armados en el atuendo guerrero que constituye el equipo del pescador submarino, nos lanzamos al acoso del pez persiguiéndole sañudamente hasta lo más profundo de su escondite. Allí, con el potente fusil lanza-arpones disparábamos contra nuestras víctimas la flecha que los hería, sorprendiendo su confiada curiosidad, que en la mayoría de los casos, les hacía permanecer inmóviles, contemplándonos en nuestro descenso a sus dominios.

El instinto de la caza, viejo como la misma humanidad, prevaleció también en nuestra conquista inicial del fondo del mar.

Surge después la escafandra autónoma, este maravilloso ingenio que nos permite respirar bajo

el agua, y equipados con él, nos vemos libres al fin, de la apremiante necesidad de subir a buscar a la superficie el aire necesario para nuestra respiración; no nos sentimos ya extraños en un ambiente hostil, y el mundo submarino nos admite en su seno líquido descubriéndonos sus más recónditas maravillas. Los mismos peces parecen darse cuenta de la fascinación que ejerce sobre nosotros el paisaje subacuático y, poco a poco, vuelven a confiar en los extraños seres, que después de atravesar la superficie del mar, frontera de dos mundos tan fundamentalmente distintos, descienden a su elemento en son de paz. Es entonces que tiene lugar la extraña metamorfosis que todos los pescadores submarinos, tarde o temprano, experimentan al equiparse con la escafandra autónoma. No deseamos ya matar, sino que, muy al contrario, pretendemos confraternizar con los peces... y nuestras antiguas víctimas se convierten ahora en el “hermano sargo”, el “hermano pulpo”, el “hermano mero”...

*EDUARDO ADMETLLA*



La sugestión del título es evidente, pero no como se quiera. El tiempo vale como pasado y futuro. El presente, y ya se ha dicho, es la visagra sobre la que venimos girando, mientras tengamos tiempo para girar. Luego, cuando nos paramos un minuto y tratamos de pensarlo, nos extraña este no dominar lo que de veras vivimos, lo que en verdad estamos realizando, y nos sobrecoge la idea de que la obra es más fuerte que nosotros, aún cuando nosotros seamos los innegables autores de la obra. Quiere decirse que el hombre es historia y no puede ser otra cosa.

Varias veces nos hemos referido a las murallas de esta hermosa ciudad. Con mucha frecuencia las hemos corrido y saboreado. No es un término inexacto. Las piedras saben. Cualquiera lo puede apreciar.

## Vehículos de poesía

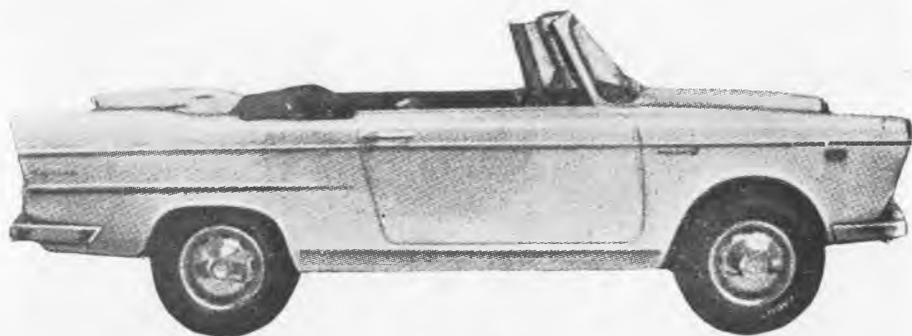


Hay en ellas una presencia de esfuerzo, pero también un sudor cristalizado que no puede ignorarse, como no podemos ignorar que mañana, si algo queda de lo que nosotros hacemos, tendrá que verse en ello la ilusión y entrega al trabajo. Estas torres ya no protegen. No resultan necesarias. Nadie amenaza a ninguno ni existe ya el temor de la algarada y los toques de rebato. Desprovistas de razón de ser, hoy la tienen en su única presencia, en este lugar que ocupan, en este ser objetos palpables y visibles y sujetos para el literato o el pintor, pero ello es incompleto, porque sería muy poco. No es éste su sabor, ni su gusto. Hay algo más.

Existen las sugerencias que no se aparecen así como así ni son tan fáciles. Al contrario. Es lo que los literatos llaman "inspirarse". La busca angustiada de una vía para el pensamiento y para la necesidad del escribir y el decir las cosas, porque sin ello no hay estilo ni puede haberlo. Se requiere amar. Estar enamorado de lo que se dice para poderlo decir y para afrontar con alegría el trabajo de escoger entre tanta palabra como nos ofrece el diccionario y tanta forma en la frase como nos ofrece la sintaxis. Este es el sabor de la muralla. Vida. Acumulación de existencias las unas sobre las otras y posibilidad de no mentir, porque en su recinto respiraron hombres y mujeres con sueños distintos a los de ahora y también coincidencias con el resto de sucesivas generaciones. Hay donde escoger. Amor, ambiciones y sueños. También realidades, fracasos, consecuciones y logros. Días y más días acumulados, como en todos los sitios, claro es, pero aquí más presentes, porque el sitio en que se vivieron sigue perenne, sin añadidos o transformaciones sucesivas que disuelvan la obra en el pasar. Tossa está parada en mucha parte y este es su sabor. El del tiempo concreto en una fecha sin huída posible, como esos viejos retratos siempre iguales a sí mismos, sin miedo de la vida que aniquila y destruye.

F. GARRIDO PALLARDO

# EL AUTOMÓ- VILISMO EN T O S S A



## NOBLEZA OBLIGA

Carlo Biscaretti di Ruffia (1879-1959) fue una de las más sobresalientes figuras automovilísticas de Italia, industrial y realizador y primer presidente del "Museo dell'Automobile", institución que, posteriormente, pasó a ostentar su nombre; uno de los principales museos de semejante especialidad en el mundo, emplazado a la vera del Río Po, en Torino —la antigua Taurinia—, populosa capital del Piamonte.

Tan insigne personalidad motorística, es autor, entre otras documentadísimas obras, de un magnífico libro titulado "Un po' di storia dell' automobile", en cuyo texto constan antecedentes interesantísimos, que al erudito y al estudioso, y al propio profano ávido de ilustrarse, le orientan y asesoran para el más exacto conocimiento de la génesis, desarrollo y actual situación del automovilismo contemporáneo.

Por dicho libro nos informamos que en la citada ciudad de Torino —la más manufacturera de automóviles de Europa, por los grandes "trusts" que alberga—, desde los orígenes de la industria del motor, ha contado con ochenta y tres fábricas de automóviles y camiones, aparte de las de motocicletas y actividades complementarias. De ellas, en plena pujanza mercantil, subsisten ocho factorías en la actualidad. Entre las empresas supervivientes constan las razones sociales "S. I. A. T. A." (Società Italiana Applicazioni Trasformazioni Automobilistiche), fundada en 1926 y "SIATA-ABARTH", creada en 1959.

"S. I. A. T. A.", de prestigio internacional, garantiza a la que dan fe las realizaciones técnicas llevadas a cabo en colaboración de grandes firmas como "Fiat" y "Lancia", de Italia y "Chrysler", de los Estados Unidos de América, ha extendido —desde 1960—, sus actividades industriales a España, con fábricas y oficinas centrales en Tarragona, emplazadas en la carretera de la Universidad Laboral.

