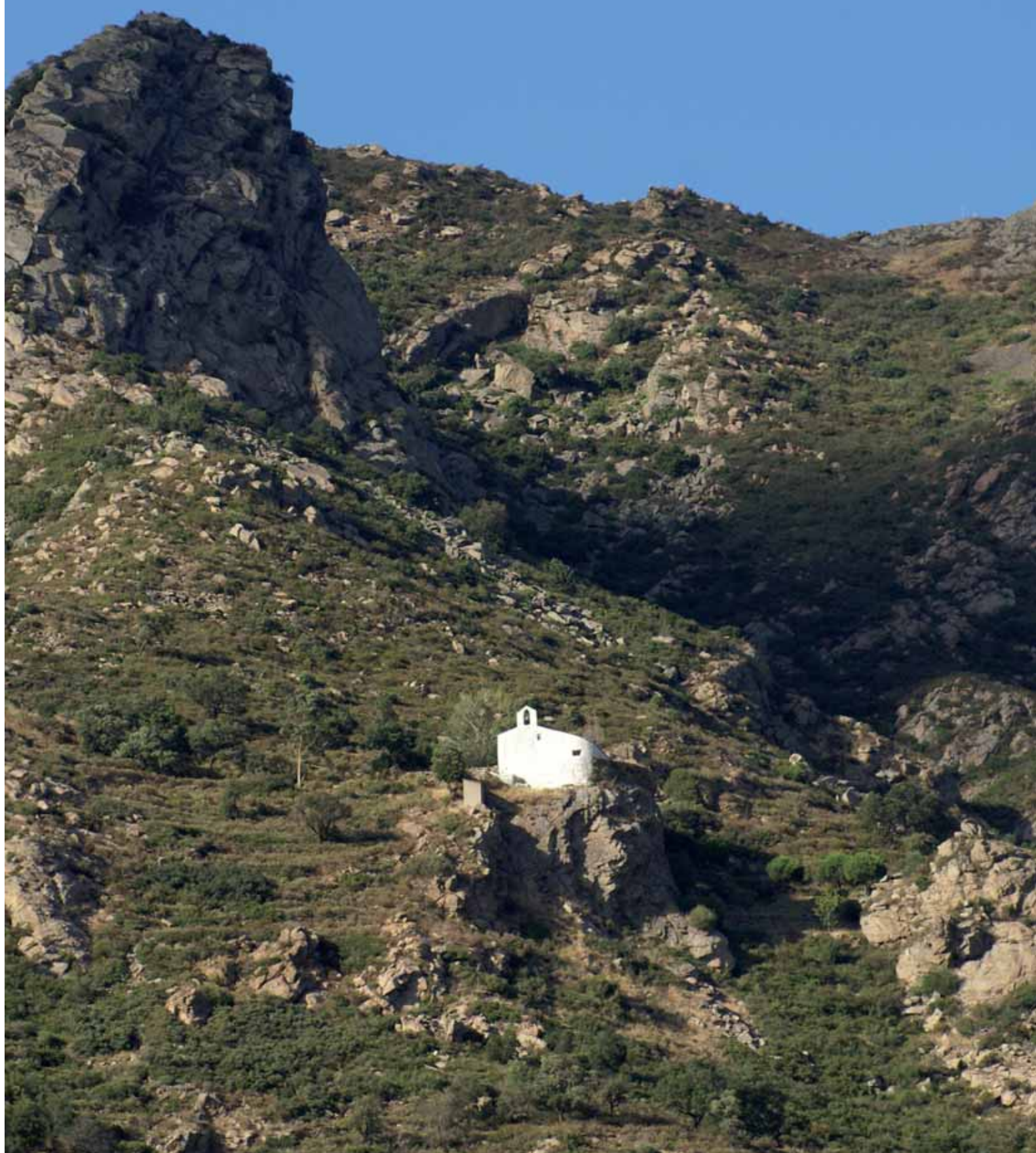


Revista de l'Associació de Veïns de Palau-Saverdera - Número 17- Hivern 2011

# SAVERDERA XXI

Preu: 2 euros





# 2012

<b>GENER</b> Di Dm Dc Dj Dv Ds Dg 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	<b>FEBRER</b> Di Dm Dc Dj Dv Ds Dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	<b>MARÇ</b> Di Dm Dc Dj Dv Ds Dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
<b>ABRIL</b> Di Dm Dc Dj Dv Ds Dg 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	<b>MAIG</b> Di Dm Dc Dj Dv Ds Dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	<b>JUNY</b> Di Dm Dc Dj Dv Ds Dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
<b>JULIOL</b> Di Dm Dc Dj Dv Ds Dg 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	<b>AGOST</b> Di Dm Dc Dj Dv Ds Dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	<b>SETEMBRE</b> Di Dm Dc Dj Dv Ds Dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
<b>OCTUBRE</b> Di Dm Dc Dj Dv Ds Dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	<b>NOVEMBRE</b> Di Dm Dc Dj Dv Ds Dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	<b>DESEMBRE</b> Di Dm Dc Dj Dv Ds Dg 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

## L'ASSOCIACIÓ ESTÀ D'ANIVERSARI

<b>EDITORIAL</b>	
L'Associació està d'aniversari	3
<b>ENTREVISTA</b>	
Dolors Padrosa	4-5
<b>PALAU PORTES ENDINS</b>	
Can Barrot	6-7
<b>PATRIMONI</b>	
El massís de les Gavarres	8-9
<b>HISTÒRIA DEL POBLE</b>	
Felip Casañas i Guanter	10-12
<b>COL·LAGE</b>	
Recull dels 10 anys de l'Associació	13-15
<b>LLIBRES PER ESTIMAR LA TERRA</b>	
El tresor del Cap de Creus Escollida pels Déus Espolla 1917	16
<b>UN XIC DE TOT</b>	
Història del primer tractor a Palau	18-20
Usos medicinals del vi	22-24
Tècnica de fer pessebres	26-27
<b>ESPAI DE CUINA</b>	
Ous farcis de paté	27
<b>CONTRAPORTADA</b>	
Que té Palau que enamora?	28

En èpoques de retallades a nosaltres també ens ha tocat com a associació fer servir les tisores per podar el tiratge i la periodicitat de la nostra publicació, que per ser de distribució gratuïta resultava inviable de ser mantinguda un parell de vegades a l'any. Tampoc els temps no acompanyen per trobar gaire anunciants nous. Continuarem posant, però, el mateix entusiasme per poder-la omplir de continguts atractius i de qualitat per als lectors palauencs i de fora del poble.

Palau ha entrat en una nova etapa de govern municipal en què només hi ha un color polític al consistori. Observem amb interès i esperançats la dinamització que es vol portar a terme en l'àrea de joventut: cal engrescar petits i adolescents perquè suposin un relleu generacional per mantenir l'esperit de participació i foment del lleure i la cultura d'un poble. Aquesta és també l'empenta de la nova colla gegantera, que va quedar batejada durant la festa d'estiu: sens dubte l'acte més emotiu i aplegador de cordialitat que s'ha viscut recentment als nostres carrers.

L'associació també estem d'aniversari. Aquesta tardor arribem als deu anys de vida, i com se sol dir "esperem poder bufar moltes espelmes més", complint una tasca cívica i cultural que ara per ara no té previst un canvi d'agenda: concerts, revista, xerrades, recitals, fira del paisatge... i intentant repartir sort amb la loteria de Nadal. Unes festes nadalenes ja properes en què ja no ens acompanyarà l'entranyable Paco Canelis, que ens va deixar aquest estiu. En Paco havia estat tresorer de l'associació uns quants anys. Volem fer arribar la nostra estima a la Paquita i les seves filles, Consol i Iolanda, que sens dubte el trobaran a faltar de manera especial aquestes diades.

I res més. Que tinguem salut i que les coses al món facin un tomb ben aviat per poder gaudir - en pau i amb il·lusió social- l'esclat de la propera primavera.

Número 17 - any 2011  
Revista de l'Associació de Veïns de Palau-saverdera

Han col·laborat en aquest número:

José Luis Bartolomé, Angel Barrot, Rosa Casanovas, Mateu Casañas, Martí Causa, Isabel M. Cortada, Carme Montenegro, Dolors Padrosa, Joan Padrosa, Yanet i Shaynna Paloma, Santi Puig i Miquel Sitjar,

Foto portada

i contraportada: Joan Padrosa

Associació de Veïns de Palau-saverdera  
www.veinspalau.com  
info@veinspalau.com  
Tel. 972 53 02 83



**Presidenta:** Carme Montenegro Famada  
**Vicepresidenta:** Lliberata Macau Guillot  
**Secretari:** Enric Broch Tubert  
**Tresorer:** Ricard Aiguabella Bosch  
**Vocals:** José Luis Bartolomé, Marta Furcat Isabel Ma. Cortada, Pere Donat i Josep Castellà.

L'AVVPS no s'identifica necessàriament amb les opinions expressades pels autors dels articles.



