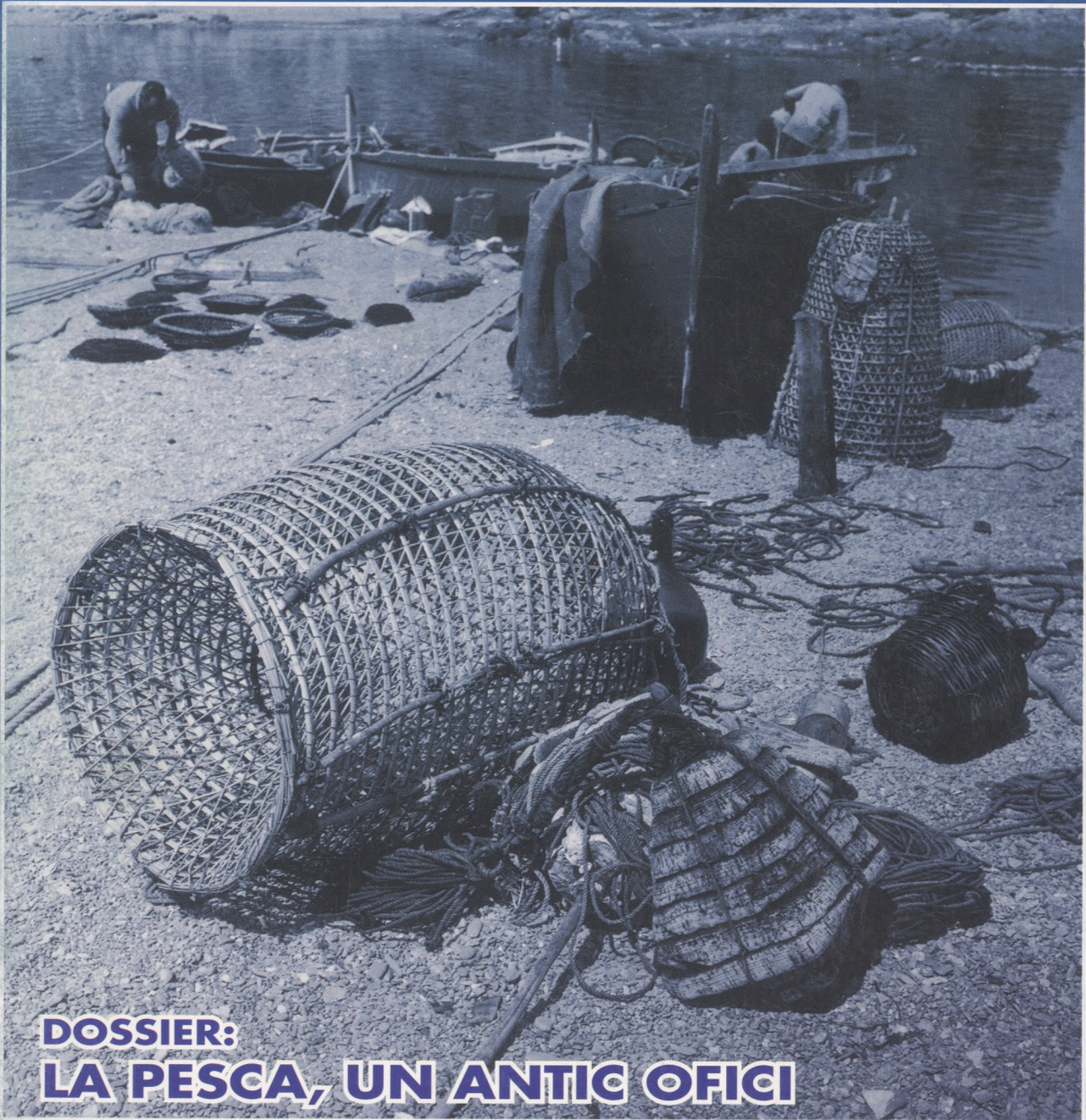


# Farella

Revista de Llançà



**DOSSIER:**  
**LA PESCA, UN ANTIC OFICI**

- DE FLANDES A ITÀLIA PASSANT PER LLANÇÀ
- ASSUMPTA SÒRIA, PERIODISTA





ASSESSORIA I GESTIÓ  
GARBÍ CORREDORIA D'ASSEGURANCES

FISCAL  
LABORAL  
COMPTABLE  
MERCANTIL  
C. ASSEGURANCES



FEM COSTAT A LA SEVA EMPRESA

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

## MOTS AL VENT

JOSEP M. SALVATELLA

### Adagio

Els dies encara són curts al cor de l'hivern, però en canvi el temps passa amb marcada lentitud. L'aire, en aquestes jornades, és prim, tes. S'acosta la setmana dels barbuts. La llum, en despuntar, ja és matisada i creix a poc a poc, amb discreció i pausa. És una llum essencial, propícia a les reflexions transcendents: unitat, veritat, bondat i bellesa, segons alguns escolàstics. Com en els versos de Pere Gimferrer: "I nosaltres, estalvis, amb la mort per casulla, / que vivim de la llum com viu de llum la fulla / i per la llum morim, que et mata quan la culls"...

I els silencis, és clar. Els silencis de gener són inefables, densos que gairebé es palpen, vellutats. Avui, en el silenci d'un migdia de sol temorós, he vist les camèlies florides, mentint-nos la primavera. Són blanques, a casa, amb petites pintes rosades. He llegit no sé on que aquestes flors moren de cop i cauen senceres, ingràvides, com preses per l'infart. I així resten, sense desfer-se, fins que es podreixen intactes i s'incorporen a la terra fosca. La perdurabilitat de la forma, tal vegada.

Les roses en canvi, ja ho sabeu, s'esfulen pètal a pètal i el vent de la tarda se'ls endú, un a un, cap a racons ignorats de carrers i places. És la diferència entre la mort lenta i la mort sobtada. Si es pogués triar... Quin bell morir, el de les camèlies, no? Diuen que la terra on han caigut té una estranya dolçor, al cap del temps.

La llum empal·lideix lentament i el dia s'allargassa, mandrós. Passen vols d'estornells, lluny, pel cel blavís. De la finestra oberta m'arriba, trèmul, el so dels violins de l'*Adagio* d'Albinoni.

### FARELLA

Revista de Llança  
Núm. 8 / Gener 1999  
Preu: 500 ptes. / 3,01 euros

AJUNTAMENT DE LLANÇA  
Impressió: Gràfiques PUJOL - Figueres  
Dip. Leg.: GI-108/97

PORTADA:  
ALS PESCADORS,  
composició de Joan M. Pau,  
sobre una fotografia  
de Pròsper Pumareda.



## Postal de Pont du Casse

Hem tornat a aquesta vila, població agermanada amb Llançà des de fa vuit anys. Hem tornat al dolç Agenais, en terra d'Aquitània, "el país de les aigües". Preludi de l'hivern, dolçor de matins bromosos, casalots ensopits entre clapes de noguers i castanyers. Quan es fon la boira i s'aixeca, tímid el sol, descobrim altra volta els turons verds, intactes. Tot el paisatge pren llavors un fil de vida, tremolós, imprecís encara.

Pont du Casse és, una mica, població dormitori, tan a prop d'Agen. Casetes de planta baixa, o de planta i pis, voltades de jardí. Pont du Casse, literalment, en occità, vol dir el Pont de l'Alzina. El nucli antic, reduït, al costat de l'església, amb el campanar punxegut, tan característic. Estan construint, en els suaus pendents, grups de cases per llogar. Ens ho explica el batlle Gilbert Fongaro, fill d'italians, enamorat del poble.

La ciutat, Agen, és a cinc quilòmetres. Aquí va néixer Jasmin, poeta occità del segle passat, que cantà com ningú la terra, la llengua i els vells costums. Té una estàtua, romàntica és clar, en una cèntrica plaça. El mateix Mistral va assistir a la inauguració del monument, el 1888. A Mézin, en

ple Agenais, va veure la llum Armand Fallières, president de la República de 1906 a 1913. Prop d'aquí, pel priorat cluniacenc de Moirax, passava la *route de Saint-Jacques*, que acompanyava els peregrins fins a Compostel·la.

Terres velles, carregades d'història. Arqueologia, art i tradicions, com hem vist al museu de Duras. Llavors, les prunes, *les pruneaux*, joies negres de la corona agenesa. Les vaques rosses *-blondes d'Aquitaine-* pasturant calmoses; els ànecs i el foie gras, tan salvatge pràctica i tan gloriosa al paladar; els grossos capons esperant Nadal... I l'armanyac, de les properes Landes, amb el seu regust a violes cremades. A Nérac, diuen, el bevien en dejú els ducs d'Albret.

La gran festa del rugbi, esport noble i violent, tan arrelat; les alegres trobades a la sala de festes vilatana. Allà hi hem menjat algun cop, la *poule au pot* gascona, en memòria d'Enric IV, el Bearnès, rei de França i de Navarra. I els vins, Senyor!... "Un vaso de clarete, color sangre de pájaro. Un vaso de Château-Laffitte, o mejor, de Château-Latour", escrivia, viatger impenitent, epicuri, el gallec Cunqueiro.

No gaire lluny flueix, lent, el Garona *-la Garonne*, aquí; com la Muga, a casa nostra-



Fatell Corcoll



Brolla en terres catalanes, al pla de Beret, prop de la Noguera Pallaresa: “Noguera per Alòs, / tot joguinós; / Garona per Aran, / tot rondinant”, evocava Verdaguer. Sembla que el nom *—era Garuna*, en la llengua de la vall on neix— deriva de *Waruna*, de l'arrel sànscrita *wari*, que vol dir aigua. Absoluta senzillesa, aquesta: el riu es diu aigua, com aran vol dir vall, precisament. Oïm, difuses, molt lluny, cançons perdudes en el record: “Aqüeres muntanyes / que tan autes sunt, / m'empegen de vesse / mes amours aunt sunt”...

Fills de càtars i de trobadors, la gent del país sap copsar l'instant que passa i no torna, com les aigües del gran riu. Així, Michel Serres: “Avant de mourir j'aimerais, pendant plusieurs jours, descendre Garonne, mes vieilles amours, seul ou à deux, dans la mutité des choses, et pouvoir, le soir, amarrer notre barque à un peuplier, sur une berge déserte, pour contempler longuement, assis sur un gravier —vie hâtive, quelques minutes encore!— le soleil tomber”.

La traducció seria sobrera, penso.

## Vint-i-cinc anys de Pau

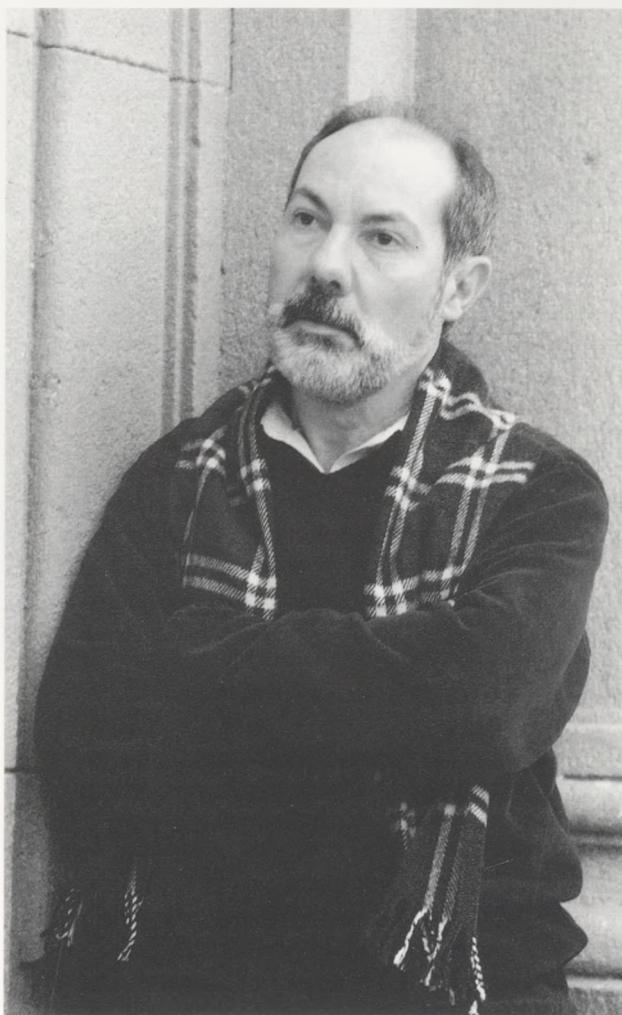
A casa nostra, fa poc van fer vint anys l'escola de dansa de la Liliane i el club de tir El Molí. Aviat complirà vint anys també el Consistori democràtic llançanenc, com altres del país. És temps d'aniversaris, doncs. Aquest final d'any, Joan M. Pau ha presentat a Girona, al Centre Cívic Santa Eugènia, una exposició retrospectiva dels seus vint-i-cinc anys com a fotògraf. Vint-i-cinc anys és una mesura de temps respectable, segons com es miri, o tal vegada fugaç, de vegades. Recordant Serrat: els que fa vint anys que feia vint anys que teníem vint anys comencem a entendre-ho, això.

Negre, blanc, les mil tonalitats del gris... Pau utilitza poques vegades els colors en les seves fotografies, quasibé sempre amb una intenció determinada. Paisatges d'un Empordà oníric; natures mortes, mòrbides, sensuals; arquitectura i elements industrials, ecologisme sempre impossible; figura humana, el culte al cos... L'obsessió per la mort: aquells rellotges barrocs aturats, les estàtiques creus del cementiri, els ciris encesos... Recordo encara aquella primera exposició, al Set i Mig figuerenc, aquell *Ofici de*

*tenebres* que em va suggerir un escrit esotèric sobre els poders malèfics de les bruixes de Llers, inclòs després, en un dels meus primers llibres. Un tema recurrent, aquest, en l'obra de l'artista llançanenc. No l'únic, evidentment, però sí el més profund; en tot cas, el que més m'ha interessat sempre.

La vida com a recerca de la mort, de l'infinít. Una muda pregunta sense resposta. Composicions essencials, esquemàtiques, d'una impressionant sobrietat. Llums i ombres. Walter Benjamin —el filòsof jueu mort a Portbou, recordat per Pau en la seva obra— ho va deixar escrit: “La mort té el poder de despullar, com l'amor”.

La mort com a sentit de la vida, de la immensitat. Una resposta a totes les preguntes. Flaix punyent, incisiu, d'una sagnant premonició. Clar i fosc. Maria Àngels Anglada —en el llibre de Pau, *L'altra mirada*— aventurava: “Qui sap si aleshores envejarem la mar / nosaltres, els vivents entre clarors incertes”.



Oriol Pau

# LLANCES 1999

Al nostre escut, creiem, les llances no representen ni han representat mai armes de guerra, sinó símbols de llibertat, de superació. De combat, potser sí, però en tot cas incruent. Blasó de noblesa, record d'antiga nissaga. Damunt del mar, apuntant al cel, ens assenyalen sens dubte la direcció que hauríem de marcar-nos ara i demà: sempre més amunt...

Enguany, com sempre –fa ja tants anys!...–, volem retre homenatge a alguns dels qui ens han semblat destacats entre tots plegats. Mirem-nos-ho amb generositat, amb esperit obert, sense prejudicis. Com un esperó, tal vegada, que ens inciti cap a la millora personal i col·lectiva. Altrament, tenim tantes imperfeccions!...



Vicenç Pumarreda

## **LLANÇA D'OR:** **BOMBERS VOLUNTARIS DE LLANÇÀ**

Per la seva tasca arriscada i altruista de servei al poble, al llarg de vint anys.



**LLANÇA DE PLATA:**  
**FRANCISCO PÉREZ SÁNCHEZ**

Per la seva fidelitat al Club Esportiu Llançà, amb vint-i-set anys de pràctica del futbol.



Vicenç Pumarreda



Joan M. Pau

**LLANÇA DE PLATA:**  
**SANDRA MARTÍNEZ MALLOL**

Pels seus treballs i estudis sobre la pesca a Llançà, que van merèixer el premi de recerca del Consorci de la Costa Brava.



Anxiu

**LLANÇA DE COURE:**  
**HÈCTOR SIMON I ESCUDERO**

Per la seva prometedora trajectòria esportiva, iniciada al Club Esportiu Llançà.



*Bones Festes*

# "la Caixa"

CAIXA D'ESTALVIS I PENSIONS  
DE BARCELONA

## *Restaurant Can Manel*

*Especialitats:*

***Bouillabaisse - Peix Fresc  
Cuina Marinera***

•  
DIJOUS FESTA SETMANAL TOT L'HIVERN  
GENER TANCAT PER VACANCES



Passeig  
Marítim, 4

Telèfons:  
972. 38 01 12  
972. 12 13 32

**PORT  
DE LLANÇÀ**  
Costa Brava  
GIRONA

## HABITACIONS CHAMBRES

## <<Can Pau>>

HABITACIONS AMB CALEFACCIÓ  
OBERT TOT L'ANY

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



# DOSSIER: LA PESCA, UN ANTIC OFICI

Segurament, la pesca va ser una de les primeres activitats de la persona humana. Contràriament al que ha passat amb altres professions, aquesta de la pesca s'ha mantingut inalterable, en essència, fins als nostres dies. L'home, en principi caçador i recol·lector, va esdevenir ramader i agricultor ben aviat. El pescador, en canvi –amb nous ginys i aparells que li han facilitat la feina, això sí–, se'ns apareix encara avui amb trets definitoris de la més llunyana antigor.

Llançà ha estat sempre una població pesquera, no hi ha dubte. Amb diferents alternatives econòmiques –amb temporades de vaques magres i de vaques grasses, ja se sap!– en aquests verals de la Mar d'Amunt, al nord del cap de Creus, hi deu haver hagut pescadors des dels temps prehistòrics fins ara. Aquesta circumstància, només, bé valia ja un dossier.

Sandra Martínez, biòloga llançanenca, ens presenta un resum del seu estudi sobre vint anys de pesca al nostre Port, que va merèixer el premi de recerca del Consorci de la Costa Brava. Francesc Fàbrega ens parla de la Confraria de Pescadors, de la qual n'és secretari; i Joan Nadal i Fortià, vinculat al Port de la Selva, autor de diversos llibres sobre la pesca, ens exposa alguns problemes actuals d'a-

questa activitat a la Mediterrània. El corall i la feina dels corallers, una pràctica singular, són analitzats per Arnald Plujà, que ho coneix bé per pròpia experiència; mentre Carles Molins tracta de les pesques no comercials o d'esbarjo, tan practicades sempre per la nostra gent; i Rafael Borràs ens ofereix una entrevista amb el darrer calafat llançanenc. Per altra banda, l'escriptor i gastrònom Jaume Fàbrega comenta els millors peixos a la taula, segons diverses i fonamentades opinions; i Joan M. Pau ens fa present d'unes expressives fotografies sobre la jornada en la modalitat d'arrosseig, allò que aquí sempre n'hem dit *la vaca*.

Servem un record ara i aquí, entre altres, per als dotze llançanencs que es van negar el 22 de febrer de 1660, quan tornaven amb el llagut de pescar garotes. I per als tretze pescadors d'ofici que hi havia al port el 1797, segons document aportat per Josep Clavaguera a *Llançà. Notes històriques*. I per al sentinella que fa més de cent anys vigilava el pas de les tonyines des de la Miranda. I, també, per a la gent que va plorar la destrucció de l'art gros o comunal, devorat pel foc una nit de tramuntana.

A ells, i a tots els altres, va dedicat aquest dossier.  
Bona pesca, amics!



Joan M. Pau



# EVOLUCIÓ DE LA PESCA AL PORT DE LLANÇÀ DURANT EL PERÍODE 1977-1996

SANDRA MARTÍNEZ I MALLOL



Pròsper Pumarreda

## La Confraria de Llançà

Llançà és una població costanera situada a la costa Brava nord. Forma part de l'anomenada Mar d'Amunt (regió compresa entre el cap de Creus i Cotlliure). Com tota població avesada al mar, ha desenvolupat l'activitat pesquera com un dels principals mètodes de subsistència. Alguns autors afirmen l'existència d'una pesqueria en aquesta costa des del 1700 aproximadament. Nosaltres coneixem del cert l'existència de documents datats al principi de 1800 on ja s'esmenta l'activitat pesquera que hi havia a la vila de Llançà. Els pescadors d'aquella època estaven obligats a pagar un tribut d'un terç de la captura de peix a l'abat del monestir de Sant Pere de Rodas.

El 1913 es va constituir el Gremi de Pescadors, que més tard, el 1923, passà a dir-se Pòsit i poste-

riorment, Confraria. La pesca en aquesta vila sempre ha estat present encara que durant la Guerra Civil i posteriorment fins als anys 50 va patir una davallada. Entre els anys 60-70, començà a funcionar la Confraria que en aquell temps estava ubicada a la Casa del Mar. Tot i disposar de Confraria, Llançà no tenia una infraestructura de port pesquer, per això les barques de bou de Llançà havien d'anar a amarrar al Port de la Selva. A partir de l'any 1981, la flota pesquera de Llançà agafà rellevància i s'habilità un port perquè els bous hi poguessin amarrar. Ja des de l'any 1991, amb la construcció del nou port esportiu i pesquer, aquest sector va quedar consolidat. La capacitat d'allotjament que ofereix actualment el nou port pesquer és de 15 amarraaments per a vaixells d'arrossegament i 32 per a embarcacions de tresmall i palangre.

Una Confraria de Pescadors està constituïda pels amos i els mariners, de forma paritària, i les funcions més importants que s'hi desenvolupen són: ocupar-se de l'aspecte socioeconòmic del sector; la formació cultural, professional i assistencial del pescador; els tràmits administratius, burocràtics i jubilacions; mantenir la convivència dintre de l'agrupació; i l'aspecte més important de tots, la venda del peix. La Confraria proporciona una estructura comercial per treure el màxim rendiment possible del producte, cosa que abans no existia ja que, fins fa relativament poc, fins al 1974, la subhasta era directa, és a dir, el pescador pesava i venia la pesca directament al comprador. A partir del 1974, el cobrament de les vendes es realitza a través de la Confraria i ja des del 1979 aquest òrgan s'encarrega de tots els tràmits.

