

# LA MAR D'AMUNT

REVISTA INFORMATIVA DE LA COSTA BRAVA NORD



ANY - I

Número 6 OCTUBRE '92

exemplar gratuït



# Vingui a veure la diferencia. Només a Garage Plana, S.A.

- ▶ Nous Mercedes Classe 200-400.
- ▶ Des de 136 a 279 CV.
- ▶ de gasos contaminants.
- ▶ Amb motors Multivàlvules de gasolina: 16, 24 i 32 vàlvules.
- ▶ Fins un 20% més de prestacions. Una conducció més àgil.
- ▶ Airbag, aire condicionat i ABS inclosos de Sèrie.
- ▶ Menor consum i menor emissió
- ▶ Des de 4.690.000 Ptes. IVA inclòs.



Mercedes Benz

CONCESIONARIO  
OFICIAL

## **GARAGE PLANA, S.A.**

Ronda Barcelona, 48. Tel. 50 97 00. FIGUERES.  
Carles Fages de Climent, s/n. Tel. 50 30 00. FIGUERES.  
Ctra. N-II, Km 711. Tel. 47 61 26. Fornells de la Selva.

# EDITORIAL

Benvolguts amics:

Amb aquest número de la MAR D'AMUNT, celebrem el nostre 1r. aniversari. Un any de contactar amb tots vosaltres cada dos mesos aproximadament, promocionant, o almenys intentant-ho, la nostra cultura, la de casa, la de cada dia, i per què no dir-ho? la cultura catalana en general, veient-nos en cor de valorar la nostra tasca com a ben positiva, encara que millorable.

Després d'aquests 6 primers números, l'experiència d'endegar una revista com la nostra, la MAR D'AMUNT, deixa de ser una provatura i esdevé un fet normal, amb tot el que això comporta.

Mercès a tots vosaltres, al recolzament que la majoria ens heu donat, avui podem gaudir d'una revista molt nostra, digna i de qualitat, que intenta ser un reflex de casa nostra, i crec realment que ho estem aconseguint.

Arribar a la fita del primer any, amb qualsevol tipus de publicació, és realment difícil; però arribar-hi amb una publicació gratuïta com es la nostra, encara ho és més. Però: AQUÍ ESTEM! Això, ens esperona per millorar-nos número a número i poder-vos oferir cada vegada, una revista més atractiva, pràctica i interessant.

Des d'aquestes línies, vull agrair a tots aquells que fan que la MAR D'AMUNT sigui una realitat: AMICS, ANUNCIANTS, COL-LABORADORS, PROVEÏDORS, però sobretot, a tots vosaltres, ELS LECTORS, ja que sense la vostra acceptació i interès, no tindríem raó de ser.

Restant com sempre oberts a tots vosaltres, permeteu-me que us digui:

FELICITATS.

Joan Sabater i Comellas  
Director de LA MAR D'AMUNT

**PASTISSERIA**



carrer major, 2 - tel. 38 02 72  
plaça del port, 1 - tel. 38 03 94

**Ilança**  
**port de Ilança**

**FLECA - GRANJA - PASTISSERIA**

**TOCS**

carrer castellà, 31 - tel. 38 03 93  
**port de Ilança**

# E d i f i c i LES LLANÇES

Situat a la Plaça Major de Llançà / 6 vivendes de 2 i 4 dormitoris  
VENDA DE 25 PLACES DE GARATGE / Locals Comercials

S'ACULL AL  
PLA DE LA  
VIVENDA 92-95  
(Hipoteques del  
7,5% a l'11% i  
fons perdut).

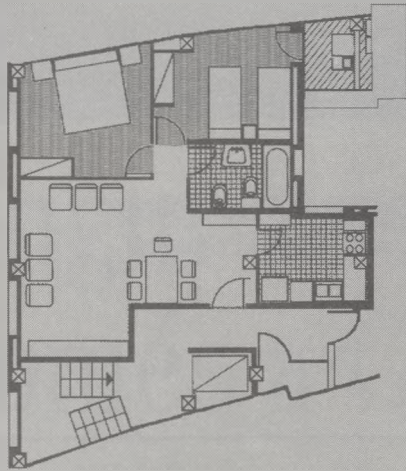


**Entrada: 975.000 ptes.**

**Hipoteca: 4.550.00 ptes.**

**Subvenció: 975.000 ptes.**

**Quota Hipoteca:  
1r any: 32.701 ptes./mes**

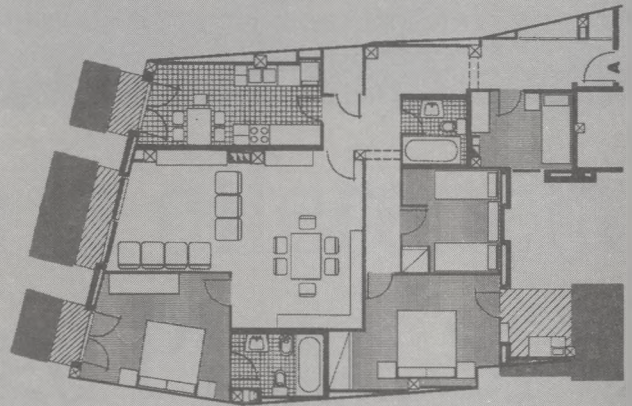


**Entrada: 1.500.000 ptes.**

**Hipoteca: 8.000.00 ptes.**

**Resta a dos anys sense interessos**

**Quota Hipoteca:  
1r any: 75.360 ptes./mes**



## Finques J. Company

c/. Castellà, 48-50 Tel. 38 01 97 LLANÇÀ

API N°178

# LA MAR D'AMUNT

REVISTA BIMESTRAL DE LA COSTA BRAVA NORD

EDITA:



**DIRECTOR:**  
JOAN SABATER I COMELLAS

**SOTS-DIRECCIÓ**  
ESTHER NENESICH I BELTRAN

**CONSELL DE REDACCIÓ**  
PAU PETIT  
OLGA REQUENA

**ASSESSOR MÀRQUETING**  
LLUÍS LINARES

**COL-LABORADORS:**  
JOAN NADAL I FORTIÀ  
JOSEP MALLOL  
PROSPER PUMAREDA  
JAVIER NIETO  
ANGELS LLUVERAS  
JOAN BADIA HOMS  
JAUME QUINTANA  
JOAN M. PAU NEGRE  
JOSE M. DACOSTA  
M. GRÀCIA BENEJAM  
JOAN NOGUERA  
EDUARD PUIG VAYREDA  
JOAN BARTROLI  
MARCEL SIRVENT  
J. C. MANOBENS

**REDACCIÓ-ADMINISTRACIÓ**  
Avda. Pau Casals, 1  
Apartat de correus, 143  
LLANÇÀ  
Tel. 12 08 01

**CAP DE PUBLICITAT**  
JOSEP M. ASENSIO

**DISSENY I COMPAGINACIÓ**  
JOES

**FOTOCOMPOSICIÓ**  
ROGER  
Avda. Pirineus, 19  
Tel. 50 99 21  
FIGUERES

**IMPRESSIÓ**  
MAGENTA  
Verge Maria, 13  
Tel. 51 12 32 - Fax 50 99 44  
FIGUERES

**AMB LA COL-LABORACIÓ DELS  
AJUNTAMENTS DE:**

EL PORT DE LA SELVA  
LA SELVA DE MAR  
LLANÇÀ  
COLERA  
PORTBOU

## SUMARI

Editorial .....	3
Cartes obertes .....	6
Ja tenim un any .....	7
Informació municipal .....	8-9-10
Apunts .....	11
Quan els amics s'en van .....	12-13
Consultor i piscícola .....	14
Papers .....	15
Colera - Fi de festa .....	16
La creu dels pescadors .....	17
Gent de casa .....	18
Recuperem la nostra parla .....	18
Pesca de sards .....	20-21
Barcelona'92 .....	24
Del coneixement i del riure .....	25
Quermançó .....	28-29-30
Dies tristos .....	33
En aquell temps .....	34
Rovellons .....	35
La cuina de l'àvia .....	36
Coses del menjar i del beure .....	37
La verema .....	38-39
Temps era temps .....	40
Néixer i morir .....	41



## TELÈFONS D'UTILITAT

	PORT DE LA SELVA	LLANÇÀ	COLERA	PORTBOU
AJUNTAMENT	38 7025	38 01 81	38 90 50	39 02 84
AJUNTAMENT LA SELVA DE MAR	38 72 28			
CORREUS	38 70 25	38 12 68	38 90 50	39 01 75
PARRÒQUIA	12 60 69	38 01 37	38 90 64	39 02 34
GUÀRDIA CIVIL	38 70 66	38 01 22	38 90 15	39 00 77
BOMBERS	38 06 20	38 06 20	39 00 80	39 00 80
CLUB NÀUTIC	38 70 00	38 07 10	38 90 95	—
CONFRARIA PESCADORS	38 74 05	38 03 62	—	—
FARMÀCIA	38 70 65	38 14 96 Port 38 01 19 Vila	38 92 12	39 01 45
DISPENSARI MUNICIPAL	38 71 01	38 10 10	39 06 06	39 06 06
CREU ROJA	38 08 31	38 08 31	38 08 31	38 08 31
AMBULÀNCIES	50 50 50	50 50 50	50 50 50	50 50 50
RENFE	—	38 02 55	—	39 00 99
POLICIA LOCAL	38 70 25	38 13 13	—	—
HIDROELÈCTRICA (Avaries)	50 06 50	50 06 50	50 06 50	50 06 50
AIGÜES (Avaries)	38 73 84	38 12 11	38 91 45	39 02 84
URGÈNCIES CREU ROJA			12 05 05	

# CARTES OBERTES

Senyors,

Per si tenen l'amabilitat de publicar-la en la propera edició de la Revista, els adjunto el text d'una poesia dedicada a la memòria de l'Avi TION, un vell mariner portbouenc que fa poc morí als seus noranta anys.

Molt agraïda.

LAURA PLANAS  
PORTBOU

## SE'NS N'HA ANAT EL MESTRE

Si us lleveu a punta d'alba  
i mireu a l'horitzó  
veureu una vela llatina  
jugant amb un raig de sol.

Si us lleveu a punta d'alba  
veureu com sembla que vola  
quasi a ran de les ones  
aixecant un ventitjol.

Si us lleveu a punta d'alba  
i aneu amb els pescadors  
veureu una barca buida  
i un mar tot ple de flors.

Té un nom la barca buida  
de l'estimat pescador  
que es llevava a punta d'alba  
i anava a pescar amb amor.

Si us lleveu a punta d'alba  
i us fixeu en l'horitzó  
ara la vela és de seda  
i el vaixell d'escates d'or;

Coneixereu de seguida  
l'home que hi ha al timó  
tot dominant la llatina  
i cantant una cançó.

Però ha de ser a punta d'alba,  
aquesta és la condició:  
llavors veureu el somriure  
del nostre estimat TION.

Laura Planas  
1992

Els colerencs varem participar a la celebració dels Jocs Paralímpics que se celebraren a Barcelona del 3 al 15 de setembre d'enguany.

Tot va començar a primers d'estiu quan a l'Ajuntament de Colera es va rebre una carta de l'Ajuntament de Barcelona, Regidoria de Promoció i Relacions Públiques, demanant suport assistencial pels Jocs Paralímpics. Des de la Corporació es va considerar interessant donar aquest suport al missatge d'unitat tramès i tot seguit es feren les primeres gestions amb els convilatans per aconseguir fer aquesta sortida.

Doncs bé, el resultat ha estat del tot satisfactori, la nostra gent, com sempre, ha respost d'una manera positiva, fent palès un excel·lent grau de civisme i humanitat, una vegada més i així, el dia 12 de setembre sortí

un autocar a les 8 del matí carregat amb 50 colerencs direcció Barcelona, per assistir a la competició d'uns atletes que a part del respecte i consideració, es mereixen la igualtat com tots els éssers humans que no es troben en les seves circumstàncies.

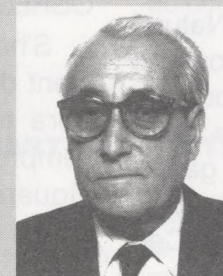
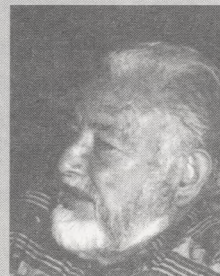
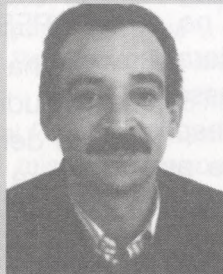
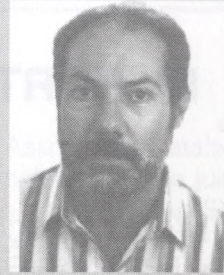
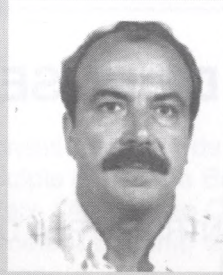
I allà tots plegats varen fer pinya  
els atletes competien  
els colerencs aplaudien  
demostrant a tot el món  
que la gent de l'Empordà  
tocats per la tramuntana  
és ferma i sap estimar

Miquel Carrés i Juventells  
Batlle de l'Ajuntament de Colera

# ATENCIÓ ES BUSCA !

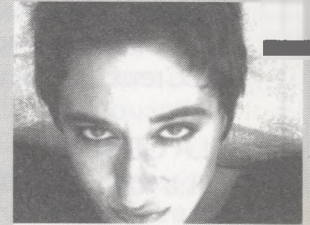
AQUESTS SÓN ALGUNS DELS HOMES I DONES, QUE FEM LA MAR D'AMUNT  
AQUI NO HI ESTEM TOTS ELS QUE SOM, PERÒ SÍ QUE SOM TOTS ELS QUE ESTEM...

1r ANIVERSARI



... I A MÉS, A TOTS VOSALTRES, LECTORS,  
AMICS I ANUNCIANTS

**Felicitats!**



LA MAR D'AMUNT

## PETIT I REQUENA

Assessors

### ADMINISTRACIÓ DE FINQUES:

- Comunitat de propietaris
- Finques agrícoles
- Urbanitzacions
- Comunitats en règim de construcció

### ASSESSORAMENT A EMPRESES:

- Treballadors autònoms
- Societats
- Assessorament fiscal
- Comptabilitats

Tots els serveis necessaris per la bona  
administració de la propietat i l'empresa  
**CONSULTI'NS SENSE COMPROMÍS**

Agents d'assegurances de la companyia:

Av. d'Europa, 46 **LLANÇÀ**  
Tel. 12 06 76 Fax 12 04 94

**winterthur**  
assegurances

# INFORMACIÓ MUNICIPAL



## EL PORT DE LA SELVA

### AL·LEGACIONS CONTRA EL PLA D'ESPAIS D'INTERÈS NATURAL

L'Ajuntament ha presentat una al·legació contra el PEINC pels aspectes que no es consideren favorables, malgrat considerar el PEINC com una eina molt vàlida i necessària. Aquests punts són, per una banda el respecte a les qualificacions urbanístiques amb aprofitament vigents en aquest moment, per altra, la no afectació de la franja de mar de 60 metres de batimètrica, ja que afecta la pesca artesana tan habitual a la Vila, i un altre punt és la intervenció de Medi Natural en els projectes portuaris de 500 milions de pressupost. Bàsicament es tracta de puntualitzar aquests punts i aconseguir una intervenció municipal representativa i que garanteixi el respecte als interessos de la Vila en la Comissió que redacti el Pla concret del Cap de Creus.

### PLA GENERAL

La comissió Provincial d'Urbanisme de

Girona ha aprovat finalment la revisió del Pla General de forma definitiva.

### OBRES A LA VALL DE SANTA CREU

S'ha convocat la subhasta corresponent a l'adjudicació de l'obra de millora i pavimentació del camí de La Vall. Aquesta obra s'executarà mitjançant l'aplicació de contribucions especials, i està inclosa dins el Pla d'Obres de Catalunya.

### OBRES AL PASSEIG

S'ha començat l'obra de millora del paviment del Passeig Marítim de la Vila. Aquesta obra té un pressupost d'uns 30 milions i l'empresa constructora és Miquel Costa de Figueres. Esperem que estigui acabada abans del proper estiu.