Entrevista....

## DOLORS PADROSA

### **La Dolors Padrosa del Mas de l'Isach. D'on ve aquest topònim?**

Isach és el segon cognom del meu pare. La família Isach va ocupar la masoveria del Mas Bofill, propietat del Marquès de Camps, unes sis o set generacions fins l'any 1980, quan els fills del Marquès el van vendre. El nom original, Bofill, era emprat tan sols pel seu propietari. Tot el poble, fins i tot gent de la comarca, el coneixia pel cognom dels masovers, Isach.

### **Quins records guardes del Palau de la teva infantesa?**

Els meus records d'infantesa estan vinculats sempre al mas. De molt petites, la Rosa, la meva germana, i jo anàvem a l'escola però fèiem poca vida al carrer del poble.

Recordo les festes majors, les misses de 12h amb mossèn Francisco, el rosari els diumenges a la tarda, les passejades cap al Mas de l'Oriol tot espiant les

parelles enamorades, les pel·lícules a la sala de Can Met, així com el ball de després del cinema.

Els meus records, però, més afermats són: el batre a l'era de casa, la verema amb tota la colla collint raïms, les tardes agradables engegant les vaques amb la mare a la closa del mas, etc. Precisament en aquest darrer indret vaig aprendre a conèixer bé els animals i, sobretot, les plantes. Durant aquestes llargues estones, la mare m'explicava històries del temps de la guerra, històries viscudes de primera mà i des de la visió d'una nena de 10 anys. La mare va néixer l'any 1926.

### **Com veus el creixement actual de poble?**

Veig el creixement de Palau més o menys com tots els pobles de segona línia de costa. Aquest creixement ha fet impersonal el poble. La gent ja no es coneix tant. A mi mateixa, de vegades, passant pel carrer Nou em sorprèn el fet de no poder saludar tothom com anys enrere. De totes maneres, m'agrada passejar per alguns carrers que em porten molts records d'infantesa.

Palau té, a més a més, sort de tenir una situació immillorable dins l'Empordà amb unes vistes privilegiades a la plana a recés de la tramuntana. D'aquí ve que la gent de ciutat també hagi optat per venir-hi a viure.

### **Quina ha estat la teva trajectòria com a mestra?**

El juny de l'any 1976 vaig obtenir el títol de mestra d'educació infantil (preescolar, aleshores) i em vaig posar a buscar feina a les guarderies de Figueres, en aquell moment totes privades. El setembre del mateix any vaig aconseguir un lloc a l'aula del jardí d'infància de les Escolàpies de Figueres, escola que havia estat la meva durant tres anys en qualitat d'internat. Han anat passant els anys, i no ho sembla, però aquest curs és el 36è que ocupo una plaça de tutora de parvulari, actualment a P5.

La meva professió m'agrada molt. M'ha ajudat en moment difícils, i el que és més important és que cada setembre començo amb il·lusió un nou curs. També cal dir que m'ha permès estar sempre amb la meva família, sobretot amb les meves tres filles. He pogut, així, seguir els seus aprenentatges des de dins.

### **Ens pots parlar una mica de la teva família?**

La primavera del 1977 em vaig casar amb un noi, en Joan, de Peralada i vam formar la nostra pròpia família en un mas de Cabanes, anomenat La Caseta.

Hem sigut pares de tres noies que en l'actualitat tenen: 30 anys, la Núria, la més gran; 26, la Sara, la mitjana i 23, la Roser, la petita. He de dir que des de fa poc més d'un any som avis d'una nena, l'Èlia. Som una família unida que s'arplega sempre que pot a la casa pairal de Cabanes. Ens agrada estar junts i sempre hem intentat, tant en Joan com jo, ésser uns bons puntals per a elles.

### **Quines són les teves inquietuds fora de la vida familiar i professional?**

La veritat és que les meves inquietuds sempre han estat relacionades amb la família i amb la feina. Els meus pares van ésser-ne un bon referent. Ens van educar en la cultura del treball, l'esforç i la família, per tant, les estones d'oci quedaven totalment reduïdes. Aquest patró és el que m'ha guiat tota la vida.

A temporades he estat interessada en la política municipal, però no he deixat mai que això em restés temps de les meves obligacions. D'altra banda, m'agrada fer activitats on la imaginació i la creativitat tinguin cabuda: escriure poesia \*, fer treballs manuals, fer mitja, cuinar, etc. També m'agrada molt el contacte amb la natura i d'aquí que tingui una gran afició al jardí cuidant flors i plantes.

### **Sempre has viscut a l'Empordà. Quins trets et resulten irrenunciables del caràcter i del paisatge empordanès?**

Només vaig viure 4 anys a Girona, la temporada que

vaig estudiar COU i Magisteri, i he de dir que no m'hi vaig quedar mai ni un sol cap de setmana. Enyorava casa i l'Empordà.

De fet, encara ara quan marxo de viatge sempre trobo a faltar la lluminositat del cel, la tranquil·litat del mas, aquesta parla tan clara que tenim els empordanesos sense floritures ni comèdies. Tot i que ens agrada molt la muntanya, i hi anem sovint, sempre tenim ganes de tornar a la plana. He de dir que després de 35 anys encara de vegades trobo a faltar, tant les vistes des de les eixides del Mas de l'Isach com les olors del timó i la ginesta de la muntanya Verdura. Per exemple, alguna vegada quan sento olor d'estepa cremada corro a la finestra més alta de La Caseta a veure que no es cremi el meu paisatge d'infantesa, tan castigat des de sempre pels focs.

### **Com es viu a pagès en un poble com Cabanes?**

Cabanes és un poble que ha mantingut força intactes els seus costums, la seva manera de fer. Potser només hi ha un canvi substancial: gairebé no hi queden pagesos, de fet com a tot arreu. Es podria dir que pràcticament no hi ha hagut boom immobiliari, per tant, no hi ha gaires nousvinguts. De totes maneres, al viure a mas tampoc no participem tant de la vida diària del poble.

La vida agrícola d'un poble de la falda de les Alberes, com ara Palau, basada en el cultiu de la vinya i les oliveres varia molt d'aquella viscuda en un poble de la plana, com ara Cabanes, amb cultius propis de regadiu (blat de moro, fruiters, horta, etc.). Aquesta dualitat existent a la comarca em va sorprendre des del primer dia que vaig arribar a Cabanes. De fet, abans de conèixer el meu marit no coneixia aquest poble. Després de més de trenta-cinc anys de viure-hi, de vegades, trobo a faltar la panoràmica que el Mas Isach m'oferia.

### **Voldries afegir alguna cosa més?**

Tan sols afegir que el meu caràcter està imprès de generacions de gent de mas. De fet, tant en Joan com jo venim de famílies de diferents masies de l'Empordà: Palau, Vilanova de la Muga i Marzà. Ben mirat, la tendència sembla que continua perquè la nostra filla gran s'ha casat amb el fill gran d'una masia del Berguedà.

El fet d'haver nascut, crescut i format la meva pròpia família en masos és, segurament, un dels aspectes que han influït més en el meu tarannà.

Abans d'acabar l'entrevista, m'agradaria puntualitzar que Palau ha estat i serà sempre una de les fonts d'inspiració a l'hora de compondre poesies.

**Isabel Maria Cortada**

\* Podeu llegir el seu poema "Què té Palau que enamora" a la contraportada de la revista.

Palau portes endins

## CAN BARROT

**Una de les paradoxes de l'activitat comercial dels pobles moderns és que tot i augmentar el cens de vilatans decreix el nombre d'establiments gremials específics. Això ha passat arreu, per exemple amb les fleques i les carnisseries.**

**Els grans i petits supermercats han absorbit una bona parcel·la d'aquest comerç de consum, que en el cas de les càrnies de poble anava lligat a la venda del propi bestiar de cria. A Palau-saverdera Ca l'Àngel, Cal Nin o Can Broch són noms d'establiments clausurats en les darreres dècades que ens han deixat com a record algunes retolacions de les vies públiques. Actualment ens hem de desplaçar al carrer Mateu Turró per trobar l'única carnisseria que resta oberta al poble: Can Barrot.**



En Martí Barrot Panella (que ens va deixar ja fa quatre anys) va instal·lar el negoci a l'immoble que havia adquirit de l'antiga sastreria d'en Pere Pol (el pare de la Maria Salut, mestra del poble ja jubilada). Eren les acabades de l'any 1979, en dates recordades per la festa que es va fer a Can Met per celebrar que s'havia votat l'Estatut de Sau. Aquesta activitat laboral no resultava del tot novedosa a la família. En Pere Mercader (avi de l'Àngel) ja havia exercit l'ofici de la matança del porc per les cases del poble; més conegut popularment com Peret Peixet, va ser un personatge molt apreciat per la seva dedicació generosa també com a remeier. Ell va transmetre els fonaments de l'art del "matarife" a en Martí, que va anar a treballar d'escorxador a Roses. El fill gran d'en Martí, en Pere, havia muntat una primera Carnisseria Barrot (ja tancada) al Carrer Trinitat del municipi rossinc. En Martí també criava els seus propis conills i vedells, preparant ell mateix per als bovins una farinada de pinso natural a base d'ordi, blat de moro, faves i altres matèries vegetals. Durant els primers anys de funcionament de la botiga palauenca en Martí anava a buscar i sacrificava el bestiar (xai, porc...) per subministrar a les dues carnisseries. Cal remarcar que les primeres maquinàries i eines operatives les havia adquirit de Ca l'Àngel, la carnisseria que havia tancat poc temps abans.