## Marc geogràfic i biològic: La importància del Golf de Lleó

El Mediterrani és un mar deficitari, és el que s'anomena una conca de concentració, atès que l'evaporació de les seves aigües és quantitativament més important que les aportacions noves d'aigua que rep.

En certa manera, però, el Mediterrani es pot considerar com un petit oceà perquè a escala reduïda es donen determinats fenòmens molt semblants als que es donen en els grans oceans. Un d'aquests és el que



es dona a les anomenades zones d'aflorament (d'aigües profundes), o *upwelling*, i que està lligat bàsicament als vents forts del nord: tramuntana i mestral.

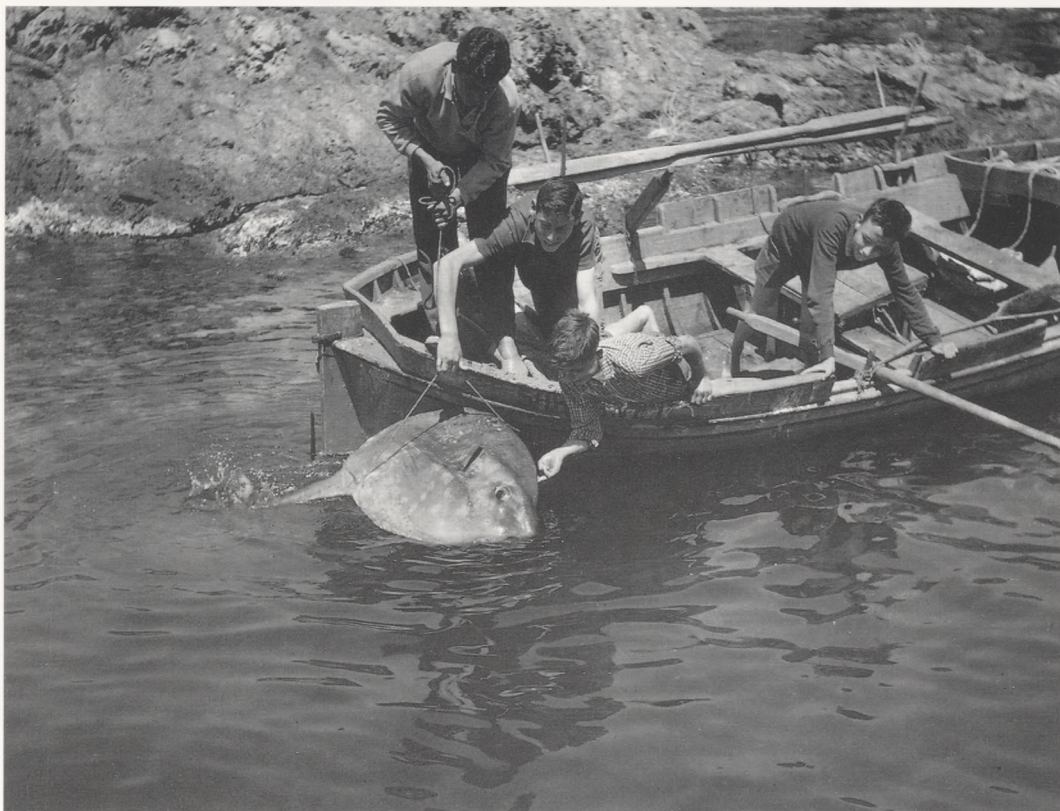
El golf de Lleó està situat entre el nord del cap de Creus i les illes Hyères (França). Segons Ascencio *et al.* (1977), aquesta és la regió on hi fa més vent de tota la Mediterrània. La força i la freqüència amb què es produeixen aquestes ventades està estretament relacionada amb l'orografia de la zona que envolta el golf de Lleó. Tota la part nord-oest del golf està limitada per serralades amb muntanyes relativament altes, interrompudes per valls. Envoltant aquest golf trobem els Pirineus, el Massís Central i els Alps, separats per la plana de Naurouze-Carcassone i la vall del Roine. L'alternança entre serralades i valls fa que, quan el vent bufa, les estructures de les valls actuïn com a túnels, canalitzant l'aire i fent-li agafar més velocitat en direcció cap al golf.

La gran aportació de sediments (nutrients) procedents dels rius que hi desemboquen (Roine, Aude, Tet, Tec, etc.) es dipositen en la plataforma continental del golf i formen una conca de sedimentació considerable. Sota la influència dels corrents marins superficials de component NE es produeix en aquestes zones una barreja molt intensa entre les capes profundes, riques en nutrients, i les superficials, molt pobres. Gràcies a aquest reciclatge, la zona del golf de Lleó s'enriqueix en nutrients i, per tant, en les seves aigües s'hi dona una considerable productivitat biològica. Els nutrients que resten en suspensió gràcies a l'aflorament, juntament amb l'energia solar

que arriba a les aigües someres, formen les condicions idònies perquè en els primers cent metres de fondària s'hi desenvolupi el fitoplàncton que representa el primer nivell de la cadena tròfica marina. Aquest fitoplàncton, o plàncton vegetal, està compost per un conjunt d'algues microscòpiques que presenten dos períodes de màxim creixement: la primavera i l'estiu, mentre que a la resta de l'any, i en especial durant l'hivern, la seva reproducció és nul·la. El segon esgraó de la cadena tròfica la forma el plàncton animal o zooplàncton. Aquest és un conjunt d'animals de dimensions microscòpiques que s'alimenten del fitoplàncton i, a la vegada, són l'aliment bàsic de la majoria de peixos pelàgics.

El fons marí d'aquest golf està travessat per una sèrie de recs on la fondària s'accentua (passa de 150 metres fins a 800) i que s'estenen de manera obliqua de punta a punta del golf. Aquest gran desnivell és el que separa la plataforma continental, zona compresa entre els 0-200 metres de fondària amb un pendent suau, del talús continental que és el pendent de caiguda des de la plataforma continental cap al gran fons i arriba fins als 2.500 metres, on comença la zona abisal.

La diversitat de substrats és el que condicionarà les diferents comunitats animals marines, així com els diferents mètodes per explotar-les. La costa catalana es caracteritza per tenir una estreta plataforma continental, cosa que dificulta i limita les activitats de les embarcacions d'arrossegament. A mesura que anem pujant cap al nord del país aquesta plataforma continental es



Pròsper Pumarreda



va eixamplant. Un cop passat el cap de Creus, aquest eixamplament s'accentua i ens trobem amb la gran planassa del golf de Lleó o la Mar del Mig, com aquí l'anomenen. El substrat d'aquesta planassa és bàsicament sorrenc a prop de la costa, detrític en la part intermèdia i fangós en majors profunditats.

Pel que fa als invertebrats, que viuen fixats en el substrat, trobem tres regions ben diferenciades: una regió caracteritzada per la presència d'estrelles de mar, que es troben repartides per tota la planassa des de la costa fins als 80 metres de fondària; tot seguit trobem una zona colonitzada per nacres o pinnes que se situen fins als 100 metres; i a partir d'aquí comencen les praderies de crinoïdeus (*Antedon mediterranea*), que ens situaran fins a la vora del talús continental.

La sinuositat d'aquests recs que travessen el golf de Lleó fa que cada tram de rec de llargada variable sigui un calador amb nom propi. Així podríem anomenar diversos d'aquests caladors tals com la Planassa, Biarra, Pic de Rec, la Potassa, Puig Neulós, etc.

Les embarcacions de palangre de fons situen els seus caladors en les zones de més pendent del talús o en zones més estretes i rocalloses, que són de difícil accés per a les embarcacions d'arrossegament. Els caladors més sovintejats són els que estan situats davant de les costes de Marsella, és a dir, a unes 100 milles del port base, i presenten profunditats de 150 fins a 800 metres. La llunyania d'aquests caladors fa que les embarcacions no entrin a port cada dia, sinó que normalment feinegin durant dos dies seguits.

Els arts menors, com el tresmall, el palangre petit i les nanses, situen els seus caladors a la zona del cap de Creus, zona de fons més rocós i heterogeni, que permet la captura d'espècies ben diferents. Les profunditats de calada són menors dels 100 metres, situant-se bàsicament els ormetjos en els primers 70 metres de fondària. Els caladors més sovintejats són: el rec d'en Feliu, el mar de l'Estrella i la Claveguera, els quals proporcionen espècies tals com escòrpores, orades, sards, llobarros, llagostes, pops roquers i sèpies.

Cal fer esment que la zona del golf de Lleó, tot i ser una de les més riques del Mediterrani quant a pesca, és també una de les zones més castigades pel mal temps, sobretot per les fortes tramuntanades. Aquestes són l'origen de les grans produccions biològiques de les aigües del golf, però tanmateix actuen de veda natural, impeding que les embarcacions puguin fer-se a la mar durant els dies que dura aquest vent, que normalment sol ser de tres a sis dies.

### Característiques i evolució de la flota

La flota pesquera del port de Llançà ha anat evolucionant al llarg dels anys, així com les diferents modalitats de pesca practicades. Amb les dades de què disposem podem distingir clarament tres tipus de flota en el port de Llançà i també es pot deduir l'evolució de cada una. Aquests tres tipus de flota responen a les diferents modalitats de pesca practica-

des i són la pesca d'arrossegament, la de palangre de fons i la pesca amb arts menors, com és el tresmall, el palangre petit o fi i les nanses. Entre aquestes tres flotes o modalitats de pesca existeixen diferències tecnològiques a l'hora d'utilitzar arts i embarcacions, que conseqüentment exploten ecosistemes distints, capturant espècies diferents. Altres divergències són les de caràcter socioeconòmic, en requerir tripulacions de distintes grandàries i amb formes de reclutament i remuneració diferents, que alhora requereixen processos d'inversió i capitalització diferents, comportant la seva immediata traducció en uns rendiments econòmics ben distints.

**L'art d'arrossegament** és l'única modalitat de pesca considerada de tipus industrial a Catalunya. Aquest art és actiu, actua com a depredador, és a dir, va a buscar el peix, i tanmateix és l'art menys selectiu. Tal com indica el seu nom, l'arrossegament es practica escombrant el fons marí, per això, les espècies demersals, aquelles que viuen damunt del fons o en les seves proximitats, són les principals preses d'aquest art. Això no exclou que ocasionalment es capturin moles de peix pelàgic que accidentalment s'han creuat en el camí del bou.

**El palangre de fons** és una modalitat de pesca exclusiva de la zona del golf de Lleó i està dirigida principalment a la captura del lluç demersal. El palangre és un ormeig de pesca passiva i molt selectiva, les seves captures solen ser exemplars de mida considerable i és aquest caràcter selectiu el que fa que les peces no estiguin malmeses com sol passar amb l'art d'arrossegament.

Per últim, la pesca amb **arts menors** sol ser practicada per les embarcacions més petites de la flota pesquera del port de Llançà, alternant un tipus d'ormeig o un altre (tresmall, palangre petit, nanses, soltes i poperes) segons l'època de l'any i l'espècie que interressi capturar en aquell moment.

La flota pesquera del port de Llançà ha estat evolucionant al llarg dels sis anys, així com les modalitats de pesca. Els ormetjos utilitzats durant aquests anys han anat variant. N'hi ha que han desaparegut, com la pesca amb cercol o la pesca amb llum, d'altres s'han anat mantenint amb algunes modificacions, tals com el tresmall, el palangre de costa i el ròssec, i actualment hi ha un augment de la pesca amb el palangre de fons. Els vaixells han deixat de ser petites embarcacions d'escàs tonatge i potència, per donar pas a les barques de bou i palangreres amb una potència i tonatge considerable. De les 18 embarcacions existents fa 20 anys (11 bous i 7 de tresmall o palangre) s'ha passat a les 29 actuals (10 bous, 13 de palangre de fons i 6 de tresmall o palangre petit). Aquest augment considerable ha suposat un increment tant en les captures com en els ingressos econòmics.

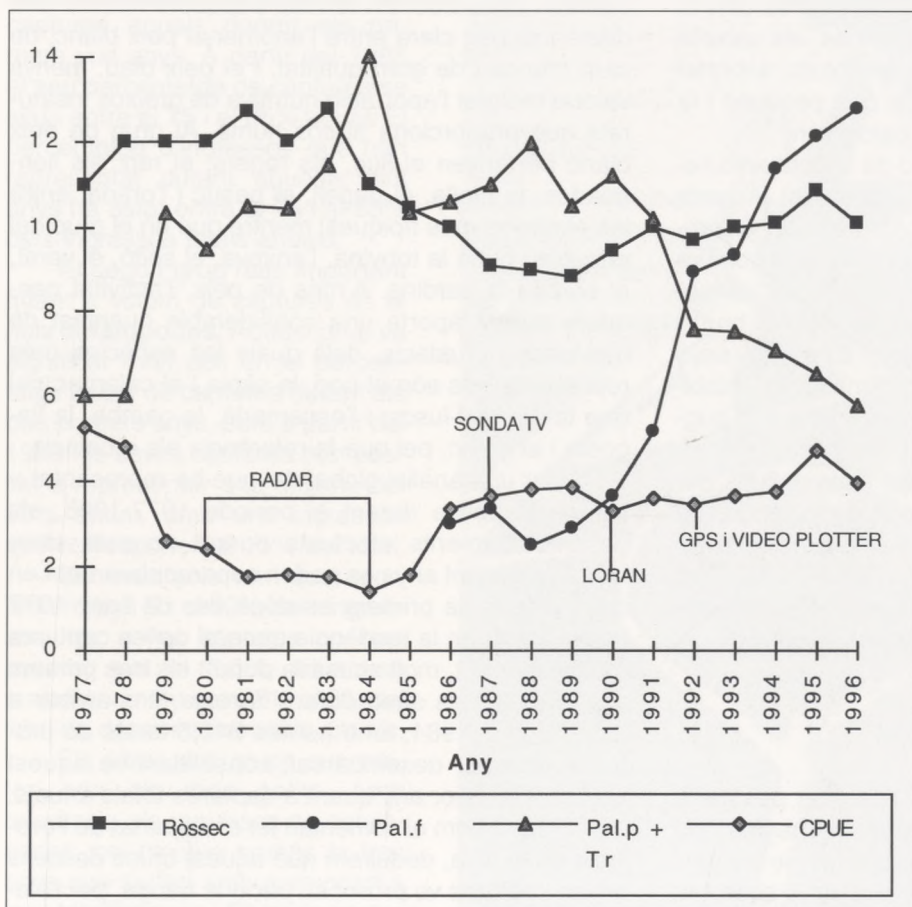
En els primers deu anys d'aquest període, l'activitat pesquera se centrava en la pesca d'arrossegament i la pesca artesanal constituïda pel palangre petit i el tresmall. A partir del segon decenni apareix una nova modalitat de pesca, el palangre de fons. La



seva pràctica implica disposar d'una embarcació de tonatge i potència molt més elevades que els de la flota artesanal. Si observem la figura 1 i en fem una anàlisi cronològica, observem que fins al 1985 es combinen la pesca de ròssec, la de palangre petit i la de tresmall, amb una tendència a la disminució del ròssec relativament suau a partir de 1983. Les embarcacions de palangre petit i tresmall van augmentant fins assolir el seu màxim el 1984. Simultàniament, en aquest interval d'anys (1977-1984) les captures van disminuint. El màxim d'embarcacions de palangre petit i tresmall coincideix amb el mínim de captures efectuades en tota la sèrie històrica. S'han marcat amb fletxes, sobre la representació de la CPUE (captures per unitat d'esforç) de la mateixa figura, els moments en què la flota ha anat incorporant els diferents avenços tecnològics. La manca de sistemes de radionavegació feia que els pescadors es limitessin a feinejar relativament a prop de la costa. L'any 1980 es comença a incorporar el radar. Aquest aparell permet localitzar i identificar un objecte, tot avaluant-ne la distància per mitjà d'ones radioelèctriques. En la navegació marítima és emprat per a la identificació d'esculls i d'altres vaixells, per tal d'evitar col·lisions sobretot en condicions de poca o nul·la visibilitat. A finals del 1984 tota la flota en va quedar equipada. A partir d'aquí, la nova tecnologia va permetre a la flota aventurar-se cap a aigües més llunyanes i conquerir noves àrees

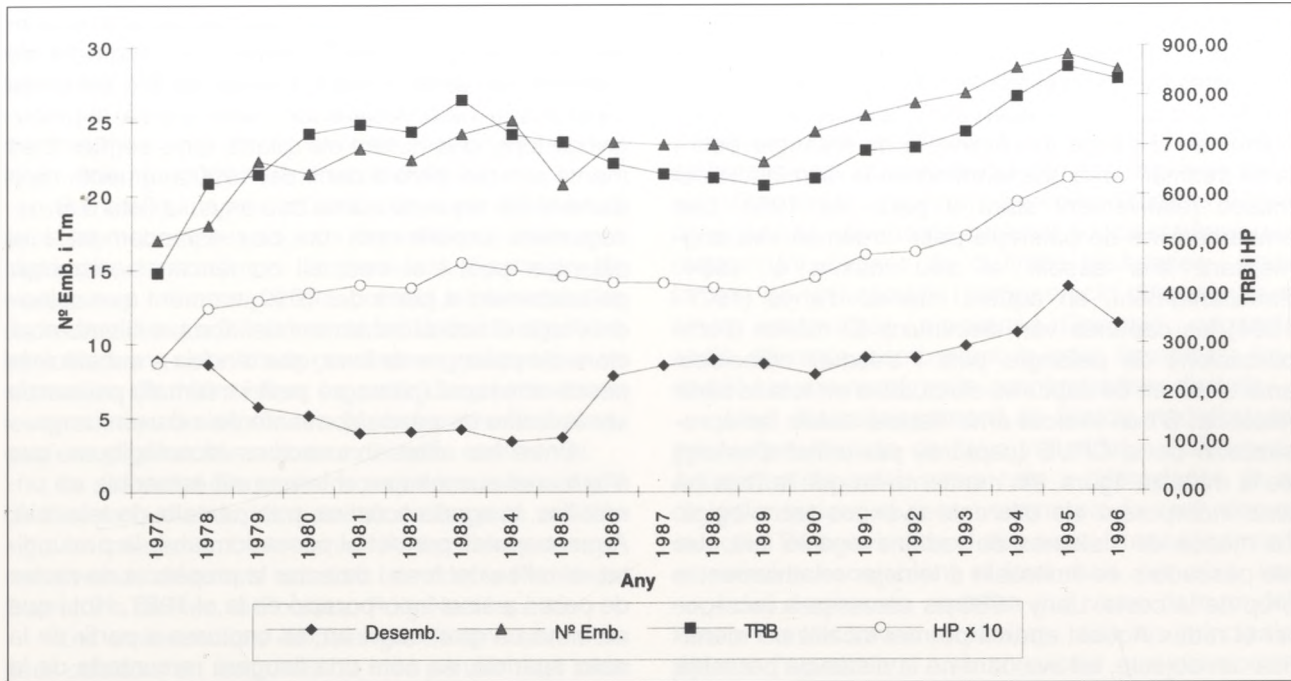
de pesca que s'havien mantingut verges fins aleshores. Això sembla quedar reflectit en l'augment de captures per unitat d'esforç que es dona a partir del 1985 fins al 1989. A partir de 1986 apareix el palangre de fons, que durant els quatre anys següents es manté estable, però a partir del 1990 augmenta ràpidament. En aquests últims deu anys, la flota d'arrossegament experimenta un clar estancament i el palangre petit i el tresmall comencen a disminuir pausadament a partir del 1990, moment que coincideix amb el sobtat increment del nombre d'embarcacions de palangre de fons, que tendeix a substituir la pesca artesanal (palangre petit i tresmall) passant a ser la forma de pesca dominant dels darrers anys.

Entre les altres innovacions tecnològiques que s'han anat succeint en el temps cal esmentar, en primer lloc, la sonda acústica amb pantalla de televisió. Aquest aparell permet al pescador saber la profunditat, el relleu del fons i detectar la presència de moles de peix. La seva incorporació es fa el 1987, i tot i que no hi ha un gran canvi en les captures a partir de la seva aparició, es nota una lleugera remuntada de la pesca. El 1990 s'incorpora el LORAN, que és un sistema de radionavegació de curt abast i només capta els senyals de ràdio en l'àrea del Mediterrani. Finalment, al 1992 la flota adquireix el GPS o l'aparell de navegació que es basa en les dades donades pels satèl·lits orbitals-trànsit, que serveix per obtenir la posició i marcar el rumb del vaixell. Aquest mateix



**Figura 1.** Evolució dels tipus de pesca. (Pal. f = Palangre de fons, Pal.p + Tr = Palangre petit + Tresmall, CPUE = (Kg/Núm. embarcacions) x 10 Tm.





**Figura 2.** Evolució de l'activitat pesquera. (Desemb. = desembarcaments x 100 Tm., (Nº Emb. = nombre d'embarcacions).

any també apareix el Vídeo Plotter: aparell que permet visualitzar l'evolució de l'art de ròssec al llarg de la calada i controlar si tota la mola de peix és dins la xarxa. Amb aquests dos últims sistemes, els vaixells han vist augmentat el seu poder de captura, sobretot perquè tenen més control sobre el que pesquen i la posició exacta d'on hi ha un bon cardumen.

La figura 2 compara l'evolució de la flota amb l'evolució de les captures (desembarcaments). A partir de l'any 1977 fins al 1985, les captures van experimentar un descens progressiu alhora que el nombre d'embarcacions anava augmentant amb el consegüent increment del TRB (tonatge de registre brut) i l'HP (potència en cavalls de vapor). Entre els anys 1985 i 1989, el nombre d'embarcacions es va estabilitzar però els desembarcaments (en tones) van augmentar. Des de l'any 1990 fins al 1996, hi ha un increment progressiu dels desembarcaments, influïts per l'augment d'embarcacions (sobretot de palangre de fons), del TRB i de l'HP, juntament amb les incorporacions tecnològiques del GPS i del Vídeo Plotter (Fig. 1). El 1995 hi ha un màxim de captures que coincideix amb el màxim nombre d'embarcacions, TRB i HP.