### RAL·LI DE COTXES ANTICS

El proper dissabte arribarà a la Vila el ral·li de cotxes antics. Aperitiu a la Vila.



## LA SELVA DE MAR

Referent a la Festa Major, molt contents podem dir que els nostres desitjos es compliren. Fou un gran èxit en tot.

-La instal·lació de l'enllumenat públic estarà acabada en pocs dies. Manca algun petit detall.

I podem avançar que el poble queda clar i molt bonic, així com també que tothom n'està satisfet.

Més endavant en parlarem detalladament.





## LLANÇÀ

El 20 de juny, l'Agrupació Sardanista va celebrar la seva festa social, amb l'actuació de la cobla-orquestra Amoga.

A la Col·lecta contra el Càncer, del 28 de juny, es recolliren 545.000 pessetes. Moltes gràcies als donants –especialment als llançanencs, que foren els més generosos– i a l'equip de recaptació, presidit per la Sra. Paquita Pacareu de Serradell.

Els 16, 17 i 18 de juliol, se celebrà al Port la festa del Carme. Amb la tradicional missa i processó per mar s'iniciaren els actes, que amenitzaren la cobla-orquestra Flama de Farners, els conjunts Aquarel·la, Nevada, Tuti Frutti i Rolls, i el grup Veus de Besalú. Com a cloenda, els focs d'artifici.

El Consell Nacional de l'Associació Catalana de Municipis es reuní a Barcelona, el 6 de juliol. Així mateix, l'Associació Cap de Creus-Cap Sant Vicenç celebrà reunió a Cadaqués el 17 del mateix mes.

L'Ajuntament ha acordat adquirir un nou cotxe per a la Policia Local. Es tracta d'un Citroën BX 19, diesel, totalment equipat per a la seva funció.

S'ha aprovat recentment una nova classificació d'infraccions i multes de circulació, segons l'article 65.2 de la Llei sobre trànsit, circulació de vehicles a motor i seguretat vial. La nova reglamentació preveu classificar les infraccions en lleus, greus i molt greus, assenyalant com a límits màxims 5.000, 15.000 i 50.000 pessetes respectivament.

### CARTA DEL BATLLE

Amics.

És cert que, d'un temps cap aquí, la majoria dels ens municipals han entrat, l'un darrere l'altre, en una dinàmica de deteriorament econòmic. Els exemples els tenim arreu, no cal dir noms, fins i tot a prop nostre. Força ajuntaments de la nostra comarca, i de les properes, estan pràcticament en fallida.

L'esforç d'inversió fet en els darrers anys –per fornir d'equipaments necessaris les poblacions, que n'estaven molt mancades en general–; el descens accelerat de la construcció i la venda de terrenys –amb la quasi absència de permisos d'obres i de plus-vàlues–; la progressiva crisi del sector turístic, ben vistent a la costa; l'incompliment de les promeses del govern estatal, quant a fons de participació dels municipis...

Són molts i variats els factors que s'insereixen en la problemàtica actual. Però una cosa és clara: els ajuntaments, gairebé tots, no tenen diners. Tenen la majoria, això sí, deutes. I, de vegades, deutes difícils de tornar.

Solucions? Poques. L'Associació Catalana de Municipis, amb predomini d'ajuntaments convergents, i la Federació de Municipis de Catalunya, amb majoria socialista, semblen estar d'acord. En la secció de "Retalls de premsa", oferim uns paràgrafs trets dels seus darrers butlletins informatius. La conclusió salta a la

vista: cal forçar el govern de Madrid a normalitzar la qüestió de la participació municipal en els tributs de l'Estat. Aquesta seria una bona cosa, tota vegada que es tracta de quantitats importants.

Perquè el cas és que no gran cosa representa una puja de la contribució urbana –dintre els límits tolerables– o, encara menys, de les ordenances fiscals. Considerem, a més, la poc favorable situació econòmica general, que fa gens populars aquestes mesures.

El nostre Ajuntament no és una excepció, encara que estigui molt més bé que altres veïns. Entenc que el fet de veure'n de pitjors no és, en el fons, molt encoratjador. Mal de molts...

A partir d'ara, entrarem segurament en un període problemàtic. L'economia no marxa bé enlloc. Però no ens deixem vèncer pel pessimisme. Probablement haurem de mirar amb molta més precaució cada despesa, alguns projectes quedaran de moment aparcats, farà falta més imaginació i esforç per governar Llançà...

Ens en sortirem.

# INFORMACIÓ MUNICIPAL



## COLERA

- Les Jornades Esportives de Vela, organitzades per la Direcció General de l'Esport de la Generalitat, varen celebrar-se per segon any consecutiu a la nostra població, al llarg del mes de juliol d'enguany. Tanmateix, la seva durada va ésser retallada a solament dos torns de deu dies cada un, amb motiu dels Jocs Olímpics de Barcelona. La seva organització va ser del tot perfecta, aplegant durant la seva celebració més de 100 nens i nenes d'arreu de Catalunya.

- Properament quedarà enllestit el pas superior a la riera de Molinàs que per adjudicació directa va ser contractat a l'empresa Salvador Serra SA.

- S'ha encarregat l'estudi topogràfic d'alineació del carrer Mar des del pati de les Escoles, per sota el pont del ferrocarril fins la casa del senyor Blánquez, amb la intenció de treure la corba viciosa que existeix actualment.

- La família Lloveras de Portbou ha ofert a l'Ajuntament de Colera la compra d'una casa, un hort i un olivet situats al paratge de Molinàs.

En cas d'arribar a un acord, el Consistori colerenc inclourà el seu valor al pressupost de l'any vinent per aconseguir la propietat esmentada.

- El Consistori estudia portar a terme una campanya de promoció turística pel proper estiu, vista la davallada turística d'enguany.

Una vegada confeccionada definitivament es posarà en consideració de les empreses del sector turístic per la seva aprovació.

- Segons informacions rebudes del Departament d'Urbanisme de la Generalitat de Catalunya es procedirà pròximament a l'obertura de les pliques presentades per les empreses interessades a fer l'enderrocament de l'Edifici Llevant. Es comenta que l'enderroc es pugui començar abans de 4 o 5 mesos.

- Està acabat l'informe tècnic per a la remodelació de les Escoles de Colera, que comporta el tancament total del pati de les escoles, canviar els marcs i finestres de les aules i la instal·lació de calefacció. Es confia que les obres es desenvolupin durant les properes vacances de Nadal.

- En el transcurs de l'estiu s'ha obert una nova galeria d'art "La Taverna". El seu promotor és Ralf Bernabei, afincat a Colera des de fa dos anys llargs. Les nostres felicitacions per aquesta felicitativa.



## PORTBOU

- Les tan esperades obres d'obertura del carrer Nord, ja s'han iniciat.

- Ja ens ha arribat, l'aprovació de la subvenció INTEREC, promoguda per la COMUNITAT ECONÒMICA EUROPEA, per un import de 15 milions de pessetes.

- El nostre jove convilatà, l'IVAN SALAS PACREU, de 13 anys, va participar en els JOCS PARALÍMPICS, en la seva especialitat: la natació. El resultat: FANTÀSTIC: 3 MEDALLES (quasi res), 1 d'or, 1 d'argent i 1 de bronze. UN GRAN TRIOMF! Tots plegats, ens sentim orgullosos i cofois de comptar amb ell.

FELICITATS!

- El passat 26 de setembre, es va celebrar el 52è aniversari d'en Walter Benjamin. En la seva commemoració, es va realitzar el passi de la

pel·lícula L'ÚLTIMA FRONTERA. Aquest film està realitzat a manera de biografia novel·lada.

- S'està procedint a la instal·lació del sistema d'enllumenat a la Pista Polivalent, a fi d'intentar no malmetre el Camp de Futbol de la nostra vila.

- El desenvolupament del projecte "CASA HERRERO", s'ha dividit en quatre parts: Patrimoni, Cultura, Benestar Social, i Arquitectura; desglossant-lo d'aquesta manera doncs, és un projecte tan important que cal diversificar les sol·licituds de subvencions per a poder-lo portar a terme.

- Així mateix, s'estan portant a terme, la construcció de dos ponts sobre el camí de la ribera, per substituir els que la riuada de 1987 va malmetre.

# APUNTS

• Fa molt poc temps que a Llançà, la família PILARES ha obert un restaurant amb el mateix nom que el de la família. Responsable dels fogons, en Joan. La seva experiència en el restaurant RENO i LA Balsa, ambdós de Barcelona i de reconeguda categoria, fa que els plats que ens oferten, estiguin a l'alçada dels millors "gourmets".  
L'adreça del RESTAURANTE PILARES és: carrer Besalú 14-16 de Llançà.

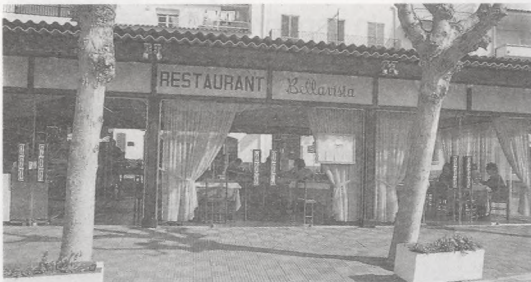
• Com cada any, l'Ajuntament de Llançà i de la mà de l'Enrica Heras, engega el 12è Curs de CATALÀ. Començarà el mes de novembre i tindrà una durada d'uns cinc mesos aproximadament.

El curs com sempre, es gratuït i és una bona oportunitat per a millorar la nostra parla i cultura.

• L'empresa MERCEDES-BENZ, representada a Figueres pel GARATGE PLANA S.A., acaba de fer la presentació de les novetats dins la sèrie 124. En els vehicles d'aquesta sèrie 124, s'han incorporat nous motors de gasolina, amb un increment de la potència d'un 20%, amb models de 16, 24 i 32 vàlvules.

El consum, cosa importantíssima actualment, s'ha reduït, per exemple en el model de 160CV, és de 7 a 8 litres per cada 100 quilòmetres.

L'equipament d'origen en tots els models s'ha ampliat i els preus d'aquests nous models de MERCEDES estan a partir dels 4.700.000ptes.



RESTAURANT

## Bellarvista

**ESPECIALITATS EN PEIX**

Platja, 3 Tel. 38 70 50 EL PORT DE LA SELVA

ELECTRO-HOGAR  
**GARRIGA**



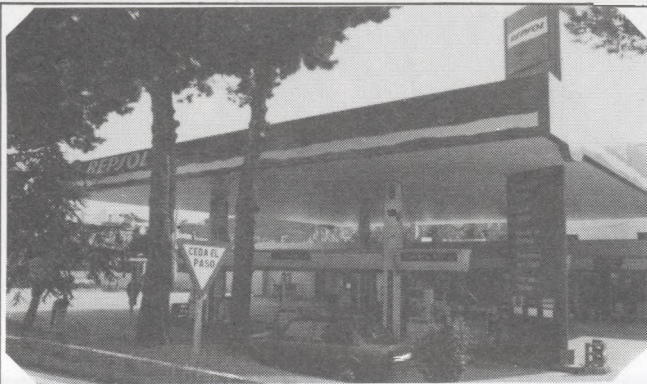
Plaça Pi i Margall Tel. 38 90 58 COLERA



HOSTAL  
RESTAURANT  
LA TINA

ESPECIALITATS  
EN PEIX

Major, 15  
EL PORT DE LA SELVA



**CARBURANTS I SERVEIS  
DE L'EMPORDÀ, S.L.**

Al seu servei amb

- lubricants
- gasolina sense plom
- accessoris
- tren de rentat
- aspiradors per al seu cotxe

Estació de Servei  
**LLANÇÀ** Tel. 38 01 41

Estació de Servei  
**PAU** Tel. 55 20 08

# Quan els amics se'n van...



Quan els amics se'n van jo m'entristeixo  
i em quedo absort i sol de cara al mar...  
i penso si mai més podré reveure'ls  
o si els retrobaré en el proper any...  
Quan els amics se'n van com m'entristeixo!

Quan els amics se'n van el cor s'angoixa  
i es troba encara més abandonat  
i el pensament es lliura a mil recances  
en tant s'omplen els ulls del blau del mar...  
Quan els amics se'n van, ai, quina angoixa!

Quan els amics se'n van, quina trista hora  
és per a mi que estimo l'amistat!  
Quan els amics se'n van, prop de les barques  
em quedo per llarg temps fitant el mar...  
Quan els amics se'n van, quanta tristesa!

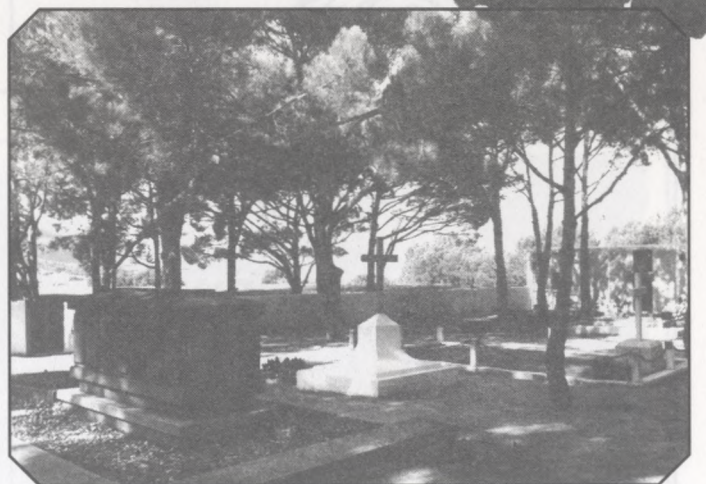
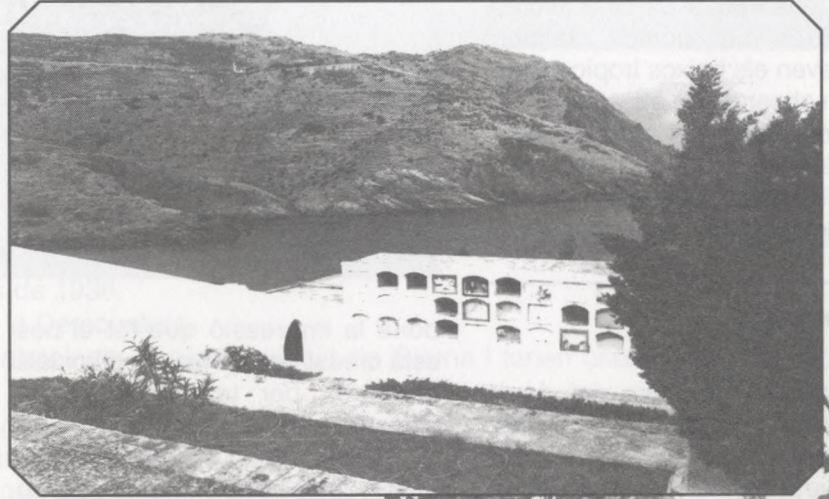
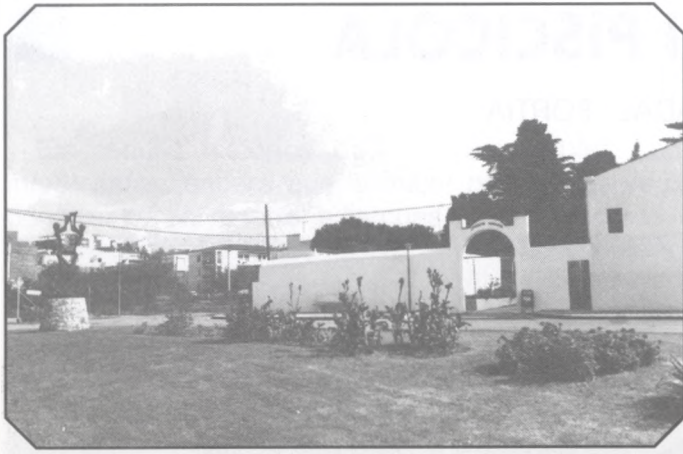
Quan els amics se'n van i s'acomiaden  
jo m'entristeixo dins ma solitud  
i em miro el blau de l'aigua cristal·lina  
i el trist oneig que la il·lusió se'n duu...  
Quan els amics se'n van, quan s'acomiaden...