L'ànima d'aquest establiment ha estat, però, gairebé des

de sempre el fill petit, l'Àngel Barrot Mercader, que va estrenar l'ofici una mica a contracor l'any 1981 com a dependent. De fet ell volia estudiar biologia o geologia, ja que era una gran admirador dels programes de Félix Rodríguez de la Fuente. Aviat va prendre afecció per aquesta feina que ja no va canviar, i esdevingué el propietari titular del negoci en complir la majoria d'edat als 21 anys. Des d'aleshores ha esmolat i fet servir els ganivets tot sol amb l'ajut de dependents del poble que hi varen treballar temporades més o menys llargues com la Montse Juanola, la Quima Serra, la Magda de Can Paletes i la Carme de les Lloses. La Mònica Nicolau (la jove de la Carme) també hi va treballar fins a l'any 2000. En l'actualitat la muller de l'Àngel, la Yanet, li dona un cop de mà en feines més aviat accessorïes.

La feina de carnisser a Palau era, i encara ho és, sobretot una feina de temporada d'estiu, que abans durava de mitjan de juny fins a finals de setembre i avui dia es concentra en els mesos de juliol-agost. A les dècades dels 80 i 90 s'obria fins i tot unes hores als matins dels diumenges d'estiu, ja que "els turistes estaven acostumats a disponibilitats horàries amples, però també calia satisfer els treballadors de la verema local que no havien pogut fer la compra el dissabte", ens aclareix l'Àngel. Parlant de turisme, el rètol trilingüe *Carnisseria, Boucherie, Metzgerei* delata que molts dels seus clients han estat estrangers i l'Àngel s'ha hagut d'espavilar per xam-

## Palau portes endins

purrejar el francès, l'anglès i l'alemany de botiga. Recorda com els turistes francesos i alemanys eren una mica primmirats al principi en alguns usos i maneres de servir el producte, com la forma de tallar; també demanaven productes del seu país: els francesos volien "merguez" (xistorra feta amb xai) o "saucisse" (botifarra sense lligar), els alemanys "frankfurts" o "bratwurst", i quan feien festa els dies de mal temps per anar a la platja es consolaven amb comandes de talls per fer rostits ("Braten") de vedella. De seguida, però, es varen acostumar als productes típics d'aquí, sobretot els embotits casolans: llonganissa, fuet, secallona, catalana, botifarra de perol, botifarra negra, i el bull de fetge ("l'estrella de la casa", segons l'Àngel).

La competència dels supermercats es nota més a l'hivern, a l'estiu no hi ha problema. També la crisi ha fet que es gastin menys, particularment a l'estació freda. Als clients fidels de tota la vida (els palauencs i els de contrades properes com Roses, Pau, Cadaqués o Port de la Selva, sense oblidar els francesos) cal afegir avui dia els visitants que s'allotgen en cases de turisme rural, provinents de Barcelona o de regions de l'estat, que saben apreciar els productes artesans de qualitat. "Són tots ells clients molt agraïts", comenta l'Àngel Barrot, que troba decebedor que el jovent i moltes famílies novvingudes prefereixin l'article empaquetat del supermercat.

El rebost actual de Can Barrot prové de la cria pròpia (limitada ara als conills, ous i pollastres) i de criadors de porc, xai i vedells de total confiança de diferents indrets comarcals. A l'Àngel li omple de satisfacció poder explicar que els seus articles carnis s'elaboren segons mana la tradició, i el mateix passa amb la cria. Posa l'e-

xemple del xai de llet, que li subministren les pastures d'en Josep Nicolau (el fill gran de Cal Frai de Pau). Aquests xais s'alimenten de la llet materna durant tres mesos fins que agafen el pes de 10-12 quilos. A l'Àngel l'enorgulleix que els seus clients el sàpiguen diferenciar del *xai recriat*, el qual adquireix el mateix pes en dos mesos: un amb llet materna i un altre amb pinso.

La feina del carnisser innovador no es limita a despatxar productes carnis. A Can Barrot els clients "bocafins" (terme que l'Àngel utilitza amb simpatia) poden també degustar croquetes i canelons artesans, i d'altres petites "delicatessen" casolanes que inclouen la coca de formatge, que si cal també s'elabora per a la nit de sant Joan. "S'ha de fer el que toca per mantenir el negoci viu i dinàmic, fins i tot despatxo tomàquets ecològics del meu hort [...]". La botiga s'aguanta per la gent de fora a l'estiu", conclou l'Àngel Barrot amb un to que no respira pessimisme ni retret.

Hi ha força pobles on l'ofici de carnisser ja s'ha perdut. Segons el nostre artesà palauenc hi manquen vocacions o relleus generacionals perquè el nom encara manté connotacions pejoratives (d'instints cruels o de brutetat), però també perquè és una feina sacrificada amb horaris de temporada alta que van de les 7 del matí a les 11 de la nit, i sovint sense vacances. Per sort, en Pere Barrot encara li pot prendre el relleu al seu germà perquè l'Àngel pugui gaudir d'unes curtes jornades de lleure amb la seva dona i la seva filla Shaynna Paloma.

José Luis Bartolomé

“**El rebost actual de CAN BARROT prové de cria pròpia i de criadors de total confiança. Per ell és un orgull explicar que els seus articles carnis s'elaboren com mana la tradició**”



Dels Àngels Mare oi Regina  
a tot mal dau-nos remei;  
Vós que teniu milers d'àngels  
posats al vostre servei.

Des del Far i Rocacorba  
des del Mont i la Salut  
des del Coll i de Finestres  
implorem el vostre ajut.

Santuari de la Mare de Déu  
dels Àngels

# EL MASSÍS DE LES GAVARRRES

El massís de les Gavarres constitueix, juntament amb el de Begur, l'extrem septentrional de la serralada litoral catalana. Té la forma d'un gran arc que s'obre cap al nord, a cavall entre les comarques del Baix Empordà i el Gironès, i una extensió propera als 350 quilòmetres quadrats, repartits per una vintena de municipis: Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles-Monells-Sant Sadurní de l'Heura, Forallac, la Bisbal d'Empordà, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Santa Cristina d'Aro, Torrent i Vall-Ilobrega al Baix Empordà, i Cassà de la Selva, Celrà, Girona, Juià, Llagostera, Llambilles, Madremanya, Quart i Sant Martí Vell al Gironès.

Els primers grups humans van arribar a les planes que envolten les Gavarres ara fa uns 100.000 anys. Eren petits grups nòmades, que vivien de la recol·lecció de fruits silvestres i de la cacera, i que seguien els ramats d'animals que els proporcionaven aliment i vestit. L'inici del neolític, uns 5000 anys aC, va comportar l'aparició de l'agricultura i la ramaderia i, en conseqüència, l'establiment dels primers assentaments estables a l'aire lliure.

La cultura ibèrica va néixer a partir de l'evolució dels pobladors indígenes i del seu contacte amb els pobles colonitzadors vinguts de la Mediterrània, sobretot fenicis i grecs. Els ibers construïen els seus poblats en llocs entornats i de fàcil defensa, que permetien el control de les planes del seu entorn.

Una de les principals raons que expliquen la presència de l'home a les Gavarres és l'aprofitament dels recursos que li proporcionava el bosc. La fusta s'utilitzava per a la construcció i la fabricació d'eines. Els feixos de plantes arbustives eren utilitzades per flequers, terrissers, forns de calç i moltes altres indústries.

L'arribada de la Pesta Negra el 1348 i les seves recurrències durant els dos segles següents van sacsejar profundament la societat i el poblament de les Gavarres. Molts masos van desaparèixer, la petita parròquia de Santa Àgata

–de no més de 10 famílies– va ser annexionada a Sta. Pellaia i el bosc va recopar moltes terres dedicades al conreu. Les activitats humanes han deixat notables elements de valor històric i cultural. Tanmateix, i com succeeix en altres espais naturals, les principals problemàtiques de les Gavarres deriven també de l'acció antròpica.

La expansió i especulació urbanístiques alimentades per la proximitat a la Costa Brava han causat importants agressions al massís, amb més d'una vintena d'urbanitzacions escampades sobretot a prop del litoral, però també en zones centrals. Ferides que difícilment cicatritzaran, produïdes arran d'una febre urbanitzadora iniciada a la dècada dels seixanta i que no s'ha aturat, afavorida pels forts interessos especulatius de propietaris i promotors, per una manca de política d'ordenació territorial i per la permissivitat administrativa.