Entre otros menesteres, "SIATA ESPAÑOLA, S. A.", se dedica a la fabricación de automóviles de gran turismo sobre autobastidor "Seat", transformando el motor original, modificación que, según la propia empresa y testimonio de los usuarios, comporta una mayor eficacia y seguridad, como consecuencia de un incremento de velocidad, potencia y reprise, de manera que un "Seat 600", se convierte en un "Siata 750", capaz de alcanzar los ciento veinte kilómetros horarios, en méritos a que el motor 750 desarrolla una potencia motriz de treinta caballos, a cinco mil revoluciones por minuto, en vez de los veinte y uno del modelo "600"; o sea que se convierte en un pequeño Hércules apto para superar, con desahogo y facilidad, los más duros obstáculos.

Ha sido creado un modelo especial —aparte del denominado "Tarraco", dedicado a la imperial ciudad de Tarragona, sede de sus factorías—, al que, con la más plausible iniciativa y el más indiscutible acierto, "Siata", ha designado con el nombre de "TURISA", lo que, evidentemente, honra y enaltece a Tossa.

"TURISA" es un modelo bellísimo, carrozado al estilo "Spyder", que, por doquier es considerado como el "primer descapotable español de lujo", vehículo que, con la ayuda del techo rígido "hard top" se transforma en un señorial y elegante "coupé", sin detrimento de su línea suave y agresiva, lo que le convierte en el coche ideal de dos plazas, con amplio espacio sobrante para equipaje o una tercera plaza.

"A tal señor, tal honor", proclama el conocido aforismo, ya que nosotros al hacer un cumplido panegírico del modelo deportivo de "Siata" —o sea del "TURISA"—, tratamos de corresponder, como es norma inveterada entre caballeros, a tanta gentileza por exaltar, de una manera mercantil y rodante por todas las carreteras, el nombre romano de Tossa.

Es decir: este reportaje huye del corriente y mercenario anuncio comercial y publicitario, sujeto a una tarifa alzada de antemano establecida; no es propaganda, ya que ello no encajaría ni en las normas ni en los cánones por los que se rige esta revista; es un artículo redactado "gratis et amore", sin estipendio previo, y la divulgación de una curiosa gentileza, repetimos, al par que un tácito reconocimiento de la población de Tossa hacia una prestigiosa firma piamontesa, que, al comenzar sus actividades en territorio español, ha tenido el altruista rasgo de lanzar el coche "TURISA", dedicándole un elegantísimo modelo deportivo, denominación que mucho enaltece, repetimos, a un pueblo veraniego que, desde hace muchísimos años, viene gozando de una fama turística universalmente reconocida y aceptada.

JOAQUIN CIURO

# LA COBLA

— y IV —

Dejado atrás el período histórico reseñado brevemente en los tres artículos precedentes y cerrado a la muerte de Pep Ventura (1875) el proceso evolutivo de la “cobla”, nuestra típica agrupación instrumental, cristalizó definitivamente en el conjunto actual alrededor del año 1890, época en la cual se le añadió el trombón, que era el único instrumento que faltaba.

En el año 1895 se publicó en Olot un interesante libro que se ocupaba extensamente de la Sardana en sus diversos aspectos, fruto de la colaboración de Jorge Monsalvatge y Castanys y de José Aleu y Massanet, obra que comprende incluso unas breves nociones musicales de instrumentación para “cobla”, que constituyen el primer antecedente en esta materia. Por cierto, que en ellas se encuentra una curiosa diatriba contra la inclusión del trombón en la “cobla”, a pesar de que como vimos al tratar de la instrumentación de las obras de Pep Ventura, los trombones ya habían figurado anteriormente en la “cobla” en lugar de los fiscornos.

La plantilla básica de la “cobla” se halla integrada, pues, desde entonces, por once elementos, a saber: “flabiol” y “tamborí”; dos “tibles”, dos “tenores”, dos cornetines (substituidos desde hace unos años por dos trompetas), un trombón, dos fiscornos y un contrabajo.

A remolque de las conveniencias temporales a que se halla sujeta la cobla en su triple modalidad de orquesta clásica y de baile, según las épocas se le ha añadido algún otro elemento, tal como un segundo trombón, e incluso actualmente una tercera trompeta, pero los compositores, con muy buen criterio, teniendo en cuenta el carácter eventual de estos aumentos, los tratan como simples instrumentos de relleno, de papel totalmente secundario, salvo contadísimas excepciones, como en el caso de la sardana “La pedregada”, de Julio Garreta, escrita exprefeso para dos trombones.

## PERFECCIONAMIENTO DE LOS INSTRUMENTOS

Durante muchos años las “cobles” se nutrieron exclusivamente de los instrumentos salidos de rústicos talleres del constructor Soldevila, de Figueras, y de los Llantá, de San Feliu de Pallarols, sobresaliendo el primero por sus “tenores” y los segundos por sus “flabiols” y “tibles”. Estos instrumentos antiguos continúan siendo aún los predilectos de muchos ejecutantes, que los prefieren por su característico timbre y la simplicidad de su mecanismo, aún que bajo este aspecto hay que reconocer que no están a la altura de las dificultades que hay que sortear actualmente en muchas partituras para “cobla”. Por esta razón, algún ejecutante ha procurado por cuenta propia introducir pequeñas mejoras en su mecanismo, llegando incluso en el caso del célebre “tenora” José Coll, recientemente fallecido, a construirse por sí mismo un instrumento de metal mucho más perfeccionado.

Esta típica tradición artesana de constructores de “instrumentos de plaça” ha sido continuada por los Pardo, de La Bisbal y por Juan Fabra, de Gerona, de cuyas manos han salido los más modernos y perfeccionados instrumentos de “cobla”.

Juan Fabra, de una manera similar a lo que antaño hiciera el constructor rosellonés Andrés Turón, ha adaptado a los “tibles” y “tenores” el mecanismo Böhm, de llaves combinadas, ideado a mediados del pasado siglo para la flauta y hecho extensivo después a los restantes instrumentos orquestales, consiguiendo unos instrumentos de “cobla” que se distinguen por su timbre más claro, facilidad de emisión, afinación, perfección del mecanismo y poco peso.



“Tamborí” y “flabiol” moderno, del constructor Juan Fabra, de Gerona, y a primer término antiguo “flabiol” de los Llantá de San Feliu de Pallarols.

## IMPLANTACION DEL TONO NORMAL A LA COBLA

A medida que en el pasado siglo, con la mayor facilidad de comunicaciones, fueron intensificándose las relaciones entre las ciudades y países, se impuso la adopción de un diapason universal que fijara exactamente la entonación de las notas. Después de diversos tanteos, en 1859 se reunió en París una comisión presidida por el físico Lissajous y el compositor Halevy, al objeto de que estudiara el asunto, llegándose a una conclusión definitiva al tomarse como modelo el "la" producido por un cuerpo sonoro al vibrar a razón de 870 oscilaciones por segundo, construyéndose un diapason que reunía estas características que se depositó en el Conservatorio de Artes y Oficios de París; seguidamente el tono normal único fue declarado obligatorio en Francia y paulatinamente en los restantes países, siendo adoptado oficialmente en España por Real Orden del año 1879.

La Orquesta de Palafrugell fue la primera de nuestra comarca que a principios de siglo, vencidas todas las prevenciones,

adoptó el tono normal, cambiándose así poco a poco el instrumental de todas las orquestas, pero las "cobles" continuaron tocando en el diapason antiguo, un semitono más alto que el normal, razón por la cual recibe el nombre de tono brillante.

Fue el aludido Juan Fabra el primero que construyó instrumentos de "cobla" a tono normal, siendo estrenados por la "Cobla Girona" al principiar la temporada 1949, ejemplo seguido por todas las "cobles" de Cataluña, excepto las restantes de nuestra provincia que aún se muestran remolonas en esta cuestión.

## REFORMA DE LA COBLA

En diversas ocasiones se ha suscitado el tema de la conveniencia musical de reformar la constitución de la "cobla".