Quan els amics se'n van i un "arreveure"!,  
em diuen de tot cor, dintre un abraç,  
de cara al mar em quedo guaitant l'aigua  
i amb l'esperit confús, però confiat...  
Quan es amics em donen l'arreveure!

Quan els amics se'n van tot m'entristeixo  
i em quedo amb cor desert i abandonat,  
però em porta el suau oreig una esperança  
que els núvols del meu cel em va apartant...  
Quan els amics se'n van, jo, m'entristeixo  
però em queda el gran amic que és aquest mar!

JOAN BARTROLÍ I BONANY





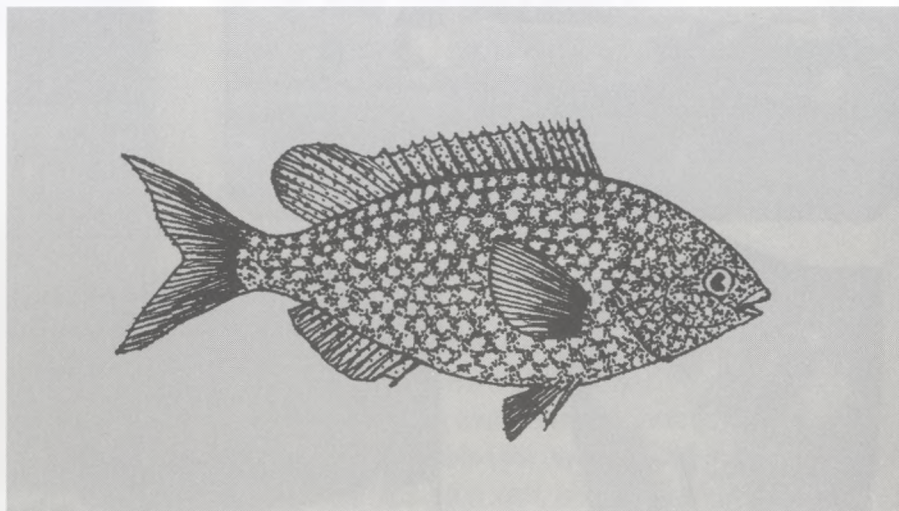
# CONSULTORI PISCÍCOLA

per JOAN NADAL i FORTIÀ

## PREGUNTA

Fent immersió, vaig veure en les escletxes d'un penya-segat, un munt de petits peixos, que estaven tots junts, com si d'una mola es tractés, d'un color blau elèctric molt intens i quasi us diria fluorescent. Eren molt bonics i talment semblaven els peixos tropicals que podem observar en els aquaris.

No els havia vist mai, i m'agradaria si amb aquestes dades que us facilito, me'ls poguessiu classificar i explicar quelcom sobre ells.



## RESPOSTA

L'espècie que heu vist és la forma juvenívola de la Castanyoleta o Somera "Chromis chromis", que en aquest període és d'un bonic color blau maragda, mentre que quan és adult té un color cafè fosc, en el dors, que s'aclareix una mica en el dors i el ventre. Com sigui que part de les escates tenen una pigmentació daurada-argentada,

dóna la impressió que tot el cos està creuat per franges horitzontals formades per taquetes arrodonides.

Abunda durant els mesos càlids prop dels penya-segats de la costa, així com en l'interior d'alguns ports.

És l'única espècie que viu en la Mediterrània d'una nombrosa família dels mars coralífers.


Són peixets d'uns 15 centí-

metres, com a màxim de llargària, de cos oval, cobert per grosses escates, amb una sèrie de més petites a l'opercle.

Desoven de maig a agost, dipositant els seus ous sobre de les roques, a les que es fixen mitjançant un plomall filamentós que porta cada ou.

Principalment menja zooplàncton, anèl·lids i petits crustacis.

# JOANA



## PEIXATERIA

Plaça d'en Pol Nadal i Mallol, 5  
Tel. 38 70 54  
EL PORT DE LA SELVA

### NÀUTICA

## VELIMOTOR, S.L.

PORT DE LA SELVA - LLANÇÀ



Ctra. Figueres a Porbou  
Tel. (972) 12 05 76  
LLANÇÀ

Ctra. de Cadaqués, s/n  
Tel. (972) 38 72 31  
PORT DE LA SELVA



SERVEIS

- AMARRADOR
- GRUA
- VARADOR
- PINTAT
- CARRO VARADA
- EMMAGATZEMATGE VELA LLEUGERA
- PISCINA
- TOT TIPUS DE SERVEIS SEGONS LA TEMPORADA



**CLUB NÀUTIC DEL PORT DE LA SELVA**  
LA LLOTJA, S/N TEL. (972) 38 70 00 FAX (972) 38 70 01  
EL PORT DE LA SELVA

# ■ P A P E R S

Els reculls històrics dels nostres pobles sempre són interessants, encara que la major part de les vegades, per conèixer-los cal recórrer a llargues hores de recerca i escorcoll d'immensos munts de vells papers guardats en arxius municipals i eclesiàstics, i així i tot, quan trobem "papers" interessants, moltes vegades, són il·legibles o difícilment traduïbles, ja sigui per estar escrits en llatí, castellà o català antic.

Afortunadament, hi ha alguns (pocs) homes, que ens alleugereixen d'aquesta tasca, i després d'hores i hores de consulta, ens transcriuen tot allò que hi han trobat d'interessant.

Aquest és el cas d'en Jaume Quintana i Llauneta, (en Met), batlle de la Selva de Mar, que a part d'altres llibres, ha publicat: REFERÈNCIES HISTÒRIQUES DE LA SELVA DE MAR, en dos toms fins ara, i el 3r. i darrer volum d'aquesta trilogia ja està a punt de sortir.

És una obra senzilla però completa i exhaustiva, que abasta des de censos de 1669 fins a reculls de 1936.

En el darrer llibre, s'arribarà fins a la Democràcia.

Els dos primers toms han estat patrocinats per la Diputació de Girona i tenen unes dates d'aparició de 1986 (I) i 1989 (II).

Dades curioses com el preu pagat per l'Ajuntament per una aixeta nova comprada l'any 1932 o la diferència de pes que tenia la "romana" utilitzada per pesar el raïm l'any 1883, passant pels delmes deguts al Monestir de Sant Pere de Roda, o el sou pagat a dos perits paletes, són algunes de les coses que en "Met" ens explica d'una manera "notarial", però amb el seu particular estil.

Dos llibres interessants, i que aviat en seran tres, que ens permeten conèixer més a fons la nostra Mar d'Amunt, perquè hem de pensar que només podem estimar allò que coneixem.

## REFERÈNCIES HISTÒRIQUES DE LA SELVA DE MAR



Jaume Quintana i Llauneta

J.S.C.



### E. Gil

Elena Gil Burgueño  
Col·legiada núm. 594

VENDA - LLOGUERS  
TERRENYS - TORRES  
APARTAMENTS - ESTUDIS

Agència Immobiliària

### S. G I L

c/. Castellar, 38 - Tel. 38 02 42 - Fax 38 00 01 **LLANÇÀ**

## PENSIÓ i CÀMPING

### Garbet

1a LÍNIA DE MAR

CÀMPING - PENSIÓ - SUPERMERCAT  
BAR - RESTAURANT

Obert de l'1 d'abril fins el 31 d'octubre

Tel. 38 90 01 - PLATJA DE GARBET  
COLERA



# COLERA

## Fi de Festa



Ja s'ha acabat la festa major d'enguany, retornem a l'activitat de cada dia, no sense pensar que l'acabament de la mateixa suposa la tasca obligada del tancament de comptes i endegar, des d'avui mateix, la propera festa major i pensar quina serà la millor programació per a superar, en totes les seves vessants la d'enguany.

De totes les activitats programades voldria remarcar dos fets molt importants i una reflexió:

1r. La participació durant els cinc dies de xerimol-la de tots els components de l'equip femení d'hoquei herba que varen assolir la medalla d'or olímpica, com a premi i reconeixement del poble de Colera a l'esforç i dedicació demostrat per unes noies, desconegudes abans dels Jocs, deixant de banda durant més de sis mesos els estudis, la família,... i preparant-se amb fermesa per a participar amb garanties d'èxit.

Colera i els seus convilatans varem manifestar així, premiant el seu esforç, d'una manera senzilla i humana a les "chicas de oro" que, certament, s'ho mereixien.

2n. Ningú podrà oblidar l'èxit

obtingut el dia 29 festivitat del Sant Patró de Colera, i que la Comissió de Festes va programar dedicant tot el dia exclusivament a l'homenatge a la gent gran, encetant-lo a les 11 del matí amb l'Ofici Religios i les sardanes a la Plaça Pi i Margall sota l'arbre monumental; tot seguit el dinar de germanor a l'envelat aplegant unes 250 persones, l'actuació d'en Rudi Ventura i el seu conjunt i un excel·lent pastís de 400 racions, amb cava per a tothom. Algunes persones que per diferents motius no varen poder assistir a la celebració de la diada, foren obsequiades per noies joves a casa seva, amb una bona ració del pastís i el cava corresponent, intentant així que la participació de la diada per la nostra gent, arribés a la seva totalitat.

Per últim comentar la reflexió abans esmentada.

Certament, en primer lloc, caldria que tots plegats entenguéssim que la Festa de Colera és l'esclat de joia i alegria que tots els colerencs ofereixen a la gent dels pobles veïns. Això està molt clar i s'ha entès perfectament des de fa 16 anys, per tots aquells qui participen

puntualment durant els actes de la mateixa, per tots els amics de Portbou, Llançà, Port de la Selva, Figueres, etc... A tots us felicito perquè la vostra participació fou molt comentada tant per la quantitat, la qualitat i, el que és de remarcar, d'un civisme excel·lent.

Queda però un buit, una llacuna que no acaba d'integrar-se, que no acaba d'entendre que la Festa de Colera és la Festa de tots (la faci qui la faci), que encara no entenen que l'estimació a un poble està per damunt de tot i aquest tot és la convivència, l'entorn, la pau, l'esforç o la Festa de Colera, per exemple.

De totes maneres, que els components d'aquesta llacuna, un dia o altre entendran i s'integraran a la seva Festa, la Festa de tots, la Festa de Colera, és ben segur.

Nosaltres confiem certament que no passarà molt de temps per arribar a aquesta felicitat entesa i així la pinya de germanor quedarà completa.

MIQUEL CARRÉS I JUVENTELLS  
Batlle de l'Ajuntament



**Reserva de Loteria de NADAL i REIS**

**Recollida de PRIMITIVA i BONOLOTO**

**Dijous i Dissabtes fins a les 8 h del vespre**

*¡A Llançà caurà la grossa!*

**CLÍNICA DENTAL**

Dr. CARLOS-GUSTAVO DANILUK Coleg. n.º 1587

**ODONTOLOGÍA GENERAL Y ESPECIALIDADES ADULTOS Y NIÑOS**

(Horas a convenir previamente)

LUNES 11 a 13 h - 16 a 21 h  
MARTES 10 a 13 h - 16 a 19 h

Mayor, 9, 1.ª, 1.ª - Tel. 12 02 85 LLANÇÀ



# LA CREU DELS PESCADORS

Així la vàrem titular, "LA CREU DELS PESCADORS" i d'aquesta manera l'anomena la gent del poble, basada en la poesia de Josep Ma. de Sagarra i Castellarnau, intitulada "Blanc cementiri dels mariners", glòria dels nostre Port de la Selva.

Es troba a l'entrada del fossar del poble, ella il·lumina la pau eterna en aquesta terra sagrada.

Fou inaugurada el dia 1 de novembre de 1974, diada de Tots Sants, reemplaçant una de vella, petita i mig trencada, pintada de negre que feia que el fossar fos més tètric.

Està feta amb ciment i adornada amb petxines i cargols de la mar que amb les seves positures a més del Crist del centre, representa diferents passatges de la Història Sagrada.

És un xic torçada, figura que l'ha tombada el vent de la Tramuntana.

Està composta pel Crist, una petxina rodona color beix que és el cap, un musclo per cos, una corculla rectangular i de color clar que és el llenç; dos dàtils per braços i dues piades per cames acabant amb uns cargols de punxa que representen els claus.

A dalt i braços de la Creu, dotze cargols iguals —els Dotze Apòstols— i al mig d'ells dos cargols de color marró-torrat més grossos que els anteriors que són els pans en el Sant Sopar.

Al cim hi ha una petxina grossa i a sota d'aquesta un cargol blanc amb tres puntes planes, que és l'Esperit Sant i a cada costat una sabateta de la Mare de Déu, —que tenen aquells tons brillants i diferents colors— que són els raigs que il·luminen.

A baix al peu de la Creu, un altre cargol amb moltes punxes —color gris clar— més grosset i al costat dos de llargs i fins, és la corona d'espines.

Al costat de la corona i a la vorera de la Creu, sis petxines blanques (tres a cada costat) que són els Fariseus.

A baix —extrem de la Creu— una corculla de Sant Jaume que és l'aigua beneitera.

Tot això posat sobre un pilot de roques del Cap de Creus —totes foradades i menjades pel salobre— i al peu de la Creu, sobre les pedres, hi ha un "llagut" i



un llibre obert, el qual porta escrit de la poesia de Josep Ma. de Sagarra:

"... només et volta la vinya verda,  
blanc cementiri de mariners".

J. Ma. de Sagarra

Nota: Hi ha una sèrie de mots que són trets de l'argot dels pescadors port-selvatans; per tant, desconeguts de molts llegidors. Perdó.

J. MALLOL i ORIOL (Valentí)

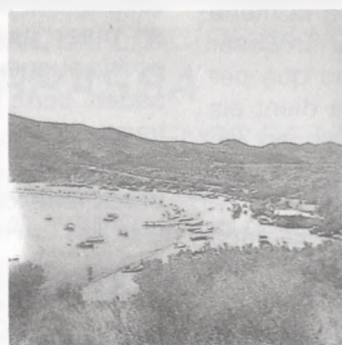


ELECTRODOMÈSTICS  
**Gerard**

**SERVEI TÈCNIC - POSTVENDA  
GRUP DEGISA**

Castellà, 14 - Tel. 38 00 57

**PORT DE LLANÇÀ**



**RESTAURANT  
Garbet**

GRAN  
TERRASSA  
D'AVANT  
DEL MAR

Tel. 38 90 02  
PLATJA DE GARBET  
COLERA

## MARTÍ SOLER, àlies MARTÍ "TATU"

Més aviat, físicament, poca cosa. Els ulls petits, però molt inquisidors. Caminava amb parsimònia i amb els braços creuats a l'esquena; calçava espadnyes, però sempre a retaló. Els pantalons els portava doblegats, un camal més amunt que l'altre, com si fos reglamentari. Al cap s'hi entaforava una beina que li mig cobria el front, però deixava entreveure uns quants cabells que ja insinuaven que en Martí era un home sense cap convencionalisme. El tabac no el fumava, doncs pràcticament el mastegava, malgrat que acostumava a tenir entre llavis puntes de caliquenyos.

Era un home franc i espontani. Quan esclatava, la seva rialla, transpuava un no sé què d'ingenuïtat i bonhomia. Era pura naturalitat i un veritable home de mar.

El veig amb el cap una mica baix, mirant de reüll l'horitzó i sorprenent amb decisions impensades, per nosaltres, però ell, veritable llop de mar, les endevinava.

En sabia un niu de totes les coses de la mar i de la pesca.

No tenia secret per ell. Talment semblava que hagués fet un viatge amb submarí, i que el seu cervell hagués registrat tots els accidents i la flora i fauna submarina de la nostra costa.

Quin gran expert!

Quan calava, tant se val: palangres, moranells, nanses... etc., quasi sempre encertava la mena de peixos que agafaria. En llevar els palangres, m'imagino que per la forma de tirar, anava dient els peixos que pujava. Ho dic per les infinitats de vegades que ho vaig constatar.