A partir dels anys setanta les Gavarres comencen a ser valorades, no pel seu valor econòmic, sinó pels seus valors naturals, culturals i paisatgístics. Al llarg d'aquests anys, han estat moltes les persones, entitats i institucions que s'han esforçat en estudiar, conèixer i protegir el massís.

El reconeixement dels valors científics, ecològics, paisatgístics, culturals i socials de les Gavarres són el motiu de la seva declaració com a Espai d'Interès Natural (EIN) pel govern de la Generalitat de Catalunya al desembre de 1992, moment en què es va aprovar el Pla d'Espais d'Interès Natural.

El Consorci és una entitat creada el novembre de 1998 amb l'objectiu de protegir i gestionar l'Espai Natural les Gavarres. En són membres 19 dels 20 ajuntaments que tenen terme dins dels límits de l'espai, els consells comarcals del Baix Empordà i del Gironès, la Diputació de Girona i el Departament de Medi Ambient i Habitatge. També compta amb un Consell de Cooperació, amb funcions d'assessorament i de proposta, format per les entitats que tenen com a àmbit preferent el massís de les Gavarres.

El **Santuari de la Mare de Déu dels Àngels** és al terme de Sant Martí vell, a 15 km. de Girona. Es troba a 485 m. d'alçada en plenes Gavarres i s'hi arriba des de la carretera de Quart, des de la variant de Girona i des de Madremanya.

Un Crist de ferro, conegut amb el nom de "El Crist de l'acollida", dona la benvinguda als Àngels. És obra de Max Varés (1991).

En el lloc on ara es troba el Santuari, ja en temps antic, Mn. Esteve, un sacerdot desterrat de Jerusalem pels jueus, hi havia construït una petita ermita. Però la història dels Àngels comença l'any 1409, quan diversos propietaris dels masos propers a aquesta església, van obtenir permís del bisbe per edificar-hi una ermita dedicada a la Mare de Déu. El 1420 s'acaba la primera capella i immediatament es converteix en un gran centre de pelegrinatge per demanar salut a la Verge i obtenir remeis contra la pesta i els bandolers. Cap el 1425, un ermità portuguès hi féu un hort i creà una confraria entre els visitants.

El 1718 es va fer una capella nova i l'hostatgeria. A llarg dels anys, els Àngels ha passat tota classe de sotrats: saqueig de part de les tropes de Felip V, incendis per l'exèrcit napoleònic i durant la Guerra Civil. Aquest fets han motivat diferents restauracions, el temple actual correspon a la reedificació que es va fer després de la guerra napoleònica. A mitjans del s. XIX s'amplia l'hostatgeria i el 1917 s'inaugura la carretera que porta dels de la Creueta fins al Santuari.

Els diferents incendis que han patit les Gavarres (1928, 1983) també han fet perillar el santuari i gràcies a molts voluntaris i al cos de bombers no ha patit danys considerables. A partir de 1940 s'inicia la construcció del nou altar i es fan millores a l'interior del temple. Al 1955 arriba l'electricitat, aigua, telèfon i calefacció, també es perfecciona l'entorn del santuari amb zones d'esbarjo.

El Santuari dels Àngels es un lloc de peregrinatge pels gironins que hi pugen els diumenges per assistir a la Missa. També és costum pujar-hi a peu o en bicicleta. En dies clars, la vista que és pot contemplar des de dalt de la muntanya dels Àngels és espectacular, curiosament, però, la ciutat de Girona, tot i estar a 5 km. en línia recta, es troba mig amagada pels turons de la Vall de Sant Daniel i per la serralada de Campdurà. A la plaça mirador hi ha una taula amb un seguit de fletxes que indiquen els llocs que es poden veure: Banyoles, Figueres, Castelló d'Empúries, Roses, les Illes Medes, Pals, La Bisbal d'Empordà, l'aeroport... i gran part de la Costa Brava. Molt a prop de la placeta hi ha un monòlit posat per la Generalitat, l'any 1983, amb motiu dels 150 anys de la Renaixença.

Segons una antiga tradició, la construcció del temple dedicat a la Mare de Déu dels Àngels, va ser motivada per un fet sobrenatural: un dia va caure una gran quantitat de pluja i calamarsa i a partir d'aquest fet, moltes persones, cada dissabte, veien llums fins que entre les runes d'una capella van trobar una tela amb una imatge pintada, (era la Mare de Déu, amb el nen Jesús i un àngel a cada costat) i una talla de la Verge d'uns 60 cm. amb un mantell blau i faldellí vermell.

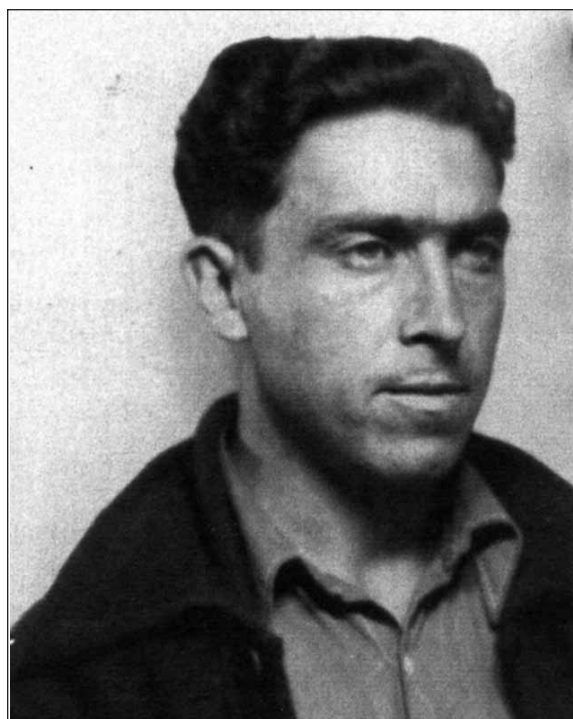
A part de la llegenda, consta documentalment que la primitiva imatge, que coincideix amb la descrita anteriorment, fou donada per Guillem de Casademunt, el mateix que va cedir els terrenys per edificar el Santuari. Fou destruïda l'any 1710, i es va substituir per una altre que va desaparèixer després que un veí de la zona, durant la Guerra Civil, la va amagar en una bassa que era on ara es troba la "sala gran". En aquesta època també es va cremar la tela, anomenada "Sant Drap"

La imatge actual va ser esculpida, l'any 1943 pel barceloní Josep Espelta. És de fusta policromada, acompanyada d'àngels

**Joan Padrosa**



## FELIP CASAÑAS i GUANTER: el valor d'un testimoni



Felip Casañas (1908-1981), veí de Palau-saverdera, va ser l'autor d'un manuscrit, poc conegut, que dóna testimoni d'uns fets de la guerra civil dels quals va ser protagonista. El valor històric d'aquest document és important i ocuparà la major part d'aquest escrit. Però la pròpia existència del manuscrit (redactat el 1941) és també una mostra del valor personal del seu autor, perquè si el document hagués arribat a mans de la policia franquista li hagués suposat molts maldecaps, que s'haurien afegit als molts que ja havia sofert. Per últim aquest manuscrit té un valor cívic actual: ajudar a construir la nostra memòria històrica; una memòria que vulgui donar a conèixer el nostre passat recent, tot el nostre passat, d'una manera crítica i serena, perquè se'n puguin treure lliçons pel futur.



*Lloc on hi havia el Cafè d'en Met: després d'escoltar-hi la ràdio un grup de joves va decidir formar el Comitè Antifeixista.*

El títol del manuscrit és “*Memòries i coses viscudes, escrites per Felip Casañas i Guanter, qui fou President del Comitè Antifeixista del poble de Palau-saverdera i a l’ensems era membra de l’Ajuntament i Secretari de la Cooperativa Agrícola. Això va ser escrit a l’any de 1941 a Barcelona on em trobava com a exiliat arran de l’entrada del Franquisme i la caiguda de la República*”. El manuscrit constava de 178 pàgines de 21x15 cm. El coneixem gràcies a l’edició que en va fer el professor de la Universitat Autònoma de Barcelona Josep M. Fradera i que va publicar el Centre d’Estudis Històrics i Socials de Girona, el 1986 (1). Posteriorment el manuscrit s’ha perdut: una desgràcia que no es mereixia la generositat de la família en prestar-lo per ser estudiat.

Per adonar-se del valor històric del manuscrit cal recordar què foren els Comitès Antifeixistes a Catalunya, sorgits el juliol de 1936, immediatament després de la sublevació de Franco contra la República, i dissolts l’octubre del mateix any. Van ser l’expressió organitzada de l’aixecament popular; el poder que substituï les desbordades i quasi desaparegudes institucions republicanes i que començà a prendre mesures econòmiques i socials a favor de les classes més desposseïdes; foren també el comandament de les milícies populars encarregades de la defensa de la República. Molts Comitès van ser també responsables de la mort de nombroses persones, principalment capellans i gent considerada feixista o de dretes.