### Les espècies d'interès comercial

Una de les peculiaritats de l'activitat pesquera del nostre país és la gran diversitat d'espècies que s'exploten. La Mediterrània, en efecte, no forneix peix en quantitat, però sí peix de qualitat i, sobretot,

moltes menes diferents de peix. De les 640 espècies de peixos que habiten a la Mediterrània se'n comercialitzen unes 200. En termes pesquers hom fa una diferència ben clara entre l'anomenat peix blanc, de carn blanca i de gran qualitat, i el peix blau, menys valorat malgrat l'aportació nutritiva de greixos insaturats que proporciona al cos humà. Al grup de peix blanc pertanyen el lluç, els rogers, el rap, els llenquados, la molla, el pagell, el besuc i l'orada, entre les espècies més típiques; mentre que en el grup del peix blau hi ha la tonyina, l'anxova, el seitó, el verat, el sorell i la sardina. A més de peix, l'activitat pesquera també aporta una considerable quantitat de mol·luscs i crustacis, dels quals les espècies més representatives són el pop, la sèpia i el calamar, pel que fa als mol·luscs; i l'escamarlà, la gamba, la llagosta i el cranc, pel que fa referència als crustacis.

Fent una anàlisi global del que ha representat a Llançà la pesca durant el període 1977-1996, els desembarcaments efectuats durant aquesta sèrie històrica de vint anys es poden separar clarament en dues etapes; la primera es dona des de l'any 1977 fins al 1984, on la tendència general de les captures és descendent, molt acusada durant els tres primers anys i molt més suau durant la resta, fins arribar a tocar fons el 1984, amb només 342,5 tones de producte pesquer desembarcat; consolidant-se aquest any com el pitjor any quant a captures totals anuals.

Si recordem el comentari fet en l'apartat de l'evolució de la flota, deduirem que aquest brusc descens en les captures ve provocat, per una banda, per l'ele-



vat nombre d'embarcacions d'arrossegament que operaven en la zona, i per altra banda, per l'esgotament dels recursos dels caladors més propers a la costa, els quals fins aleshores eren els més accessibles a les embarcacions pesqueres, que encara no disposaven de sistemes tecnològics avançats per poder-se allunyar del litoral.

La segona etapa és de recuperació de les captures. La instal·lació de sistemes de navegació, l'estabilització del nombre d'embarcacions d'arrossegament i l'aparició d'una nova modalitat de pesca (el palangre de fons), han fet que durant aquest segon decenni els desembarcaments hagin anat augmentant progressivament, assolint el màxim de captures durant l'any 1995, amb 1.380 tones de producte pesquer. Aquest augment progressiu cal atribuir-lo també a l'explotació de caladors que fins ara havien romàs verges.

Les captures es podrien separar en cinc categories, segons el grup animal al qual pertanyen, i que serien: els peixos, els cefalòpodes, els crustacis, altres mol·luscs i els equinoderms, dels quals l'únic representant a la llotja és l'espardenya o sola (*Stichopus regalis*). A la taula 1 es representa l'evolució de les captures de cada un d'aquests grups.

**Els peixos** són el grup que genera el volum de captures més gran i per tant també els ingressos més elevats. Aquest grup sempre ha estat el més representatiu, acumulant el 90% de les captures anuals durant els primers vuit anys. A partir del 1985 el seu percentatge de captures se situa entre el 75 i el 85% anual. El percentatge d'ingressos que han representat durant aquests vint anys ha estat entre el 75 i el 85% dels ingressos totals anuals.

El segon grup més important quant a volum de captures és el dels **cefalòpodes**. Aquest grup va significar molt poc en el percentatge anual de captures durant els deu primers anys, però a partir del 1986 les seves captures han passat a representar una mitjana del 20% anual, amb uns ingressos que corresponen al 15% del total.

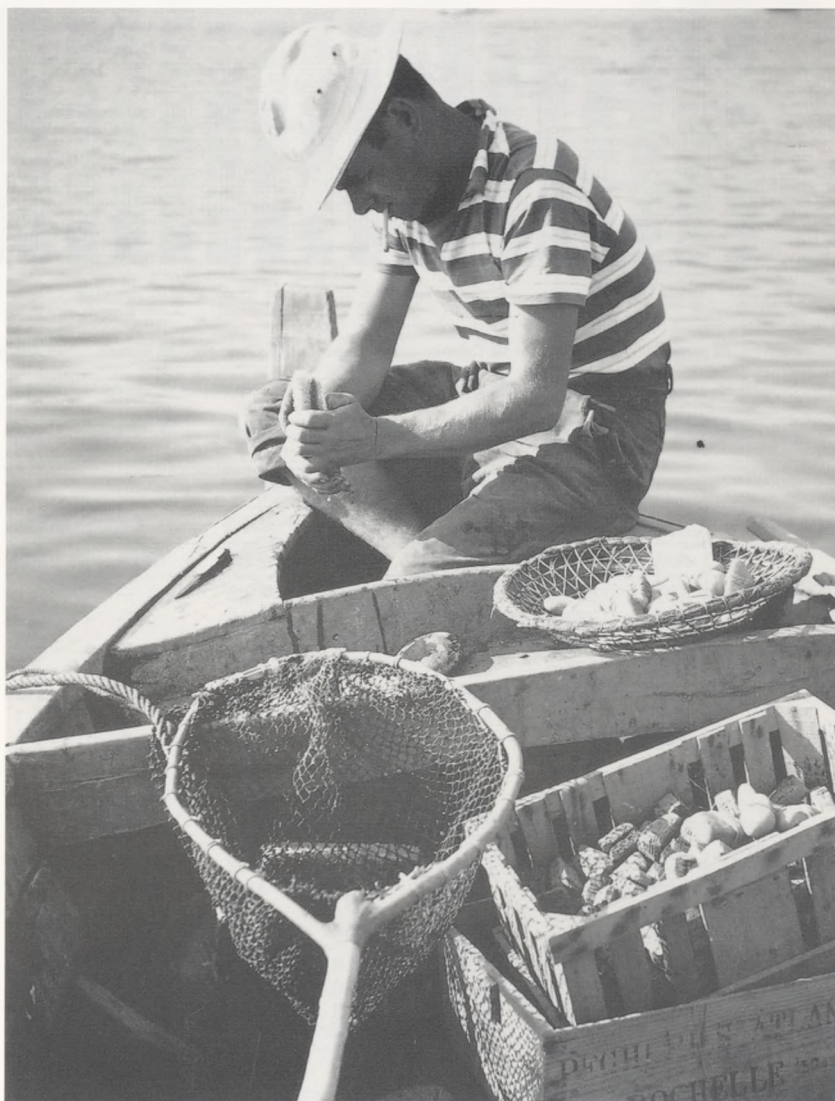
**Els crustacis** tot i que aporten entre el 5 i el 12% dels ingressos, les seves captures no han superat mai el 2,5%, situant-se majoritàriament entre l'1 i el 2% del total de desembarcaments anuals.

Els altres dos grups que resten són els més petits. Amb referència als mol·luscs no cefalòpodes, cal dir que només fa tres anys que surten amb nom propi a les estadístiques. El percentatge

de captures és molt baix, no arriben al 0,5%, al qual també li correspon un percentatge d'ingressos similar.

El grup minoritari pertoca als equinoderms, amb una única espècie comercial que és l'espardenya o sola, com aquí l'anomenen. Aquest petit grup no assoleix el 0,2% en les captures totals anuals, però els seus ingressos aporten el 0,01 i el 2,5% d'aquest total, a causa de l'elevada còtització d'aquesta espècie. Un cop fet aquest desglossament, seria interessant veure gràficament com aquests percentatges anuals de captures han anat variant segons les espècies en concret. En la figura 3 es fa la representació del percentatge anual de les espècies que es troben amb un valor de captures superior al dos per cent. La categoria *diversos* es refereix a les caixes on s'han barrejat espècies a causa de la seva poca capturabilitat o al fet que no estan inscrites en la fulla de subhasta. La categoria *altres* és la suma de totes les espècies que no arriben al dos per cent.

En aquesta mateixa figura s'observa que durant els anys que van des del 1977 al 1979, el percentatge de captures de lluç (*Merluccius merluccius*) i la lluçà (*Micromesistius poutassou*) corresponen al



Prosper Pumareda



40% del total i la resta de percentatges està molt repartit entre les altres espècies. Notem que durant aquests tres anys es pescaven moltes espècies en quantitats que superaven el dos per cent. També destaquem que hi havia poques espècies per sota d'aquest percentatge i que la categoria de diversos tenia poca importància. Així doncs, podem dir que durant aquests primers anys, la pesqueria era notablement multiespecífica. Des de l'any 1980 fins al 1985, la lluç desapareix del gràfic, perquè les quantitats pescades eren inferiors al dos per cent, i el lluç passa a representar de l'ordre del 50% de les captures. El rap (*Lophius piscatorius* i *L. budegassa*) passa a ser la segona espècia més important, amb un percentatge de l'ordre del 10%. L'orada (*Sparus aurata*), l'escòrpora (*Scorpaena scrofa*), la bròtola (*Phycis phycis*) i la rajada (*Raja clavata* i *R. asterias*) desapareixen a partir d'aquests anys i ja no tornen a aparèixer més. Les captures de pop (*Octopus vulgaris* i *Eledone cirrhosa*) no superen el dos per cent

entre l'any 1980 i el 1983 i tornen a augmentar tímidament a partir del 1984. En els últims deu anys (des de 1986 fins 1996) veiem que tenim tres espècies clarament dominants: el lluç, la lluç i el pop, que entre les tres assoleixen el 55% de les captures. La resta de desembarcaments es reparteixen entre el capellà (*Trisopterus minutus*), el congre (*Conger conger*), el verat (*Scomber scombrus*), que apareix per primera vegada, i el rap, com a més dominants. La categoria *altres* té un pes força important, això ens indica que en aquests anys hi ha hagut moltes espècies que s'han capturat en molt poca quantitat. Des de l'any 1994 fins al 1996, apareixen dues noves espècies percentualment importants: la sardina (*Sardina pilchardus*) i el sabre (*Lepidopus caudatus*). La primera és ara capturada perquè, tot i que continua essent poc cotitzada, es ven com a esquer per a la pesca del palangre. La segona espècie esmentada s'ha convertit en una nova varietat explotada.

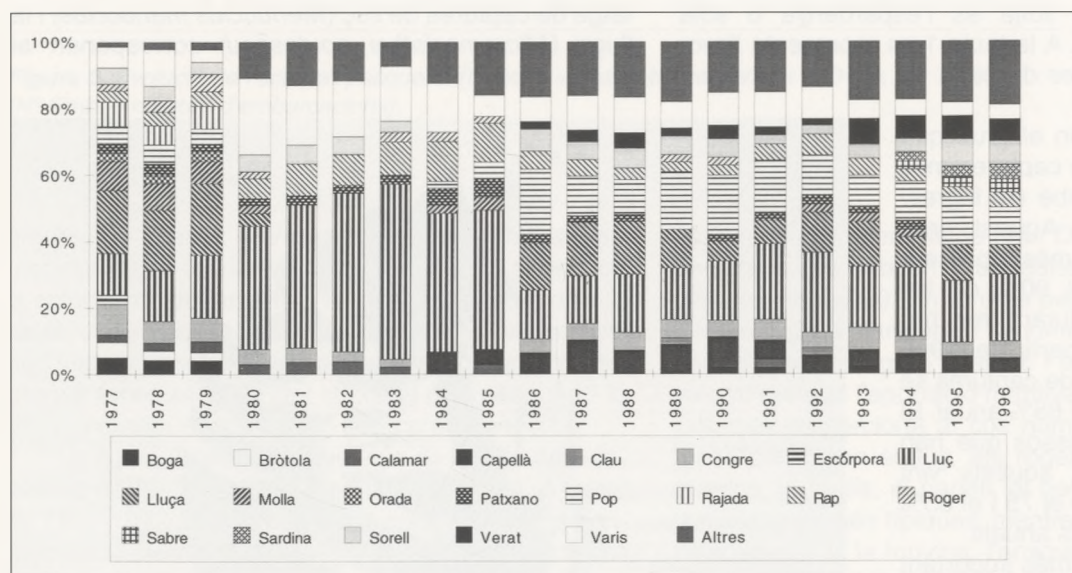


Figura 3. Percentatges anuals de les captures per espècies.

Taula 1. Evolució de les captures en tones i dels ingressos en milions per cada grup.

Any	PEIXOS		CEFALÒPODES		CRUSTACIS		MOL-LUSCS		EQUINODERMS	
	Cap.(Tm)	Pts.(M)	Capt.	Pts.	Capt.	Pts.	Capt.	Pts.	Capt.	Pts.
1977	810,6	83,5	80,0	18,5	-	-	-	-	-	-
1978	784,8	114,1	79,1	19,0	-	-	-	-	-	-
1979	526,3	94,1	51,0	13,2	-	-	-	-	-	-
1980	478,5	122,9	35,3	11,6	3,9	3,7	-	-	-	-
1981	364,3	137,4	30,0	13,9	4,2	7,5	-	-	-	-
1982	374,3	146,8	26,1	13,9	4,5	8,1	-	-	-	-
1983	402,3	175,3	15,2	9,7	4,3	9,3	-	-	-	-
1984	318,3	165,2	18,0	10,2	6,2	12,6	-	-	-	-
1985	325,3	185,2	34,9	18,5	7,8	13,4	-	-	0,04	0,2
1986	596,1	223,6	177,6	45,7	8,3	19,0	-	-	1,4	5,2
1987	715,7	250,3	121,2	31,9	14,0	24,3	-	-	1,5	7,4
1988	768,2	293,9	108,4	28,2	15,5	24,0	-	-	1,0	5,5
1989	673,2	298,7	175,4	48,8	10,7	25,9	-	-	0,4	2,2
1990	614,3	308,3	158,4	45,0	17,1	53,8	-	-	0,3	1,6
1991	718,3	374,3	168,2	52,9	16,6	40,6	-	-	0,1	0,8
1992	748,6	435,7	125,9	36,9	15,1	36,1	-	-	0,3	1,8
1993	837,6	398,6	111,6	34,1	27,0	59,9	4,4	2,2	0,2	2,2
1994	885,6	438,7	159,3	53,9	22,1	35,3	2,6	1,0	0,1	1,0
1995	1.127,5	482,0	225,5	69,9	25,8	52,3	1,4	0,6	0,03	0,6
1996	961,9	480,2	149,3	55,8	18,8	51,5	0,5	0,3	0,001	0,3



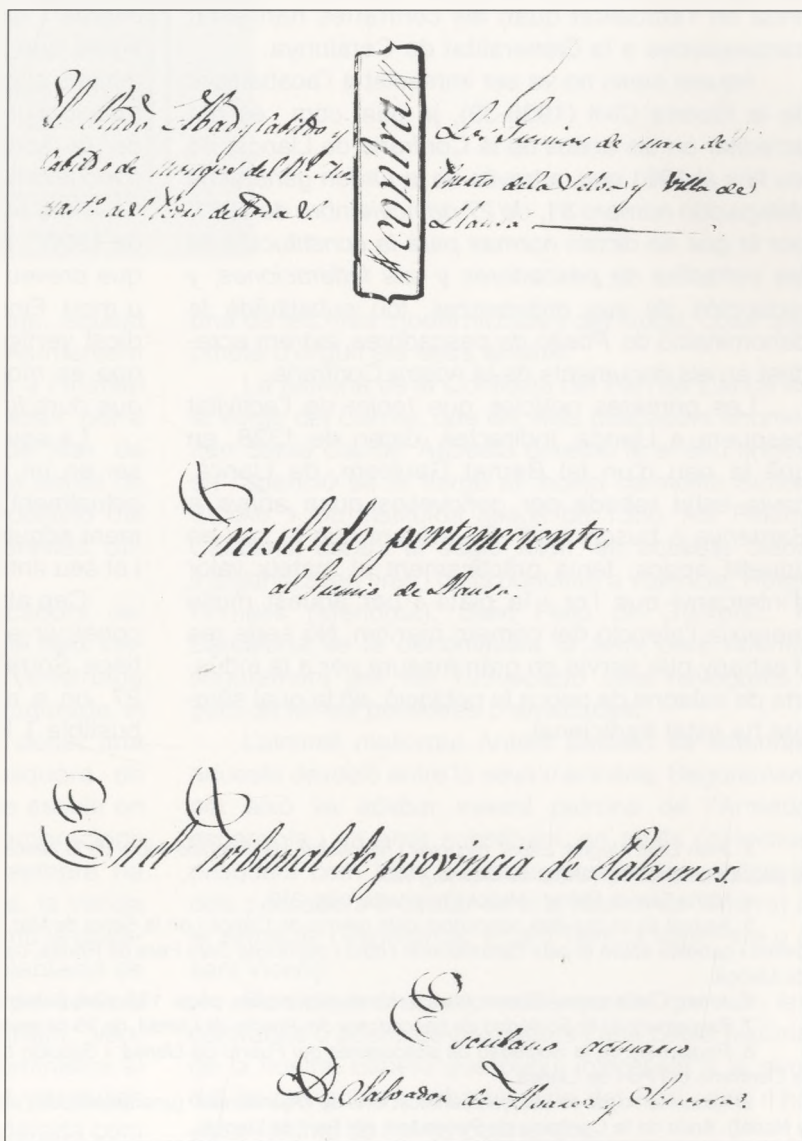
# EL PÒSIT O CONFRARIA DE PESCADORS DEL PORT DE LLANÇÀ

FRANCESC FÀBREGA I BOSCH

L'activitat pesquera, des de l'alta edat mitjana, s'ha desenvolupat sempre al voltant dels gremis, organitzacions d'extracció religiosa que acabaren aglutinant tots els oficis, principalment els artesans<sup>(1)</sup>. Aquestes institucions donaren aixopluc moral o material als seus agremiats més necessitats (malalts, vídues i orfes) i aviat varen derivar en òrgans corporativistes, a imatge de les *guildas* o *hansas* del centre i nord d'Europa, que protegien i controlaven el comerç i els oficis, com el de pescador.

Val a dir que en aquella època, amb sistema productiu essencialment agrícola, la pesca, a més de la regulació corporativa dels gremis, no escapava al control i exaccions fiscals del senyor feudal de torn, mitjançant els delmes i primícies. En el cas dels pescadors de Llançà, la dependència corresponia a Sant Pere de Rodes i perdurà fins al segle XIX<sup>(2)</sup>.

L'evolució d'aquestes corporacions ha tingut diverses etapes. De la situació de *community-based fisheries resource management* (gestió



1. Actualment, molts pòsits o confraries de pescadors mantenen les antigues advocacions a la Verge o a algun sant.

2. Maria Teresa Ferrer i Mallol. "Llançà, senyoriu del monestir de Sant Pere de Rodes, en els segles XIV-XV". Extret de *II Col·loqui d'història del monarquisme català*, vol. II (Scriptorium Populeti, 9). Abadia de Poblet, 1974.

pròpia dels recursos)<sup>(3)</sup>, que caracteritza les confraries i gremis de l'edat mitjana i de principis de la moderna, es passà a final del XVIII al sistema de *co-management* (gestió compartida dels gremis amb l'Estat), fomentat per la implantació de les *Ordenanzas de matrícula*, de Carles III, que atorgaven el monopoli de les activitats marítimes a la gent del mar, a imitació de les ordenances promulgades a França per Colbert, el 1668.

Aquesta situació es va mantenir fins a la segona meitat del XIX, en què el liberalisme capitalista propicià l'abolició dels gremis, quedant l'Estat com a únic gestor dels recursos pesquers, fins a mitjan del segle XX. No obstant això, a partir de la dictadura franquista, es va tornar a un model neocorporatiu i de cogestió, tornant a imposar, en substitució dels antics gremis o societats de pescadors o *mareantes*, les confraries, organitzacions amb personalitat jurídica pròpia, com a corporacions de dret públic, òrgans de consulta i col·laboració amb l'Administració, amb funcions de cogestió definides per l'Estat, sistema que continua en l'actualitat quan les confraries han estat traspassades a la Generalitat de Catalunya.

Aquest canvi no va ser immediat a l'acabament de la Guerra Civil (1936-39), ja que, com es pot acreditar en els arxius de la Confraria de Llançà, no fou fins al 1961 que, a través de la *Orden general de delegación número 81, de 27 de noviembre de 1961, por la que se dictan normas para la constitución de las cofradías de pescadores y sus federaciones, y redacción de sus ordenanzas*, fou substituïda la denominació de *Pósito de pescadores*, extrem acreditat en els documents de la nostra Confraria.

Les primeres notícies que tenim de l'activitat pesquera a Llançà, indirectes, daten de 1338, en què la nau d'un tal Bernat Gaulcem, de Llançà, havia estat robada per genovesos quan anava a Sardenya a buscar sal<sup>(4)</sup>. És evident que la sal, en aquella època, tenia pràcticament el mateix valor d'intercanvi que l'or i la plata i per aquest motiu mereixia l'atenció del comerç marítim. No seria res d'estrany que servís en gran mesura per a la indústria de salaons de peix a la població, en la qual sempre ha estat tradicional.

El 1817, "el Reverendo Abat y Cabildo de Monges del leal monasterio de San Pedro de Rodas"<sup>(5)</sup> va posar un plet contra "el gremio de matriculados pescadores de la Selva de Mar y Llançà", perquè "Continuasen satisfaciendo a dicho monasterio el diezmo y otras gabelas de pescado que recoge y mata en aquellas aguas" (Document 1). El fet demostra l'existència del corresponent gremi a la població de Llançà i que la importància de la pesca, a principi del XIX, era suficient com per merèixer l'atenció del monestir, el qual llavors patia una forta decadència i qualsevol ingrés era benvingut.

Altres referències històriques les trobem al llibre de Josep Clavaguera, que parla del trasllat d'una fàbrica de conserves de peix el 1896, de la pesca amb l'art comunal i de la *Casa de les Tonyines*<sup>(6)</sup>.

En el primer quart d'aquest segle, trobem una organització estructurada, amb el seu Reglament, el 15 de gener de 1920 –*Reglamento de la Sociedad de Pescadores del Puerto de Llançà*<sup>(7)</sup>, imprès i distribuït a tots els associats, en el que figura que l'objecte social és procurar per tots els mitjans el seu millorament moral i material, la construcció d'un tenyidor per a les xarxes i altres serveis de la societat, que serveix de domicili social (Document 2).