I què puc dir de la seva traça manejant el "rall". Era una xarxa que portava penjada a l'esquena, i mig dret, mig ajupit, inspeccionava



el moment oportú per llançar-la a l'aigua i arregar un munt de salpes, llises, etc.

En el crepuscle, a l'illa grossa, la seva silueta mig escardalenca, era un plaer per la retina i que bé podria suggerir un títol ben engrescador, com: contrallum, natura o traça.

De la seva anada a la Teranyina, barca del foc, se'n conten mil i una.

Penso però, que el perfil com a home de mar d'en Martí Tatu queda ben siluetejat.

Ple d'ocorrències s'escapen d'aquest esbós recordatori, la seva companyia es feia molt agradable. L'agudesesa de les seves observacions, la manca de prejudicis, ens el dibuixaven tal com era. Els que el vàrem conèixer i tractar, el recordem amb nostàlgia. Amb aquestes ratlles pretenc rescabalar la memòria d'un home bo, humil, senzill, un doll inexhaurible d'humanitat.

Fou amic meu.

MARCEL SIRVENT

# RECUPEREM LA NOSTRA PARLA

**LLEVA:** Panna de suro amarada a cada banda de l'art de pesca per tal d'evitar que s'enfonsi.

**LLEVADA:** Operació de treure del mar un ormeig calat.

**LLETJA:** Peix de l'espècie "Camprograma glaycos".

**LLEVAR:** Pujar a bord el ferro o àncora d'una embarcació.

Treure de la mar, des d'una embarcació els ormetjos calats.

**LLIMOC:** Alga verda, de l'espècie "Ulva lactuca" que creix molt a prop de la superfície, en llocs assolats, sobre pedres i aigües quietes.

**LLONGANT:** Llamèntol.

**LLOT:** Tros de qualsevol objecte que cada pescador entregava al "noi" de la tripulació i aquest posava sobre les parts o pilots que es destinaven al consum de la tripulació (X de peix).

**PIXOTA:** Maire, llúcera o marelluç, peix de l'espècie "Micromesistius poutassou".

**MAIÀ:** Bossa de xarxa forta i malla cega, que forma la cua de l'art, on van a parar els peixos capturats.

**SULTRA:** Tipus de pesca que es feia a l'hivern per agafar peixos de roca, tant des de costa com des d'embarcació.

**METRE:** Posar la xarxa a bord d'una embarcació a fi d'anar a calar-la.

**ROGER:** Moll. Peix de l'espècie "Mollus barbatus o M. surmuletus"

**CAPELLÀ:** Molla, peix de l'espècie Trisopterus minutus".

**ORATGE:** Vent molt suau i lleuger que bufa per la nit des de terra cap al mar.

**OUAT:** Crustaci femella que duu els ous adherits al cos.

**PANNA:** Boia formada per un suro pla, rectangular.

## Restaurant *La Gavina*



GAUDIU DE LA FRESCOR I TRANQUIL·LITAT DE LA NOSTRA  
**GRAN TERRASSA**

*I DISFRUTEU D'UN SOPAR AMB LA SERENOR DE LA NIT*

**ESPECIALITAT EN BRANDADA DE BACALLÀ I PEBROTS DEL PIQUILLO FARCITS  
I LA NOSTRA GRAN ESPECIAL "FIDEUÀ" LA GAVINA**

*Sempre al vostre servei: Paco i Rami*

Carrer Castellà, 25

LLANÇÀ

Tel. 38 09 66

# LA PESCA DELS SA

El sard és un espàrid de forma oval, amb el cos bastant alt, comprimit lateralment, de color gris argentat, fosc en el dors, més clar en els flancs, per acabar gairebé blanc en el ventre, amb una boca mitjana, armada de vuit incisius a cada mandíbula i tres o quatre fileres de molars en la mandíbula superior i dues o tres a la inferior, que menja tota classe de mol·luscs, crustacis, eriços, determinades algues i peixets.

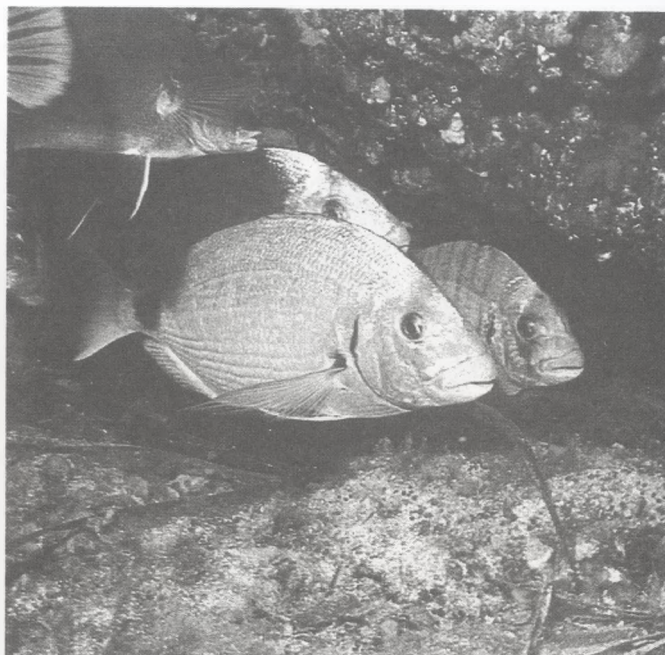
Sol viure en fons de roca i d'alga propers a la costera, així com prop de les esculleres, interior dels ports, esclotxes dels blocs dels molls, etc. Li agraden les aigües abundoses en escuma, que aprofita per apropar-se a la costera, esperant, possiblement, que les onades desprenguin algun crustaci de les roques. És un peix molt tímid, espantadís, que qualsevol moviment inusual fa que s'allunyi.

Aquest costum fa que els nostres pescadors professionals aprofitin dies de mar moguda per pescar-los, amb èxit, amb canya.

L'ormeig és ben senzill: una canya, generalment del país, perquè és lleugera, de nusos molt propers, perquè és més forta, d'una llargària màxima de setze pams, amb la punta d'uns 12 mil·límetres de gruix, capaç de poder projectar fora de l'aigua, si el fil resisteix, una peça de dos o més quilos de pes.

A partir del que en podríem dir mànec, o sigui des d'on la subjecta el pescador, sol portar amarrada, formant espiral, una ficel·la que, ben subjecta a la punta penja uns 30 centímetres subjectant un niló d'unes 40/00 de mil·límetre que, al capdavant, per mitjà d'un petit grilló de treure voltes, subjecta un braçolí o "cameta" d'uns seixanta centímetres de llargària, també de niló, de 35/00 que porta un ham, generalment del núm. 1/0.

La finalitat de la ficel·la, que penja de la canya, és que el pescador pugui veure el moviment de la línia que, amb el vaivé de la ressaga oscil·la d'una



banda a l'altra i que, en el moment en què queda rígida, quieta, la major part de les vegades fa suposar al pescador que un peix té l'escada, amb l'ham a la boca.

En aquest moment és quan el pescador, amatent, amb un moviment del canell, projecta la canya cap enrera, clavant la peça que, amb el moviment, va a parar contra el pit del pescador o a les roques del seu costat.

Es fa així perquè existeix el criteri, creiem fundat, que si el peix inicia la fugida, amb el cap en direcció al fons o mar enfora, per treure'l, en la seva lluita per recuperar la llibertat, campaneja, espantant a la resta, que veuen en el "pescall" un moviment inusual, que els alarma.

El restant equip de pesca, a més de la canya, és ben senzill: una línia de recanvi, un suro amb quatre o cinc breçolades preparades, de recanvi, unes

## TELE-NICAM

ELS MILLORS PREUS EN  
ELECTRODOMÈSTICS

SONY - RADIOLA - GRUNDIG - ITT  
IGNIS - SUPER SER - MIELE - CORBERÓ  
PHILIPS - TEKA

**elite**  
ELECTRODOMÈSTICS

Vingui a visitar-nos

GRUP **elite**  
ELECTRODOMÈSTICS

SERVEI TÈCNIC PROPÍ  
POST-VENDA I ASSISTÈNCIA  
TÈCNICA

c/. Salmerón, 11 - Tel. 38 06 08  
LLANÇÀ

# SARDS A L'AMAGADA

tisores, un ganivet, un deshador, uns perdigons de plom tallats, per si cal llaster quelcom la línia, un recipient per portar l'esquer (sardina, verat, calamar, sèpia, etc.) un pot amb el gromeig necessari, ja triturat, i un drap per fregar-se les mans. I, naturalment, un cabàs o una cistella per portar els estris i posar-hi el peix capturat.

Generalment aquesta pesquera sol fer-se pel matí, començant a la sortida del sol.

A vegades s'ha de caminar una hora o més per tal d'arribar al "pescall", situat, la majoria de les vegades, en un racó de la costa ple d'escuma, però no batut directament per les onades, ja que si les aigües transparenten i deixen veure el fons és inútil intentar pescar amb aquest sistema.

Per anar bé cal tenir el sol de cara, a fi de no projectar ombres sobre de l'aigua.

Generalment els "pescalls" es coneixen per la presència en la roca, prop de la mar, on s'asseu el pescador d'un o més forats fets a base de picar-hi durant anys i anys l'esquer, cosa que avui ja no es fa, perquè els pescadors han après que és més pràctic i més net, preparar el gromeig a casa la nit abans amb l'ajuda d'una màquina de trinxar carn.

Arribat al pescall, el pescador tira unes cullerades de gromeig a l'aigua, prop d'ell, prepara la canya, esca l'ham i passats uns deu minuts o un quart d'hora renova el grumeig tirant-ne unes cullerades més i canya en una mà, amb l'altra llença l'ham amb l'esquer a l'aigua, mantenint la canya a les seves mans amb un colze recolzat en un genoll.

Segueix amatent el vaivé de la línia, atent al que pot succeir. Quan la línia es queda quieta, malgrat la xurria provocada per les onades que baten la costera prop seu, es posa en tensió i, al més petit indici, a través de la canya, que un peix té l'escada a la boca, amb un hàbil i ràpid moviment del canell, la clava i projecta cap a ell, sigui contra el seu pit o contra les roques del seu costat. La desclava, nete-

ja l'ham, que torna a escar, tira un parell de cullerades de grumeig a l'aigua, espera uns moments i torna a calar i així un sard darrera de l'altre va omplint la cistella, a vegades alternant els sards amb alguna oblada, morruda, etc., renovant de tant en tant el gromeig fins que, per una o altra circumstància deixen de picar.

Generalment les peces que s'agafen oscil·len entre els 300 i els 1.300 grams de pes, però, a vegades, poques, es clava un peix que aprofundeix, oferint gran resistència. Pot tractar-se d'un "peix de sort", un llobarro o una orada que tant pot pesar dos com quatre o més quilos que, per la seva resistència obliga al pescador a posar-se en peu aguantant fermament la canya que es vincla perillosament, cal aguantar-lo mentre s'ha de buscar una planassa on poder-lo treure amb certes garanties, per això el pescador s'ha d'anar desplaçant roques enllà, a frec d'aigua, amb molta cura per no perdre l'equilibri, cosa que podria ser-li fatal per la seva pròpia integritat física. Una vegada s'aconsegueix, moltes vegades a costa d'una mullena, aprofitant una plena de l'aigua es fa lliscar el peix sobre de la planassa, treient-lo de l'aigua.

Com sigui que aquesta lluita amb el peix gros ha esvalotat el pescall, quan això succeeix el millor és plegar i emprendre el camí de retorn, content per la pesquera feta.

Així mateix en dies de gregal, amb petit tràngol, es poden pescar, emprant el mateix sistema des de caps de punta, rics en escuma, agafant-ne unes peces en una i altres en altra, anant canviant.

Amb aquest tipus de pesquera hi ha veritables especialistes que, en una jornada treuen molts quilos de peix, ja que es tracta d'una pesquera d'experts que s'aprèn a base de molts dies de fer-la.

"NAUTILUS"

OBERT TOT L'ANY

## EL JOU VELL

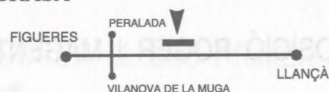
R E S T A U R A N T

Especialitat en: CUINA CATALANA, CARGOLS A LA LLAUNA,  
CARN A LA BRASA

Ctra. de Llança - Tel. 53 81 21

(1 km cruïlla de Peralada)

PERALADA



Disseny Gràfic

Publicitat

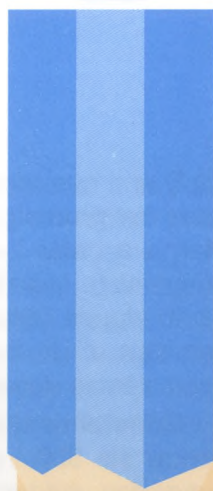
Comunicació

Impressió

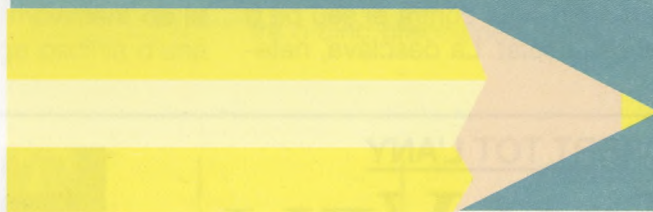


**MAGENTA**  
serveis gràfics

Verge Maria, 13  
Tel. (972) 51 12 32  
Fax (972) 50 99 44  
17600 FIGUERES



CYAN



GROC

Esther Julià - Il·lustració realitzada amb Ordinador - Filmació feta per Roger en quatricromia Postscip d'alta

FOTOCOMPOSICIÓ ROGER I MAGENTA SERVEIS GRÀFICS FELICITEN A TOT L

NEGRE



MAGENTA



Tecnologia i  
experiència  
al servei de les  
Arts Gràfiques

FOTOCOMPOSICIÓ  
**roger**

Av. Pirineus, 17, int. 1  
Tel. (972) 50 99 21  
Fax (972) 51 02 76  
17600 FIGUERES

resolució

EQUIP HUMÀ QUE FA POSSIBLE LA REVISTA EN EL SEU PRIMER ANIVERSARI.

# “Barcelona '92; lliçó magistral”

Els que no tenim un veritable esperit esportiu vèiem arribar l'Olimpíada com un esdeveniment inevitable que no podíem mesurar ni entendre. Per raons diverses ens hi hem vist més agradablement immersos del que podíem imaginar. Ningú ha pogut escapar del seu encís: alguns per l'estètica de l'esport, d'altres pel seu signe universal i tots per l'ànim contagiós dels atletes en competició.

Tampoc els voluntaris olímpics han deixat de sorprendre'ns. La vila de Llançà ha tingut una representació de Voluntaris '92. Alguns d'ells, joves tímids, no sempre acceptats en ambients purament competitius, han demostrat que una de les virtuts de l'esport és precisament el treball d'equip i l'esperit de col·laboració. Veient de la vora el que els hi ha significat d'esforç anònim i disciplina, he començat a entendre el misatge de l'Olimpíada.

En aquest punt dono la raó als nostres polítics dirigents de què un poble capaç d'organitzar uns Jocs i superar amb èxit la prova és que té molta vitalitat en potència, la dels seus voluntaris olímpics, la de la gent del carrer i l'immensurable dels seus atletes. Tots els valors humans de relació, germanor, solidaritat, s'hi han manifestat. Els aspectes negatius han estat mínims.

El contacte personal amb Banyoles, cita olímpica per un cert nombre de voluntaris llançanencs, em va donar la impressió que tothom era una gran família, que podia existir un equilibri de relació malgrat les diferències de nacionalitats, llengües, edats i colors

de pell. No tenia res a veure amb els grans espectacles-negoci, tipus futbol o altres, en què impera sovint la mala educació i la violència, en el camp o a les grades.

Les cauteloses recomanacions dels polítics, les pors als aldarulls i els excessos d'uniformes militars quedaven lluny. L'ordre, la simpatia, l'emoció, regnaven arreu. Les llàgrimes i les rialles eren ben entenedores. La humanitat tenia sentit. La veritat és que vaig tornar-ne amb el cor més ample i un punt de llàgrima als ulls.

L'altra gran experiència personal ha estat l'assistència als Jocs Paralímpics.