No cal dir que el Comitès tingueren molt mala fama durant la dictadura franquista: eren l’encarnació de la revolució i del dimoni. Però a l’època democràtica tampoc se’ls ha valorat en la justa mesura, oblidant el



*La seu del Comitè era a la casa confiscada a la Carme Turró.*



*El Sindicat o Cooperativa Agrícola, gràcies a les terres expropiades, es va convertir en el centre de la vida econòmica del poble.*

seu paper central en la derrota de la sublevació feixista.

Felip Casañas explica com va sorgir el Comitè de Palau (escollint la ràdio al cafè d’en Met), on es constituï, qui el formava, què eren les milícies, quines mesures es van prendre i quines no es va permetre que es prenguessin. En fer-ho, dóna la cara pels fets que va protagonitzar quan tenia 27 anys. Explica per

## Història del poble

què van fer algunes confiscacions de terres (que passaren sota el control del Sindicat, que es convertí en el centre de la vida econòmica del poble) o de cases (com la de la Carmeta Turró, la meua àvia, que es convertí en la seu del Comitè); però que eren contraris a les col·lectivitzacions, i que consideraven les seves mesures com “una reforma dins del règim burgès vigent”. I, certament, comparades amb l'entorn, les mesures econòmiques i socials del Comitè de Palau foren moderades.

També dóna la cara en qüestions més polèmiques, com la crema dels objectes de l'interior de l'Església. Però s'excusa per les pressions de dins i de fora del poble; fa notar que es va respectar l'edifici de l'església; i, sobretot, és capaç de reflexionar i, quan s'ha de penedir d'una cosa, ho fa: *“Ens en penedim per la part que fa referència a la llibertat de cultes”*.



*L'edifici de l'Església va ser respectat, però els objectes de l'interior van ser cremats.*



*El 25 de juliol, des de l'Ajuntament (situat on ara hi ha l'entrada de la nova botiga Emes “Ayter”), el Comitè es va fer responsable de la seguretat de tot el poble.*

Felip Casañas reivindica, amb raó, la política del Comitè contrària a la violència sobre les persones del poble i explica la seva actuació davant dels Comitès de fora i de les denúncies (anònimes) de dins del poble. El 25 de juliol el Comitè s'havia adreçat a la gent des de l'Ajuntament i havia dit que es feia responsable de la seguretat de tot el poble. I va complir la seva paraula. A diferència dels pobles del voltant a Palau no hi va haver cap mort, gràcies a l'actitud del Comitè, a la guàrdia que van muntar les milícies, a la fermesa davant dels qui van venir de fora o als avisos oportuns quan la cosa es presentà dubtosa.

El testimoni de Felip Casañas ens pot ajudar a reflexionar avui sobre la nostra història. Això és necessari, malgrat que la Guerra Civil aixeca encara records molt dolorosos; perquè no convé tancar les ferides en fals. Els qui vivim ara som els fills i els néts

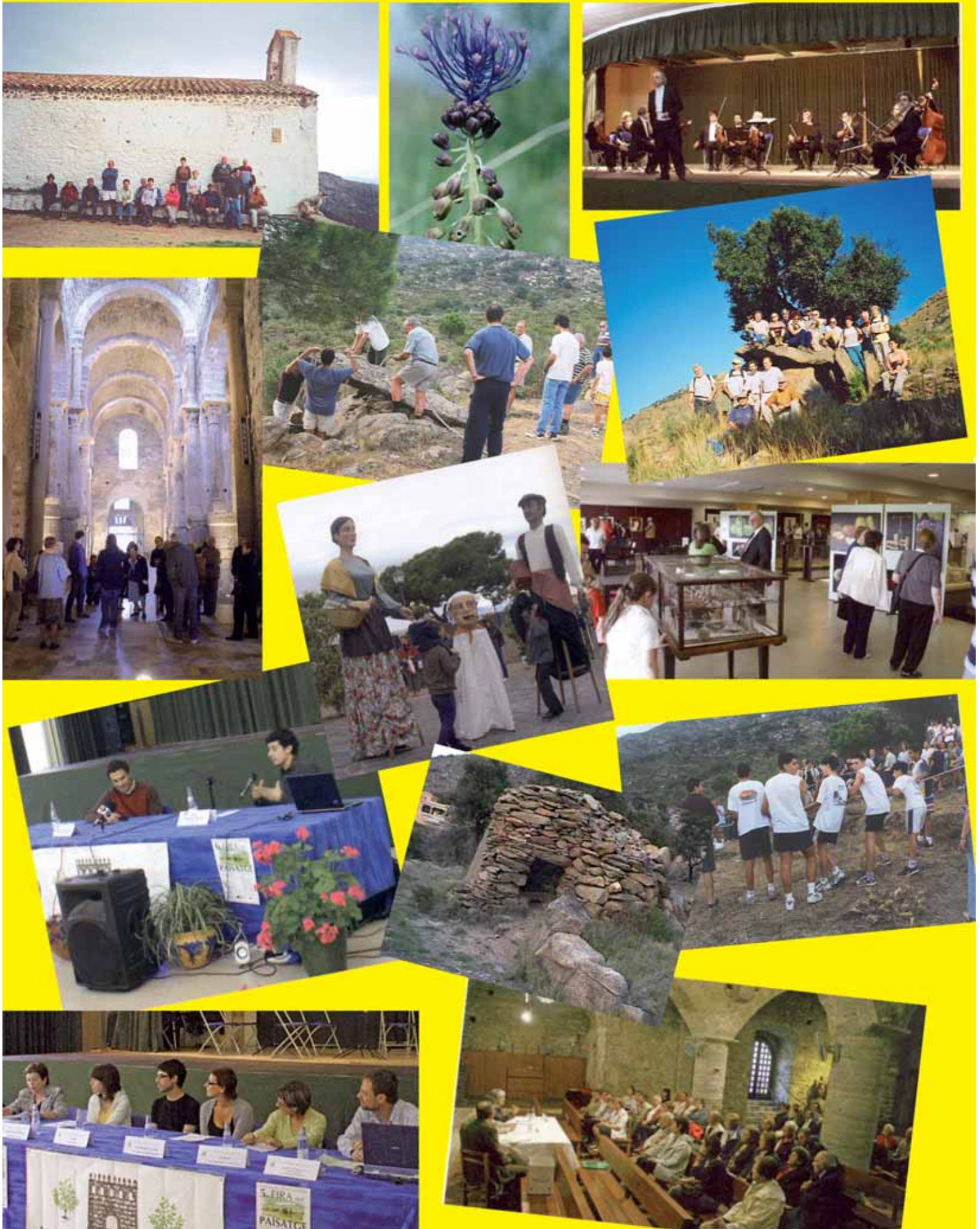
dels protagonistes. Ni els seus errors ni els seus encerts són els nostres; només som responsables del que nosaltres fem o deixem de fer. Però sí ens pertoca decidir si volem que sobre el nostre passat hi hagi propaganda o memòria històrica. Pels qui vulguin memòria el manuscrit de Felip Casañas és imprescindible. Actualment hi ha llibres d'història a molts municipis de la comarca, però la majoria passen de puntetes sobre la Guerra Civil. Les memòries sobre aquesta són escasses i els autors solen ser persones acomodades, tant si eren del bàndol nacional (com Albert Compte a Castelló d'Empúries) o republicà (com Alexandre Deulofeu a Figueres). Totes són valuoses, però falten memòries de la gent de baix, dels protagonistes populars, de la gent que *“no hem sigut altre cosa, que simplement un mes de la classe treballadora manual desde la pura infància”*. Sense valorar com es mereixen els pocs testimonis que hi ha d'aquests homes del poble, no hi haurà memòria històrica, només hi haurà propaganda.