Fins i tot en el Reglament aprovat el 27 d'abril de 1926<sup>(8)</sup>, hi figura una secció de *Socorros mutuos*, que preveu les ajudes en cas de malaltia, jubilació o mort. Fins arribar a la regulació obligada pel sindicat vertical, amb les normes ja citades de 1961, que es modificaran amb el Reial Decret de 1978, que dura fins ara.

La seu social o tenyidor, al voltant de 1920, va ser en un edifici aïllat al mig de la plaça del Port, actualment propietat del Sr. Heras, i que properament adquirirà l'Ajuntament per millorar la dita plaça i el seu entorn.

Cap als anys 30, la seu social i tenyidor es van construir en un solar cedit per l'Ajuntament a la finca *Sorral del port*<sup>(9)</sup>, actualment carrer Castellar, 27, on a més existien un magatzem per al combustible i les xarxes, una botiga de subministra-

3. Joan Lluís Alegret. *Espai, recursos i historicitat. La dimensió social de la pesca al nord-est del Mediterrani*. Grup d'estudis socials de la pesca marítima. Universitat de Girona, 1988.

4. Maria Teresa Ferrer i Mallol. Op. citada, pàg. 219.

5. Aquest és el cas dels pescadors dels gremis de Llançà i de la Selva de Mar, que fins al 1817 varen tenir plets pel pagament del delme i gabeles sobre el peix capturat amb l'abat i capítol de Sant Pere de Rodes, com testimonia un document de l'arxiu de la Confraria de Llançà.

6. Josep Clavaguera i Canet. *Llançà. Notes històriques*, pàgs. 133, 134. Salvat Editores, Barcelona, 1986.

7. Reglament de la *Sociedad de pescadores del Puerto de Llançà*, de 25 de gener de 1920. Arxiu de la Confraria del Port de Llançà.

8. Reglament de la *Sociedad de pescadores del Puerto de Llançà*, i *Sección de socorros mutuos*, de 27 d'abril de 1926. Arxiu de la Confraria del Port de Llançà.

9. Arxiu municipal de Llançà i certificacions de l'Ajuntament (una autèntica i l'altra autenticada pel notari José Gómez de la Serna y Nadal). Arxiu de la Confraria de Pescadors del Port de Llançà.





Arxiu

ment d'estris i arts de pesca i una oficina. Aquest edifici, la cessió del qual per part de l'Ajuntament es va perfeccionar el 1974, va ser cedit a l'Institut Social de la Marina, del Ministeri de Treball, per a la construcció de la primera Casa del Mar de Catalunya, inaugurada el 1976, i que ha donat un gran servei a la gent del mar i a la població del Port, amb bar, dispensari, llar de pensionistes, oficines i sala d'actes.

Actualment, la Confraria de Pescadors del Port de Llançà està situada a la llotja del peix instal·lada a la dàrsena pesquera del port, construïda per la Generalitat i el Club Nàutic, inaugurada el 1991. La construcció del nou port ha donat una empenta definitiva a la indústria pesquera de Llançà i ha representat per a la Confraria assolir un lloc important dins el context de les corporacions germanes a Catalunya. La Confraria sempre ha dotat de serveis els seus afiliats. Abans, la venda d'estris, el tint i els socors mutus. Ara, amb la desaparició a mar del cànem i el cotó i la implantació de la seguretat social, dona tota mena de serveis administratius, socials i de caire marítim; ven, cobra i paga les captures de peix; subministra el gel que es fabrica, esquer i carburant per a les embarcacions... Oficialment, està considerada com

una de les més modernitzades del litoral, cosa que omple d'orgull els seus afiliats.

La patrona de la Confraria del Port de Llançà és la Verge del Carme, que els vells pescadors anomenen *Santa Carme*. Aquesta devoció té el seu origen en l'aparició de la Verge al monjo carmelita Simon Stocke, i fou instituïda abans de 1386. Als Països Catalans, durant el segle XVIII, en aquesta diada s'organitzaven fires i balls populars a València, Reus, Fornells (Menorca), Sant Feliu de Guíxols... A Barcelona se la denominava *la festa dels valents*, segurament per ser l'advocació dels navegants i gent de feines perilloses o arriscades.

L'almirall mallorquí Antoni Barceló va estendre aquesta devoció entre la seva marineria. Segurament per això va acabar essent patrona de l'Armada espanyola i va anar substituint, en molts col·lectius pesquers com Llançà (potser per l'antiga obligació dels pescadors a allistar-se a la Marina de Guerra) a la Verge de l'Esperança, a sant Telm, a sant Pere o a sant Vicenç.

Fins aquí, una breu ressenya del que són les confraries o pòsits de pescadors i una petita història de la nostra. Espero que pugui interessar a la gent del nostre poble i sobretot a la del Port, que n'ha estat l'ànima de forma permanent.



# REFLEXIONS SOBRE LA PESCA

JOAN NADAL I FORTIÀ

## L'anarquia de la pesca de la tonyina roja de la Mediterrània

És innegable que la pesca a la Mediterrània té nombrosos problemes, tant ambientals com per les activitats pesqueres nocives.

És conegut sobradament que la tonyina roja de l'Atlàntic ve a desovar la Mediterrània, concretament en el triangle format per les Balears, Sicília, Sardenya i probablement Còrsega, per la influència del Roine, les aigües del qual al barrejar-se amb les marítimes fan que hi hagi gran quantitat de plàncton, per a les larves recent nascudes. A la Mediterrània operen un creixent de flotes sense cap mena de control ni vigilància. S'han detectat flotes asiàtiques, amb banderes de convivència, que en una nit canvien el seu nom. Tenen la base, segons sembla, a les i les Canàries.

Més de 700 pesquers italians, malgrat d'ésser prohibida la pesca amb una llargària superior als 2,5 km, incompleixen la normativa. El propi Ministeri de la Marina Mercant italiana ha reconegut que la seva flota utilitza tirs de volandes, de més de 22 km de llarg. Això s'ajusta a un estudi de Greenpeace que, a l'estiu de 1992, va denunciar que els italians amb mitjans il·legals pescaven al mar Balear, sud i oest de Sardenya, mar Tirrena i mar de Ligúria.

Els estats que envolten un mar tancat o semitancat han de cooperar amb l'exercici dels seus drets i deures, d'acord amb les normes internacionals existents. La investigació i gestió de la pesca de la tonyina roja i el peix espasa té un baix grau de participació per part dels països riberecs. Només tres estats, França, Espanya i Marroc, amb la realització de sessions conjuntes, CGPM/ICCAT, han tractat les deficiències existents, l'escàs grau de participació, així com la fiabilitat de certes dades d'alguns informes nacionals que dificulten la consecució de progressos.

L'esforç de pescar sobre les poblacions de tonyina roja ha seguit augmentant, malgrat la recomanació de l'ICCAT, adoptada al 1975, de limitar l'esforç de pesca a nivells més recents. Malgrat les restriccions proposades per l'ICCAT, alguns països capturen juvenils de tonyina roja i altres espècies de forma massiva. Més de 700 pesquers italians segueixen fent servir xarxes pelàgiques de deriva a gran escala, indiferents a l'entrada en vigor de la moratòria de les Nacions Unides (UNGA res. 46/215), sobre la pesca amb xarxes de gran escala en aigües internacionals. Les embarcacions capturades amb infraccions d'aquest tipus han estat sancionades, però aquestes sancions no semblen prou decisòries per evitar-ho, ja que al cap de poc temps hi reincideixen. Cal establir sancions més fortes per tal d'evitar els perjudicis que ocasionen amb aquestes activitats irresponsables i abusives.

Encara que lamentablement, caldria aplicar als infractors per segona vegada l'expropiació de l'embarcació i els

estris de pesca prohibits, destruint públicament aquests últims i subhastar en pocs mesos les embarcacions que per segona vegada han infringit les normes que estableix l'ICCAT, amb la participació de les organitzacions governamentals, els representants dels ecologistes, científics, sindicats de treballadors de la pesca i dels consumidors.

Si no es fa així, que campí qui pugui i no se'n parli més.

## La pesca d'arrossegament a Catalunya

Aquest tipus de pesca a la Mediterrània va començar al principi de l'any 1700, al bou, tirat per un parell d'embarcacions a vela.

A Catalunya existien uns 150 arts, tirats per 300 embarcacions. La legislació de 1865 no permetia construir noves embarcacions per a aquesta pesca, que es considerava danyosa, ni carenar o separar les que es malmetien, així com les xarxes que quedaven inutilitzades o que quedaven destruïdes pel seu ús. Aquesta pesca, a Catalunya, només estava autoritzada des del primer d'octubre fins a finals d'abril i, com a màxim, podien pescar a sis milles de la costa i en alguns llocs fins i tot a dotze milles.

Abans de 1930, s'inventaren les portes, que permetien pescar amb una sola barca si disposava de motor. Actualment moltes vaques, en lloc de portar un màxim de 450 h.p. com assenyala la llei, en porten 1.200 o més, pescant fins i tot en l'època de cria, cosa que està destruint de mica en mica el propi ofici. Arreu, les malifetes de la sobrepesca són corregides per les vedes. Per què a casa nostra i als països veïns la pesca d'arrossegament ha d'ésser una destrucció golafre que, en poc temps, matarà la possibilitat de la pesca amb aquest sistema?

Pràcticament ha minvat o desaparegut de la plataforma continental els raps, les ratjades, els rogers, els galls, els roms, els turbó, els llenguados, el lluç, les lluces i moltes espècies d'esquàlids. Avui, si es vol agafar el peix, cal anar a pescar-lo a més de 200 metres de fondària. Ara ja hi ha embarcacions que van de deu, vint o més milles del port d'origen. Una important flota palangrera va a pescar el lluç a més de quaranta milles; a molts d'ells els salva el sabre, que encara abunda. Aquelles pesqueres que, en una nit, agafaven més d'un miler de quilos de lluç per a una sola embarcació ja són història. Si un dia se'n pot agafar la meitat ja es pot considerar un dia de festa major. Del besuc, gairebé ja no se'n parla.

Quantes palangreres dotades de potents motors i de moderns aparells electrònics hi ha entre les confraries de Llançà i del Port de la Selva? Quantes vaques? Sembla que dins de poc hauran de desaparèixer d'un 20% a un 30% de les actuals embarcacions, és lamentable. Però sembla que no quedarà més remei si es vol que encara existeixin peixos a la Mediterrània.



I no es pot parlar de peix immadur que es pesca, ja que fins i tot el de la mida mínima autoritzada per l'Estat no és madur per a la reproducció. Per exemple:

Espècie	Mida mínim legal	Mida de maduresa
Seitó o anxova	9 cm	D'11 a 13 cm
Llenguado	20 cm	De 30 a 34 cm
Llobarro	23 cm	De 35 a 40 cm
Rap	30 cm	De més de 35 cm
Roger	11 cm	De 12,5 a 13 cm
Pagell	12 cm	De 10 a 20 cm
Orada	20 cm	De 22 a 33 cm

### La pesca del seitó o anxova al Golf de Lleó

Sembla ser que es vol intentar salvar l'anxova de la Mediterrània, ja que els saladors de l'Escala es queixen que la que va al mercat és massa petita per salar i que l'any passat es van veure obligats a comprar-ne de Galícia. Sembla que s'obliden que fa més de 50 anys que ja tenien distribuïts per tota la costa, inclosa Galícia, compradors d'anxova quan a la Mediterrània fallava, segons *La pesca en España, Cataluña*, editat a Barcelona per l'Institut d'Investigacions Pesqueres, l'any 1955.

Sembla que els joves saladors de l'Escala ignoren que al 1920 hi havia en aquella vila prop de cent embarcacions a vela dedicades al sardinal que, en l'època de l'anxova, pescaven amb anxovaires, amb malles de 12 a 14 mil·límetres de malla de costat, que es calaven com el sardinal, amb la diferència que en lloc que el tir tingués quatre peces d'anxoveres, en tenia sis. Això feia que els

dies que podien anar a pescar agafessin seitó apte per salar i convertir-lo en anxova.

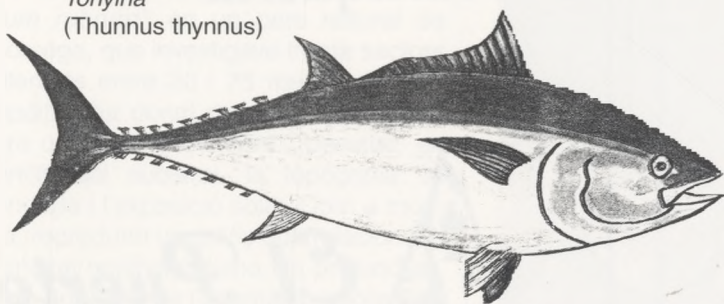
Recordem que la mida mínima legal per a la pesca del seitó és de 9 cm, i que no comença a estar en condicions per reproduir-se fins als 13 cm. No es pot pretendre que un patró de teranyina no agafi seitó que fa la mida mínima de 9 a 12 cm, que pot vendre a 300 pts/kg, esperant que sigui prou gros per anar a salar. Qui ho faria?

Al golf de Lleó, hi pesquen normalment unes setanta embarcacions franceses, algunes d'elles amb arts semipelàgiques prohibides, i algunes d'italianes. I de maig a setembre poden canviar de base, anant al Port de la Selva o a Roses, legalment, 9 teranyines valencianes, 11 de murcianes i 10 de ports andalusos de la Mediterrània, així com totes les dels ports catalans, de les que a vegades entre un i altre port n'hi poden haver setanta o vuitanta.

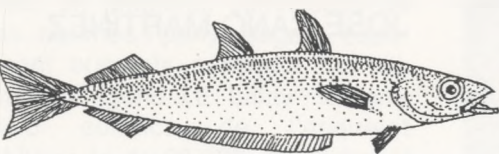
Quina solució hi ha? Per a nosaltres s'hauria de canviar el tipus de mida mínim i posar-lo de 9 a 11 cm, que és quan algunes fan la primera posta. A la vegada s'hauria de reduir la mida màxima de les xarxes i posar un màxim de tres-cents metres de llargada i uns seixanta d'alçada. Prohibir, a la vegada, la pesca amb arts semipelàgiques que, a més de tenir una boca de vint metres d'alçada, el cop té malles de dotze mil·límetres de costat: a la vegada que no poguessin pescar a menys de cinquanta metres de profunditat, ja que no ens expliquen com en una jornada una sola embarcació pot capturar tres mil quilos de sards, segons un article signat per Serge Lucas a la revista *Chasse Marée*.

Hem pogut comprovar que, entre altres, pesquen amb arts semipelàgiques la *Notre Dame de Lourdes*, que patronejava Jean Marie Noces, i la *Bernadette*, del seu germà Francis.

Tonyina  
(*Thunnus thynnus*)

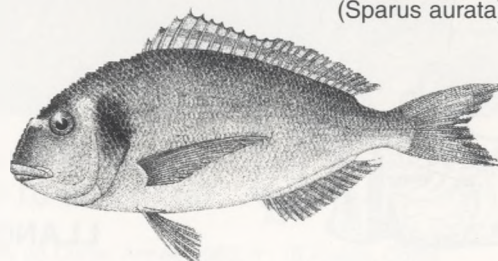


Anxova  
(*Engraulis encrasicolus*)



Lluça  
(*Micromesistius poutassou*)

Orada  
(*Sparus aurata*)



# HOSTAL CAN NARRA

*Especialitat en peix*

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



*Fiscal • Laboral • Mercantil  
Comptable • Assegurances*

## Li desitja bona festa

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

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

*Josep*  
**RAFARI**

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



C/. Major, 7  
Tel. 972 38 01 02  
LLANÇÀ

*Marisqueria*



*El Puerto*

JOSÉ CANO MARTÍNEZ

Telèfon 972 38 00 44  
Carrer Castellar, 7 - LLANÇÀ



# EL CORALL VERMELL

ARNALD PLUJÀ I CANALS

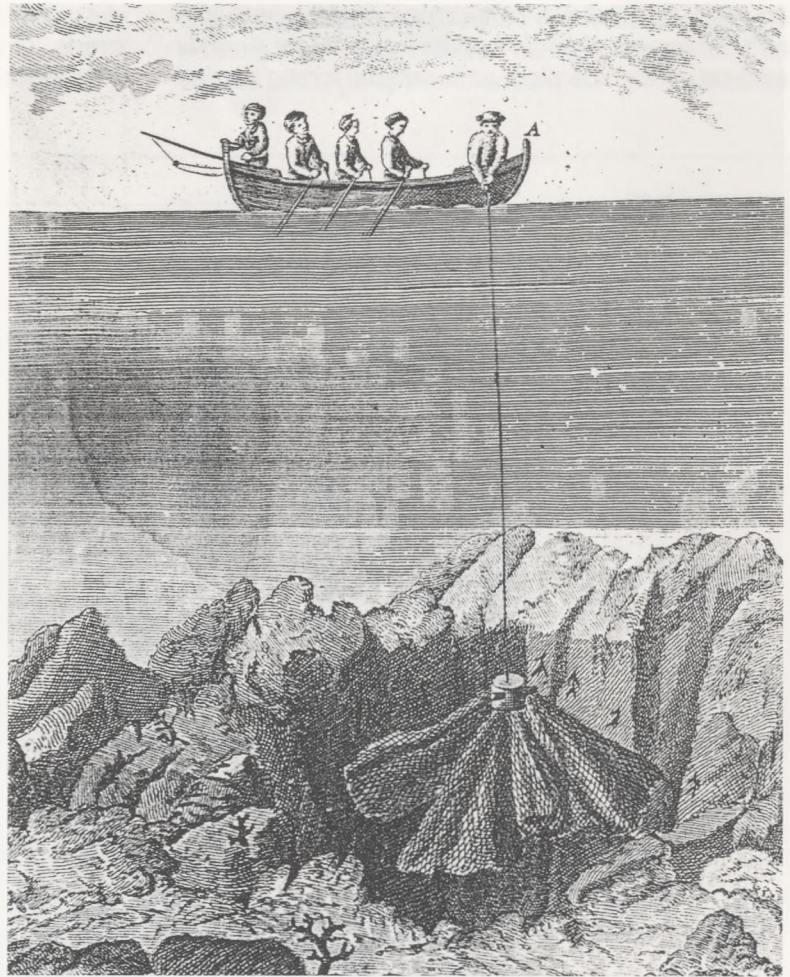
El corall vermell, cridari, antozoari o coral·lari, és un pòlip que viu fixat al substrat del fons marí i mitjançant segregacions calcifica un esquelet tubular anomenat políper, que està recobert d'una escorça orgànica amb infinitat d'orificis, on apareixen uns pòlips dotats de cavitat digestiva i vuit tentacles retràctils, que són capaços de retenir els nutrients de l'aigua. Es reproduïx per gemmació del pòlip matern, d'on neixen les larves que una vegada fecundades van a la deriva, fins a formar una nova colònia. El creixement de l'esquelet és lentíssim i depèn de paràmetres com la llum, la temperatura, els nutrients i la relació batimètrica. Per augmentar el diàmetre de la base, s'aplica una fórmula molt complexa, i per allargar-se 0,8 mm, li cal tot un any, segons afirmen uns biòlegs, opinió que no comparteixo en absolut, ja que les observacions apreciades en determinats trams superen amb escreix el cm. Com a dades de referència, la Marina Mercant autoritzava la pesca en cinc sectors rotatius, de manera que per cada quinquenni d'explotació li corresponien vint anys de veda, pràctica que lamentablement no ha continuat la Direcció de Pesca Marítima de la Generalitat.

Un treball científic sobre el *collarium rubrum*<sup>(1)</sup> en un parc natural de Còrsega, que investigava trenta sectors diferents entre 20 i 75 metres de profunditat, ha donat resultats espectaculars quant al creixement i densitat, en funció del substrat, la topografia, la fondària i l'exposició solar. Com a mostra, reproduïm un gràfic que relaciona la densitat relativa mitjana i la profunditat, amb analogia de l'orientació geogràfica (veure gràfic pàg. 24).

L'or vermell viu en calats compresos entre cinc i cent cinquanta metres, en ambients semifoscots de coves, baumes i penya-segats, especialment orientats a migdia i a tramuntana. Segons J.E. Lafay<sup>(2)</sup> la composició química de l'esquelet coral·ligen és de 86,97% de carbonat de calci, 6,70% de carbonat de magnesi, 1,23% de sulfat de calci, 1,70%

d'òxid de ferro, 1,60% de fosfats, 1,25% de substàncies orgàniques i el 0,25% restant, d'aigua.

El corall no es pot considerar un endemisme mediterrani, ja que s'ha pescat a la zona atlàntica del Marroc, cap Verd i l'Algarbe. Al Mare Nostrum apareix al litoral nord de Mallorca, d'Eivissa i Menorca. Als illots de Columbretes, Alborà, Provença, Còrsega, Sicília i Sardenya. Darrerament també s'extreu de l'Adriàtic, certes illes gregues i riba del Magreb. A Catalunya, abunda a l'extrem nord gironí, especialment a les Medes, l'Escala i el cap de Creus. Llançà, tant per la seva migrada costa com pel rocam existent, és mancat de corall. Només apareix de forma testimonial enfora de cap Ras i al pou d'en



Una corallera en acció, des d'un llagut.

1. Travaux scientifiques du parc naturel régional et des réserves naturelles de Corse. Année 1988, n° 16 Ajaccio. Corse.  
2. LAFAY, J.E. Biòleg francès. Le corail rouge de la Méditerranée. Biologie et pêche. Lyon 1985. Tesi doctoral.



Porret<sup>3</sup>, un petit brut endinsat un quilòmetre, on hi roman una corallera que evidencia la dedicació d'algun avantpassat llançanenc. Això sí, el poc existent era de talla i qualitat excel·lents. Però no sempre ha estat així. A l'arxiu dels Medinaceli a Sevilla, s'hi troba un document del segle XIII que cita el dret del comte d'Empúries sobre el corall de Llançà: "lo dret nou de peix y coral del lloch de Lançà".