Pels Jocs Paralímpics, Barcelona ha estat una ciutat nova i renovada. Jo que temia un contacte massa dur amb la realitat de la minusvalia i el sofriment per incapacitat, m'he trobat atrapat en una ciutat invadida de cadires de rodes i de persones disminuïdes. El contacte ha estat natural, sense falses pietats. Els minusvàlids s'han mogut per Barcelona com per casa seva. Compraven als

magatzems, passejaven per les Rambles... era la ciutat al seu abast, eren per uns dies els seus estadants més volguts.

El retrobament a Montjuïc va ser màgic com correspon a tan famosa muntanya, perquè és ben màgic que sigui punt de coincidència de l'esport, l'art, la cultura, l'esbarjo... Calidoscopi de jardins misteriosos, miradors espectaculars, castell odiat, parc d'atraccions sorollós i cementiri de llarga memòria.

Montjuïc és l'equilibri de la vida i la mort i entremig una vida que seria minusvàlida, però amb afany esportiu i sacrifici és més vàlida que l'altra.

Els minusvàlids han pujat a la muntanya sagrada o màgica i han ofert als déus olímpics el millor que podien oferir: força, voluntat, ganes de viure. Amb ells hem pujat milers de simpatitzants o curiosos i n'hem baixat transfigurats, hem tornat com els seus amics i fervents admiradors, com els veritables “amics per sempre”.

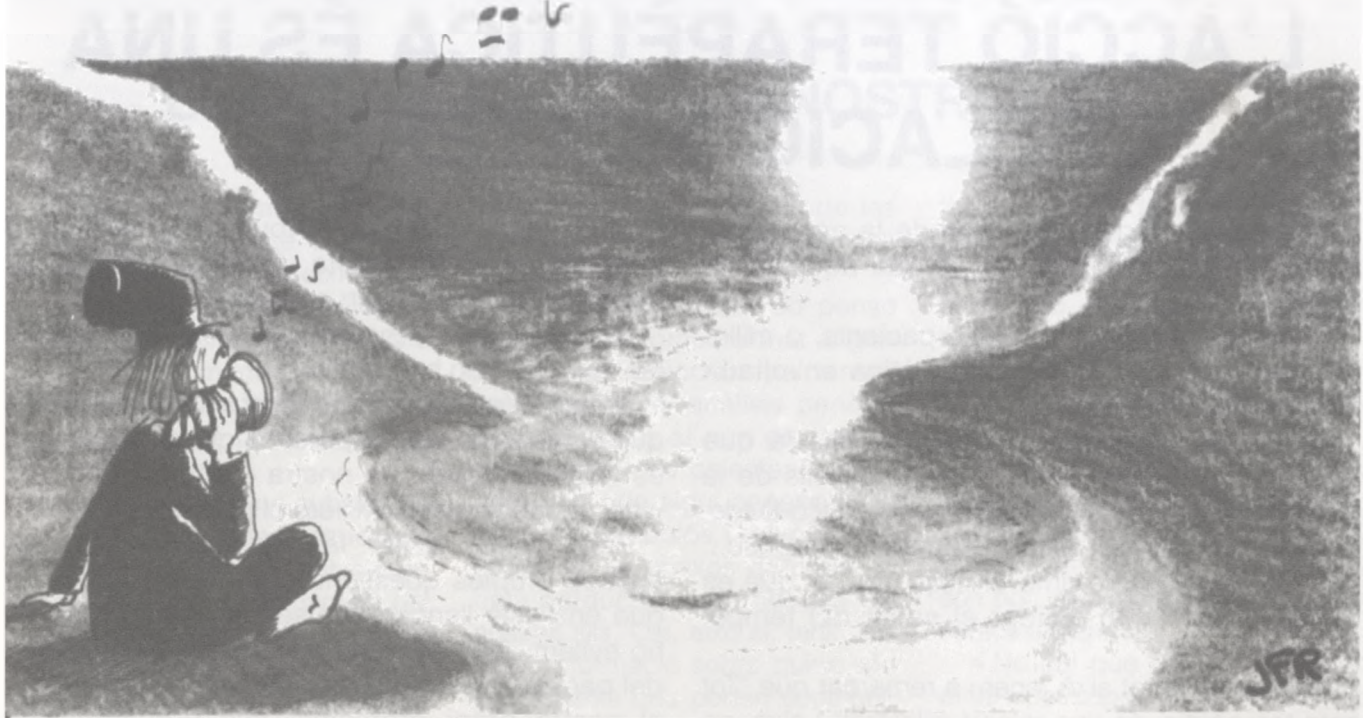
JOAN M. PAU i NEGRE



FOTO: ORIOL PAU



# Del coneixement i del riure



Una nit aparegué damunt la sorra una fada envoltada de llum i em digué quatre frases justes:

1. "SIGUES PUR COM UN NEN PERÒ ASTUT COM LA GUINEU".
2. "ESTIMA-HO TOT I A TOTHOM".
3. "ARA I AQUÍ ÉS IGUAL A: 'SEMPRE'".
4. "SOBRETOT RECORDA QUE, EN REALITAT SOLS EXISTEIX UNA COSA: L'ALEGRIA".

Em vaig assegurar d'entendre bé cada frase; "ara i aquí és igual a 'sempre'"... Se'm va acudir d'agafar llapis i paper: sumant les paraules donava 34, i  $3+4=7!$ ... Però, i la fada?

La vaig cercar per tota la cala, vaig mirar el mar, el cel, darrera les roques: res! Des d'aquella nit escolto també el que em diu el meu cor. I tu: *l'escoltes?*

J. GAVIÀ

# L'ACCIÓ TERAPÈUTICA ÉS UNA RELACIÓ BILATERAL

Intentarem d'anar més enllà de la concepció avançada de la malaltia, en la que aquesta no existeix.

Existeixen malalties, malalts, pacients, o millor dit, persones amb una problemàtica envoltada d'unes circumstàncies.

Més enllà d'aquesta concepció dins la que hem de tenir presents els diferents nivells de la persona: físics-somàtics-estructurals, físico-fluids, mentals-emocionals, electromagnètic-energètic... i a més relacionar-lo amb el mitjà amb el que es desenvolupa i mai oblidar el sentit del temps: d'on ve i on va.

Més enllà de tot això, anem a remarcar que "Tot acte terapèutic, és una relació bilateral" i això, no és negar importància al pacient amb els seus problemes a diferents nivells, a tot l'entorn dins el que es troba i a tota la seva perspectiva històrica. És el donar compte d'aquest fet: el que encara que el "pacient" no es cregui viure així, sabem que l'acte terapèutic és una relació. I tota relació viva, és bilateral. Hi ha dues persones que es troben, s'interrelacionen. El "pacient", la persona que es creu que ve a consultar, no ho sap, però

també està aportant, provocant, movent i qüestionant el terapeuta. Perquè ambdós es troben immersos dins un acte de vida.

La diferència, normalment, és que el pacient no ho sap això, i no ho viu així.

Aquesta és una de les raons primordials per la que el respecte vers la persona que tenim davant és importantíssim. La nostra actitud en front la vida, el nostre respecte vers el pacient.

Però... com evitar la transferència de les nostres pròpies qüestions cap aquesta persona que ens està llençant les seves? Ben senzill: no ho evitem. Allò que fem, és resoldre el problema del pacient, si primerament hem identificat i resolt el nostre propi problema, allò que ens està movent i ensenyant aquesta relació.

Quan identifico allò que de mi mateix la vida m'està ensenyant en aquest acte, i li dono gràcies, estic en condicions (i a més aleshores, és el meu deure) d'identificar la problemàtica del pacient i tornar-li quelcom que li pugui ser útil de veritat en aquell moment.

JC.M.H.  
P.S.R.



- TOTS ELS DEPARTAMENTS SÓN DE 100 m²
- PREUS ESPECIALS PER A LLARGES ESTADES
- ENS DESPLACEM AL SEU DOMICILI
- TRACTE FAMILIAR • PLACES LIMITADES

**CRIEM EL GOS DE MUNTANYA DEL PIRINEU  
I VENEM GOSSOS DE TOTES RACES**

Tel. (908) 13 77 63      **CAPMANY (Girona)**

**CLÍNICA DENTAL**

**Dr. Antoni Darnés i Cirera**  
METGE - ESTOMATÒLEG

Carrer Trafalgar, 3, 1r - Tel. 38 01 70  
PORT DE LLANÇÀ



**HORES DE CONSULTA**  
De dilluns a dissabte  
de 4 de la tarda a 8 del vespre  
Diumenges i festius  
d'11 a 12 (Cita prèvia)

**CONSULTA VETERINÀRIA  
PETITS ANIMALS**

Avda. Pau Casals, 25  
Tels. 12 08 52 - 53 02 80  
17490 LLANÇÀ

**CENTRE VETERINARI LLANÇÀ**



**ANTONI RUIZ GARCÍA**  
D.U.I. (A.T.S. practicant)  
Fisioteràpia

**CENTRE FISIOTERAPÈUTIC FIGUERES**

FISOTERÀPIA - KINESIOLOGIA - HOLÍSTICA  
MANIPULACIONS - REFLOTÈRÀPIA PODAL  
REMEIS FLORAL DE BACH

Plaça Víctor Català, 20    FIGUERES    Tel. 51 08 78

## EL COLESTEROL DELS NOSTRES FILLS

Últimament es parla molt del colesterol, és objecte d'atenció per part dels medis de comunicació, s'escriuen molts articles sobre el tema i es comercialitzen molts productes alimentaris "sense colesterol". És només una moda passatgera, o té la seva raó de ser?

El colesterol és una substància que forma part de les estructures del nostre cos, és per tant necessari pel correcte funcionament del nostre organisme i en principi beneficiós. Però com en molts altres temes, "totes les masses piquen" i l'excés de colesterol en la nostra sang té unes conseqüències molt desfavorables per la nostra salut i constitueix un dels factors més importants d'entre els que determinen l'aparició de les malalties cardío-vasculars que són una de les principals causes de mort prematura; és a dir, les malalties cardío-vasculars són una de les principals causes de mort en persones relativament joves (40 a 65 anys) en les societats dites civilitzades, com la nostra. D'entre aquestes malalties la més coneguda és l'infart de miocardi.

Els nostres infants no se n'escapen i ja de ben petits si prenen una alimentació excessivament rica en certs tipus de greixos, a les seves artèries comencen a aparèixer els ateromes, que no són més que dipòsits de greix, que treuen elasticitat i capacitat a les artèries. Es prepara d'aquesta manera el terreny adobat per l'aparició de les abans esmentades malalties cardío-vasculars. De fet, això ja està passant en els països "desenvolupats" com el nostre on diferents estudis troben que més d'un 20% de nens tenen un colesterol en sang massa alt. Si no modifiquem a temps els hàbits alimentaris d'aquests nens, tindran

un risc molt alt d'aparició de les malalties cardío-vasculars en l'edat adulta.

Què cal fer doncs? Jo penso que seria desproporcionat anguijar-se excessivament pel tema i començar a fer anàlisis periòdiques de sang al nen per tal de controlar el seu colesterol. Tampoc crec que sigui necessari un control escrupolós i metòdic del contingut de greixos de cada un dels productes que mengen els nostres fills. Cal, això sí, tenir una certa informació sobre quins són els aliments que poden contribuir més a un augment de colesterol i procurar que aquests aliments no entrin en excés en l'alimentació diària dels nostres fills i de passada tampoc en la nostra. En aquest sentit crec que us poden ser útils les següents orientacions a l'hora de planificar la vostra dieta familiar, però vull deixar molt clar que no ha d'haver-hi cap aliment prohibit, el nen pot menjar de tot i ha de menjar de tot una mica. Quan més variada sigui l'alimentació més difícil serà l'aparició de dèficits nutritius de qualsevol mena.

### CONSELLS PER EVITAR UN EXCÉS DE COLESTEROL

- Eviteu un consum excessiu de productes de pastisseria. Els "bollitos-caos", magdalenes, croissants, ensaïmades... etc., constitueixen una de les principals causes de l'augment de colesterol en els nens. Cal que aquests productes no formin part de l'alimentació del nen més enllà d'1 o 2 cops per setmana.

- Per esmorzar i per berenar no els hi doneu embotits cada dia, prepareu també els entrepans de tonyina, sardines o formatge poc greixós o, en lloc d'entrepans,

també podeu donar-los cereals, fruita, fruits secs o iogurt.

- La llet compreu-la preferiblement amb poc greix (semidesnatada).

Els formatges procureu que tinguin un baix percentatge de greixos.

Els iogurts són molt saludables sobretot si els feu vosaltres a casa i utilitzeu llet semidescremada. El petit-suisse, la nata i la xocolata són poc recomanables per consumir-los a diari.

- No cal que preneu carn per dinar i per sopar, un sol cop al dia és més que suficient.

- Procureu menjar més peix que carn i dintre les carns cal que tingueu preferència per les carns blanques (pollastre, conill, gall dindi). Eviteu el consum diari de carn de xai o porc o derivats (embotits, foie-gras, cansalades, frankfurts etc.). Tampoc és recomanable el consum habitual de vísceres (fetge, cervell, ronyons, etc.).

- Elimineu el greix que envolta la carn i treieu la pell del pollastre abans de cuinar-los.

- Compreu un màxim de 3 ous per persona i setmana.

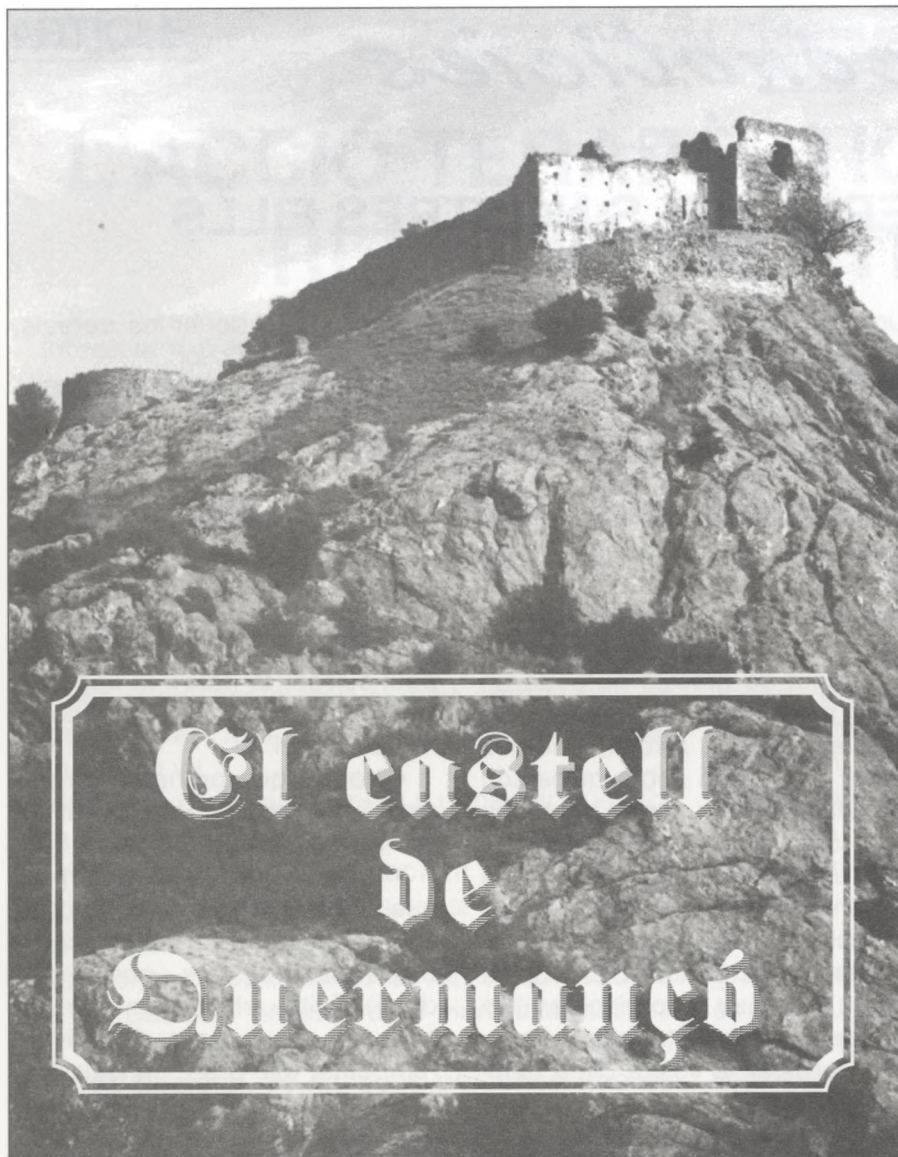
- No consumeu a diari mantega ni margarines.