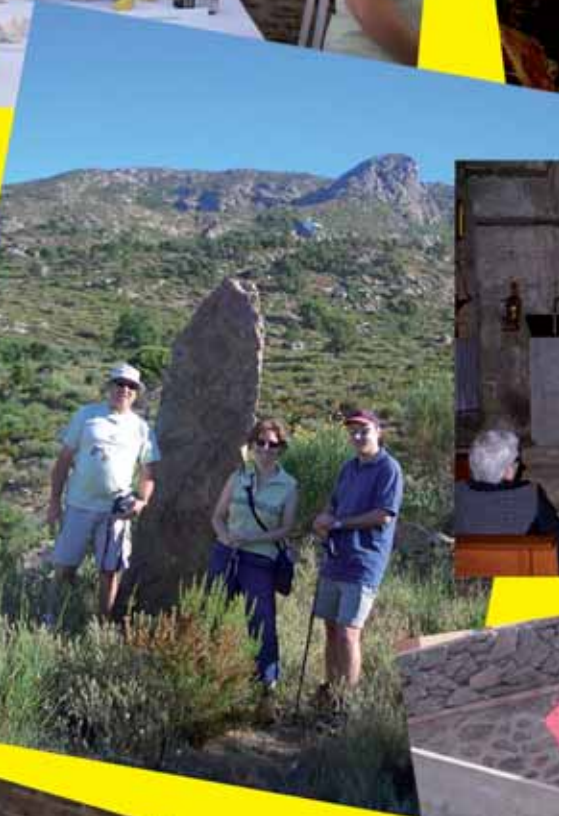
**Martí Causa.**

Fotografies: **Joan Padrosa**

(1) Es pot llegir aquest document a la pàgina web de l'Associació de Veïns: [www.veinspalau.com](http://www.veinspalau.com)

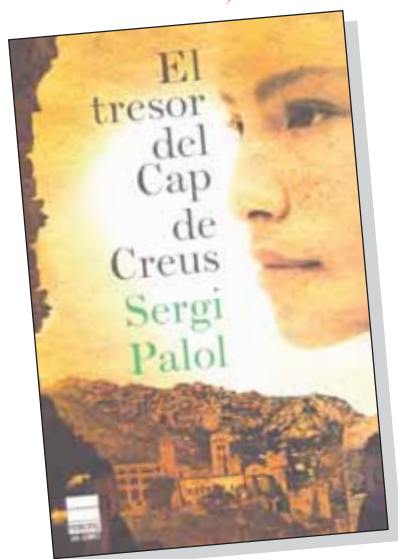
# “RECULL DELS 10 ANYS DE L'ASSOCIACIÓ”







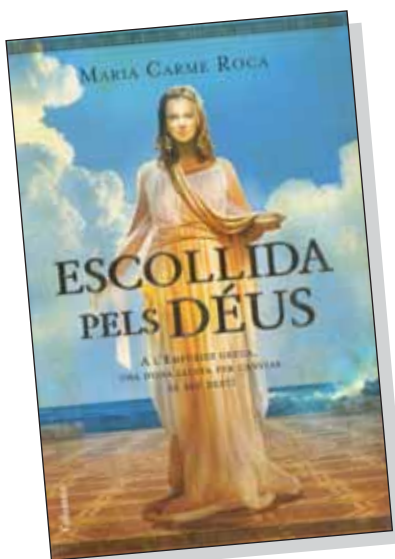
## Llibres per estimar la terra



### EL TRESOR DEL CAP DE CREUS

Sergi Palol  
Barcelona:  
Principal dels llibres, 2011  
250 pàgines

Un *thriller* ambientat al Port de la Selva d'ara i d'abans. Un reguitzell de secrets de família amagats des del temps de la Guerra Civil, i un poema de J.V. Foix per esbrinar-los.



### ESCOLLIDA PELS DÉUS

Maria Carme Roca  
Barcelona:  
Columna edicions, 2010  
471 pàgines

Una magnífica novel·la de reconstrucció de la que es podria considerar la primera ciutat de Catalunya: Empúries. La ficció farcida de molta acció, intriga i històries d'amors passionals serveix per descriure les relacions entre els grecs emporitans i els indigetes. Els lectors amb més curiositat per la història rigorosa gaudeixen del complement de 90 notes a peu de pàgina.



### ESPOLLA 1917

Joan Vergés i Pineda  
Barcelona:  
Puresa, S.A., 2011  
270 pàgines

Un bon exercici de recuperació de la memòria històrica local al voltant d'un assassinat que va sacsejar aquest poble empordanès el desembre de 1917. El llibre combina el relat familiar amb flaixos sobre la societat i l'economia del país a l'esclat del segle XX. Un tipus de document que hauria de proliferar en arxius i llibreries, ja que com es remarca al pròleg "tot el que no recollim del passat i que no hagi estat escrit, s'ho emportarà el vent i quedarà fet pols."


J.L.B.

**MT DE LA CALLE**  
EXCAVACIONS

C/Poliol, 10 - 17486 - Castelló d'Empúries - GIRONA  
Telf.: 972 25 06 24 · Fax: 972 25 06 09  
Mòbil: 607 248 263  
e-mail: [excavacionesdelacalle@telefonica.net](mailto:excavacionesdelacalle@telefonica.net)

**PLANA CARNISSERIA**

> RAMBLA RIERA GINJOLERS, 59  
17480 ROSES  
TEL. 972 257 309



**CELLERS  
D'EN GUILLA**

Ctra. de Garriguella a Espolla,  
Delfià



**DUÑACH S.A.**  
Corredoria d'Assegurances

Tel. 972 45 04 30  
Fax 972 45 26 74  
c/ Sant Mori, 14  
17487 EMPURIABRAVA  
Castelló d'Empúries

Tel. 972 25 73 22  
Fax 972 25 43 92  
Av. Rhode, 89 entl.  
17480 ROSES (Girona)

SI US  
PLAU



**CAFÈ**  
**TERRASSES AL MAR**

Passeig Marítim, 1  
Tel. 972 25 42 62 - ROSES



**ALUTEC**  
FUSTERIA D'ALUMINI I PVC

ISABEL GONZALEZ PAYAN  
JOSE MARIA FERNANDEZ

Ctra. Roses a Palau Km. 3,2  
isabel\_alutec@hotmail.com  
Tel. 972 552 314 - Fax 972 530 166 - Mob. 661 821 921

Microbuses  Barceló


BUTAQUES RECLINABLES-AIRE CONDICIONAT-KARAOKE-TV/VÍDEO-NEVERA-CD



c/ Nou, 34 - 17495 Palau-saverdera - Tel. 972 55 21 9  
Fax 972 53 02 46 - Mòbil 607 823 834 - microbus@teletel.es

**CENTRE CÍVIC  
NELAI**

BAR - RESTAURANT



c/ Nou, 45 - Tel. 972 53 03 47  
PALAU-SAVERDERA

Restaurant  
Tel. 972 53 02 79

**Can Carriot**



**Fabricació pròpia d'oli d'oliva  
i salses allioli. Tel. 606 74 75 37**

**Subministres  
EL FAR s.l.**

MATERIALS PER A LA CONSTRUCCIÓ  
EXPOSICIÓ I VENDA

c/ de la Font, 1  
17469 El Far d'Empordà (Girona)  
Tel. 972 51 14 08 - 972 51 14 12  
Fax 972 51 41 44  
www.subministreselfar.com  
info@subministreselfar.com



# Història del PRIMER TRACTOR a Palau



En Josep Centena, propietari del primer Tractor de Palau-saverdera, comprat l'any 1942.

“La decisió de comprar el tractor va ser **valenta i arriscada**, ens havíem de jugar **la nostra vida** per poder-la **millorar**.”

Poc després que hagués acabat la Guerra Civil, el 1942, en Josep Centena, un jove palauenc de només 17 anys, viatjava en tren cap a Madrid per tal de comprar un tractor per treballar les 50 vessanes de terra de la família. La decisió era valenta i arriscada -“ens havíem de jugar la nostra vida per poder-la millorar”, ens diu-, i estava motivada no tant per la cerca d'una rendibilitat econòmica com per la comoditat de “tenir un tractor disponible en cas de mal temps, perquè en un dia ho pots perdre tot”, i pel guany en la rapidesa a l'hora de dur a terme les dures tasques agrícoles, fins aleshores a càrrec d'homes i animals, “treballant molt i molt i molt, i guanyant poc”. Darrere hi havia la voluntat de prosperar aprofitant les possibilitats que el context econòmic oferia a causa del preu que havien assolit els aliments; diu en Josep que “durant la guerra europea, els agricultors que treballàvem de veritat podíem fer cèntims, i si tenies un xic de cervell, que sabessis la forma de sembrar i la forma de collir, tenies molt”; ell, per exemple, era amic d'un moliner de Cabanes a qui portava blat perquè l'hi molgués, i la farina que en sortia podia pagar-se fins a 20 pessetes el quilo.

En Josep havia conegut en una ferreria de Castelló, mitjançant una propaganda que hi havia, l'oferta del tractor, perquè a l'Empordà ningú no en venia directament. Es trobava a Toledo, tenia uns 10 anys i era de fabricació hongaresa, de la marca Hofherr-Schrantz-Clayton-Shuttleworth, el model Robuston –un nom ben significatiu-, capaç d'aguantar-ho tot, “de vida il·limitada, totalment construït d'acer”; durant la guerra va ser utilitzat per construir un camp d'aviació i després la casa se'n va fer càrrec per posar-lo a la venda, amb garantia com si fos nou, tot i que sembla que no calia perquè “no es va espatllar mai”. El seu preu era de 30.000 pessetes i li van fer un dos per cent de descompte “per *pronto pago*”. Al cap d'un temps, el tractor va ser transportat en tren fins a l'Empordà, el maig de 1942, i un tècnic de la casa es va desplaçar des de Madrid per posar-lo en funcionament.