En este sentido es digno de tenerse en cuenta el ejemplo de la "Cobla Girona", que en su noble afán vanguardista y sin salirse de la estructura tradicional, ha

## LA COBLA

adoptado un "fiscorn" de cuatro cilindros —obra del ya citado Juan Fabra—, que constituye una indudable ventaja para el compositor. Incluso hace años, el maestro Juan Lamote de Grignon —que por aquel entonces dirigía la Banda Municipal de Barcelona—, abogó por la inclusión de una "xeremia" barítono y una "xeremia" bajo, para completar así la familia de los "tibles" y "tenores" —instrumentos que llegaron a construirse exprofeso para la disuelta Banda—, más un saxofón bajo para reforzar el contrabajo de cuerda, ampliación admisible sin reservas si se tratara de crear una gran Cobla Municipal de conciertos, pero no en los demás casos.

Como ya exterioricé públicamente en la encuesta que respecto a la reforma de la "Cobla" llevó a cabo en 1953 la "Institución Musical Juli Garreta", de Barcelona, creo que por encima de toda consideración musical hay que andarse con pies de plomo en lo que atañe a introducir reformas que entre otras funestas consecuencias podrían poner en peligro la unidad y forma estable que a través de los años ha conseguido la cobla en toda Cataluña.

LUIS ALBERT

## DEPORTES

## El balón rueda así...

En nuestro número de octubre y hablando de la 1.<sup>a</sup> Categoría Regional, grupo donde interviene el equipo tossense, ya decíamos que quedaba mucho trecho para recorrer y muy prematuro el pronosticar acontecimientos, ya que hasta el final los cambios se sucederían por semanas, y la cosa está clara. Los que en aquellas fechas parecían candidatos a los primeros lugares, San Martín, Palafrugell y Gramanet, en unos cuantos partidos —cerramos esta crónica el día 21 de noviembre—, se han visto superados por el Lloret, que lleno de moral y con ansias de victoria, se ha erigido primero en la clasificación general, quedando en segundo término el Palafrugell y el San Martín, a un punto y dos respectivamente del líder.

En el segundo trío donde venían figurando los de Lloret, Andorra, San Cugat, etc., al destacarse el Lloret y pasar al primer grupo, han salido dos equipos que regulando sus actuaciones y sumando puntos positivos, se han situado a 18 puntos, que significan solamente dos menos que el San Martín. Estos equipos, representativos de la Costa Brava, son el Tossa y San Feliu de Guixó's, los cuales no quieren ser menos que su hermano vecino el Lloret y procuran acercarse para situarse en los primeros lugares de la clasificación.

Pero, no desquidemos esta zona intermedia, donde se está librando cada domingo una verdadera batalla. Existen en ella muy buenos equipos que han venido figurando en los primeros lugares en anteriores jornadas. Entre ellos, debemos citar el Moncada, Gramanet, Andorra y Anglés, los cuales se están esforzando para mejorar su juego y obtener una buena clasificación. Dos de ellos juegan el día 28 en su campo, Anglés y Andorra, y nada menos que con el Lloret y Palafrugell. De resultar vencedores, ya tenemos otra vez varios equipos igualesados de puntos para el tercer y cuarto puesto.

Y como punto final, diremos que el colista es el Rubí, superándole solamente con dos puntos el Bañolas, Arenys y Gironella, y con un punto más el Berga. Malo lo tienen alguno de ellos, pues deben desplazarse el próximo domingo al campo de sus hermanos gemelos en la clasificación. Allí lucharán con todas sus fuerzas para salirse de esta zona, que cuando se cae en ella es un escollo muy difícil de superar; no obstante, la competición es muy larga y todavía faltan seis partidos de la primera vuelta y nos queda toda la segunda, que es la más interesante para la definitiva clasificación.

JUAN BOSCH



# ¿Se construirá un puerto en el Codolar?

Tossa es una de las primeras poblaciones turísticas de la Costa Brava, por no decir de España, si comprobamos desde un principio la evolución que ha tenido el turismo, en su corta pero tumultuosa existencia. Entonces, el turista se contentaba encontrando un mediocre alojamiento en cualquier modesto establecimiento. Hoy esto no basta; se ha vuelto más exigente. Tiene múltiples lugares preparados para recibirle; puede escoger, y escoge.

Es cosa sabida que el mar se ha impuesto en todo el mundo, que en un mañana próximo, lo que ahora son coches serán lanchas de todas clases, que necesitarán un sitio en la bahía. Todos nos hemos dado cuenta, sin sorprendernos, de los muchos automóviles que llegan, con su lancha y "fuera bordo", pero somos pocos los que sabemos las dificultades que les esperan. Este año se solucionó provisionalmente algunos de estos inconvenientes gracias a unos muchachos, que previo pago de una cantidad, cuidaban de las lanchas. Ahora bien; al tener que efectuar las entradas y salidas, en uno de los puntos más concurridos de la bahía, además de los peligros que ello significa para todo bañista, hay que vedar un trozo de playa, de la que tan escasos estamos, pues si se decide fondearla, uno está supeditado a cualquier ráfaga de viento, y quedar con el "chicote", donde antes estaba amarrada su embarcación.

Hay que tener en cuenta, cosa que ningún tossense debe ignorar, que Tossa es eminentemente marinera. Aquí también se vive del mar, aunque ahora seamos menos los que con él luchamos todos los días. Sin embargo, es rarísima la persona que no tenga alguna raíz ligada con este mar, al que realmente debemos nuestro actual desenvolvimiento.

Para no romper la conocida y ya clásica silueta de la bahía, el lugar ideal, según opinión mía, creo que es el Codolar, que medio guarnecido por su parte de mar, y con muy poco gasto y fáciles accesos por tierra, es el sitio que más se presta para ello, con la ventaja que Tossa no perdería nada de sus preciados encantos marítimos, agrandándolos aún más, si cabe, de esta manera, por la parte de poniente.

TELMO ZARAGOZA

Tossa es como una caja de sorpresas. Escondida como está en un rincón de la Costa Brava, de acceso difícil a causa de las montañas que la rodean, ya es un golpe de teatro, para el que llega del interior la aparición inesperada de su brava silueta medieval, sobre la que se cae de bruces, descendiendo de la cordillera, al doblar el último recodo del camino.

## Evocación de un viejo reportaje

Los torreones de "Vila Vella", enterrados sus pies entre las ruinas del antiguo recinto amurallado, son un elemento decorativo insuperable y arrancan del forastero el primer grito involuntario ante lo imprevisto.

El truco de la llegada no es el único ni el más efectista. En realidad, no se pueden llamar trucos los efectos escenográficos que han preparado la misma naturaleza y circunstancias fortuitas. Nada han hecho ni la malicia ni la industria de los sencillos pescadores de Tossa en el sentido de montar una "mise en scène" que todavía no comprenden bien, aunque ya la estén explotando con un empirismo tímido y aldeano. La escenografía de Tossa es obra del azar, como sus encantos son los naturales de la Costa Brava. Pero tienen el interés repentista de lo sorprendente, como si hubiera intervenido en su colocación el humorismo maniobran- te de un prestidigitador.

Por ejemplo: en Tossa basta

avanzar cien pasos en dirección contraria al mar para internarse en un valle profundo. Hay valles emboscados detrás de una esquina, que se apoderan del bañista recién salido del agua y, sin darle tiempo para cambiar el *maillot* por la ropa civil, le arrojan sobre un paisaje de montaña, del que el embromado se creía distante. Suele entonces restre-

glés y en alemán, sentado ante un tazón vacío y mirando con estupefacción a un camarero que me preguntaba con el más puro acento germánico:

—*Mit Milk oder nicht?*

Esto ocurría, como llevo dicho, en el Buen Retiro, merendero y *dancing* que han montado los alemanes en la cuenca más bella de los alrededores de Tossa y adon-

# TOSSA, A

garse los ojos, creyendo estar soñando, y se pregunta, entre dudas geográficas que le producen gran desasosiego: "¿Dónde estoy?".