- No cuineu gaires fregits, són més saludables els productes bullits, al forn o a la planxa.

- Cuineu preferiblement amb oli d'oliva. I pel consum en cru alterneu l'oli d'oliva amb el de gira-sol (o altres olis de llavors).

- Procureu que els llegums, verdures, fruites i cereals formin part de la vostra alimentació habitual.

ANTONI CERVERA  
(Pediatre-Puericultor)



És situat a uns 2 km de distància del nucli de població de Vilajuïga, al costat de la carretera que va de Figueres a Portbou, sobre un puig molt ben escollit per les seves condicions defensives. És acinglerat i quasi inaccessible pels costats de ponent i de migdia, mentre els altres costats, que foren protegits per dues torres, tenen forts pendents.

Diu un manuscrit del segle XVIII, servat a l'arxiu del Palau de Peralada, "que siempre se ha considerado muy antiguo". Sigui per aquesta antiguitat que se li atribueix, sigui per les destruccions i reconstruccions diverses que ha sofert al llarg del temps, s'ha considerat escenari de fantàstiques llegendes inspirades per la imaginació popular.

Llegendes com la de "La dama de Quermançó" o "La comtessa de Molins", que segons sembla era la mateixa senyora, o bé tal com esmenta el llibre *Els castells catalans*, diu que existeix la creença que hi ha enterrat un bou o una cabra d'or als fonaments de l'obra. De la primera, fou el poeta empordanès Carles Fages de Climent, qui ha traçat amb versos, pinzellades sobre Quermançó i la seva llegendària dama: "Ai, Dama de Quermançó / castell de Vilajuïga / un castell i una cançó / que la terra i l'aire lliga".

La documentació més antiga ens diu que el castell de Quermançó fou una possessió dels comtes d'Empúries. En el testament de Ponç I, l'any 1079, s'esmenta el "castellum de Chermansó", que fou concedit als seus fills Hug i Berenguer. L'esmentat comte Ponç I havia instal·lat l'arxiu diplomàtic del comtat en aquest castell.

L'any 1085, en un conveni entre Hug II d'Empúries i Guislabert II del Rosselló, s'esmenta també el "castro Karmanzono".

Dalmau Berenguer de Quermançó és un personatge documentat a partir del 1099. Possiblement era nét de Ponç I d'Empúries.

En el document de l'any 1121 s'al·ludeix al "castro Carmanzono"; en un altre text, que cal situar entre 1113 i 1164, és anomenat "Castello Chermanzono".

La fortalesa tingué un paper destacat en les lluites entre Ponç Hug I i el comte de Barcelona. En l'obra *Els castells catalans*, hi són resumits amb molt d'encert aquests esdeveniments, resum que creiem prou interessant de transcriure per les dades que ens dona sobre Quermançó:



**DECORACIÓ D'INTERIORS**  
**DISSENY I REALITZACIÓ DE JARDINS**  
**GRANS EXEMPLARS**  
**COMPLEMENTS DE JARDINERIA**

Pressupostos sense compromís

Ctra. de Besalú a Roses Km. 34,7 - Tel.: 15 60 03 **CASTELLÓ D'EMPÚRIES**

Ctra. Torroella a Parlavà, Km. 0,100 Tel.: 75 97 91 - **GUALTA**

## El castell de Quermançó

"El canemàs històric exhibeix en l'any 1128 un punt d'elevat interès. És quan el comte d'Empúries, Ponç Hug I, havent procedit arbitràriament contra el seu parent Berenguer Renard, senyor de Peralada, i altres veïns, sofrí l'atac del comte de Barcelona —Ramon Berenguer III—, qui, per tal de protegir els damnificats, trameté les seves hosts, les quals acorralaren en el castell de Quermançó el comte geniüt i el vengeren. L'escriptura de concòrdia que, el 17 d'agost de 1128, signaren ambdós comtes —el barceloní i l'emporità— ens permet d'intuir que Ponç Hug havia usurpat drets i comès altres arbitrietats... Destaquem ara, concretament, el paràgraf que anomena a Berenguer Renard, perquè hi és dit fill de Dalmau i s'hi expressa una dependència d'ambdós vers el comte d'Empúries, llur parent, que ens fa comprendre que la veritable senyoria del castell de Quermançó competia al comte d'Empúries, no pas al vescomte de Rocabertí, o sigui al susdit Dalmau, anteriorment vescomte de Peralada".

El castell de Quermançó fou, doncs, escenari de la derrota del seu veritable senyor, el comte d'Empúries Ponç Hug I, qui hagué de constituir-se pres a Barcelona.

De nou, l'any 1138, reapareix documentat el "Castro Carmanzone" amb motiu del nou cop del comte Ponç Hug I, gens amant d'acceptar les situacions que li

eren imposades. Altra vegada vençut en les seves aspiracions, el 5 de març del dit any, es comprometé a enderrocar el castell de Quermançó: "Item, convenit ei prephatus Poncius, comes, ascensu spontaneo et voluntaria disposicione, ut ex toto destruat, eradicet et depopuletur ipsum castrum de Chermenzo". Al seu torn, el comte de Barcelona es comprometia a fer igual amb el castell de Rocabertí.

L'any 1288 el castell fou ocupat pels invasors francesos, els quals el destruïren: "castrum de Carmanzo funditus dirutum". Malgrat això, consta que l'any 1292 hi havia dotze homes destinats a la defensa del castell de Quermançó.

El castell tenia una capella dedicada a Sant Pere, la qual és esmentada en diversos documents. Als nomenclàtors de finals del segle XIV, hi consta que l'església tenia un sacerdot encarregat que havia d'acudir a sínodes diocesans: "Capella castri Sancti Petri de Gaumençone, in parrochia Sancti Felicis de Vilaiudaycha".

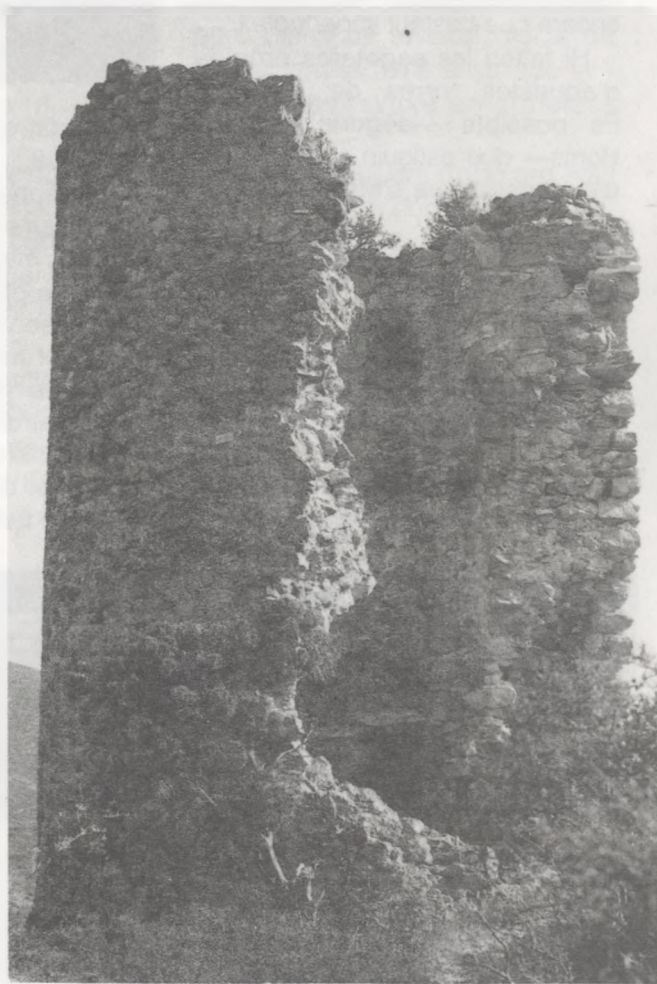
L'any 1472 el castell fou ocupat per les forces addictes a Joan II. La fortalesa havia estat incorporada a la Corona; més endavant depengué del duc de Cardona, com a comte d'Empúries.

L'any 1808, el castell de Quermançó

era encara una posició estratègica considerada important, perquè fou restaurat pels francesos, que ampliaren les seves defenses i fortificaren la torre de l'homenatge.

L'esmentat manuscrit del segle XVIII parla dels castells de l'Empordà, i del de Quermançó diu així: "Era muy fuerte no sólo por su situación sino también por las defensas que tenia, de las cuales quedan hoy testigos muy singulares".

És evident, doncs, que aquest turó, des de sempre, ha tingut unes qualitats naturals per a la defensa, i que la seva posició estratègica fou descoberta en la més remota antiguitat.



# Hostal Bon Repòs



Francisco Ribera, 12

Tel. 38 90 12

SANT MIQUEL DE COLERA

## El castell de Quermançó

Badia i Homs fa un estudi minuciós *in situ* de les restes arqueològiques actuals. Ha amidat un per un els murs de pedra existents en l'actualitat, i descobert i datat les construccions.

En la part més enlairada del turó es on es troben restes més antigues. En la col·locació de les pedres, s'hi pot descobrir, en alguns punts, "l'opus spictum", encara que bastant imperfecte.

Hi falten les sageteres pròpies d'aquestes torres de defensa. És possible —segons Badia i Homs— que estiguin sota la capa d'arrebossat que s'arrapa al parament.

En el planell més enlairat hi ha vestigis d'una cisterna que té la volta un xic destruïda. A l'extrem sud-occidental del puig, al caire del cingle, es dreçava la torre de l'homenatge, de planta rectangular. En el seu estat actual mostra restes de diferents i successives reparacions que ha sofert el cas-



tell, la darrera de les quals és de l'any 1808.

Són dignes d'esmentar les dues torres *barranes* construïdes en els vessants menys defensables.

Són de planta circular. Una bastant conservada amb un parament d'uns set metres d'alçada. L'altra només té la base. Podia haver estat destruïda en temps de Ponç Hug I, quan es comprometé a destruir tot el castell de Quermançó, pel pacte que havia signat.

També pogué ésser arrasada l'any 1288, quan els francesos, segons un document antic, destruïren aquest castell fins als fonaments. Tanmateix, ens sembla, que ni l'una ni l'altra notícia deuen ésser del tot certes. Més aviat, per l'opinió dels estudiosos de les restes actuals, sembla que en cap moment el castell no es degué destruir del tot.

Malgrat haver sofert destruccions parcials i reconstruccions en diferents èpoques i trobar-se avui en estat ruïnós, el seu emplaçament és privilegiat. El paisatge que es divisa des del cim és encisador. La plana, amb cultius variats, dominant la vinya que des del planer arriba fins als seus peus, se sent emparada per aquest massís, com un gegant prompte a defensar els seus protegits. Des de dalt del cim s'albira tot el golf de Roses, amb la seva amplitud, fins al massís del Montgrí, i així, a redós de Verdera, i uns quilòmetres allunyat de la mar, apareix com un far pels navegants, abans de tombar el Cap de Creus.

Mn. JOSEP M. CLAVAGUERA

## Eduard Rius

AIGUA, GAS i ELECTRICITAT

Servei d'urgències festius

REPARACIÓ GENERAL • IL·LUMINACIÓ  
INSTAL·LACIONS • MANTENIMENTS  
CUINES • PISCINES  
BANYS • REFORMES  
ENERGIA SOLAR

Pressupostos sense compromís

Labrun, 6, 2n C - Tel. 12 80 69  
17469 COLERA

DIUMENGES MATÍ,  
OBERT

FIGUERES



la  
**Sirena**  
HIPER CONGELATS

Ctra. de Figueres a Roses  
(La Marca de l'Ham-Vilatenim)

LA MAR  
DE QUALITAT

PUBLICITÀ

# Cinc cloquers de la regió del Cap de Creus

Després d'haver estat un llarg temps lluny del poble on has nascut, en retornar-hi, se sent una alegria, una joia immensa; pel català que ve de terres estranyes, de bon matí, quan surt el sol, que dóna aquell encís a la badia i a la muntanya de Rodes, trobar-se a la seva terra és com un somni.

Això em passà a mi després de deu mesos lluny d'ell. Sortint a la finestra mireu en front, veieu el Castell de Sant Salvador de Verdura, pelat de vegetació i cremat per la sal que llença la furient tramuntana, vigilant el Monestir de Sant Pere de Rodes i l'Ermita de Santa Helena, sobre les pedres mil·lenàries del Poblat de Santa Creu de Rodes, recordes que en veritat et trobes al Port de la Selva.

Al lluny el mar s'estén platejat i serè.

Pujant per "La Costa", i seguint el camí de dalt, quan arribes al cim del "Traic" albires cinc campanars.

Veus el poble de darrera i sorgeix el cloquer vibrant i majestuós besat pel matinal oreig de mar; El Port de la Selva. Davant a les valls que separa la muntanya "d'El Dijous" es troben els cloquerets dels pobles de La Selva de Mar i La Vall de Santa Creu, i al cim de la muntanya com un tità que desafia els temps la torre romànica del bell i vell Monestir de Sant Pere de Rodes, que féu sentir les seves campanes a tota la gent d'arreu de l'Empordà.

I a la dreta, un campanet, d'espadaña de l'avui Ermita de Santa Helena, que en altres

temps fou l'església del poble de Santa Creu de Rodes, cap i casal de la comarca.

En aquest meravellós poble de La Vall de Santa Creu, vaig passar uns bells mesos durant la guerra civil; racó de pau i tranquil·litat. Foren gairebé dos anys, però plens de felicitat, voltat de tota la família. Uns anys que voldria fer-los reviure en aquestes ratlles.

Més no puc, em trobo ara sol i recordar-ho em dóna tristesa.

I dins aquesta vall, on la vinya i les oliveres eren els reis, l'aire de salobre que amanyaga el nostre poble, acaba de donar a l'atmosfera una lleugeresa tan fluïda que no la trobareu enlloc més del món.

LOLLAM

**REFRIGERACIÓ INDUSTRIAL I COMERCIAL**

**AIRE CONDICIONAT**



Ctra. Nacional II, Km. 712 Tel. 47 62 53 (5 línies) - Fax 47 64 61 FORNELLS DE LA SELVA

# HOSTAL COSTA BLAVA

PORTBOU

Perfumeria

# lupe

PORTBOU

Rambla Catalunya, 13

PORTBOU

COMPRA - VENTA TERRENOS  
VILLAS - APARTAMENTS

ALQUILER  
LOCATIONS

ACHAT - VENTE TERRAINS  
VILLAS - APPARTEMENTS

## INMOBILIARIA FALCÓ

AGENTE DE LA PROPIEDAD INMOBILIARIA

Pl. Mayor, 1  
Tel. 38 00 91  
LLANÇÀ

Francesc de Paula, 24  
Tel. 67 18 66  
FIGUERES



HABITACIONES - CHAMBRES  
ROOMS - ZIMMER

## HOSTAL BERI

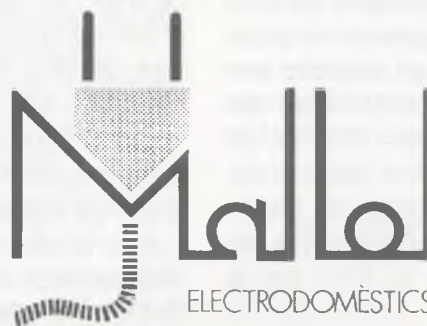
RESTAURANT - PÀRKING  
PISCINA - SOLÀRIUM

c/ Creu s/n - Tel. 38 01 98  
LLANÇÀ

# Cuines LLANÇÀ

TOT EN DECORACIÓ PER A LA CUINA

EXPOSICIÓ i VENDA:  
Pintor Terruella, 4 • Tels. 38 90 52\* - 12 04 34  
PORT DE LLANÇÀ



ELECTRODOMÈSTICS

Av. Reina Fabiola, 1  
Unió, 23  
Tel. 38 04 83  
17490 LLANÇÀ

## Fleca Les Llances



c/. Gardissó, 11 - Tel. 38 09 10 LLANÇÀ



## ALIMENTACIÓ-LICORS CAN COLL

"LE PERROQUET"

c/ Colera, 1 - Tel. 39 02 33

PORTBOU

## BAR "EL CLUB" RESTAURANT ESPAÑA

DISCOTECA



Méndez Núñez, 11  
Paseo Sardana, 4 y 5  
Teléfonos 39 00 04 - 39 00 08

PORTBOU



SI VOLS PENDRE  
QUELCOM BÓ, VINE AL  
PICANTÓ

El teu cocktail especial  
i el lloc ideal

Sant Llàtzer, 41 Tel. 51 09 66  
FIGUERES



# Llegendes, creences i tradicions en els dies tristos

Tots Sants i Commemoració dels Fidels Difunts, aquests dies que abans anomenaven "tristos", són dates que guarden moltes llegendes, creences i tradicions.