Potser és en aquest moment quan comença el més interessant de la història del nostre tractor, perquè en Josep hi va poder projectar les seves habilitats a l'hora de modificar-lo i millorar-lo, fruit “de la necessitat, que és la mare de tot”, d'una manera que va arribar a sorprendre algun enginyer i més d'un mecànic. De fet, quan era petit, en Centena volia dedicar-se a l'enginyeria, però el seu pare li va dir: “Tu ja et guanyaràs



La factura de la compra del tractor.

Després en Josep es va centrar en el motor, en el qual va dur a terme un seguit de canvis; originàriament era un dos temps semidièsel i per engegar-lo s'havia d'escalfar amb foc el morro del tractor, "que venia vermell i en injectar el gasoil s'encenia". En Josep el va modificar, el va fer dièsel, i injectava el gasoil de forma directa, amb una cambra de combustió de tipus Man, amb culata nova, "un bloc que no n'hi ha cap més al món".

El més sorprenent és que tot ho va aprendre pel seu compte, "d'uns llibres de 1942 fets per un alemany, que ja han desaparegut", on s'explicaven les cambres de combustió dels dièsel, i "rumiant-hi"; en Josep feia els càlculs i els dissenys necessaris, construïa els models de les peces amb fusta i els portava a un mecànic, "molt bo, en Josep Borrell de Figueres", que produïa les peces. Recorda que l'enginyer de la casa del tractor no se n'havia sortit amb aquestes qüestions, i que va venir en Vilosa de Girona, un mecànic de tractors, "i va voler copiar el que jo havia fet, i li feia una explosió i prou: no n'hi feia cap més; va venir-me a demanar el que feia jo i a ell no li anava bé". També explica que quan el va comprar tenia 4 marxes endavant i 4 endarrere si es feia voltar el motor a l'inrevés, però hi va posar una reductora i en tenia 8 endavant i 8 endarrere.

la vida amb la terra"; tanmateix, és evident que l'instint hi era, i en Josep va aplicar les ganexes i els seus dissenys al Robuston hongarès.

Així, va modificar-ne les rodes de ferro, que, per no patinar, portaven 24 grapes cadascuna; eren unes dents de ferro amb forma de tascó, collades a les rodes amb cargols, però que tenien uns efectes realment molestos sobre el conductor, que quedava ben sacsejat; per poder treballar en condicions i amb una comoditat relativa, hi va adaptar unes rodes de goma: va comprar les rodes

d'un altre tractor, amb llantes de ferro i amb gomes, i amb el ferrer Salvador Buxeda les van tallar, en van treure els radis i van encarregar un cercol gros d'una peça per adaptar-les al Robuston; també va posar gomes a les rodes de davant i llavors el tractor va poder anar també una mica més de pressa. Un altre guany va ser l'adaptació d'un hidràulic per poder aixecar les eines, ja que no n'hi havia en el model original, de manera que, juntament amb la incorporació de les rodes de goma, van augmentar les possibilitats de treball del tractor i les feines que podia dur a terme, atès que ja no solament hi batia, sinó que va poder emprar accessoris com arades (encara les tenia en un oliver, però fa uns anys les hi varen robar) i també feia anar la màquina de segar.



En Josep Centena i Marc Bosch, fill del comprador del Robuston a Castelló d'Empúries

## Un xic de tot

ser el soroll: "No descarto que això que no hi sento gaire sigui del petar d'aquell tractor; tenia un sol cilindre i feia 600 voltes per minut, amb un soroll molt fort".

El resultat de tot plegat va ser excel·lent, i hem de tenir en compte que en Josep era només un jove de poc més de 20 anys que, com gairebé tothom a l'època, conduïa sense carnet. El tractor no es va avariar mai, potser perquè en certa manera el mimava, ja que a l'hivern el desmuntava tot, el netejava i el preparava per a les tasques agrícoles de l'any següent. El que és un misteri, però, és la qüestió del número de matrícula del tractor: quan el va rebre, tenia el 177, però al cap d'uns anys, sense que en conegui el motiu, li van enviar uns papers amb el 277 de matrícula.



Amb el Robuston en Josep va treballar sobretot les seves terres, i només excepcionalment les d'altri, movent-se per Palau, Roses o Castelló. El 1965 va adquirir un altre tractor, més modern i amb força diferències respecte del Robuston, i amb el qual va treballar en altres localitats, com Sant Pere, l'Armentera, Riumors, Vilacolum, Siurana, Roses o Agullana. Feia poc que en Lluís Viussà, de Palau, havia comprat un tractor Pony de la casa Massey-Harris; aquest era el segon de Palau-saverdera, i, com algú va dir, "quan tothom llaura amb bou, en Viussà té tractor nou".

En Josep va conservar el Robuston fins que Joan Bosch, un col·leccionista, l'hi va comprar per 500.000 pessetes, el 1996, després que el veiés a Castelló d'Empúries en una fira, ja que havien demanat a en Centena que l'hi portés perquè el seu era el primer tractor que hi havia anat a batre; el seu preu hauria estat segurament molt més elevat si no se n'hagués retocat el disseny original, però en aquest cas en Josep no n'hauria tret tant de servei. El Robuston va ser una de les primeres adquisicions de la col·lecció de Joan Bosch, que podeu veure al Museu del Tractor d'Època de Castellbisbal, amb més de 100 tractors (trobareu més informació a [www.museudeltractordepoca.com](http://www.museudeltractordepoca.com) i volem agrair a Joan Bosch i al seu fill Marc la seva amabilitat en facilitar-nos part del material gràfic de l'article).

Els desitjos infantils d'en Josep s'han complert en dos dels seus néts, uns enginyers que deuen portar l'ofici als gens familiars, i dels quals es mostren orgullosos tant ell com la seva dona, la Maria Teresa. Segur que a aquests enginyers els hauria agradat de tenir el seu propi tractor, com l'avi.

Santi Puig



Fotografia actual del tractor al Museu .

**TRANSPORTS  
CLAPAROLS**

**PALAU-SAVERDERA  
GIRONA**

Telèfon 972 53 02 05



Residència  
**EUROPALAU, S.L.**

c/ Holanda, s/n  
Tel. 972 55 21 30  
17495 **PALAU-SAVERDERA**  
(Girona)




**EUROMAT  
EXPORT, S.L.**

**MIQUEL SALA**  
Gerente

Pol. Ind. El Pla - c/ Alt Empordà, 2  
17486 **CASTELLÓ D'EMPÚRIES**  
Girona - España  
Tel. 34 972 25 08 24 - Fax 34 972 15 60 78  
E-mail: info@euromatexport.com  
www.euromatexport.com  
Apartado correos, 10

Restaurante  
**EL CHURRASCO**



Poblado Típico, s/n - Tel. 972 45 00 26  
17487 **EMPURIABRAVA** (Girona)


*El Molí de Ca La Pepí*



**Ouverture  
Pizzeria Fleca  
Mas Bohera**

C/ Cerdanya, 6 - 17495 **PALAU-SAVERDERA**  
**RESERVATIONS AU 619 817 801**

Estanc i Queviures  
**AYTER**



c/ de la Plaça, 2 - Tel. 972 53 02 17  
**PALAU-SAVERDERA**

**L'ESTATGE**

www.estatge.com

Servei i Gestió Immobiliària  
Noves Promocions  
Revenda  
Rústiques

**Figueres: c/ Nou, 40 - Tel. 972 51 01 58**  
**Llança: c/ Castellar, 16 - Tel. 972 38 04 33**  
**Roses: c/ F. Macià, 6 - Tel. 972 15 28 37**

**CARNS D'ALTA  
QUALITAT**

**CRIANÇA I MATANÇA  
PRÒPIA**



**CARNISSERIA  
BARROT  
CANSÀLADERIA**

c/ Dr. Mateu Turró, 11 - Tel. 972 530 315  
**PALAU-SAVERDERA**  
c/ Trinitat, 87 - Tel. 972 257 388  
**ROSES - Alt Empordà**

## USOS MEDICINALS DEL VI



Les propietats curatives del vi són conegudes des de l'antiguitat. Els egipcis ja les practicaven i els jueus captius les manllevaren durant l'Èxode. És memorable una escena inicial del film *Tierra de faraones* en què el líder dels esclaus aconsella reservar el vi per als malalts ("El vino, para los enfermos"). Al llibret preciós de la Maria Àngels Anglada *Retalls de la vida a Grècia i a Roma* trobem algunes receptes per tastar vins medicinals i aromàtics: vi de murtra, vi de violes, vi de roses, vi de mel. El vi de panses (en comptes de mel) servia per amansir els menjars i fer desaparèixer el flat.