La broma se puede llevar todavía más lejos. Yo mismo me he encontrado metido, sin saber cómo, en el ambiente exótico del Buen Retiro, rodeado de damas y caballeros que hablaban en in-

de sólo por excepción acuden concurrentes indígenas.

Era una tarde mustia, gris, destemplada, que no invitaba a tomar el té al aire libre. La niebla parecía arremangarse los bajos para que no se le enredaran entre el tupido ramaje de los alcornoques y flotaban sus vagos cendales pegados a las vertientes, mientras el paisaje iba empapán-



Llegada del ómnibus-correo, marca "Dodge", a la plaza de la villa.



# AÑO 1936

dose de una llovizna casi imperceptible.

Los días brumosos de nuestra desabrida y arisca primavera son el terror de los extranjeros de Tossa, que vinieron a nuestra costa en busca del sol y se sienten defraudados por su ausencia y la falta de locales confortables. Pero en el Buen Retiro hay un rincón, con aire de refugio alpino, en cuya chimenea arde una hermosa hoguera siempre que es necesario. Allí se habían encerrado los frioleros para reconfortarse al amor de la lumbre y tomando infusiones aromáticas, entregados a la menos deportiva de sus frivolidades cotidianas, que es una conversación languideciente y babélica. Unas mocetas británicas muy esbeltas, muy finas, insensibles a la inclemencia del exterior, a juzgar por su ropaje sumario, que les dejaba al descubierto media espalda y los dos tercios del muslo, peloteaban en la pista de tenis vecina.

Yo tenía la sensación de encontrarme en un *restaurant* de las orillas del Rhin, o en uno de esos establecimientos mundanos que parecen proyectados, desde lejos, por la vida densa y agitada de Londres sobre las tiernas praderas del Sur de Inglaterra. A doscientos pasos, sin embargo, se levantaba el caserío blanco y azul de una villa levantina, donde hasta el rumor de las olas tiene acento catalán y donde una población indígena tan extraña al cosmopolitismo como pueden serlo los crustáceos a las estrellas, anda atareada envasando anchoas y miel y mira a los turistas sin distinguir su origen, como si hubieran llegado llovidos del cielo.

Ciertamente los vecinos de Tossa no han contribuido con sus iniciativas a crear la corriente de viajeros desocupados que promete hacer su fortuna. Tal vez se deba al esfuerzo personal de Herr Steyer, propietario del hotel alemán que lleva su nombre,

la fama que empieza a tener en el extranjero el ámbito arqueológico explorado por el doctor Melé y que sean recorridas las pinas callejeras de "Vila Vella" por señoras excéntricas que visten el pantalón y la blusa de nuestros hombres de mar y calzan toscas alpargatas de soldado. Parece ser que Herr Steyer empezó haciendo frecuentes viajes a Alemania, yendo a buscar personalmente, en automóvil, a los que iban a ser sus clientes. Luego llegaron caravanas de judíos, víctimas de los escrúpulos racistas de los nazis y a continuación vinieron los ingleses, que tienen también en Tossa un hotel propio, el Johnstone.

Es interesante observar que muchos de esos extranjeros se dirigen a Tossa directamente desde la frontera y que se vuelven a su país sin haber puesto los pies en Barcelona. No les interesa de Cataluña nada más que Tossa, pese a su entusiasmo verbal por lo pintoresco, nada más que la vida incolora del núcleo turístico internacional.

Conocí y traté en Madrid a un joven matrimonio escandinavo que, por temporadas, se escindía y se volvía a soldar. Durante las separaciones periódicas, el mari-

# TOSSA, AÑO 1936

do se quedaba estudiando incunables en la Biblioteca Nacional y la mujer se marchaba a Tossa. Aquella preferencia constante de la señora por una playa determinada de nuestra costa, me hizo suponer que tenía en ella parientes, o cuando menos, muy buenos amigos. “No lo crea usted —me dijo un día el esposo abandonado—. A mi mujer le gusta Tossa precisamente porque en cada viaje encuentra caras desconocidas. Eso la divierte mucho, ayudándola a soportar de tarde en tarde mi compañía. Me dirá usted que para eso lo mismo podría ir a otra parte. Tossa, tiene, sin embargo, una ventaja: la colonia extranjera no llega a ser nunca tan numerosa que haga difícil el trabar relaciones. Se hacen y deshacen las amistades y se empiezan y se acaban los flirts con

una comodísima naturalidad. Además, allí puede uno aburrirse sin gastar mucho dinero”.

¿Se aburren de veras los extranjeros de Tossa? Es posible; pero tengo que hacer constar que lo disimulan bastante bien. Los baños de sol en Mar Menuda, las sobremesas de Steyer y Johnstone, las rumbas y los tangos en el Buen Retiro y en Ali-Babá y el poder las señoras llevar pantalones durante todo el día, dejando las faldas para los actos que requieren vestirse de etiqueta, son diversiones considerables para temporadas cortas.

Lo que pasa es que predominan en la colonia los judíos alemanes y que éstos han comunicado a sus compañeros el aire melancólico de los desterrados políticos.

El paisaje no les interesa ni

más ni menos que las piedras venerables y las muestras de arte moderno que se guardan en un torreón, convertido en museo. Los excursionistas germánicos que pasan por Tossa con la mochila en la espalda, arreboladas las mejillas, y al aire la cabeza, de un rubio desvanecido, son arios establecidos en Barcelona, que aprovechan los domingos para hacer salud. Sus compatriotas de Tossa tienen hábitos sedentarios y la piel de otro color; ambas circunstancias les arrastran fatalmente a llevar la existencia errante de los más auténticos *ciudadanos del mundo*, que por una paradoja de las realidades inmutables, en todas partes son *extranjeros*. Aunque ser extranjero de este modo, dentro del cosmopolitismo frívolo ha servido para fijar los rasgos de una nueva casta de nómadas.

No nos entreguemos confiadamente a la ilusión de ver convertida nuestra Costa Brava, después de los éxitos de Tossa, en una nueva *Riviera*. Me parece que el paisaje, en este caso, como elemento de atracción turística, desempeña un papel secundario. Los extranjeros que han fijado un poco desganadamente —todo hay que decirlo— su atención en nuestras playas, representan una cierta clase de *chômage*, cuyas víctimas son gentes acomodadas, pero muy sensibles a la crisis mundial. Yo diría que esas gentes andan buscando un lugar donde les vendan el sol a precios módicos y un refugio escondido donde esperar mejores tiempos.

En Tossa hay una baronesa que, para ayudarse en sus gastos, ha montado un modesto comercio de objetos decorativos. Vende las chucherías más disparres y dicen en el pueblo que gana lo bastante para vivir.

JOSE ESCOFET



Cabo de Tossa y pequeña ensenada del Codolar, visto desde el mar, dibujo original del Rdo. José Maria Soler de Morell, artista pintor y cura beneficiado de su iglesia, hace poco fallecido.

# SOBRE LA COCINA DEL PESCADO



El mar, como medio vital, produce formas y seres espantosamente desorbitados. Ante un pescado vivo situado fuera del agua o recientemente muerto, la gente siente algo muy parecido a la molestia, por no decir a la repugnancia. A diez kilómetros del litoral y en muchos casos en el litoral mismo persiste en el ánimo de casi todas las personas una visible reserva ante el pescado. Ello se explica porque durante milenios el pescado fue algo remoto y, desde luego, totalmente equívoco, desde el punto de vista higiénico. En la actualidad, la celeridad de los transportes, ha obviado bastante el antiquísimo dictamen. Persiste sin embargo, lo que podríamos llamar la reserva formal.