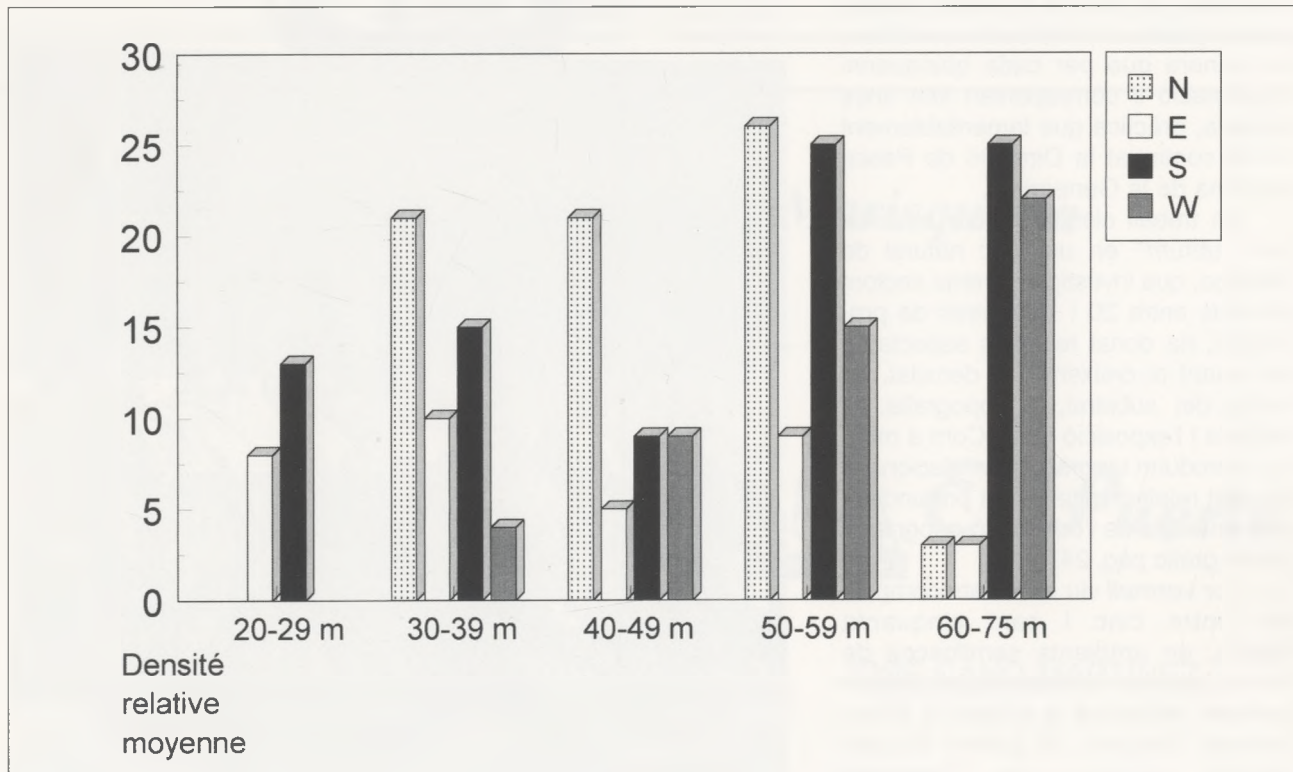
*En Lançà  
Lo dret nou de peix y coral del lloch de Lançà*

La seva pesca data de temps molt reculats, grecs i romans ja el recollien en apnea, a pocs metres de la superfície. L'abat de Sant Pere de Rodes s'atorgava el privilegi de control i cobrament de delmes<sup>4</sup>. Als segles XIII i XIV, gairebé tot el corall extret del Mediterrani era en aigües catalanes. Un document del 1578 cita un cas interessant: un tal Jaume Ferrer, administrador del comte d'Empúries, en venia la concessió al cadaquesenc Joan Milsecs, per 300 lliures barceloneses, part en metàl·lic, i l'altra a canvi d'una esclava musulmana<sup>5</sup>. En aquesta època, es pescava amb corallera; un estri de pedra o de plom amb sengles forats, on s'en-

creuaven dues fustes que mantenien oberta una xarxa en forma de bossa. L'enginy s'arrossegava pel fons des d'un llagut, arrencant tot el que trobava, una part la retenia al filat i la resta es perdia inexorablement. També existien models sofisticats, amb participació de diverses embarcacions i l'ajut de submarinistes que dirigien les operacions des del fons.

Entre 1843 i 1844, la duana de Cadaqués exportava 1.339 lliures<sup>6</sup> de corall a les Amèriques<sup>7</sup>. Vers 1857, en Narcís Monturiol constituí una societat figuerenca per a la pesca de corall; i dos anys després dissenyava un lctini per alleugerir les penalitats dels corallers. A finals del mateix segle, un bus grec<sup>8</sup> s'establia a la vila cadaquesenca per dedicar-se a la seva explotació. Baixava amb un pesat equip clàssic per recol·lectar el vermell organisme emprant un sac i piqueta, amb una mecànica semblant a la pesca d'esponges. D'ençà el 1940, amb la introducció de l'escafandre autònom, els bussos se submergien sense cap lligam a la superfície, dotats de gran mobilitat i cercant els millors exemplars entre les anfractuositats i esclatxes marines.

Els pioners empordanesos dels anys cinquanta deixaven llurs feines pel corall, sense coneixements previs, ni profundímetre, rellotge o taules. El *mal de cap*, indicava la profunditat, la reserva, el temps i l'es-



3. Llançanenc que tenia un hort a Garbet. La projecció del pou del mateix amb els illots de cap Ras, determina una senya per la seva localització.

4. Citat en diversos pergamins i plets de Sant Pere de Rodes. Arxiu capitular de Girona.

5. Pergamí del segle XVI, existent al fons municipal de Cadaqués.

6. Mesura de pes de l'època, equivalent a 0,4 quilos.

7. MADDOZ PASCUAL. Diccionario geográfico, estadístico e histórico de España y sus posesiones en Ultramar.

8. GEORGE KONTOS, procedent del Dodecanès (Grècia). Els seus descendents actuals, avui Contos, viuen a Cadaqués.



gotament de l'aire, el final de la descompressió. Experimentaven personalment les lleis de Boyle i Charles<sup>9</sup>; els accidents i morts eren inferiors als que la imprudència faria preveure. Un d'ells venia de Calonge a Cadaqués amb *mobylette* i el bibotella penjat a l'esquena. Baixava pels espadats del far a peu, travessava el freu de sa Claveguera nedant, voltava l'illa de s'Encalladora i, guiat per les reflexions solars, buscava la barra de fora, sense oblidar el camí de tornada. Els seus coetanis ja vivien a Portlligat i al Port de la Selva, formant societats amb els pescadors locals. Quan en

Cousteau i l'Admetlla anunciaven rècords mundials, amb el suport de la tècnica, la marina i els submarins, ells els igualaven anònimament, sense pena ni glòria.

Actualment, gairebé esgotats tots els bancs mediterranis a mitjanes batimetries, alguns bussejadors utilitzen mescles d'heli i oxigen, embarcacions provistes de cambres hiperbàriques i telefonia subaquàtica. Superen fàcilment els cent metres de profunditat, sense percebre símptomes de narcosi; hi romanen uns vint minuts, per emergir directament a la cambra, alliberant el nefast nitrogen, mentre retornen a port, obviant la climatologia, els efectes termoclínic i els corrents marins.

Aquesta activitat mil·lenària, ha motivat promulgacions i decrets des de l'època romana, passant per Marina, governs i reis, però mai no havia estat objecte d'una confusió tal com l'actual, en què Estat i Generalitat disposen de competències a Catalunya. Les discrepàncies coral·líferes van acabar al Tribunal Constitucional<sup>10</sup>, per definir conceptes bàsics com "*la extracció del coral es una actividad pesquera*"<sup>11</sup>. Atorguen les concessions a part, sense concordància de temps, ni reglamentació ni freqüència<sup>12</sup>. Poden coexistir permisos de Madrid i vedes de Barcelona o bé al contrari, en un territori minúscul com el cap de Creus. Els organismes implicats van de la Guàrdia



A dalt, model de corallera senzilla.

A baix, model sofisticat de covallera, amb el suport de submarinistes.



9. Relacionen la pressió, el volum i la temperatura en una llei general de gasos.

10. Sentència del Tribunal Suprem. BOE núm. 1212 de l'any 1984.

11. Títol II, article 2n, de la sentència.

12. Real Decreto 1212/1984 BOE núm. 152 de 26 de junio (Estat). DOGC núm. 347, 22 de juny 1983. Decret 291 juny 1983 (Generalitat).



Civil als Forestals, de Capitania Marítima a Direcció de Pesca, fins a Confraries de Pescadors, Ministeri de Transports i Comunicacions, el MAPA<sup>(13)</sup> o el DARP<sup>(14)</sup>. Per diferenciar les aigües autonòmiques o estatals, interiors o exteriors, zones lliures, protegides o prohibides, recomano un GPS de precisió. Entre uns i altres han originat tal caos administratiu que cal una llicenciatura específica per a la seva interpretació; i tot això, per a un col·lectiu que no depassa les vint persones.

La comercialització del corall és tan variada com la seva pesca. Ancestralment se li atribuïen propietats medicinals contra l'epilèpsia, la càries o la impotència. Qui tractava alquimistament la seva *polsina* predicava efectes equivalents a la Viagra. Algunes civilitzacions encara adornen els seus morts amb penjolls de corall, li esmenten efectes màgics o l'aprofiten com a amulet. No obstant, l'aspecte ornamental és el predominant. Emprat en joieria, les millors peces obtingudes poden superar el milió de pessetes per quilo. Els artesans el tallen amb fins discos de diamants, el treballen amb eines minúscules fins aconseguir una gran lluïssor i finura amb una tècnica secreta, només transmesa oralment entre les generacions.

El pescador de corall és l'última professió romàntica del Mediterrani, almenys així ho afirmava en Pla. És la feina que més acreix el sentiment de llibertat. Tot i tractar-se d'una activitat estrictament



*Un bus del segle passat.*



manual, requereix certes habilitats. Només una minoria dels practicants controla les alteracions funcionals del seu cos, disposa d'un sisè sentit localitzador i combina magistralment temps i eficàcia, per obtenir la millor rendibilitat. La diferència entre els dotats i els altres va des de la pròpia subsistència fins a la duplicació d'ingressos anuals.

Des dels anys cinquanta que s'extreu corall amb escafandre del cap de Creus; actualment encara una quinzena de capbussadors s'hi dediquen. En determinades etapes, les concessions superaven els trenta individus. Calculadora en mà i considerant que un coraller *normal* podia extreure uns tres-cents cinquanta quilos per any, quantitat que superaven els *experts*, acceptant una mitjana activa de quinze professionals i un modest furtivisme del 12%, obtindrem l'esfereïdora xifra d'uns 300.000 quilos, en aquest període. La conclusió negativa és la importació en *brut* a Itàlia, l'Índia o Taiwan; i la positiva, l'extraordinària capacitat del cap de Creus per regenerar aquesta activitat humana de mig segle.

*Pere Vila, Pere Comas  
i Joan Pons, al Port de la Selva,  
els anys 60.*

13. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

14. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.



# Tenim per a vostè els millors plans

**Plans de pensions  
de Caixa de Girona**

Per tenir una bona jubilació  
i pagar menys impostos

  
Caixa de Girona



**Restaurant**

## LA VELA

**ESPECIALITAT EN PEIX**

C/ Martínez Lozano, 8 – Tel. 972 38 04 75  
EL PORT DE LLANÇÀ



Plaça Major - Tel. 972 38 13 29  
LLANÇÀ

# EL MESTRE D'AIXA

## ENTREVISTA AMB ISIDRE FÀBREGA, DARRER CALAFAT DE LLANÇÀ

RAFAEL BORRÀS

La drassana de la família Fàbrega ha estat l'única que ha existit a Llançà.

Fins no fa gaire temps encara es podia encarregar una embarcació artesanal, amb el més pur estil tradicional de la zona o localitat. Ara això ja no és possible; la potent indústria naval ha introduït nous materials i formes, revolucionant el sector, fent desaparèixer per complet el mestre d'aixa.

El mestre d'aixa o calafat (maestro carpintero de ribera) era l'especialista en la construcció d'una embarcació, l'enginyer naval de l'actualitat, era el que donava forma a la fusta, *mimant-la* sempre manualment, passant-hi moltes jornades, i, com si es tractés d'un part, donar a llum una barca única i irrepetible.

Ací, a la Mar d'Amunt, les embarcacions eren diferents a les d'altres llocs de la mar costabravenca. Els cànons constructius s'heretaven i passaven de pares a fills, ja que era fruit de la saviesa popular, acumulada al llarg de centenars d'anys.

Una curta conversa amb en Sidret Fàbrega i Bosch, l'últim mestre d'aixa de les tradicionals embarcacions de pesca de Llançà, ens donarà a conèixer alguns aspectes d'aquest món tan fascinant com complex.

– *Qui començà a fer barques a la família Fàbrega i com eren?*

– El primer fou el meu avi, després el meu pare que perfeccionà l'ofici a Cotlliure, i l'últim, jo. Fèiem

la barca catalana, l'anxovera, a l'estil del Rosselló, per anar a vela llatina, i eren d'una eslora d'entre sis i vuit metres.

– *Com es diferenciaven les de Llançà, les vostres, de les construïdes a altres llocs?*

– Malgrat ésser totes les embarcacions de formes semblants, cada mestre d'aixa hi imprimia el seu caràcter, sempre hi havia detalls difícils de veure per l'ull profà, però que permetien reconèixer el seu origen.

Ací eren més rodones de popa, per tant, més maniobrables per navegar a rem i realitzar una pesca molt propera a la costa. Les d'altres llocs eren més quillades, més altes, amb popes i proes semblants de forma. També hi havia molts altres elements vitals en l'execució que determinaven la fortalesa de l'embarcació; un exemple és que nosaltres fèiem la palaia (taula que toca a la quilla i que va de la roda de popa a la de proa) d'una sola peça i de molt complicada col·locació.

– *A grans trets, quins eren els passos a seguir per fer un llagut i quant de temps podia durar?*

– Començàvem anant al bosc per triar els arbres que més ens convenien (a Requesens, Sant Llorenç de la Muga, etc...), i sempre tallats en lluna vella (quilla – alzina, roda de proa i popa – alzina o freixe, costelles – freixe, alzina o roure i casc – pi de llei del país).

Fèiem les taules a Figueres. En arribar, l'alzina es posava en remull (màxim tres mesos) amb pes a sobre fins a assecat-se. Tota la fusta a utilitzar havia d'ésser ben seca; mai de la vida, verda, ja que es deformaria. Això implicava tenir un romanent per un mínim de dos anys.

Una vegada a la drassana, l'inici de la criatura era per la quilla, la roda de proa i la de popa (pesant el conjunt) i collant-ho a l'estepa (biga recta, com si es tractés d'un banc de treball), es col·locaven les costelles, formades per les estebaneres i el madís, que per instal·lar-los es pesaven i amb un compàs amb plomada s'equilibraven i s'anivellaven; passos indispensables per obtenir una correcta estabilitat del vaixell.

*L'embarcació Francesca en construcció a las drassanes Fàbrega-Bosch, 1974.*





Tot seguit s'encintava (instal·lació de la cinta, primera fusta de dalt del casc). La vocal és l'homòloga a la part interior, ja que és la que dona el puntal i tot l'aire de l'embarcació.

Seguidament, jo feia les llatges de la coberta, es posava el trinquinill –peça clau per unir la coberta amb el casc–, es posaven els escalamots i es formava l'orla. I a folrar o tapar, taula a taula, marcant-les amb l'ajuda d'una fisca, ja que totes eren diferents. La fisca és simplement un llistó ample en el qual es marcava la curvatura de les taules amb l'ajuda d'un compàs. Finalment fet el casc, a calafatejar o estopar, després emmassillar, pintar (si el comprador determinava el color era ell qui duia la pintura, i si no era així sortia blau i grana), i a mar. Tot plegat, per un llagut d'uns sis metres, es trigava uns noranta jornals.

– Venia gent de fora a encomanar-vos alguna barca? I en els moments de més treball, com per exemple a l'hora de fer el casc, necessitàveu algun ajudant?

– He fet barques que han anat a Eivissa, Sant Feliu, l'Escala, Roses, a molts llocs.

I contestant a la segona pregunta he de dir, i ben segur amb estranyesa per a un munt de gent, que no calien més de dues persones. Jo he arribat a fer una barca de dotze metres tot sol, només amb l'ajuda puntual, en un determinat moment, d'un familiar o veí.

– Al llarg del temps s'han introduït modificacions en les construccions. Quins aspectes serien els més rellevants?

– Calia, de mica en mica, aconseguir unes

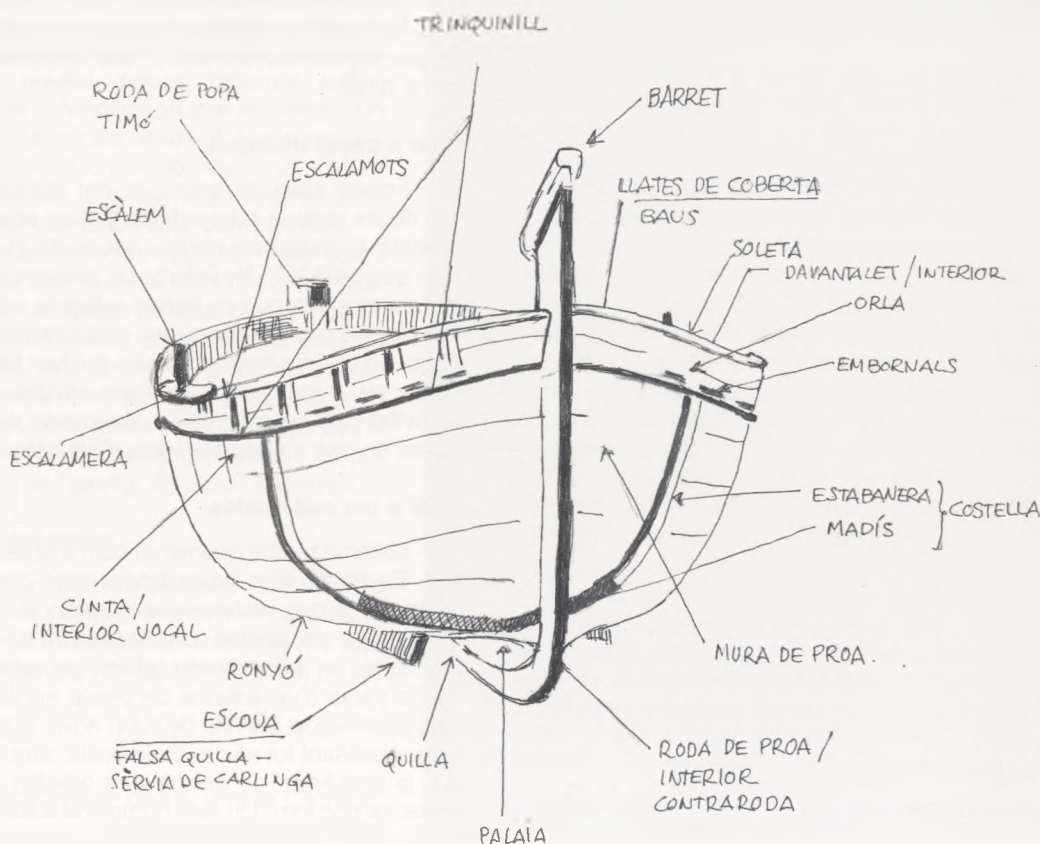
embarcacions molt reforçades, fetes perquè duressin molt de temps i per aguantar l'esforç de treure-les diàriament en terra. També vingué el temps de fer-les cobertes –ja ho deia aquell enginyer que passà les primeres inspeccions: “barca abierta, tumba abierta”–.

Els motors que s'instal·laven abans (primer el Boudoin de gasolina i els Mansi i Fita de gasoil) són completament diferents als d'ara, i s'han hagut de redissenyar els tipus d'embarcacions, de popa tallada i plana (de cul d'ànec), de més mànega, en definitiva, més valentes. Moltes coses i petits detalls que s'han introduït per millorar i complir amb la finalitat que m'han demanat.

– Per acabar, explica'ns alguna anècdota curiosa.

– Sí, una vegada vingueren uns italians per encarregar-nos fer diverses gòndoles i diguérem que no; aquestes embarcacions s'assemblen més a un moble que a una barca.

Sóc conscient que un tema tan ampli no es pot tractar amb tanta brevetat i requereix un estudi acurat. Aquest ofici, pràcticament extingit, requeria uns coneixements del tot inusuals per l'època en què es realitzava i que en el present segueixen essent valuosíssims. Hi ha barques que són autèntiques peces de museu. Puc dir, sense por a equivocar-me, que encara ara no s'ha reconegut el treball del mestre d'aixa per part d'un ampli sector de la societat. He mirat atentament i durant una estona una barca, la seva bellesa plàstica em captiva; he estat a punt de parlar amb ella. El sentiment del seu creador es plasma en les seves línies. Gràcies Sidret.



# LA PESCA. SISTEMES ALTERNATIUS: ENTRE L'HABILITAT I LA TÈCNICA

CARLES MOLINS



Vicenç Pumarreda

*El llum, auxiliar important en la pesca del calamar amb potera o en la pràctica del reganar.*

des dimensions (40-55 cm de diàmetre i 30-45 cm d'alçada) i amb dos forats, un superior per permetre l'entrada del peix i l'altre, inferior i tancat, per possibilitar l'extracció de les captures que hi han quedat atrapades. És un tipus de pesca que s'utilitza preferentment a l'estiu i que consisteix en llançar des d'una barca les gambines, a una certa distància les unes de les altres i convenientment escades amb garotes ben trinxades, prop de les roques i en zones de fons on hi abundin els alguers. S'hi poden afegir trossos de verat o sardina per atreure els serrans. És un sistema *infallible* per agafar julioles, serrans, guiu-les... peix petit, però d'exquisit sabor. Cada pescador en porta mitja dotzena, pel cap baix. Una vegada calada la darrera, ja es pot anar a llevar la primera i així successivament, tot retirant el peix capturat i renovant l'esquer.

## Anar per garotes

A començament de l'hivern, es fa possible anar a caçar garotes, des de les roques, nedant i utilitzant un ganxo per arrabassar-les dels rocalls del fons, o bé amb un sistema més tradicionalment mariner, tot utilitzant un llagut i un garoter (canya especialment preparada per agafar-les del fons), que requereix habilitat en grans dosis.