Antigament la gent era més creient i de bona fe, i tenien un cert respecte a aquests dies, d'ells n'han sortit vàries llegendes.

Creien que els que morien en el dia de Difunts entraven en el Cel directament.

Els que havien mort en els cinc anys darrers, ressuscitaven per un dia per anar a missa, per aquest motiu el Temple es veia ple de gom a gom de fidels.

A la nit d'aquestes diades, sortien envoltats amb un llençol blanc, els que havien mort en pecat i s'emportaven les ànimes netes.

No anaven a caçar ni a pescar.

En la regió del Cap de Creus, contaven que uns pescadors del Port de la Selva anaren a calar la Xarxa i en llevar-la diu que estaven carregades de calaveres i ossos en lloc de peix. Al que era la "Darça" hi havia una platja petita anomenada "Platja dels Morts" que desaparegué en fer el club i fou on atracaren, i degut a això agafà el nom.

En el nostre poble, igual que en altres pobles de l'Empordà i del Rosselló, tenien el costum de fer la "castanyada"; no estava permès fer-la abans d'aquests dies sota pena de pecat i en ella s'encetava el vi novell.



FOTO: JOAN M. PAU

La "castanyada" la feien davant la "llar de foc"; en el dia de Tots Sants, cantaven "els goigs de les ànimes" i picaven amb ferros i peroles, per tal de fer fressa i així allunyar als morts que creien que en aquesta nit passaven pels camps i pobles cercant ànimes.

També era tradició la "Nit de Difunts" tota la família fer la "castanyada" voltant la taula resant el Sant Rosari —menjant una castanya a cada parenostre i ave maria— en sufragi dels avantpassats que dormen en el somni etern.

Es menjaven en aquestes dates una mena de torrons que feien a l'Empordà i eren anomenats de

pastor, —que ells eren qui els feien— de figues seques i ametlles molt premsades.

Es deien tres misses amb candeles, a l'església, en lloc d'un com es feia habitualment i sense candeles.

Era una festa alegre el matí del dia de Tots Sants pels vius i trista a la tarda i dia de la Commemoració dels Fidels Difunts en record als morts.

Avui tot això ho hem sentit a contar a algun vellet del poble.

F.O.F.



**TELSEGUR**  
Sistemes de Seguretat

**el guardià  
de la seva llar**

- CENTRALITZACIONS D'ALARMES
- DETECCIÓ ELECTRÒNICA DE FOC
- CONTROL D'ACCÉS
- CENTRALETES TELEFÒNIQUES

- MEGAFONIA
- CIRCUITS TANCATS DE TV



Enric Serra, 17  
Tel. 10 36 37  
L'ESCALA



*Si fem aquesta revista, imagineu-vos el que podem fer per vosaltres*

LOGOTIPS • TARGES • IMPRESOS • CATÀLEGS  
PUBLICITAT • ETC...

Truqueu al Tel. 12 08 01      LLANÇÀ

# EN AQUELL TEMPS...

PER JAUME QUINTANA

## En Quim ministre

En Quim Ministre era treballador i molt bona persona.

Quan hi havia alguna desgràcia a qualsevol família del poble era dels primers en córrer per prestar ajuda amb el que pogués.

Tot i això tenia coses força rares. Si li preguntaves, "d'on vénis Quim?", ell et responia, "ara hi vaig". I si era a l'inrevés i li preguntaves "on vas?", et contestava: "ja en vinc".

Aquest tarannà xocava a molta gent. Es va fer tan popular, que les respostes "ara hi vaig" o "ja en vinc" encara avui les repeteixen molts convilatans, tot recordant en Quim. O potser, en alguns casos, sense saber-ne l'origen.

L'únic vici que tenia era fumar. No es treia mai el cigarràs dels lla-vis. Diem cigarràs perquè per fer-lo no en tenia prou amb un paper, n'hi havia de posar dos. Els enganxava amb una salivada, i així podia embolicar-hi el doble de tabac del que és normal; i un rera l'altre, no parava mai de fumar.

Ja hem dit que era un bon home, i que no molestava mai a ningú. Tanmateix, quan algú li'n feia alguna que no li agradava, solia pagar-lo amb la mateixa moneda.

Tenia per veïns una família rica, can Bosc, amb la qual hi era amic des de petit. Però succeïa que els

de can Bosc mai no veien l'hora d'anar a dormir. Tot sovint tenien convidats. Organitzaven una gat-zara que no parava mai i no deixaven dormir en Quim. Ell s'havia d'aixecar a punta de dia per anar a treballar i els altres, ben tranquils, podien fer la grossa matinada.

I un bon dia es va dir: "ja farem les paus".

A trenc d'alba agafà la maça i els tascons, es posà davant de quatre soques d'olivera, i vinga: patam, patatum!, estellant socs tan fort com podia.

Naturalment, va desvetllar tot el veïnat.

Al cap d'una bona estona se li presenta el senyor Esteve, el veí del costat, exclamant-se. —"Home, Quim, no podries fer aquesta feina a plena hora del dia? No veus que no ens deixes descansar?"

—"Descansar?", respon en Quim. "Santa mandra". I de què heu de reposar, si no "foteu" mai res? Sóc jo que no descanso a la nit per culpa vostra.

Tu, quan surt el sol ja tens el pa assegurat i jo encara me l'haig de guanyar. Doncs ara aguanteu. Una cosa va per l'altra".

I seguí amb la maça i els tascons picant tan fort com podia, que fins les cases semblava que trontollaven.

—"Home, home, no siguis tan

venjatiu" —insisteix el veí.— "Nosaltres venim de vacances i bé ens hem de divertir. Francament, tampoc no ens pensàvem que et molestéssim tant".

"Mira Esteve", diu en Quim, "si vosaltres teniu vacances, jo he de treballar sempre, i per tant a les nits em cal dormir".

—"Bé, Quim, bé", li fa el senyor Esteve. "Tens raó, home, no t'ho prenguis així. Jo t'asseguro que d'aquí en endavant la cosa canviarà. Ja ho tindrem en compte que pels treballadors les nits són per descansar". Tot seguit es treu de la butxaca un paquet de tabac andorrà de mitja lliura i li ofereix dient: —"Apa Quim, aquí tens per fumar un parell de dies, i plega de picar, si et plau"

Va tocar-li el seu punt feble, que era el fumar. I com que no era ren-corós va desistir de fer estelles en aquella hora desafortunada.

Però mentre desava les eines i la llenya, una mica morrejant, dirigint-se al seu veí li digué: —"Jo ara plego, però tu compleix amb la promesa que m'has fet i recorda't el que et dic: —"Quan tu hi vas, jo ja en vinc. I que hi vaig i en vinc més de pressa que no pas ningú!



**RESTAURANTE**  
**El Puerto**

Tels. 38 00 44 - 20 32 88  
Castellà, 7  
PORT DE LLANÇÀ



**SNACK BAR**  
**PACU PACU**

PASSEIG MARÍTIM, 5  
Tel. 12 03 92

PORT DE LLANÇÀ

# Ja sòm a la tardor!



I com cada any per aquestes dates, les muntanyes s'omplen de personal per tres motius principals i diferents: excursions, cacera i rovellons. Es diria que la darrera és comuna a les altres dues, doncs tant els excursionistes com els caçadors sempre aprofiten un moment per cercar-los o caçar-los, segons les contrades.

Les espècies de lactarius (rovellons) més conegudes al nostre país són les de làtex color taronja o vinós, anomenades genèricament "rovellons", els quals estableixen micorizetes amb pins i abets.

El pinetell, rovelló, pinenca o esclata-sang de bruc és de color ocre ataronjat o taronja vermellós i amb zones més acolorides. Les làmines són de color taronja viu i sovint es taquen de verd a les ferides. El peu del mateix color de les làmines o més clar i sempre adornat amb taques de color més fort, el làtex és color taronja viu. És el lactarius deliciosus, molt freqüent a la tardor, sempre sota pins, tant a la plana com a la muntanya.

Molt semblant és el Lactarius salmonicolor, que creix sempre sota els abets i el seu làtex és de color taronja fúcia viu, la carn no es taca de verd i desprèn una suau olor de mandarina.

El rovelló, vinader, esteper o esclata-sang de pi Lactarius sanguifluus, es diferencia pel barret roig ocraci o roig porpra, zonat de taronja o rosa vinós, el làtex és també roig vinós i dona el seu color a la carn, de gust suau i lleugerament amarga. Viu en pinedes, molt sovint acompanyat d'una espècie molt semblant,

el Lactarius vinosus, el qual es pot confondre amb el Lactarius salmonicolor, tot i que es diferencia d'ell perquè aquest tendeix a acolorir-se aviat de verd. Viu preferentment sota el pi roig.

Tots ells considerats al nostre país com a excel·lents comestibles molt apreciats i amplament caçats i consumits.

Sovint els rovellons són atacats per hipocrecs, un tipus de fong paràsit que fa que el seu creixement sigui anormal, el cos fructífer es deforma, sigui més compacte i presenti làmines atrofiades i blanquinoses, en aquest cas són conegudes com a mare del rovelló, rovellona, pinetella, moliner o esclata-sang mascle i són igualment, si no més apreciats.

Una vegada feta aquesta descripció dels Lactaris, hem de dir que no tots ells, tot i ser de la mateixa família, prenen gustos diferents segons el lloc, són diferents del bac a la solana, pins tan sols o bosc mixt pins-alzinar, estepes, pins i fanàs etc. Pel mateix principi, l'experiència ens diu que són els mateixos, els costaners que els d'interior, però no pas de gust. No tan sols perquè la salinitat, humitat i vegetació són dife-

rents, sinó que es veuen afectats en el seu gust per la composició del subsòl, com a exemple diguem que el lactarius deliciosus prefereix les composicions de terra amb una elevada acidesa, mentre el seu parent, el lactarius sanguifluus prefereix terrenys calcaris.

Allò que és ben cert és que al nostre país hi ha tres zones on els rovellons són més gustosos per contenir una quantitat major de làtex. Aquestes zones són la serralada de Collserola, la serralada litoral del Maresme i les pinedes de l'Alt Empordà a tocar la costa, totes elles tenen en comú, no tan sols el tipus de bosc mediterrani, sinó que són formacions geològiques del Paleozoic, és a dir que això ens confirma la importància del subsòl en la formació del bolet, combinat amb els elements atmosfèrics ja referits, perquè encara que al Bages i al Prepirineu els terrenys són del Paleozoic, ni el clima ni la vegetació són els mateixos.

Pot ésser que aquest article porti a la polèmica però, aquestes són les nostres impressions de "boletaries antics" ¡Ah! i no oblideu de respectar el bosc.

J.C. MANOBENS



— Restaurant —  
*La Vela*

ESPECIALITATS EN PEIX I MARISC  
—SERVIM ANÈMONES—

Pintor Martínez Lozano, 3 Tel. 38 04 75 PORT DE LLANÇÀ

# LA CUINA DE L'ÀVIA



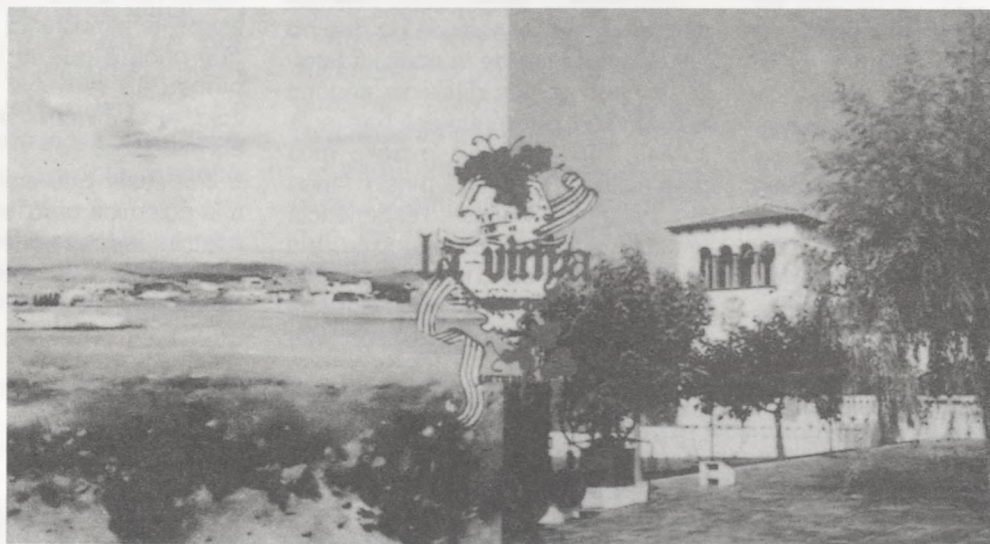
## ANXOVES A LA CATALANA

Es netegen i es dessalen les anxoves, se'ls treu l'espina i s'obren pel mig. Es posen damunt un drap i s'eixuguen bé. S'enrotllen amb l'índex d'una en una i s'hi posa una oliva al mig. A la mateixa plàtera s'hi pot posar ou dur.

## VERATS AL FORN

Es renten els verats, se'ls treu l'espina i se'ls posa sal. Es farceixen amb ceba, julivert i tomàquet trinxats i cansalada viada tallada en forma de daus i un polsim de pebre vermell. Es posen en una plàtera que pugui anar al forn i s'amaren d'oli. S'hi posen, també, uns quants tomàquets, una ceba trinxada, tres o quatre alls sencers i una mica de pebre vermell, i es fa coure al forn.

EL RESTAURANT **LA VINYA** US COMUNICA QUE ÉS EL RESTAURANT DE TROBADA FORA DEL VOSTRE CONTORN. AL RESTAURANT LA VINYA, HI TROBAREU LA VERITABLE CUINA EMPORDANESA, DISPOSA DE MENJADORS PARTICULARS PER A EMPRESES I SALONS PER A CASAMENTS, COMUNIONS I BANQUETS.



PARKING PER A 300 COTXES, JARDÍ INFANTIL I MINIGOLF

**A L'ENTRADA DE GARRIGUELLA, ENS TROBAREM !**

Ctra. La Jonquera-Roses, km 52,400 Tel. 53 01 01 GARRIGUELLA

# COSES DEL MENJAR I DEL BEURE

## La mel

Ara que ens comencen a arribar els primers freds, i els constipats i la grip amb el mal de coll i el pit carregat ens ataquen, és un dels moments en què la MEL surt a relluir. Però, què en sabem d'ella?

A la mel se li han atribuït des de molt antic, algunes accions específiques i curatives, i s'ha utilitzat durant molt de temps com a remei d'algunes dolències. La d'eucaliptus és molt eficaç contra la tos, i la de tarongina és reconeguda per les seves propietats calmants i astringents.

La mel, com tots sabem, és un aliment molt dolç, elaborat per les abelles amb el nèctar de les flors i d'altres exudacions ensucrades de les plantes.