El mar produce formas cósmicas y terribles, seres de aspecto desenfrenado y cabezas espantosas, ojos trágicos o insondablemente melancólicos, vientres y colas de formas extravagantes. La cosa gelatinosa y mórbida que segrega, la flacidez de su carne, la delicuescencia en que se diluyen sus colores prodigiosamente fundidos, produce una permanente sensación de inseguridad plástica, de traición, a los cánones habituales, que, por serlo, han de tener una solidez garantizada. Y es que el mundo cósmico es infinitamente grotesco —que viene de gruta, grotesco—, vidrioso y desagradable. Contra la espontaneidad de la vida natural e informe, la vida humana —limitada, plácida, correcta, cortés—, es decir, la cultura, desarrolla sus adorables y amables resultados. La naturaleza produce el lenguado, animal espantoso y desaforado; la cultura —la cocina— produce el filete de lenguado, cosa que no está nada mal.

Es la cocina lo que produce el milagro. Hay que confesar, en efecto, que el pescado, pasado por una cocción inteligente, sufre una transformación de tipo estético —y no digamos alimenticio— verdaderamente notable. Tal señora, que al ver saltar una langosta en la pescadería o en la cocina sufre un casi desmayo, acaricia con una mirada brillante y tierna el crustáceo en su mesa o en la del restaurante. El distinguido contribuyente que dibujó un

mohín de disgusto ante la gelatina que rodea la piel de un congrio, se dilatará de entusiasmo ante una fuente de congrio con guisantes. El hombre es un ser que adora las metamorfosis, y su más obligación terrestre consiste probablemente en metamorfosarse las tensiones feroces de la naturaleza en apacibilidad y seguridad benigna. Este es uno de los caminos señalados al hombre por la cultura antigua, que no por ser uno de los menos aludidos, deja de ser uno de los más importantes.

Ante lo inhóspito, ante el descampado, en el sentido más vasto de la palabra, incluyendo, por tanto, el gran motel, el mantenimiento, bajo un techo permanente de una cocina sustanciosa, apetitosa y cuidada —y, desde luego, continuada—, será siempre un factor de civilización muy importante.

La cocina del pescado en esta península es muy variada, y si se pretende hablar de ella, hay que evitar las generalidades. El pescado se prepara y adereza en el Norte; la cocina vasca o gallega del pescado es cosa distinta del cucurucho del pescado frito que come el pueblo en Andalucía, y de la cocina del Mediterráneo. La variedad es muy grande. Aunque pudiera, no podría hablar de estas cosas más que desde el plano del Mediterráneo, por ser el que desconozco menos y estar más cerca de mis modestas posibilidades.

No creo que a nadie le quepa la menor duda sobre el origen, desde luego, remontísimo, pero esencialmente popular de esta cocina. Ante las fórmulas ancestrales, las generaciones sucesivas no han hecho más que añadir, complicar, completar, refinar y a veces adulterar y sofisticar las posiciones fundamentales. Lo que parecía estar definitivamente resuelto, a menudo se ha desviado, contravieniendo un principio que importa no olvidar en estas y en muchas otras cosas, o sea, que la limitación es la felicidad. La cocina es el arte más arcaico de todas las artes. Se han asomado a sus elaboraciones personas de gran inteligencia, de agudeza incomparable. Si la política hubiera llegado a los momentos solares a que llegó la cocina en algunos instantes

## SOBRE LA COCINA DEL PESCADO

de la historia, otro gallo le hubiera cantado a la pobre y doliente humanidad. Si los filósofos hubieran llegado a la agudeza que alcanzaron algunos cocineros de ambos sexos, es seguro que el Dante no hubiera escrito aquel verso terrible que dice: "*¡Pobre y desnuda vas, filosofía!*" Conviene, por esto, tratar estas cosas con la parsimonia requerida por su aquilatada importancia. La cocina es un arte de aquilatar las mezclas, los contrastes, las integraciones: es un arte sinfónico, para decirlo en griego. Las integraciones sinfónicas no pueden hacerse con elementos aberrantes entre sí, sino con elementos capaces de producir en su fusión, en su composición, un elemento nuevo, y de calidades superiores a lo que está en su base. Esto se olvida constantemente en la cocina del pescado y de aquí los adefesios culinarios a que estamos constantemente expuestos, crecientemente expuestos, andando por estos andurriales. Por otra parte, todos y cada uno de los pescados tienen su manera propia de ser, en la cocina elaborados. Los crustáceos, sobre todo la langosta y el bogavante, han de comerse a la brasa, pura y simplemente a la brasa, por ser ésta la única manera de que estos delicados monstruos puedan conservar su perfume inolvidable —y perdonen los románticos—, embriagante. Y lo mismo digo de los pescados de más elevada calidad de este mar antiguo —el mero, el corballe, la lubina—. Estos productos llevan en sí mismos unas tan relevantes cualidades, que no necesitan el aditamiento de salsas ni de condimento alguno para que den de sí todo lo que intrínsecamente puedan dar. A la brasa, estos pescados han de ser rociados de aceite de oliva, y presentados simplemente con una ligera vinagreta, con escaso vinagre, para no sofisticar la calidad de su carne con aditamientos extravagantes, corruptores de la simplicidad que ha de imperar en los gustos del paladar. Otros pescados han de guisarse, otros freírse, otros hervirse. Esto depende de una tradición ancestral, que importa continuar, porque en definitiva, es una forma de la experiencia, que habiendo pasado por muchos contrastes, se ha demostrado de una vigencia inalterable.

El guiso más arcaico de esta cocina es la llamada olla de pescado, que es un plato popular en todo el Mediterráneo y de una elaboración uniformada. En una olla, sobre un fondo de aceite se pone un tomate y unos dientes de ajo, un ramo de perejil y una cebolla, el pescado y unas patatas. La olla, a poder ser herméticamente cerrada, es sometida a un fuerte golpe de fuego de escasa duración: quince o veinte minutos máximo. Los ingredientes contenidos en el recipiente, se cuecen en su mismo vaho y en el del aceite —que ha de ser bueno y no ha de escasear—. ¿Se puede imaginar una cocina más sumaria? Y, sin embargo, los resultados son de gran calidad. Es el plato clásico de los pescadores —en mar y en tierra— de todo el Mediterráneo. Lo que demuestra la eficacia de la fórmula es que aún utilizando pescados de calidad relativa, se llega en cierta manera a sublimarla.

Lo que llamamos el "suquet de peix", es ya un guisote más complicado. En su base está un sofrito



de ajo, cebolla, tomate —señoras, por favor, no abusen del tomate, porque el exceso de tomate lo estropea todo, aún haciendo la trampa de contrarrestar, estos excesos poniendo azúcar, cosa que no ha de hacerse, porque en la cocina ha de imperar la buena fe y no la alquimia complicada—, está, decía, en un sofrito de ajo, cebolla, tomate y perejil. Cuando se logra unir estos elementos a través del común denominador de la paciencia —paciencia que en las cocinas se está, desgraciadamente, terminando— se hace el guisote con el pescado, las patatas y el agua correspondiente. Este es un plato excelso, pero ya mucho más intencionado que la olla de que hablábamos. En este sentido, representa un progreso en relación con la fórmula arcaica. La llamada zarzuela, en cambio, me parece un regreso total. Esto de guisar al mismo tiempo crustáceos y diferentes clases de pescados es una completa absurdidad y, sin duda, porque subraya este fondo de indocumentado desorden se llama zarzuela, pensando en los elementos heterogéneos que entran en la composición de esta clase de espectáculos. No se trata de una integración, de una sinfonía, sino de una barahunda de materias incapaces de integrarse. La mescolanza, en lugar de producir una resultante dibujada y clara, no hace más que destruir los elementos que entran en su composición de una manera lamentable.