## Anar a caçar musclos

Aquest tipus de pesca es pot realitzar a peu dret, des de les roques, o bé submergint-se en l'aigua prop de la costa. El musclaire només necessita un bon ganivet o estri que possibiliti fer l'efecte de palanca per a desprendre els musclos que es troben adherits a les roques. Els musclos de roca, bullits o amb salsa marinera, han esdevingut un plat molt apreciat pels qui han tingut l'oportunitat de tastar-lo. L'època de l'any en què es fa possible l'activitat dels musclaires és als mesos de juliol i agost, època en què s'aixeca la veda d'aquests mol·luscs.

## Anar a les coltellades

Sistema també anomenat com a *cutellades* i *clutellades*. Es tracta d'un procediment més complex que els anteriors, ja que requereix la intervenció de tres homes. Els ormeigs necessaris consisteixen en un llum de carbur, una fitora, un sabre sense tallant, un salabre, un sarró i oli. Es tracta d'un sistema de pesca nocturn, practicable amb preferència les nits de lluna nova, que consisteix en anar repassant tot a vora de la costa, amb el llum de carbur, la presència de peixos que queden enlluernats en zones de poc fons. Un dels homes ha d'ajudar a portar els estris, l'altre porta l'ampolla d'oli i el sarró i un tercer porta

Com a primer pas, ens cal aclarir el significat que hem volgut donar en aquest article al vocable *alternatiu*. S'utilitza aquest vocable com a contraposició als sistemes *oficials* o més tècnics i propis dels pescadors d'ofici (arrossegament, encerclament, tresmalls, soltes, palangres...). Així mateix, també s'utilitza en contraposició als sistemes que podríem anomenar industrials, tant pel que fa als mitjans utilitzats, com al volum de captures que se'n deriven i al capital que gira entorn seu. Així, quan parlem de sistemes alternatius, ens referim a pràctiques pesqueres que tenen com a finalitat el divertiment dels qui les exerceixen i el resultat de les quals quasibé sempre se cenneix a aconseguir captures per a celebrar els èxits amb un *bon ranxo*. Trobem així un grup de sistemes de pesca, per a l'exercici dels quals no es fa necessari forçosament ésser un professional de la pesca ni possibiliten un volum de captures que es pugui fer significatiu a nivell estadístic. Dins aquest grup inclourem diversos sistemes ben diversificats, tant pel tipus de captures com pels ormeigs i ginyes que s'utilitzen per a dur-les a terme. La pesca amb canya, amb gambines, anar a caçar musclos o garotes, anar a les coltellades, anar a pescar els calamars... i d'altres que segurament ens quedaran en el tinter, seran els sistemes pesquers que tractarem tot seguit.

## La pesca amb gambines

En aquest sistema de pesca, l'ormeig essencial és la gambina (garbinata, nansa petita) feta de jonc, de reduï-



el llum i el sabre. És un tipus de pesca que es pot practicar durant tot l'any, tot i que s'obtenen els millors resultats després d'un temporal, quan el mar ja s'ha encalmat i el peix s'ha acostat més en terra. Amb el llum de carbur, les siluetes dels peixos destaquen sobre el fons marí; si l'aigua es troba moguda, s'encalma tirant-hi l'oli. En el cas que els peixos nedin, se'ls dona un cop de sabre, de manera que la captura no pateixi desperfectes; si el peix resta quiet, com és el cas de rufins i pops, s'utilitza la fitora per enganxar el peix. A l'hivern, les captures que més sovintegen són les llisses i les saupes; a l'estiu, rufins, llavions, pops, sards, gòbits i alguna nècora... Finalment, cal afegir que és un sistema que ja compta amb anys de tradició a les nostres contrades. En Vicenç Bonareu, que és qui m'alliçona en aquest sistema de pesca, immers en el record em parla dels seus començaments amb els homes de la família Pomés, en Borràs, en Bes... ja fa molts anys d'això. Així mateix recorda com a fet anecdòtic que una nit ell i els seus companys varen arribar a pescar fins a setanta-quatre quilos de salpes.

### La pesca amb canya

És un dels sistemes de pesca més estesos entre la població no marinera. Es practica amb una canya, generalment provista d'un rodet de fil de diverses dimensions. Les canyes poden ser desmuntables o telescòpiques i, amb el pas del temps, el bambú ha anat deixant pas a les fibres artificials. Hi ha diversos tipus de pesca amb canya segons l'indret, el sistema escollit i el tipus de captura que es pensi aconseguir. La pesca amb canya es fa possible des de platges, molls, roques o embarcacions. Es pot practicar a la llença, tirant una línia disposada amb un ham i plom per a pescar a la fonda, o afegint-hi una boia per pescar entremig d'aigües, ambdues amb esquer viu que sol ser cuca de mar, verat, sardina, sepionet...; per a la pesca de superfície s'utilitza la *cullereta*. Les captures més freqüents solen ser oblades, sards, orades, salpes, llobarros, rufins, etc... depenent de la fondària en què es pesqui. Un altre sistema és el curricà o fluixejant, que consisteix en arrossegar darrere una embarcació un esquer artificial (que simula la presa d'un depredador), podent-s'hi agafar verats, dèntols, bonítols, etc...

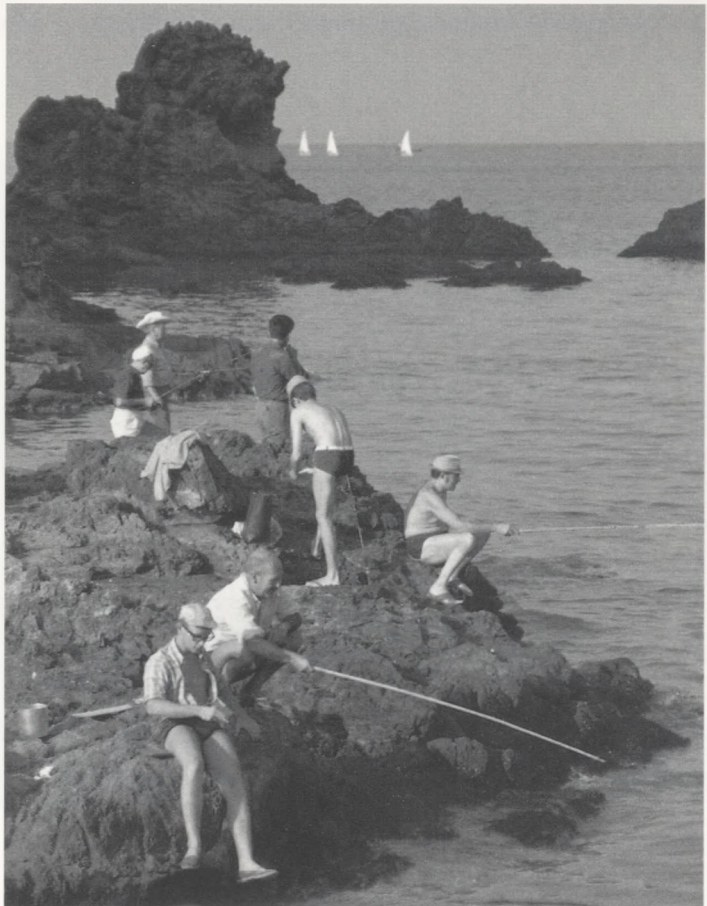
Una dita de bon pescador és "l'ham fa el peix", entenen-se amb això que cal seleccionar la mida de l'ham i l'esquer en funció del tipus de peix que es pretengui capturar. La seva pràctica resta gravada des de l'any 1963, data en què s'imposà el *Permiso de pesca marítimo-recreativa*, que encara avui es manté, suposant una petita quantitat monetària anual. És objecte de freqüents concursos i es pot arribar a incloure en l'apartat de pesca esportiva.

### Anar a pescar calamars

Es tracta d'un sistema pesquer que s'ha de practicar amb una petita embarcació i prop de la costa, pels davants de cap de Ras o la Farella. L'ormeig utilitzat és la potera, peça en forma de fus

de 10 a 15 cm i cobert amb un fil, generalment blanc, que sosté un volt d'agulles revinclades cap amunt i que es deixa suspesa a l'interior de l'aigua, prop del fons. De tant en tant, s'ha d'estirar amb un moviment sobtat, per tal d'enganxar-hi els calamars. En Joan Vilà, *d'en Gori*, que m'explica els seus records de vell pescador, m'assegura que és un sistema en el qual influeix la sort i la veterania i que la principal arma la constitueix, segons paraules textuales, vestir-se amb la màxima de "paciència no em deixis". Ja fa anys, quan en Joan era jove, n'hi havia més de calamars (una nit n'arribà a pescar prop de 40 quilos), les nits de lluna plena es pescava tota la nit i se solien fer *les primes i les matines*, és a dir, s'anava a pescar al vespre i a les primeres hores de la matinada, sense llum. Sembla ser que la utilització de llum, que tant sovintega a l'actualitat, és un sistema no permès i les autoritats hi intervenen si es dona el cas. Avui dia les captures en la pesca dels calamars no són tan abundants com anys enrere. Ens podríem estendre deturant-nos en pràctiques pesqueres com poden ser l'anar a *reganar* (amb llum i fitora), la pesca amb el xarambeco, pescar la sèpia fent córrer la femella, i tantes d'altres igualment importants i dignes de ser tingudes en consideració, però la natura de l'escrit i l'espai disponible no ho permeten...

Per acabar, m'assalta el pensament que entorn el mar s'han desenvolupat tota una munió de pràctiques de diversa natura, algunes d'elles molt antigues, que formen part de la cultura marinera i que perviuen en el record de tots aquells que hi viuen agermanats o en constant pugna i que mereixen ésser recordades i mantingudes vives per a les generacions venidores.



*Pescadors de canya, vora el Castellar.  
Al fons, la roca del Molló.*

# ELS MILLORS PEIXOS SEGONS JOSEP PLA, BALTASAR PORCEL I ELS PESCADORS

JAUME FÀBREGA

A *El que hem menjat*, Josep Pla proposa una mena de llista d'èxits particular sobre quins són els peixos més bons de la costa. Hi diu que: "El millor peix del litoral i del Mediterrani és, segons el meu modest entendre, el corball. Després del corball jo donaria el número dos al llobarro. A l'escòrpora roja, jo li donaria el número tres d'aquesta classificació. El número quatre jo el dono al nero. Hi ha rogers molt bons i per això el nom d'aquest peix ha de figurar en aquesta llista... Tenint en compte el que acabo de dir, jo posaria el llenguado en aquesta llista, perquè, objectivament, s'ho mereix".

"Les sis varietats de peix que he citat formen, al meu modest entendre, el nucli central que des del punt de vista del gust produeix aquest mar. Reforça el meu punt de vista que tots aquests peixos es poden menjar amb profit de la manera més simple i sense complica-

cions: a la brasa". "Podríem citar, després, uns peixos —la daurada, el pagell, el sard, el déntol, etc.— que es troben a la frontera de les qualitats i els defectes".

Esmenta també, com a estimables en alguna circumstància, la boga, el congre i les sardines. El rap "no té gaire al·licient". Parla del llamàntol (dit també llobregant) i de la llagosta —que li agrada-va molt, a la brasa, a l'estil de Cadaqués—, i cita amb indiferència les gambes, esmenta els popets —que considera molt superior a aquestes— i els calamars; així com les anxoves i el caviar, fent un periple per altres mars. Destina un dels seus millors capítols a les sardines a la brasa —que, explica, s'han de menjar només d'aquesta manera, i sense abusar-ne—.

Parlant amb pescadors de diversos indrets dels Països Catalans, i també d'altres zones de la Mediterrània, ens adonem que els criteris pel que

## GAROTES: ARA ÉS EL TEMPS!

Les garotes, garoines, bogamarins, eriços o eriçons de mar, constitueixen una veritable delícia, si hom sap apreciar-ho, és clar. Els pescadors es reunien en colles a l'hora de berenar i se les menjaven amb pa, vi negre begut en porró i a vegades amb altres acompanyaments com botifarra negra o alls, que donaven més gust o més substància a la menjada. Actualment, una menjada de garotes —també a peu de platja— constitueix fins i tot una manifestació amb un cert grau de sofisticació, i se solen acompanyar amb un bon cava.

La bona època de les garotes va dels volts de Nadal fins a finals de febrer. Només s'a-profiten les femelles, més plenes i de deliciosa carn ataronjada, mentre que els mascles són més negres i buits de dins (tal com es diu tradicionalment, però cal recordar que hi ha espècies diferents). Els entesos, segons diuen, saben trobar les bones garotes plenes d'acord amb la lluna.

Aquest equinoderm no solament és apreciat al llarg de la Costa Brava, sinó també a les Illes. També a França, on és designat amb el curiós nom d'*oursin*, o sigui, osset de mar, té una gran consideració gastronòmica.

Jaume Fàbrega

*La cuina de l'Empordà i la Costa Brava*



fa a la qualitat del peix o del marisc són a vegades divergents.

Cal dir, no obstant, que aquests criteris no són, en general, genèrics, sinó que tenen una estricta aplicació gastronòmica. Així, a part de les classificacions del peix, entre blau i blanc, de roca o de fons (fonera, a Mallorca), o entre peix *de net* o *de brut*, de clova o crustacis i marisc, els pescadors distingeixen la qualitat de cada peix o espècimen comestible segons una procedència *geogràfica* molt determinada: gambes de Palamós, garotes de s'Arenella (Cadaqués), etc.

Un altre factor que es pot tenir en compte és la saó o època de l'any: Josep Pla ja diu que les sardines són bones entre primavera i estiu (que és quan són més grasses) i fins i tot hi ha peixos estrictament estacionals, com ho és la llampuga, que arriba cap a la tardor a Mallorca i, més excepcionalment, a les costes de Llevant.

Parlant amb pescadors de les Balears –i darremant amb els de Mallorca, a causa d'un llibre sobre la cuina d'aquella illa que estic preparant–, podem veure que també es discrepa, al llarg de les costes de llengua catalana, sobre el valor simbòlic i gastronòmic que hom atorga al peix.

Així la llampuga, que al Principat és infravalorada –i, de fet, pràcticament desconeguda, hoste escadussera de les platges de Lloret–, a Mallorca és gairebé un peix mític (objecte, fins i tot, d'una tesi doctoral). Trobem aquesta mateixa estima en una altra illa, a Malta, on la *lampuki* o llampuga forma part important de la cuina nacional. Mallorca és més terra de pagre o paguera que Catalunya, però, a

Catalunya mateix, la regió de l'Ebre estima el verdellet, escàs al nord. Els eriçons, espartenyas, fideus de mar o ortigues i altres rares criatures, són estimats a la Costa Brava i potser menystinguts, amb el nom de bogamarins, a Mallorca –i amb el mateix nom, apreciats a l'Alguer– i quasi oblidats, com a eriçons, a Dènia i a d'altres costes valencianes.

Respecte de Mallorca, ho ha fet notar Baltasar Porcel a *Mediterrània. Onatges tumultuosos*, en escriure que "Pla dona una llista de quatre peixos que considera els millors. Són el corball, el llobarro, la rascassa i el nero. Per a un mallorquí, l'avaluació estranya: el corball o *escorbai* és considerat un peix potser ni de segona; fins i tot un d'aquesta categoria, el sard, és més apreciat. Pla afegeix que es pesca sobretot al maig o al juny, però n'hi ha tot l'any, i abunda a l'octubre, en què s'acosta a la riba".

I afegeix: "Altres peixos blancs més considerats a Mallorca que el corball són els mateixos llobarro o anfós –aquest és el nero de Pla–, i també el déntol, la dorada i altres de més petits, com el raor, tingut per excels, però que em resulta desnerit: es desfà a la boca. I el cap-roig, suposo que la rascassa de Pla, que és delicat, sòlic, eburni, que abans es menjava solament bullit i que ara també es pren molt a la brasa. Com el gall, succulent a la paella, acompanyat de ceba també fregida". La rascassa, en efecte, és el cap-roig –si bé hi ha l'escòrpora fosca o negra, una variant–, i és ben estimat, com estimadíssim és a l'Alguer i a la Costa Vermella nord-catalana, amb el nom de capó. Queda el *misteri* del rap, que no agrada a Pla, i ara ens complau tant.



F. Snyders  
1579-1657  
«Le garde-manger»  
Museo Real de  
Bellas Artes  
de Bruselas



ARXIU

F. Snyders (1579-1617), Le garde-manger. Museu Reial de Belles Arts de Brussel·les.



# IMATGES DE LA PESCA

El fotògraf, aquesta vegada, com a fedatari...

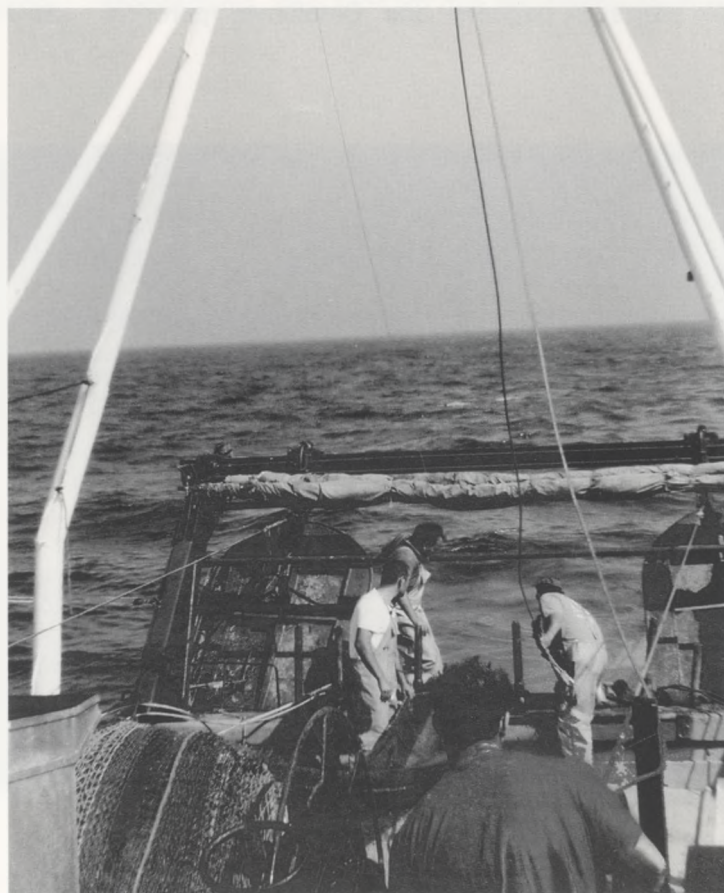
Encara fosc, quan la mar ens torna els llums escadussers, han iniciat la ruta diària. Passen les hores: calar, llevar, adobar l'art, triar el peix... Seqüències d'una jornada amb sortida i arribada al nostre port. A bord de la *D. Borja*, en un dia d'estiu.

Tanquem el recull sobre la pesca amb aquestes fotografies, realment suggerents de Joan M. Pau i els versos que Tomàs Garcés va escriure, aquí a la vora, fa prop de vuitanta anys:

“Silenci de l’alta nit!  
L’aigua del port és quieta  
i tèbia com un coixí.  
El cel ès pàl·lid i tendre,  
com si fos humitejat  
de rosada matinera.  
La nau s’adorm poc a poc  
sota els ulls del sentinella”.



Joan M. Pau



Joan M. Pau





Joan M. Pau



Joan M. Pau



Joan M. Pau



# DE FLANDES A ITÀLIA, PASSANT PER LLANÇA

JOAN BADIA-HOMS

El mes de novembre passat, es va inaugurar al Museu d'Art de Girona l'exposició temporal *De Flandes a Itàlia*, subtitulada *El canvi de model en la pintura catalana del segle XVI: el bisbat de Girona*, que hi romandrà fins a l'abril d'enguany. La mostra evidencia que la pintura del Renaixement, al llarg del segle XVI, "té un mirador privilegiat a Girona", per di-ho amb paraules dels responsables de la mostra. Resta ben palès pel flux de pintors forasters, principalment septentrionals, durant les primeres dècades del cinc-cents –flamencs, francesos, germànics–, i de pintors italians o formats a Itàlia, sobretot a la segona meitat del segle. Potser l'arquitectura catalana renaixentista és un cert reflex de la crisi cultural i política del país, però queda molt clar que això no succeeix en absolut en l'interessant producció pictòrica.

## Pere Fernández o el *pseudo-Bramantino*

Una de les peces més emblemàtiques de la mostra és el petit retaule de Santa Helena de la catedral de Girona, obra d'una qualitat extraordinària, que porta la data *maig 1521*. Per la seva singularitat, protagonitza un episodi particular dins de l'art renaixentista gironí. Pel seu estil i configuració és una creació clarament italianitzant –concretament d'arrel llobarda. Però en el seu moment d'execució fou una novetat que quedà aïllada, sense gaire influència en els pintors de l'entorn, ja que no serà fins molt més avançat el segle quan l'adopció dels models italians s'imposarà.

Des de 1928, alguns historiadors de l'art italians, des d'un enfocament de crítica estilística, havien atribuït un grup d'obres renaixentistes a un pintor anònim que anomenaren, de manera convencional, *pseudo-Bramantino*, per la proximitat del seu estil al del milanès Bartolomeo Suardi, *il Bramantino*. Hom el considerà indubtablement un pintor italià de formació llobarda. Per la dispersió de les obres, hauria estat actiu a Nàpols, després a Roma, per retornar, finalment, a Llombardia.

Aquesta idea canvià de forma considerable quan l'any 1970 s'atribuí al *pseudo-Bramantino* l'autoria del retaule de Santa Helena de la seu de Girona, alhora que es plantejava el possible origen hispà del pintor. Hom destacà, a més, alguns trets hispanoflamecs en el seu estil. Poc més tard, per indicis documentals, es descobrí que aquest pintor es deia Pere. També es coneixia la presència d'un Pere *hispanus* o *spagnuolo*, pintor actiu a Nàpols i a Roma en aquells moments (1514-1521), al qual, però, no es podia adscriure cap obra concreta amb certesa.