La sacarosa del nèctar es transforma dins l'aparell digestiu de les abelles en glucosa i fructosa, que són sucres fàcilment assimilables per l'home.

La mel és un aliment energètic, ja que té un alt índex d'hidrats de carboni. La idea que la mel és un edulcorant natural que ens aporta energia no és certa, ja que el seu poder d'endolcir és superior al del sucre; pel que se'n necessita menys quantitat que de sucre per aconseguir el mateix punt de dolçor.

La solidificació o enduriment de la mel és degut a la cristallització de la glucosa. Això pot ser indicatiu que no ha estat sotmesa a processos

industrials i en conseqüència, conserva millor les seves qualitats nutritives.

Quan això passa, i per a tornar-la al seu estat líquid sense alterar les seves propietats i la proporció natural de glucosa, és millor escalfar-la al bany maria.

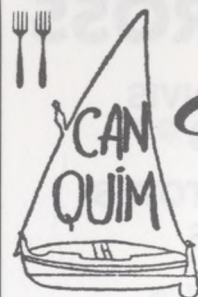
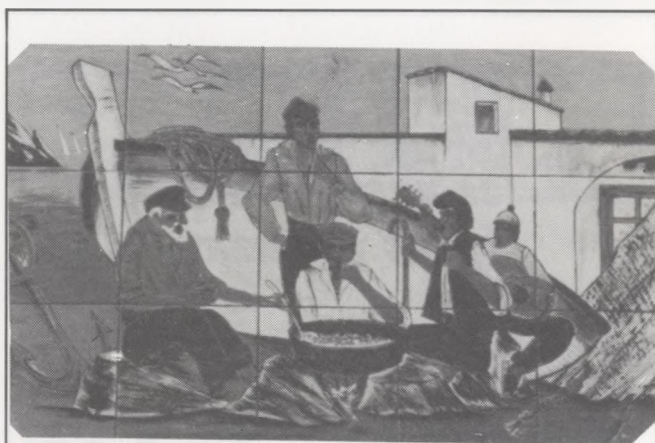
El color i el gust de la mel depèn de les plantes de les que procedeix; així la de tarongina té el color molt clar i un gust suau. La de romaní és la més preuada i de color clar; la de bruc és molt espessa i de color fosc, i la d'eucaliptus depèn de l'època en què s'ha recollit.

HOTEL - RESTAURANTE



«LA GOLETA»

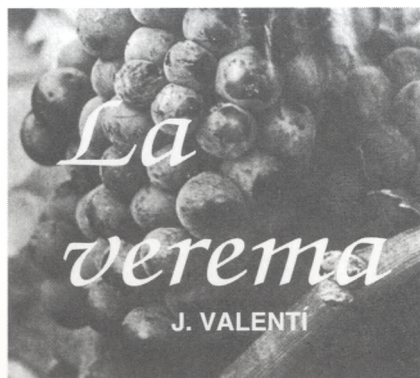
ESPECIALIDADES MARINERAS -  
CAFÉ  
Els Pescadors  
RESTAURANTE  
PORT DE LLANÇÀ - (Costa Brava - Girona) -  
Tel. (972) 380125



Restaurant

Can Quim

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



Ha passat la verema; uns anys s'avançava la maduració del fruit, altres es retardava, però no es collia mai abans de Sant Miquel, que és el 29 de setembre; en aquell dia les cases Vergés i Balleu, que eren terratinents, i els comerciants de vi més forts del poble, en aquesta diada amb tots els seus treballadors —cada u tenia la seva colla tant pel celler com per la vinya— el matí es reunien als magatzems i junts amb l'amo anaven a l'església per oir la Santa Missa. Llavors a dinar, i havent dinat tots plegats anaven a la vinya; sols quedaven els mossos del celler.

No cal dir que a la tarda —com que ja era curta— anar a la vinya i preparar les coses, podien considerar dia perdut per collir raïms, però ho tenien a punt per

l'endemà i el propietari els hi pagava la jornada.

Les cases fortes eren qui obrien la verema; no posaven romana fins que ho havien fet els grans propietaris. A partir d'aquest dia ja collia tothom i es collia tard per fer vi de grau, de qualitat.

Es començava per collir els raïms blancs i vermells que eren més delicats i llestos, d'aquests es feien els negres.

Els plans sempre eren els darrers de collir, perquè com que eren més fèrtils tardaven més a madurar.

Qui ho ha vist i ho veu!

Recordo que a la meua infantesa les veremes duraven setmanes.

La muntanya de Sant Baldiri era tota coberta de ceps, que fora dels plans era d'on sortien més quantitat de fruit i avui no hi ha ni una sola vinya.

Venien carros i muls per anar a bast —on no hi havia carretera— de per tot arreu; de Sant Privat d'en Bas, Cabanes, Banyoles, Crespià, Tortellà, Llers, etc., que molts animals eren guitz de pegar-los-hi amb el fuet, per forçar-los i feien les delícies de la mainada. Els seguïem perquè ens embarquessin en el carro un tros i també anàvem a prendre'ls-hi les garrofes a la

quadra, que ens semblava que feïem una proesa.

Fer les veremes al nostre poble, el que podia quinze dies amb el carro, els hi era una altra anyada i més en aquest temps que ells no tenien feina de precís; aquests eren habituals de tots els anys. Després n'hi havia d'espontanis. Se sacrificaven molt per portar el pa de l'hivern a casa, ja que el viatge d'algun durava dos dies, dormien al mateix estable, i a les cinc del matí ja sortien per anar a portar semals buides i els coves —amb ells es portaven els raïms a carregador de carro— a la vinya i poder començar l'amo a fer càrregues i tenir viatges avançats per l'endemà. De retorn es combinaven amb una altra vinya i baixar al poble amb la carretada.

També havien vingut de muntanya "Costalers" —homes que portaven un "costal" a l'esquena (una semal o sigui 62'5 Kg de raïms) que jo només ho he sentit a contar.

El sol a vegades era molt fort i hi havia boira que els pàmpols rajaven d'aigua i les collidores unes mullenes que no se'ls hi eixugava fins a migdia.

Era per tothom una feina pesada, però per la joventut, a més de guanyar un bon jornal, s'ho

**Corre per la zona de la  
Mar d'Amunt amb  
les nostres motos.  
Te les lloquem a:**



**SERVEI DE RECANVIS  
I ACCESSORIS**

**VENEM MOTOS DE TOTES  
LES MARQUES**

c/. Empordà, 9 - Tel. 12 08 55  
**LLANÇÀ**



**CAP-RAS**

**AGÈNCIA IMMOBILIÀRIA  
LLOGUER - PROMOCIÓ I VENDA D'APARTAMENTS  
CANVI DE MONEDA - LOCUTORI DE TELÈFONS  
PREMSA NACIONAL I ESTRANGERA - FAX PÚBLIC**

c/. Castellà, s/n  
Tel. 38 09 50 - Fax 12 05 02  
**LLANÇÀ**

## La verema

prenien amb alegria, es cridaven unes colles amb les altres fent broma, era tot un guirigall; a l'hora de dinar els de més a prop de la capella de Sant Baldiri tocaven la campana i anaven a fer el repàs.


Les colles de collidores, en

plegar, es cridaven amb les altres quan passaven que venien de diferents termes; Les Llacunes, el Torrelló, Els Llaures, les Pinedes o Les Costes etc., i tots plegats feien gatzara.

En el poble després es comentava que si en Joan ha tingut bona anyada perquè aquest any ha

llevat més el lladoner que la caranyana, o si en Benet ha sortit que el carro a parell n'hi han baixat quatre cargues i mitja a cada viatge i no li ha quedat res a la vinya.

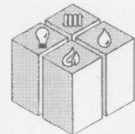
Això ja ha passat a la història del poble.



**NÀUTICA  
CENTELLES**

**HIVERNATGE - REPARACIÓ - VENDA**

C/ RIBERA, s/n - TEL. 39 03 88 - FAX 39 06 37 PORTBOU



**JOSEP BURGUEÑO**

**ELECTRICITAT - AIGUA - GAS  
CALEFACCIÓ - AIRE CONDICIONAT**

☎ 38 11 59

C. Gardissó, 53 - 2 A LLANÇÀ



**BAR-RESTAURANTE**

*Pilares*

**Menús • Tapas variadas**

c/ Besalú, 14-16  
LLANÇÀ

**RESTAURANT**

*Can Manel*



PEDRO MARCILLO  
ESPECIALITAT EN  
PEIX FRESC

**ELS DIVENDRES NIT  
I ELS DISSABTES  
¡GRANS MARISCADERES!**

Plaça del Port - Tel. 38 01 12  
PORT DE LLANÇÀ

**L'ARCADA**

**ARTICLES DE PELL  
MARROQUINERIA / BIJUTERIA**

C/. Castellà, 84 - Tel. 38 02 87  
LLANÇÀ

**VIDRES  
LORENA**

• VENDA I COL-LOCACIÓ  
DE TOTA MENA DE  
VIDRES I MIRALLS

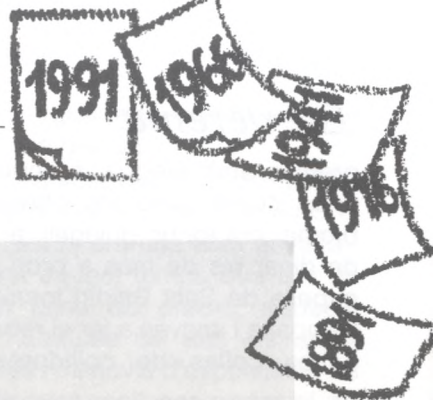


LLANÇÀ

▶▶ SERVEI RÀPID !!

c/ Mina, 9 - Tel. 12 01 99  
(de 8 a 20 hores contestador)

# TEMPS ERA TEMPS



Aquella solitud a mig camí entre el Port i la Vila, sols trencada pels trets dels marrecs. Avui entre el brogit dels cotxes i amb la quasi nul·la separació entre els dos nuclis, ens fan adonar que el temps, no ens canvia solament a nosaltres. sinó a tot el nostre entorn.





# DE LA VIDA I DE LA MORT

La vida: un estat termodinàmic que es caracteritza mitjançant un grau d'ordre intern per un flux d'energia que manté un equilibri dinàmic entre l'estructura que la posseeix i el seu entorn.

La mort: entropia, desordre de tot el que és.

És un misteri que es troba pel damunt del coneixement humà.

És l'experiència que consisteix a un trobar-se dins del cosmos davant el que és sagrat com a quelcom completament diferent. Aquesta experiència condueix a l'admiració i al culte per a posar-se en harmonia amb l'origen més essencial de la nostra existència. D'aquesta manera neix la religió com a resposta a l'enigma del ser, idees filosòfiques a la recerca de la veritat o s'entre dins d'un món esotèric.

D'altra banda, les ensenyances de la nostra religió han contribuït molt a representar la mort sota formes tenebroses, a fer néixer un sentiment de terror. I des del meu

punt de vista, res més lluny de la realitat. La mort és la transformació, és passar d'un estat de consciència a un altre, d'una dimensió a una altra. És el cuc que es transforma en papallona, la serp que canvia la pell.

Per a l'espiritualista, la mort significa l'entrada dins un món amb una vida més rica en impressions i sensacions.

Per a l'escèptic, la mort és el no res.

L'UNIVERS NO POT FALLAR, EL SEU FI ÉS LA BELLESA, I ELS SEUS MITJANS PER A ACONSEGUIR-LA SON LA JUSTÍCIA I L'AMOR.

ÀNGELS LLUVERAS



FOTO: JOAN M. PAU

## TRASPASSAMENTS

### LLANÇÀ

Pilar Regla Teixidor, 16-08-92  
Francisco Heras Borrell, 17-8-92  
Pilar Caro Miguel, 04-09-92  
Teresa Amigo Fanes, 22-09-92  
Jaume Solà Estela, 19-09-92  
Rosa Pi Calsina, 11-10-92

### PORT DE LA SELVA

Pere Male i Roca, 16-08-92  
Joaquim Gusó i Quera, 06-08-92

Teresa Godo i Mares, 25-09-92  
Elisabeth Foulon, 26-09-92

### PORTBOU

Damià Estel Roig, 02-08-92  
Maria Navarra Roig, 10-08-92  
Amparo Pérez Guerra, 19-08-92  
Enric Coll Compte, 31-08-92  
Rosa Marull Salanquera, 07-10-92

## NAIXEMENTS

### LLANÇÀ

Albert Cusi i Batlle, 02-08-92, fill de Joan i de Rosa  
Nil Roig Bondia, 12-08-92, fill de Frederic i de Montserrat  
Daniel Cruz Plaza, 01-09-92, fill de Josep-Joaquim i d'Ana  
Óscar Romero Jurado, 14-09-92, fill de Francisco i de Ángeles  
Ivan Vázquez Oliva, 15-09-92, fill de Tomás i de Carmen  
Joan Vila Marty, 18-09-92, fill de Pedro i de Carole.  
Mar Pumareda Benito, filla de Vicens i de Lorenza

### COLERA

Oriol Grande González, 02-09-92, fill de Javier i Alcía-Victòria

### PORT DE LA SELVA

Alba Boher Lozano, 09-05-92  
Ruben Molina Cervera, 24-08-92  
Sarah Elisabeth Rillo Puigvert, 11-09-92

### PORTBOU

Aleix Gómez Noves, 20-09-92, fill de Domingo i Ma. Dolors

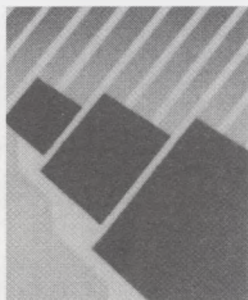
**CLASSES  
DE DANSA**

ÀNGELS LLUVERAS

**MASSATGES  
TERAPÈUTICS**

C/ del Cim, 3 - Tel. 12 62 89

SELVA DE MAR



**SALVAT**

**PROMOCIONS I  
CONSTRUCCIONS**

Sirena, 16 - Tel. 38 05 65  
PORT DE LLANÇÀ

**FOTO**  
*Pumareda*

**SERVEI PROFESSIONAL**

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

**TRANS LLANÇÀ**

**PAQUETERIA - URGENT - DIRECTE - NACIONAL**

**• TOT ÉS SERVEI •**

c/. Gardissó, 10 - Tel. 12 07 46 LLANÇÀ

**Voleu rebre la nostra revista a casa vostra?  
Res més fàcil. Ompliu la butlleta de  
subscripció i trameteu-la juntament amb un  
taló o gir postal de 1.500 ptes.  
A partir del proper número, durant un any  
(6 exemplars) us l'enviarem al vostre  
domicili.**

**BUTLLETA DE SUBSCRIPCIÓ**

NOM i COGNOMS \_\_\_\_\_

ADREÇA \_\_\_\_\_ NÚM. \_\_\_\_\_

POBLACIÓ \_\_\_\_\_ TEL. \_\_\_\_\_

Ompliu aquesta butlleta, i feu-la arribar a:  
"La Mar d'Amunt" Apartat de correus, 143 17490 LLANÇÀ



*Per un bon servei*

---

ASSESSORAMENT  
ECONÒMIC - FINANCER  
FISCAL I COMPTABLE



**centre de gestions  
LLANÇÀ**

EL SEU BENESTAR  
ESTÀ  
A LA SEVA MÀ



**UNIBER**  
UNIÓ IBEROAMERICANA  
ASSEGURANCES



GRUP ZURICH

*ESTEM A LA VOSTRA DISPOSICIÓ A:*

**Carrer Muralla, 8    Tel. 12 01 13 - Fax 12 07 26    LLANÇÀ**

# LA MILLOR EXPOSICIÓ DE MOBLES A:



Decorar  
la seva llar  
amb bon gust,  
aprofitant les  
nostres  
continues  
ofertes, és ara  
més fàcil.

Grans  
Facilitats  
de Pagaments



Obert  
de Dilluns  
a Dissabte



Trallar  
i Muntatge  
Gratuit



Projectes i  
Pressupostos  
Gratuits



**MUEBLES LA FABRICA**

MENDEZ NUÑEZ, 18 FIGUERES