Ahora que comeremos pescado cada día más remoto y más lejano, convendría cuidar la cocina del pescado, respetar los principios, las tradiciones, la experiencia más que milenaria, imperante en estos ribazos.

JOSE PLA

# Éxito literario de un tossense adoptivo

## Dimensión y alcance de una antología de Félix Ros

Toda antología poética plantea siempre un problema, ó una sucesión de problemas. "Es" un problema en sí misma. En efecto, mientras la "cualidad" antológica tiende forzosamente a la subjetivación, el "propósito" antológico, en su realidad esencial, incluye una objetivación evidente. Esta dualidad queda agravada cuando a la condición antológica debe añadirse la circunstancia de su versión a otra lengua. Cuando se trata, como en este caso (1), de una antología poética traducida.

Por una feliz circunstancia ha llegado a mis manos, como primicia, uno de los primeros ejemplares del importante —quinientas páginas y más de trescientas composiciones— repertorio antológico de poesía catalana seleccionado y traducido por Félix Ros, catalán y poeta él mismo. Todos los pronunciamientos favorables concurren, pues, en el propósito y en la tarea, si nobilismo y encumbrado aquel, afortunada y satisfactoria ésta en grado superlativo.

Sin embargo, el autor de la antología, docente y hombre de letras de dilatado historial y de maciza y segura experiencia, se apresura a consignar en el prólogo sus temores acerca de la suerte que pueda correr su obra, y de las torcidas interpretaciones de que vaya a ser objeto. Urge decir que estos temores, tan donosamente expuestos, son vanos. El libro acredita plurales excelencias; y si algún "intelectual" —entre comillas— se sintiese capaz de "juzgarlo deletéreo, impertinente y oficioso", por este mismo juicio quedaría ya juzgado.

Puede descartar Félix Ros tales temores. Su antología es cabal e indispensable. Viene a desvanecer una zona de sombra que se proyectaba sobre el vasto y luminoso conjunto de las literaturas peninsulares. La poesía catalana, desde la Edad Media —formación de las lenguas de raíz latina— hasta el momento actual, ofrece las características de una acusada y vigorosa personalidad que con Ramón Llull, Ausias March y Verdager alcanza rango universal, unánimemente reconocido.

Acerca de unas eventuales e inevitables omisiones, ¿qué antología está exenta, a mayor, o menor abundamiento, de incurrir en ellas? Una antología no es un inventario, ni un recopilador es un colector inanimado. Probablemente la gracia más fina e incisiva de las antologías poéticas se encuentre en ese juego de busca y captura del más leve rastro de exclusiones o reducciones numéricas, dimensionales o cualitativas de los poemas seleccionados.

Pero la obra de Félix Ros trasciende cualesquiera objeciones parciales, por el valor indiscutible que incluye su totalidad específica. La dimensión y el alcance que asume ese vasto repertorio poético catalán, vertido al castellano por un catalán que domina a la perfección ambos idiomas, es tan evidente que cualquier elogio resulta obvio. "Doscientos setenta millones de personas hablan hoy castellano en el mundo —dice Félix Ros, reiterando una justificación innecesaria—. A ellos, a todos, desorbitadamente, sin modestias de ningún género, va dirigido este libro".

El propósito esencialmente difusor de la poesía catalana antigua y moderna, aparece incuestionable. El conjunto de nuestra lírica, más allá del área lingüística que le es propia, ha sido siempre injustamente desconocido y reiteradamente ignorado. La antología de Félix Ros viene a resolver esa inexplicable situación deficitaria.

Para coronar su obra —labor paciente y callada de varios años—, Félix Ros ha debido salvar ingentes dificultades. Traducir poesía, con rigurosa fidelidad a la estructura métrica, al contexto original y al aliento poético de cada palabra, de cada verso y de cada poema, es tarea que sólo puede acometer un hombre como Félix Ros, que a su condición de profesor de literatura y crítico literario une la de ser poeta de expresión bilingüe y conocedor profundo de la lírica por él traducida.

Que ha triunfado en el difícil empeño es prueba irrefutable la voluminosa antología que ahora se publica. Quede para los mensuradores cicateros o mal intencionados la búsqueda ahincada de menudos errores, si los hay. Las imperfecciones son inherentes a la condición humana. También ahí alcanza la fina ironía de Félix Ros en su prólogo, que titula, con oportunidad consecuente y afilada, "Pliego de descargos". Cuenta que en reciente viaje a Guatemala anduvo por los barrios populares en busca de ciertos bordados que hacen, con primor excepcional, los indios nativos. Le acompañaba —sigue contando— su amiga la novelista Irina Darlee, quien, a la vista de aquellas pulcras mantelerías y camisolas bordadas, subrayó:

—Fíjate en como siempre, en una de las servilletas o en una de las mangas de la camisola, el dibujo que repite el resto de lo bordado sufrirá una pequeña, casi imperceptible, alteración. Algo, en fin, donde pifíe el conjunto.

—Y eso, ¿por qué?

—Por el temor del indio a que se enfade Dios. Los hombres hemos de continuar imperfectos, sin hacerle la competencia. Perfecto, sólo El.

Félix Ros incorpora la anécdota a la categoría.

ANGEL MARSA

(1) ANTOLOGIA POETICA DE LA LENGUA CATALANA. — Félix Ros. — Editora Nacional. — Madrid.



## DECALOGO DE LA GASTRONOMIA ESPAÑOLA

**1**

Todo manjar, por sencillo y humilde que sea, merece dignidad y alabanza siempre que su materia y su confección posean el don de la calidad.

**2**

Comed siempre con personas alegres; la risa es buena compañera de la digestión.

**3**

El cocinero o cocinera es un artista que a diario se somete a la crítica ajena. Procura que le lleguen tu felicitación y tu estímulo cuando los merezca.

**4**

Come con mesura, si has de trabajar; con generosidad, si puedes permitirte una sobremesa plácida.

**5**

No siempre los platos más complicados son los mejores, ni los más sencillos son los más saludables.

**6**

Pide, en cada tierra, su plato; en cada costa, su pescado; en cada campo, su vino.

**7**

Los vinos han de ser tomados del más ligero al más fuerte, y del más seco al más dulce.

**8**

No basta una receta feliz. Hay que procurarle una confección hábil y un servicio esmerado.

**9**

Aunque hay quien dice que una buena comida acaba antes del postre, no lo creas y pide siempre el postre del país o la especialidad de la casa.

**10**

Las delicias gastronómicas de España son incontables; descúbrelas, disfrútalas y divúlgalas.