Un fet transcendent i fonamental es produí l'any 1982, quan l'historiador de l'art gironí Pere Freixas localitzà els contractes del retaule de Santa Helena i altres dos desapareguts, i divulgà els noms dels seus autors (notícia publicada el 1985). Amb pocs dies de diferència, a la segona quinzena de novembre del 1519, es contractaren els retaules majors de les parròquies de Flaçà i de Llança i l'esmentat de Santa Helena de la catedral, que, com s'ha

dit, és l'únic que s'ha conservat. Les dues darreres obres, varen ésser contractades pels pintors Antoni Norri i Pere Fernández i la primera per Gabriel Pou i el mateix Pere Fernández, que consta com a natural de la ciutat de Múrcia.

Per als historiadors de l'art italians no hi ha dubtes: s'ha descobert la personalitat del pintor dit *pseudo-Bramantino*, del qual ja es coneixia el nom de pila Pere, i se li suposava un origen hispànic. El *pseudo-Bramantino* seria, per tant, Pere Fernández, originari de Múrcia, de formació i llarga trajectòria a Itàlia abans de treballar al bisbat de Girona.

Ara bé, si Pere Fernández és el *pseudo-Bramantino*, pintor d'ofici i art de gran qualitat, quin paper tindrien Antoni Norri, als retaules de Santa Helena i de Llança, i Gabriel Pou al de Flaçà? Alguns autors han suposat que, en realitat, aquests pintors s'haurien encarregat del daurat i la policromia, mentre Fernández seria l'únic autor de la pintura historiada.

Val a dir que el professor Joaquim Garriga, un dels comisaris de l'exposició del Museu d'Art –contràriament al que és molt acceptat–, ha manifestat les seves discrepàncies davant la identificació *pseudo-Bramantino* / Pere Fernández. Els seus raonaments es basen sobretot en la manca de documentació fiable, i també pensa que les obres que li són atribuïdes pertanyen, com a mínim, a dos pintors diferents.

## El retaule renaixentista de Sant Vicenç de Llança

El retaule major de la parròquia de Llança fou contractat el 29 de novembre de 1519, entre els pintors Antoni Norri i *Pera Arnandis* i els obrers de l'església Joan Corominas i Baldiri Pont i el cònsol de la vila Benet Ferrer. S'hi especifica que els pintors s'havien de desplaçar a Llança, on se'ls facilitaria una casa gratuïtament, per pintar-hi el retaule, que es comprometien a realitzar en el termini de dos anys. Les clàusules determinen els temes iconogràfics: sis taules amb escenes de la vida del Patró, la Pietat al centre de la predel·la, entre la Verge Maria, sant Joan Evangelista i figures d'apòstols; la Crucifixió al coronament. Els pintors encarregaren la imatge central de sant Vicenç, de talla i exempta, a un escultor escollit per ells.

S'havia suposat que una petita taula de la Pietat, atribuïda al *pseudo-Bramantino*, que ara es troba a l'església de Guilford, al comtat de Surrey (Anglaterra), provenia del retaule de Llança. Posteriorment s'ha demostrat que no és pas així. El nostre retaule renaixentista ha desaparegut sense deixar cap vestigi, segons sembla. Cal remarcar que el seu emplaçament era l'altar major de l'església romànica anterior a l'actual, situada al costat de la torre de la Plaça, el seu campanar i únic testimoni que se n'ha conservat.

Quan va desaparèixer el retaule renaixentista de Llança? Potser amb l'enderrocament de l'església antiga? O potser fou traslladat a una capella lateral de la nova, al segle XVIII, i es des-



truí el 1936? Si la darrera hipòtesi fos certa –cosa molt poc probable– qui sap si alguna persona encara ens podria informar.

### Pere Mates i el retaule de Sant Pere de Rodés

A l'exposició de Girona, hi figuren tres obres o conjunts del pintor Pere Mates, documentat des del 1512 i mort el 1558. Fou un interessant pintor del Renaixement gironí, fundador i principal representant d'un llinatge d'artistes. La seva obra, arrelada a la tradició local, té influències principalment dels pintors foranis centreeuropeus i també, d'alguna manera, del corrent italianitzant introduït per Pere Fernández: de Flandes a Itàlia...

L'any 1526, a Pere Mates li fou encarregat el nou retaule major de l'església monàstica de Sant Pere de Rodés. No el va acabar fins sis anys més tard, el 1532. No hi ha dubte que era una obra important, per les grans dimensions que devia tenir. Com és evident, no n'ha quedat cap rastre material.

L'obra de Pere Mates ens apropa al gran retaule perdut de Sant Pere de Rodés, fita permanent de la història de la Rodalia de Llançà. Pel meravellós retaule de Santa Helena, podem endevinar l'alta qualitat artística de l'obra dedicada a sant Vicenç que Pere Fernández, conegut durant anys per *pseudo-Bramantino*, ajudat per Antoni Norri, va pintar a Llançà.

La mostra de pintura renaixentista del Museu d'Art de Girona té un atractiu ben especial i suggerent per als llançanencs.

### Bibliografia

– Pere FREIXAS, *El pintor Pere Fernández a Girona*, Annals de l'Institut d'Estudis Gironins, vol XXXII, Girona, 1992-93 (1993), pàg. 79-95 (publica el text del contracte del retaule de Llançà).

– Joaquim GARRIGA I RIERA, *Antoni Norri i Pere Fernández; retaule de Santa Helena; Pere Fernández; Pere Mates; Antoni Norri*, articles a "De Flandes a Itàlia", llibre catàleg, Museu d'Art de Girona, 1998. Amb bibliografia (italiana) força exhaustiva sobre el tema pseudo-Bramantino.



*Detall del retaule de Santa Helena (1519-1521), exposat permanentment al Tresor de la catedral de Girona (fins a l'abril de 1999 es pot veure a l'exposició De Flandes a Itàlia, del Museu d'Art de Girona). És obra dels mateixos autors que el retaule perdut de Sant Vicenç de Llançà.*

# DESAPAREIX UN VELL EDIFICI: EL COL·LEGI PRIVAT “CA LES HERMANES”

JOSEP CLAVAGUERA I CANET

Des del 29 de juny de l'any 1998, l'edifici que tots coneixem amb el nom de *Ca les Hermanes* ha estat cedit pel seu ús a l'Ajuntament de Llançà. L'alcalde, Josep M. Salvatella i el secretari, Narcís Subirats, varen traslladar-se a Girona, a les oficines del Bisbat, on juntament amb el vicari general, Mn. Jaume Julià, signaren aquest conveni.

Les conseqüències d'aquest són que l'Ajuntament de Llançà accepta aquesta cessió i es compromet a enderrocar l'edifici, que està en estat ruïnós, i a convertir el solar en una zona pública amb parc infantil, jardins o aparcaments gratuïts. El procés per arribar a la signatura no ha estat fàcil, ni breu. Després de converses propiciades i recolzades per la Parròquia, i després de sospesar altres possibilitats amb una comissió de feligresos, va semblar que la millor opció era aquesta, pensant que seria un bé per

a tota la població: disposar d'un espai públic en el casc antic.

Aconseguir espais lliures al mig de les poblacions és una vella aspiració dels consistoris. A Llançà, fins ara, tot i que s'ha intentat dignificar el casc antic col·locant una mena de llambordes en el sòl dels carrers i també posant un enllumenat amb fanals antics, però no s'ha tingut tanta sort pel que fa a poder aconseguir espais lliures, que augmentin la qualitat de vida dels ciutadans i també dels visitants. Ara ha arribat el moment de poder disposar d'un espai amb molts metres quadrats, tot esperant que aquests inicis tindran continuïtat, comptant amb les minses possibilitats que es presenten en aquesta lloable tasca.

## Fent una mica d'història

Les primeres i úniques notícies escrites que es coneixen de l'arribada a Llançà d'aquesta orde religiosa dedicada a l'ensenyament s'han trobat en els llibres d'actes de l'Ajuntament, en què es fa una petició per obrir un col·legi privat en el carrer de l'Església.

La senyora Josefa Parés Morales, propietària de la casa de l'abat i d'unes cases veïnes, va demanar permís al Consistori per arranjar una d'aquestes cases i adequar-la per a col·legi. Entre altres reformes es va adequar un espai lliure que servís de pati dels alumnes i això s'aconseguiria empetint el jardí de la dita senyora. L'acta del dia 21 de gener de 1916, ho diu així: "S'ha rebut una instància del Rnd. Sr. Rector de la parròquia en la que es sol·licita rebaixar el jardí en l'entrada de la senyora Josefa Parés Morales, al nivell de la casa ocupada per les *Hermanes Religioses*. Ambdues cases estan situades en carrer Església". S'acordà que la instància-petició passés a la comissió pròpia d'aquests afers.

Per aquesta acta del Consistori, sabem que les religioses estaven instal·lades en aquell carrer, podem suposar que fins que tingueren el nou col·legi, situat en l'antic carrer Riamera, avui conegut per carrer Salmerón. Per la data que hi ha al damunt de la porta principal, feta amb ferro forjat, sabem l'any en què fou bastit l'edifici que ser-



Ca les Hermanes, una de les últimes imatges gràfiques de la seva façana.



virà de col·legi i de residència de les *hermanes*. Era l'any 1917. No he trobat cap més document escrit que parli del funcionament del col·legi ni de l'acceptació de les *hermanes* de part de la població o dels mateixos pares de família. Tot el que sabem són testimonis orals d'antics alumnes, ara ja d'edat avançada, que recorden els anys que hi assistiren i l'ensenyament i tracte que rebien per part d'aquestes religioses, vingudes de França.

Pel que diuen els exalumnes, sabem que rebien un ensenyament de qualitat, amb mètodes molt avançats per a aquells temps. A més, feien classes de francès, a les quals hi assistien també nois ja més grans. Així desenvolupaven la tasca docent durant els anys de la Dictadura (1923-1930), fins que amb l'adveniment de la República tingueren algunes dificultats. És en aquest moment quan es torna a trobar alguna referència en les actes del Consistori. Un dels objectius primordials del nou Ajuntament republicà era fomentar la cultura i vetllar per l'ensenyament, portant un control dels col·legis públics i privats. En l'acta del 7 d'agost, es fa constar la invitació rebuda per part del col·legi de *Las Hermanas Hijas de Jesús* per visitar l'exposició de treballs escolars. S'acorda que hi anirà l'alcalde, acompanyat dels regidors que ho desitgin.

En l'acta següent, del 12 d'agost, s'esmenta la visita realitzada a *Ca les Hermanes* per l'alcalde i el regidor Pere Junoy. El text diu així: "Quedan complacidos del trabajo realizado y que responde a las necesidades de la población. Se acuerda dar un voto de confianza y las gracias a la Superiora y comunidad de Hermanas. Se les comunicará este acuerdo para su satisfacción y estímulo".

Per aquest text veiem que les relacions amb l'Ajuntament republicà eren bones, quasi les podríem

qualificar d'excel·lents. Per tant, les dificultats i entrebancs en la seva tasca educativa degueren venir de més amunt. La Delegació d'Ensenyament provincial devia rebre consignes del Ministerio de Madrid, i això fou la causa que les religioses es plantejessin deixar el col·legi i la tasca educativa que estaven realitzant a Llançà i retornessin a França.

### Un edifici multiserveis

Aquest edifici abandonat per les religioses, suposem a la fi del curs 1932-33, va arribar a la Guerra Civil del 1936 en bon estat. Incautat pel Comitè, es va destinar a l'exèrcit republicà. Acabada la guerra, va ésser usat com a caserna per l'exèrcit nacional.

Cap als anys cinquanta fou quan la Parròquia va començar a gestionar, mantenir i pagar les contribucions d'aquell vell casal. Des d'aleshores es destinà a fer catequesi, teatre, pastorets, cinema infantil i també a la terrassa s'hi varen fer els primers passos de l'esport del bàsquet. Més endavant, va tenir altres serveis, que podem considerar d'àmbit social, com a habitatge o aixopluc de famílies nouvingudes a la població. També, en algun temps, algunes dependències tingueren una servitud industrial, com a taller mecànic de la família Vilaboy i de l'empresa Creacions Tat.

Darrerament, el seu estat ruïnós ha fet necessari prendre aquest determini, ja abans esmentat, pensant que serà un servei més a la població i més encara per als infants, pels quals la fundadora i les religioses tenien una especial predilecció.



Una vella imatge escolar. D'esquerra a dreta i de dalt a baix: Encarnació Figa, Maria Ferrer, Pepita Bonareu, Lolita Rodríguez, (?), Rosa Serradell, Maria Clausells, Maria Rotllant, Antònia Moradell, Margarida Salabert, Dolors Castelló, germana Javièra, Paquita Guisset, Margarida Serriñana, Teresa Pacreu, Carme Paronella, Maria Serriñana, Maria Salvà, Dolors Falcó, Lluís Falcó, (?), (?) i Maria Poch.

# UNA ENTREVISTA ATÍPICA: ASSUMPTA SÒRIA, PERIODISTA

ANTONI GODOY I TOMÀS



dels pares. Els altres, més grans, anaven per arquitectes, advocats, periodistes... Ella, a casa, compaginant les tasques pròpies de la llar amb estudis puntuals de taquigrafia, mecanografia, etc. L'atzar –o no– va fer que pogués accedir a una feina amb l'Oriol Bohigas, per tal de passar-li un llibre a màquina molt de pressa. L'Assumpta no sabia català; no hi fa res, en va aprendre molt aviat, i passava del magnetòfon a la màquina *Des del pla Cerdà al barraquisme*.

El seu pare volia que seguís a casa, però ella preferia el món del treball que havia descobert. Al cap de més de dos anys amb l'Oriol Bohigas –ja en tenia divuit de complerts llavors–, va decidir posar-se a estudiar, sense deixar la feina. Primer de batxiller, segon, etc... I la feina –com deia– compaginada amb els estudis. Ella tenia molt clar que la independència econòmica –en aquells moments, dels pares– era molt important. I amb aquesta premissa, ella mateixa reconeix que va fer el que li va donar la gana. Tercer, quart, cinquè, sisè, *preu...* Tot sense deixar de treballar.

Primer en Bohigas, després un parvulari. I aquí va néixer una altra de les seves vocacions. Cursets a la institució Rosa Sensat; entusiasmada, volia fer pedagogia. I va rebre –com afirma– la primera bufetada de la seva vida. No va poder entrar a la Universitat pel problema del *numerus clausus*.

Amb tot això, en ple mes de novembre, fora de tot programa d'estudiant, va sortir als diaris que es creava la Facultat de Ciències de la Informació. S'hi va apuntar, i cada dia cap a Sant Cugat. Va fer tota la carrera sense deixar de treballar. Deixà el parvulari, entrà al Col·legi d'Arquitectes per muntar un arxiu de premsa dins de l'Oficina d'Informació Urbanística, en aquells anys tan caòtics de l'urbanisme a Barcelona. Varen ser nou anys en aquest estament, que li varen permetre fer la carrera, enmig de la qual es va casar, va tenir un fill, va estar compromesa políticament amb l'esquerra radical en ple franquisme. Van ser uns anys molt intensos, però també en els quals s'ho va passar molt bé.

La superactivitat de l'Assumpta la porta a extrems en els quals ella mateixa reconeix que es passa. Es creix amb els problemes i cerca problemes quan tot és massa planer. Reconeix que la política, ara mateix, l'avorreix. Si les coses anessin maldades –un cop d'estat, per exemple– s'apuntaria on fos;

Abans de res, voldria confessar-vos a tots els lectors de *Farella* que aquesta ha estat l'entrevista més senzilla i, al mateix temps, més difícil de totes les que he fet. La més planera, però la més abrupta per a un entrevistador. Habitualment, quan saps que has d'entrevistar algú, coneixes les seves dades més bàsiques, la seva professió, el perquè d'haver-lo escollit... I, sobre la base de tot això, prepares un seguit de preguntes que t'ajudaran a aprofundir en la seva personalitat, en el perquè de les coses que fa, en el com ho fa, etc... I ho vaig fer. Us puc assegurar que ho vaig fer, com sempre. Però no em va servir de res.

L'Assumpta és com el mar, el nostre mar tan llançanenc, el seu mar, el de les Tonyines, on la veiem fotografiada. L'Assumpta és un flux continu d'idees que van arribant a la platja on, en lloc de morir, reviu amb més força, amb noves idees encara més crescudes, més fermes, més rebels.

L'Assumpta no et deixa preguntar, no et deixa parlar, no et deixa dir res. És ella qui, amb una clarividència absolutament desbocada –sap què vols d'ella, ho intueix– t'explica la seva vida, el perquè de les coses, com va fer-ho, què vol fer quan sigui gran... En fi. Respon, sense que ho preguntis, a tot allò que pensaves preguntar-li. Ella sola. Va i ve. Com les onades a la platja, cada cop amb més força, amb renovada força.

A l'Assumpta, la més petita de molts germans, l'havien destinada a quedar-se a casa, a tenir cura





però ara, tal com estan les coses, tal qual és la política, no l'atrau en absolut i ho troba la cosa més ensopida del món. Respecta els que s'hi dediquen, però no ho entén.

L'Assumpta ha canviat moltes vegades de feina en el món del periodisme, abans d'arribar a ser l'actual màxima responsable de dues revistes femenines: *Clara* i *Mujer XXI*. Va començar les seves tasques periodístiques a *Catalunya Exprés*; després al Grupo Zeta, en el suplement de l'*Interviú*. Més tard, *Protagonistas*, revista setmanal del cor on n'assumia la direcció. Cap de secció a *El Periódico*, directora d'una revista femenina que es deia *Nueva*, va tornar a *El Periódico*, que va deixar per entrar a Telefónica, on va muntar tot el tema de comunicació amb vistes als Jocs Olímpics i hi va estar dos anys i mig. Feia temps que la demanaven des de Planeta, per dirigir una revista femenina que es deia *Practica*, càrrec que va acceptar en acabar els grans reptes de Telefónica i entrar-li l'avorriment que provoca la monotonia. Als sis mesos, se'n van endur la revista a Madrid i es va quedar sense feina per primera vegada a la seva vida. Reconeix que va ser molt dur, però, com que li agraden els reptes, cap problema!: al cap d'un mes ja estava de directora d'una altra revista: *Mi familia y yo*, on va fer un canvi molt important en tots els conceptes. Llavors la varen cridar de l'editorial on és ara, Hogar y Moda SA, que edita *Lecturas*, *Patrones*, *Labores...*, en total, disset revistes.

Es va pensar en crear una revista femenina que tingués futur i aquesta és *Clara*. D'una terna, la varen escollir a ella que ja tenia experiència en revistes femenines. De *Clara* és la que n'està més satisfeta, ja que ha pogut posar-hi la seva creativitat en ser totalment de nova planta. L'Assumpta es va escollir el guió, l'equip, el format, i reconeix —amb un puntet d'orgull murri— que des del començament tot va anar

molt bé. *Clara*, segons l'Assumpta, és una revista actual, del moment, de servei, molt femenina, amb temes d'actualitat; és una revista per a dones intel·ligents a les quals els interessa molt saber què passa cada dia, per això tracten temes de dret, de diners, de cotxes... La dona d'avui —diu l'Assumpta— és una dona que li agrada cuidar-se físicament i per això tracten temes de bellesa; molt interessada per la salut, per això tracten aquests temes. La dona actual és encara qui porta el pes específic de la casa i per això tracten temes de decoració; li agrada passar-s'ho bé i per això parlen de viatges; vol llegir i per això hi ha una secció de llibres.

I, mira per on, *Clara* és la culpable que l'Assumpta Sòria i la seva família estiguin a Llançà. Fins l'any 1992, que *Clara* va veure la llum, els estius d'ella i la seva família passaven a Menorca, però, en no poder fer els trenta dies seguits de vacances, va haver de cercar un lloc més a prop de Barcelona, per poder fer anades i vingudes. Ja coneixien Llançà, per la família que hi tenen, i, carregats de reticències, varen acabar comprant el piset a Llançà. Reconeix que amb aquesta compra es va acabar Menorca, però allò era un mes i ací és tot l'any que en poden gaudir i, tal com els agrada, més a l'hivern que a l'estiu. I han superat tant els recels inicials, que ja pensen en jubilar-s'hi.

Com dèiem, des que va ser directora de *Clara* mai més no ha pogut fer un mes de vacances i ara, encara menys. A *Clara* li ha sortit una filla que es diu *Mujer XXI*. Amb sis anys de fer, *només*, *Clara* s'avorriria, ho va proposar als directors i ara porta dues revistes. L'Assumpta s'ha rejuvenit amb aquesta segona revista ja que, en ser dirigida a noies de setze a vint-i-cinc anys, l'obliga a estar molt al dia de tot allò que afecta aquesta franja d'edat.

No vaig poder fer-li cap pregunta. Ho sento. No em va deixar.

# RECUSACIÓ

MEDARD BOSCH I MASÓ

## Cap a l'enllà irremeiable (1)

Por per l'obac trasllat a l'altra riba.  
Quera en la carn (com més, si fe és ceguesa),  
cos turmentat pel corc del temps, que ens mena  
d'esma, a l'atzar, ben sols, i a frec de timba:

torb, daltabaix, vertigen, rude crida,  
trànsit al glaç, que el plany final emperla;  
vague paratge, on rau la boira eterna.  
Rúfol traspàs, l'Enllà... la gran fugida.

Serva'm les restes, Déu, la meva cendra  
serva, vigila, vetlla avar, asila:  
lliga, asserena'm cos i ment: la incerta

sort ens congrega cos i ment, i ens temprà.  
L'ull sols et mira amb llum. La fe, guspira,  
l'ombra desperta i fa més lleu la deixa.

## Cos i esperit s'agombolen (2)

Sóc Esperit i Cos, ja ho saps, i esvera,  
nu del vestit de carn, el fred que pela.  
Trist, visc molt trist, molt trist. La meva cleda  
(Cos i Esperit) és llar i humana cel·la,

clou un destí. I a dins la nit, estesa  
mà, l'infinit, ni poc ni molt em tempta.  
Visc arraulit: la fuita és gran desfeta,  
sols és neguit. I hom tem i en va protesta.

L'Ànima, el niu, el Cos humà, tutela:  
volen seguir ben junts, tan junts, com sempre.  
Tu, en l'entremig, fidels, els dos conserves.

Tu ets l'entremig, doncs fes en pau la festa.  
Cos aterrit, la carn vol terra ferma.  
Tu, l'Esperit, sols vols la imatge teva.