# Se estrelló una avioneta en San Grau

## Sus dos ocupantes resultaron heridos

*Se estrelló una avioneta francesa ocupada por dos personas en el lugar conocido por finca "Massana" y a dos kilómetros en línea recta del repetidor que Televisión Española tiene instalado para Eurovisión en la montaña de San Grau, kilómetro 13'800 de la carretera de San Feliu de Guixols-Tossa. Parece ser que por la gran densidad de niebla existente la avioneta de cuatro plazas matrícula "F-OBVF-182", tipo "Cesna Skylane", perdió altura y chocó violentamente entre árboles y el macizo de la montaña en un barranco que dista 300 metros de la carretera, en un lugar muy abrupto con mucha maleza y de difícil acceso. La avioneta, que había salido de Cannes iba ocupada por el matrimonio Alfred René Lucien, nacido el 27 de diciembre de 1915, de profesión director de empresa, vecino de la ciudad de Nouakchott (Mauritania), y su esposa, Ernestina René, de 55 años de edad, nacida el día 5 de septiembre de 1910, en la ciudad francesa de Tournus (Saone y Loire).*

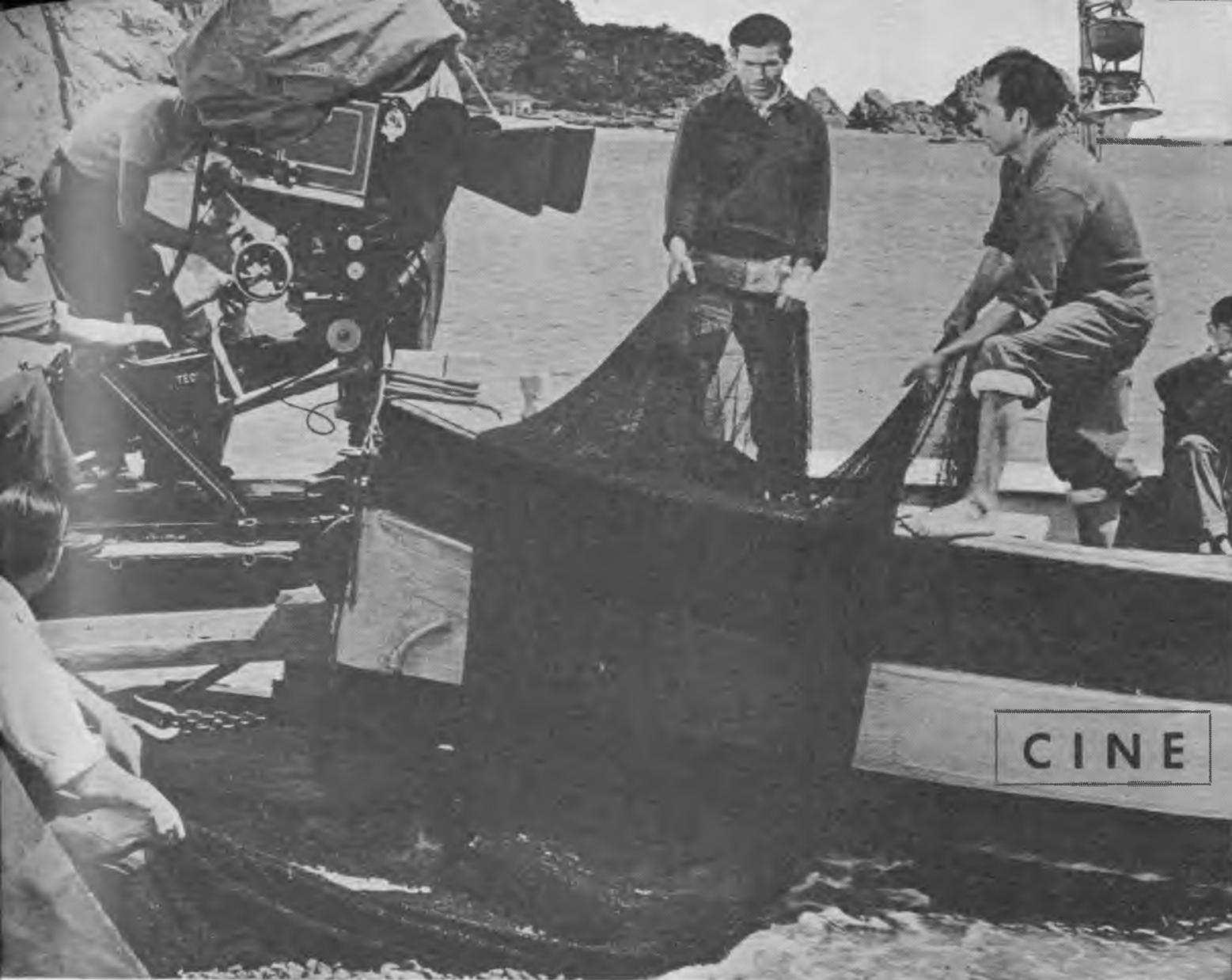
*A causa de la aparatosidad del choque contra árboles y rocas, sus ocupantes resultaron gravemente heridos, especialmente la esposa, que sufrió fractura de pelvis, fractura de rótula con heridas y desplazamientos de segmentos y fractura de fémur; su esposo, grave, con luxación de codo, heridas múltiples y magullamiento general. En el momento de producirse el violento choque pasaba por la carretera un médico francés, M. Jean Claude Bommarme, vecino de Le Blanc, quien atendió a los heridos.*

*Al poco rato y gracias a la rapidez de la Guardia Civil procuraron, tras ímprobos trabajos, sacar del barranco a los heridos y trasladarlos en una ambulancia a Gerona, donde quedaron internados en un establecimiento quirúrgico. Allí experimentaron una notable mejoría, especialmente el esposo, Alfred René Lucien, que pudo abandonar la clínica dentro de pocos días. En cambio su esposa, Ernestina René, tuvo que permanecer bastante tiempo por sufrir heridas de mucha consideración en todo el cuerpo.*

*La avioneta quedó totalmente destrozada.*

*Dicho matrimonio se dirigía a Mauritania, vía Dakar, para incorporarse a sus trabajos, después de unas vacaciones.*

*Los jueces de instrucción de Aeronáutica del Ministerio del Aire, se hicieron cargo de la documentación, y efectuaron las diligencias para sacar el aparato del barranco donde cayó.*



# EL HECHIZO DE LA COSTA BRAVA

En repetidas ocasiones, nuestra costa ha servido de esplendoroso marco. El encanto de sus parajes. El sosiego de sus calas. La luz diáfana de sus pueblos y puertos, han prestado al cine unos exteriores de gran pureza ambiental, no siempre acorde con la línea temática estructurada.

Una cinta muy importante fue *PANDORA Y EL HOLANDES ERRANTE*. Importante por varias y diferenciadas razones. Se rueda en 1950, año inicial de la fiebre turística en nuestro país.

La dirección es de Arthur Lewin, un buen artesano. Los intérpretes Ava Gardner (en espléndido momento) y el ya veterano James Masson. Los fotogramas en color aprovechan ventajosamente las bellezas de Tossa. El resultado global no fue lo completo que era de prever, pero el carácter espectacular y comercial del film logró una generosa distribución por las pantallas mundiales. De ello Tossa en particular y la Costa Brava en general, se beneficiaron profusamente.

En 1957, *SOMBRAS ACU-*

*SADORAS*, otra obra inglesa, realizada bajo la batuta de Michael Anderson. Intriga, "suspense" y una expresión formal muy correcta y muy típica del conservador cine británico. Un cine "de nivel medio" muy estimable que preparaba, como saludable reacción una aportación revolucionaria. La inquietud creadora del actual "free cinema". Intérpretes: Anne Baxter y Richard Todd. Escenarios: Tamarriu, S'Agaró, Tossa y Palamós.

Y ya hay que trasladarse a 1964 para pensar en dos cintas

## EL HECHIZO DE LA COSTA BRAVA

españolas dignas, con sede en Cadaqués y con atisbos artísticos remarcables. LOS FELICES SESENTA de Jaime Camino y LOS PIANOS MECANICOS de Juan-Antonio Bardem.

Jaime Camino, comentarista, teórico, preocupado, ha debutado en el campo de los realizadores. Ha estudiado con cariño la evolución presente del arte más joven. Ha viajado por Europa, visionando las obras más llamativas del nuevo cine europeo. A la hora de calibrar parece que Antonioni y Resnais son nombres que cuentan mucho en sus preferencias. Un concepto introvertido e intimista de los personajes. Un estudio psicológico de sus caracteres. Amplios desplazamientos de cámara. Largos silencios. Diálogos secos y cortados. Y un film, lento, evidentemente, a ratos aburrido, con recreaciones esteticistas. En el saldo negativo unos "gags" esporádicos y forzados de Juan Capri que no cumplan en absoluto con el ritmo y la intención de la obra.

Protagonizan Yelena Samarina, actriz soviética muy estimable y el francés Jacques-Daniel Valcraze. Secunda muy bien Germán Cobos. En la banda sonora unas canciones gratas de Raimon, una voz con peculiar personalidad.

Se ha polemizado mucho en favor y en contra del libro de Henri-François Rey. Hábil periodista, el escritor francés reside largas temporadas en Cadaqués. LOS PIANOS MECANICOS, narra la existencia de unos seres en vacaciones estivales. El pueblo se llama aquí "Caldeya" y a pesar de la ingente invasión

sigue conservando sus características esenciales.

Rey ha explicado que sus entes de ficción son reales, inspirados en conocidos suyos, a través de una década de curiosa observación. El correr de los días adquiere hábitos repetidos. Una existencia artificial, dentro del ya tópico de la "dolce vita", de unos seres que buscan un "relax" a sus ocupaciones particulares del resto del año. Whisky, amor y relaciones equívocas marcan la pauta de una estancia aburrida y monótona.

Debe mucho el cine español a Juan-Antonio Bardem. Como Buñuel y Berlanga, es ya el clásico hispano del séptimo arte. Antes de ellos, muy poca cosa.



James Masson.

Después, balbuceos, promesas y algún éxito inicial de los aplicados alumnos del I.E.E.C.

Y sin embargo en LOS PIANOS MECANICOS Bardem, por primera vez, da la completa sensación de haber realizado una película "de encargo". Parece probable la imposición ajustadísima del tema y de los propios actores. Y el intelectual de nuestro cine, el creador con ideas propias, el demolidor social de los mitos burgueses, se limita a seguir con fidelidad un texto. Planificar y dar lenguaje cinematográfico a unos diálogos y unos figurantes correctamente, aprovechando su condición de buen técnico en sus exteriores que siempre se apartan de la reclamada "tarjeta postal".

Bardem es, en esta ocasión, un director más, impersonal y sobrio. Con oficio y costreñido a un argumento que expone superficialmente, sin arriesgar ni aportar nada al mismo.

Es lógico que las preferencias deriven hacia la novela, por otra parte estupendamente escrita, Premio Interalié y finalista del Premio Goncourt en el vecino país. Están logradas las secuencias de Barcelona (calle) y los minutos finales. Buena la interpretación de los protagonistas Melina Mercouri (ciertos resabios teatrales) y James Masson. Sensacional el pequeño Daniel.

En los albores de 1966, la película genial, la obra de excepción que sepa fundir el paisaje con la aportación de un concienzudo y trabajado guión, está aún pendiente del primer golpe de manivela. Confíemos en que ello se logre, al menos a tono con el maravilloso decorado que brinda nuestra Costa Brava.

ALBERTO CARRERAS

En una emisión de TVE fue presentado recientemente el polifacético Mario Cabré. Como es natural se entabló una interesante pugna entre el presentador, Federico Gallo, y el personaje, ya que Cabré es hombre de muchas tablas y no le tiene miedo a nada.

La pregunta que esperábamos y que efectivamente llegó fue: ¿Qué nos dice usted de "Pandora", de Ava Gardner y de Franck Sinatra?

Cabré contestó lo que le convino y silenció otras cosas muy interesantes. Como por ejemplo la repentina llegada de Franck a Tossa.

Nosotros vamos a descorrerles el velo del misterio. Vivimos intensamente aquellos acontecimientos y los recordamos como si fuera ayer.

"Pandora" significó nuestro bautismo periodístico.

Nos hicimos amigos de Mario, entrevistamos varias veces a Ava Gardner; no pudimos acercarnos a James Masson, pues el hombre



Ava Gardner.

ble de "nylon", oscuros. Era una prenda desconocida aún en España.

Sinatra nos dijo algo en inglés. No entendimos ni pío. Esbozó una mueca de disgusto e hizo ademán de marcharse. Se ve que tenía prisa.

En nuestro auxilio acudió el director del Hotel. Nos sirvió de intérprete.

—¿Ha venido para ver a Ava Gardner? — recordamos haber preguntado.

—He venido para conocer Tossa —contestó evasivamente.

—Mucho honor nos parece. ¿Es Vd. amigo de Ava Gardner?

—Naturalmente, somos compañeros de trabajo.

—¿Conoce usted a Mario Cabré?

—No.

—En Barcelona dijo que traía un regalo para Ava, ¿de qué se trata?

—De un Coca-Cola. (Recordamos perfectamente esta contes-

## RECORDANDO EL PASO DE FRANCK SINATRA POR TOSSA

iba rodeado constantemente de dos guarda-espaldas, pero... ¡y éste fue nuestro primer gran éxito periodístico! fuimos los únicos que hablamos con Franck Sinatra. Ni los colegas de Barcelona tuvieron tal "placer".

El "flirt" Ava Gardner-Mario Cabré, lanzado al mundo por la prensa gerundense, atravesó el Atlántico y llegó a oídos de Franck Sinatra, que si bien estaba casado, rondaba a la bella actriz. Su amor debería ser muy grande, cuando de sopetón cogió un avión y se plantó a Barcelona, para seguir rumbo a Tossa. La llegada de Franck Sinatra a Barcelona fue relatada por la prensa barcelonesa, que ante la negativa del actor le siguió hasta Tossa. Pero todo fue inútil. El hombre no quiso recibir a nadie.

Y entonces fue cuando se nos brindó la gran oportunidad. El mérito no fue nuestro. Fue de ese gran periodista que era don

Francisco Moré el cual inventó la argucia. El sistema fue muy simple y no falló. Moré era corresponsal de la agencia informativa norteamericana "United Press" y nos entregó su carnet para exhibirlo al famoso. Nosotros acudimos a Tossa muy nerviosos.

Localizamos a Franck en el Hotel Ancora. Pedimos por el director del hotel y le expresamos nuestro deseo.

—Imposible —nos contestó de buenas a primeras— no quiere recibir a ningún periodista.

—Dígale que se trata de la "United Press". Verá como nos recibirá.

Y efectivamente, nos recibió. Nos hizo esperar diez minutos y bajó de su habitación en compañía del compositor Hammersedd II, que era su compañero de viaje. Ambos vestían un impermea-

tación, ya que aquella bebida sólo la conocíamos de referencia).

—¿No es un regalo muy pequeño para un viaje tan largo?

—No. (Resultó que era un estupendo collar de perlas).

El hilo de la entrevista se nos pierde. Si sabemos que él a su vez nos preguntó si habían muchos periodistas fuera. Dejó que el fotógrafo captara unas instantáneas y se fue hacia el chalet de Ava Gardner, muy alejado del Hotel Ancora, por lo que tuvo que recorrer todas las calles de Tossa seguido siempre de la curiosidad pública y de los periodistas.

Sinatra estuvo un solo día en la villa costabravense y no arreglaría muchas cosas cuando Cabré y Ava continuaron viéndose dentro y fuera de los platos.

Lo que si es cierto es que el torero y el actor no se encontraron frente a frente.

JAIME SUREDA

Ava Gardner y James Masson  
en la playa de Tossa, lugar  
donde se filmó "Pandora  
y el holandés errante".