*Dimas Coello, Alucinaciones ante un Cristo doliente. Hospital General y Clínico de Tenerife (La Laguna).*

### **I tu només vols l'ànima solta (i 3)**

Sense clofolla, vols la pura polpa:  
l'Ànima solta. El Cos, cofurna, l'obres:  
s'obre, s'esberla (carn ferida es queixa),  
xopa tristesa: en ser deixat disfressa;

mai no ho accepta, mai. La fi retorta  
vincla, arremora. Ens cal morir, pertoca.  
Fam del preveure, renys i clams desferma.  
Prova refesta: ens deixa el Cos fet cendra.

Déu, l'Esperit, tot sol, és poca cosa  
sense els sentits i els cinc sentits enyora,  
són l'elixir: amb ells el viure es nota.

Déu l'insegur ens esborra amb negra fosca.  
Viure, ho dius Tu: "Viuràs d'una altra forma".  
Obre'm els ulls! Morir per viure, em sobta.

## AQUELLS VELLS OFICIS EXTINGITS (III)

# L'ESTANYAIRE, OFICI PERDUT, OFICI OBLIDAT

MIQUEL FA

D'aquell passat n'abastem poca cosa, ja que s'ha anat esvaint, a poc a poc, i de la vaga perspectiva, del tot sumida en la llunyania, n'és difícil revifar-ne l'esquifida memòria.

A empentes i rodolons s'ha canviat i capgirat quasibé tot.

Hem girat els fulls i esmicolat els conceptes i les maneres.

L'estanyaire pertanyia a aquella època i s'hi va quedar. Era un ofici menor, feble i pobre.

Quan l'estanyaire venia, s'acomodava a la Plaça i les dones s'enfebraven per acudir-hi.

...

La Gracieta, aquell dia de clar celatge refrescat per un ventet fi, tramuntaneta, sortí aviat de casa amb la desca de roba bruta al cap, en perfecte equilibri, cap a la riera on tenia una bona llosa per rentar-hi a l'aigua corrent.

Després aniria a la Plaça.

...

També es movia la Quima, lleugera sempre i que mai s'entretenia. Ella no parava ni un moment. Se n'anava a comprar. A comprar el mínim. Amb poc dispendi. Només coses que no collia a l'hort. També, a la veïna, li faria els encàrrecs.

Més tard aniria a la Plaça.

...

Tampoc s'estava quieta la Clareteta, que no li calia moure's de casa.

Feia la feina habitual. Ara el portal i després l'eixida. Que una cosa i una altra l'ocuparien tot el matí.

La feina mai no s'acabava i ella, molt polida, no descuidava cap detall.

A més, aquell dia, un xic més tard, volia anar-se'n a la Plaça.

...

El tràfec de la Maria era diferent.

Aquella matinada estava inquieta preparant un farcellet amb un mos de pa i un tall de botifarra per al seu home, que volia anar-se'n a pescar algun congrinyol encauat, amb la canya curta.

Ell seria a cap de Ras roquejant i ella, a la Plaça.

...

La Roseta es manejava amb pressa. Havia d'ajudar el seu home a l'hort a girar els recs, mentre ell pouaria amb la vella poalanca; però més tard podria anar a Plaça a corre-cuita.

...

Com si s'ho haguessin dit, anirien totes a la nostra Plaça.

...

La Plaça.

L'escalinata. La Cubana, sastreria de can Deu, amb dos arbres petits davant. Can Felip, portalada verda. El Centre Obrer, també amb dos arbres, i l'arbre gros al bell mig, com és de llei.

El terra era de terra.



La Plaça era i és l'eix del poble.

El Port. La Valleta. Setcases. La Creu. L'Argilar. Cabrafiga. La Torre. Sant Toribi i...

Tot de tot, era la Plaça.

\*\*\*

Aquell dia, d'un tren mixt, de càrrega i de passatgers, en baixà un home amb un sac gros i, cames ajudant-li, carregat, també caminà cap a la Plaça.

Ja en el lloc, arranjà el terreny situant-hi els seus estris.

Un trespeus, una paellassa i una manxa per atiar el foc de carbó de pedra.

Encenia el foc. L'avivava bé i, sobre el vermell de les brases, posava la paella a fondre-hi els trosos d'estany.

Un poc més tard, recobriria els metalls amb una capa d'aquella fusió.

D'això es tractava.

\*\*\*

Al voltant de l'estanyaire, s'hi concentrava la gent.

Les dones acudiren ansioses, duent culleres i forquilles. També alguna llosa i algun cassó i d'altres atuells de la cuina.

Tot, lleig.

L'estanyaire entrava en acció i, feta la feina, els coberts brillaven espectacularment, pulcres, lluents i bonics.

Al·leluia!

Les dones, contentes, havien gestionat un bri de goig i de festiva novetat per a les seves taules.

La família es felicitaria d'aquella senzilla millora.

Visca!

\*\*\*

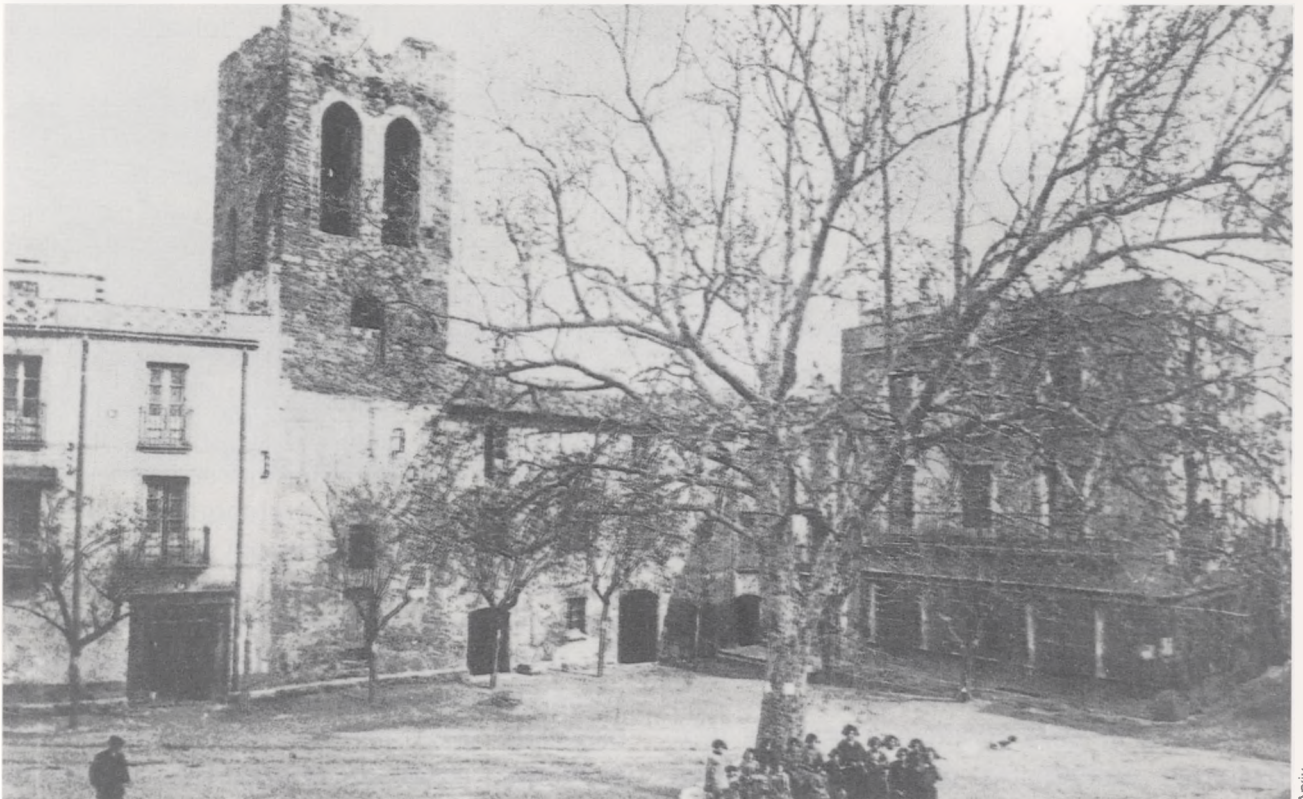
Cap al tard l'estanyaire, sempre carregat amb el seu voluminós sac, s'endinsaria pel país.

Aquella vegada...

S'allunyà per sempre.

En la fosca grisor.

En la grisa foscor.



# CONTRA L'OBLIT: JOAN AINAUD DE LASARTE

HELENA POL

*L'home amb bona memòria mai no recorda res,  
perquè mai no oblida res.*

*Beckett, a propòsit de Proust.*

Sovint la història ens ofereix, sota la perspectiva d'un calidoscopi convenientment orientat, un mosaic construït amb retalls d'esdeveniments importants, de persones, de llocs... D'aquesta manera, tot allò ressenyable sobreviu i sobreviurà al pas del temps. En aquesta tria, selecció lògica però arbitrària, es perden les persones i les accions que, per diferents circumstàncies, no han transcendit. Perquè, algunes vegades, persones anònimes porten a terme una obra, un objectiu, que guia la seva vida, mentre altres, els personatges diguem-ne *històrics*, en diverses ocasions ho són perquè les circumstàncies els han empès a actuar d'una forma *heroica*, potser només per instint de supervivència, o per atzar. Aquest encapçalament no pretén destruir els mites –no vull ser responsable de desmitificacions: el temps i els actes ja se n'encarreguen d'alguns– sinó explicar que hi ha una altra classe de persones que la història sovint oblida. Són persones que ens han llegat obres de les quals encara avui dia en vivim: llibres, museus, biblioteques, etc. Aquesta llarga disgressió introductòria dona peu a un article que pretén rellevar la figura de Joan Ainaud de Lasarte, estudiós i crític d'art, especialment del gòtic i romànic català (vegeu també la semblança bio-bibliogràfica de J. Badia-Homs, a *Farella*, núm. 3, agost de 1996).

D'entre la seva prolífica trajectòria professional, destaca la direcció del Museu

d'Art de Catalunya –on posà ordre a les col·leccions, fomentà les donacions i adquisicions, per exemple, l'absis de Santa Maria de Mur– i dels museus de Barcelona, al mateix temps que contribuï a la creació del Museu Picasso, el Museu Clarà o la Fundació Miró. Compta, a més, amb un seguit de publicacions que difonen els seus coneixements i part de la feina realitzada. Sobresurt la bibliografia centrada en l'edat mitjana com *Catálogo Histórico Monumental* de Barcelona amb Josep Gudiol i Frederic-Pau Verrié, el volum de la col·lecció *Ars Hispaniae* sobre l'escultura gòtica juntament amb Agustí Duran i Sanpere, *Arte románica* i *España monumental* l'organització de l'exposició d'art romànic del Consell d'Europa l'any 1961, els articles dispersos en diaris i revistes i els llibres editats a Itàlia sobre art català. També fou director de l'Institut d'Estudis Catalans, de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona i de la Reial Acadèmia de Belles Arts de Sant Jordi.

El currículum citat serveix per demostrar com l'àrdua i, a vegades, desagraïda feina de classificar i ordenar patrimoni és essencial en qualsevol cultura que pretengui sobreviure i classificar i ordenar patrimoni és essencial en qualsevol cultura que pretengui sobreviure i expansionar-se. Aquestes obres pertanyen a la categoria de llibres útils i necessaris per compendiar la cultura catalana vers el futur. Si existeixen unes novel·les capaces de vèncer el temps i restar en el pòsit de la memòria



dels seus lectors, hi ha llibres d'art que ens ajuden a desvetllar els misteris producte del temps i aventurar-nos en la visita dels museus.

Quan llegim una ressenya sobre un llibre o una exposició de pintura, hem de detenir-nos a llegir el nom del crític que l'ha escrit. Hem de parar atenció a la feina d'aquests *transmissors* d'opinió i saber que, com Ainaud de Lasarte, no n'abunden. En definitiva, la feina dels crítics i estudiosos

sovint es reflecteix en diaris i revistes adreçades a un sector de consumidors de cultura. Joan Ainaud de Lasarte va rebre en vida alguns premis –la Creu de Sant Jordi, la Medalla d'Or de Belles Arts i de la Fundació Reina Sofia, Premi d'Honor Jaume I–, però el més gran és la utilitat i servei de l'obra que ens ha llegat als lectors, estudiosos i visitants de museus d'avui dia. Va morir a Barcelona el 5 de novembre de 1995, però reposa a Llançà.



Vicenç Pumaréda

*Les restes de Joan Ainaud foren inhumades, el dia 1 de desembre de 1995, en el nínxol 396 del cementiri del Port.*

# TURISME I MEDI AMBIENT

RAMON FORTIÀ

La Costa Brava, com a àrea on es desenvolupa una puixant activitat turística, viu en un permanent estat d'esquizofrènia. És així per dues raons, del tot contradictòries: la Costa Brava, des dels seus inicis, presenta el paisatge com a principal actiu de promoció i reclam entre els seus possibles visitants; la seva mateixa denominació fa referència a un litoral articulat i feréstec. En segon lloc, el model de creixement turístic en aquesta zona s'ha fonamentat en una permanent ocupació (alguns dirien, predació) del territori. A casa nostra hi ha una expressió molt genuïna que s'escau plenament a aquesta situació: vol i dol.

Quant a l'ocupació del territori, són moltes les citacions i exemples que hom podria aportar. L'any 1976, en el prou conegut i ja nostàlgic *Debat Costa Brava*, l'arquitecte i urbanista Juli Esteban afirmava: "Probablement la transformació més important de les que s'han produït a la Costa Brava en aquests anys d'explotació desaforada dels seus recursos, és la que resulta de l'acció urbanitzadora que ha sofert. M'atreviria a dir que és el fenomen que cal tenir en compte en primer lloc, si el que ens plantejem és la supervivència d'aquest conjunt de valors paisatgístics, econòmics i culturals que entenem amb el nom de Costa Brava. I això, per dues raons: Els recursos van estretament lligats al territori. I les actuacions de transformació sobre aquest territori han de considerar-se com a irreversibles".

L'any 1989, la demarcació de Girona del Col·legi d'Arquitectes de Catalunya organitzà al parador d'Aiguablava (Begur) el *Debat urbanístic sobre la Costa Brava*. Les conclusions no pogueren ser més decebedores: "Hi ha projectes bèsties que han estat aprovats amb la benedicció de tothom". "Els arquitectes ens hauríem d'avergonyar. Som en bona part responsables de la catàstrofe urbanística". "Hem assimilat de forma mimètica el progrés i la construcció". "No cal fer grans esforços d'investigació. Hem de protegir el que queda"...

A principi dels 80, la Unió Internacional per a la Conservació de la Natura, el Programa de les Nacions Unides per al Medi Ambient i el World Wildlife Fund feien públic el document *La conservació dels recursos vius per la consecució d'un desenvolupament sostingut*. A començament dels 90, aquests mateixos organismes aprovaren un nou document titulat *Cuidem la Terra: una estratègia per viure de manera sostenible*.

El 1992 tingué lloc a Rio de Janeiro la popular *Cimera de la Terra*. Hi participaren cent setanta estats, així com prop de sis mil ONG's en la cimera

paral·lela, dita Fòrum Global 92. Una important declaració sorgida a Rio fou l'Agenda 21, projecte d'actuacions perquè el desenvolupament sigui sostenible socialment, econòmic i ambiental. El 1993, el Consell de Ministres de la Unió Europea aprovà definitivament el programa *Cap a un desenvolupament sostenible*.

Del conjunt d'aquests documents se'n desprèn un nou concepte: el de la sostenibilitat. Què és això? Una definició planera és la que ens parla de viure dels interessos i no malmetre el capital. Una altra ens diu que cal pensar a mig i llarg termini i no a curt. També s'ha explicat com aquell desenvolupament que cobreix les necessitats del present, sense comprometre la capacitat de les generacions futures de satisfer les seves pròpies.

"Pensar globalment, actuar localment": aquesta és la màxima que ens impulsa a treballar en el nostre àmbit d'acció, petit i quotidià, més enllà de les grans problemàtiques planetàries. Per fer-ho possible, el 1994 es van reunir a la ciutat danesa d'Aalborg un total de vuitanta autoritats locals i dos-cents cinquanta-tres representants d'altres organitzacions, en la *Conferència europea sobre les ciutats sostenibles*. Allà s'hi va aprovar la *Carta de les ciutats europees cap a la sostenibilitat*, popularitzada com a *Carta d'Aalborg*, que reconeix el paper històric de les ciutats i viles en la configuració del nostre actual model social i cultural. Amb aquest document, les ciutats d'Europa es comprometien a participar en iniciatives locals de l'Agenda 21. A les comarques gironines, actualment són ja més de cinquanta els municipis que s'hi han adherit. L'Ajuntament de Llançà ho féu efectiu, per unanimitat, el dos de novembre passat.

De tots els enunciats que es van plantejar, n'hi ha un que de forma especial ens interessa. És l'anomenat *Pautes sostenibles d'ús del sòl*. Aquí enllaçem altra volta amb el començament de l'article, quan parlava de la desaforada ocupació del sòl a la Costa Brava. En el corresponent programa comunitari, un dels sectors considerats prioritaris és el turisme.

Així en parla: "El turisme representa un bon exemple del vincle fonamental que hi ha entre el desenvolupament econòmic i el medi ambient, amb tots els beneficis, tensions i conflictes potencials que l'acompanyen. Una bona planificació i gestió poden fer compatibles turisme, desenvolupament regional i protecció del medi. El respecte per la natura, en àrees costaneres i de muntanya,



pot convertir el turisme en una font permanent de beneficis”.

El sòl és el recurs més escàs i menys renovable dels que disposem. Sòl, territori i paisatge, tot plegat en un mateix concepte del qual n'han de ser els principals vigilants les autoritats locals i regionals. Així ho sosté el programa europeu d'acord amb l'autonomia de tots i cadascun dels municipis, que els permet planificar a voluntat el règim urbanístic.

El 9 de setembre passat es va signar a Tossa de Mar el manifest *Municipis costaners vers una gestió sostenible del litoral*, altrament conegut com a *Carta de Tossa*. Les poblacions inicialment signants foren Llançà, Roses, Torroella de Montgrí, Sant Feliu de Guíxols i Tossa de Mar, a les quals més recentment se n'hi van afegir d'altres. Ara s'ha de passar a l'acció.

Seguint els criteris aprovats, diríem que cal mantenir la inviolabilitat de les àrees incloses en el Pla d'Espais d'Interès Natural (PEIN). Apuntem, a més, la conveniència d'elaborar plans específics de regulació dels usos del sòl no urbanitzable, partint del respecte a les activitats tradicionals i integrades al medi. Així mateix, urgeix cada cop més dissenyar

una xarxa de corredors biològics que possibiliti la viabilitat ecològica a llarg termini de totes les zones d'interès natural. Això implica la consideració de sòls agrícoles i forestals d'especial protecció a les zones litoral i prelitoral.

És del tot necessari implementar en alguns casos una política de *creixement zero*. Creixem en ordre i qualitat i no en quantitat i superfície. També, en certs punts del territori, s'imposa la declaració d'una moratòria urbanística. La reflexió i el consens entre els ciutadans haurien de portar-nos a la desprogramació de sòl no executat, en àrees concretes d'interès natural. Això ho hem vist recentment al municipi de Torroella, amb la pretesa recuperació dels aiguamolls de la gola del Ter, colgats impune-ment sota falses expectatives urbanístiques a mitjan dels 80.

Tots aquests aspectes cal que no acabin en paper mullat. L'avenç cap a la sostenibilitat –molt particularment en zones turístiques– imposa canvis radicals. Això no ha de fer por a ningú. Al contrari, és la principal garantia d'un futur d'esperança i benestar, en bé d'unes terres i d'uns paisatges que de veritat ens estimem.



Una insòlita vista de Grifeu, només amb el parador, la platja encara voltada de vinyes.

# VI CONCURS CONEIXEM LLANÇÀ?

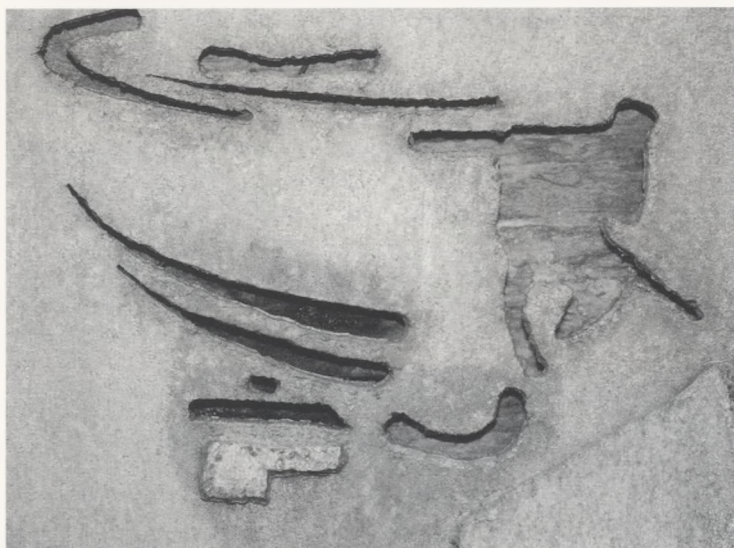
Cal endevinar, com alguns ja sabeu, els llocs exactes de Llançà representats en les tres fotografies adjuntes, d'Oriol Pau. Les solucions podeu adreçar-les, abans del 28 de febrer, a

l'AJUNTAMENT DE LLANÇÀ, Avinguda d'Europa, 37, indicant en el sobre: **VI Concurs: Coneixem Llançà?**

Entre els encertants, se sortejaran dos àpats en un reconegut restaurant de la nostra població. El darrer concurs el va guanyar la senyora Carme Heras i Serinyana, de Llançà.



Oriol Pau



Oriol Pau



Oriol Pau



## Restaurant



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

Verge del Carme, 5  
Tel. 972 38 05 37  
17490 EL PORT DE LLANÇÀ



A tots els socis i simpatitzants:

**Bona Festa!**

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 les  
Festes  
i les  
Tradicions



**fàmila**  
SUPERMERCAT

*L'avantatge de comprar en Família*

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

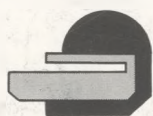


- AGENTS DE LA PROPIETAT IMMOBILIÀRIA
- ADMINISTRADORS DE FINQUES

Castellà, 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 s.a.

ASSESSORS

*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