A l'Edat Mitjana catalana i mediterrània en general el vi era la principal de les begudes possibles (a les societats germàniques i escandinaves ho era la cervesa, el vi resultava aristocràtic). El seu consum solia anar associat amb l'embraguesa i les idees de vici o pecat. El franciscà gironí Fra Francesc Eiximenis (1340-1409) al seu tractat *Lo Crestià* dedica tot un capítol a les normes higièniques sobre l'ús del vi (evitar beure'n massa a l'estiu, beure'l amarat, evitar vins massa preciosos). Alhora el vi esdevingué ingredient imprescindible de la medicina popular i de la més noble. L'Escola de Montpel·lier preparava vins aromàtics amb clau d'espècia, i el metge Arnau de Vilanova citava al començament del segle XIV nombrosos vins guaridors com el que permet "estirar el cos"(?! ) o el que permet "recuperar la memòria". En broma el podríem comparar aquest darrer amb el "Vino griego" de la cançó de José Vélez:

Ven a brindar / con vino griego de mi tierra natal  
el vino rojo que me hará recordar  
un pueblo blanco que dejé detrás del mar

Hi ha llegendes sobre el poder vulnerari (curatiu) del vi que no estan mancades d'una base científica. *L'Aigua de la Reina d'Hongria* es refereix al beuratge que va preparar un ermità per guarir l'any 1235 la reina Isabel, mar-

tiritzada per la gota i el reumatisme. L'ermità-alquimista fregà les cames règies amb una mescla de vi amb romaní i lavanda. Tot i tenir 72 anys la sobirana va recuperar la salut i la joventut, fins i tot el rei de Polònia la va demanar en maridatge. Els herbolaris contemporanis recomanen aquesta aigua per les seves substàncies químiques antioxidants. Això avui dia seria el Plan de Belleza Jane Fonda. De fet, uns laboratoris francesos comercialitzen aquesta aigua com a tintura alquímica, energètica, rejuvenidora i depurativa.

L'acció bactericida del vi combinat amb determinades plantes queda testada en els relats francesos del *vinaigre dels quatre lladres*. Una versió de 1721 ens explica que quatre condemnats a mort varen ser alliberats a Marsella amb la condició d'enterrar els morts de la pesta: no es varen contagiar perquè bevien una mescla de vi amb alls. Una versió anterior ens situa la pesta a Tolosa l'any 1630. Els quatre lladregots varen ser enxampats saquejant les cases dels veïns afectats per la plaga, i no se'n varen contagiar. Condemnats a mort, varen salvar la vida després de confessar el seu secret: es fregaven el cos amb un unguent elaborat amb vinagre i quatre plantes macerades: sàlvia, romaní, espígol (lavanda) i farigola.

Aquest remei ha servit tradicionalment com un antisèptic per prevenir refredats, la grip i altres malalties víriques. Una preparació més abundosa consisteix a posar en una gerra una cullerada d'aquelles herbes seques, afegint facultativament marialluïsa, dues fulles de llor i una culleradeta d'all sec. També es pot afegir una culleradeta de clau i de canyella en pols. La gerra s'ha d'omplir amb 2 o 3 tasses de vinagre de sidra. Es tapa i conserva en un lloc càlid (prop de la calefacció) durant 10 dies. Després es cola i s'envasa en una ampolla esterilitzada. No s'ha de consumir més de dues setmanes seguides. Aquesta és una de les nombroses receptes remeieres



de la saviesa casolana tradicional. L'àmbit curatiu principal era el refredat (vegeu **vi de figues**), però n'hi ha hagut de molts altres que només seria possible detallar en un espai de paper molt més extens.

**Vi reforçant:** Vi blanc bullit amb brots de romaní. Als nens se'ls donava una cullerada havent dinat.

**Vi per a eliminar cucs:** Elaborat amb un got de vi negre on s'havien fet macerar fulles de moscatell, olivera i ruda, ben trinxades.

**Vi per a feridura:** Elaborat amb vi blanc, bullit amb brots de romaní tendre fins que es reduïa a la meitat. Després es deixava a sol i serena tot un mes. Els afectats de feridura havien de prendre'n durant nou dies.

**Vi per a mal de pedra:** Amb vi blanc, bullit amb flors de taronger. Els afectats en prenen en dejú.

**Vi per a refredats (vi de figues):** Preparació medicinal popular elaborada amb vi blanc, bullit amb figues. Qui estava refredat en prenia tres o quatre cullerades al dia.

*Preparació: 5 figues, 2 cullerades de mel, 1 cullerada de mantega de porc, 1 got de vi negre. S'escalfa el vi amb la mel, la mantega i les figues fins que bulli el vi. Les figues s'inflen mentre es couen. Es pren el vi i es mengen les figues. (recepta de Txumari Alfaro, **Un cuerpo para toda la vida**, p. 337)*

El vinagre de poma s'emprava per combatre la febre. Altres usos del vi tenen aplicacions estètiques i /o afrodisíaciques. El consum moderat del *vinagre de sidra* resulta indicat per regular i combatre l'obesitat; el *vi de sàlvia* per augmentar la suavitat del pit femení. Potser no tan eficaços però molt més econòmics que la pastilla blava (Viagra) són alguns preparats com el vi de Màlaga, que es deixa estobar durant 15 dies en una proporció d'un litre amb 30 gr de vainilla, 30 gr de canyella, 30 de gin-

seng i uns altres 30 d'herbes robustes de ruibarbre. Un cop filtrat, es pren una o dues copetes al dia i ...bona sort!

Avui dia ja no és costum curar xacres petites o majúscules amb el vi. Això sembla que era més comú en els temps de carpanta abans i després de la guerra. M'ha costat trobar alguns testimonis directes o indirectes a Palau i als pobles del costat sobre aquestes pràctiques remeieres. En Josep Mallol (de Can Ramis) corrobora la bondat del vi calent per als refredats: "*El meu avi m'explicava que quan estava refredat bevia vi blanc escalfat*". L'Enric Broch aporta un remei francès per a un perill modern per a la salut: "*Uns parents de França sempre m'han explicat que per regular el colesterol s'han d'agafar quatre porros i treure les arrels, que s'han de netejar. Després es posen a marinar les arrels amb un litre de vi blanc durant tres setmanes. Llavors es pren una copeta cada matí en dejú.*"

El vi ranci amb rovell d'ou (novenes), utilitzat com aperitiu-reforçant, és el més indeleble en els àlbums de la gent més gran. Ens explica la Rosa Macau: "*Recordo que quan era petita a casa meva portaven garrafetes de vi ranci a la Farmàcia Martín de Figueres. Allà hi posaven unes herbes, i això servia per fer venir gana a la mainada*".

La meva conversa amb la Quimeta Garriga del Celler Espelt va ser més llarga i il·lustra que el consum del vi va esdevenir la menja succedània a la falta d'altres nutrients bàsics durant força generacions. Ras i curt, el vi servia per curar la pitjor de les malalties: la fam. Ens recorda la Quimeta que el vi es considerava com un aliment en temps de privacions abans i després de la Guerra Civil. Aleshores hi havia poc per jalar. Encara té gravat a la retina el fotograma de dones velles del poble de Pau amb el seu mocador negre assegudes en un

## Un xic de tot

banc a l'entrada del poble menjant pa amb vi i sucre assejades per un eixam de mosquits atrets per la dolçor de la menja.

L'àvia de la Quimeta va endrapar pa amb vi tota la vida: això li donava força i energia (era com la xocolata d'ara) per fer les tasques feixugues del camp i de la casa. De vegades anava una mica alegre i provocava la riota de la petita Quimeta (que tenia sis anys) i de les seves cosines, que eren amonestades amb les paraules sentencioses de l'avi: "No us enriqueu de l'àvia, perquè el vi és l'únic que tenim per menjar". Quan la gent anava a collir olives després de la guerra molts s'emportaven una carabassot ple de vi (com si fos una bóta) i figues seques. Aquest era el seu àpat diari. Ben minso i frugal.

Com la Rosa Macau, la Quimeta també va tastar el vi reforçant. El cupatge que es feia a casa seva tenia com a ingredients vi garnatxa amb nous, herba *madaluix* (el marduix que es feia servir també per curar el mal d'orella), pela de taronja i de llimona amb branquetes de fariçola. Aquesta mescla es tenia nou dies al balcó a sol i serena, i després es prenia una copeta al matí en dejuni, de vegades amb rovell d'ou. Per als refredats la gent gran feia bullir vi. El vi bullit segrega un sucre torrat que es prenia com un caramel. Per als petits el vi ordinari de bóta es bullia i es mesclava amb farina de llinet per formar uns emplastres que s'aplicaven al pit per provocar la tos.

La Quimeta ja no consumeix vi. És una llàstima ja que segons el seu metge es podria estalviar les pastilles de vitamina E que pren com a complement diètic i per alleugerir l'artrosi si es begués un gotet de vi de la varietat Carinyena (Terres Negres) de la criaça del seu celler.

El vi com a medecina torna a tenir protagonisme avui dia. Els metges aconsellen un consum moderat d'un bon vi negre com a prevenció cardiovascular. Els *wine spa*



Imatge de verema i premsat en el *Taccuino Sanitatis* (segle XIV) originari del Taqwin al-sihha تقوين الصححة (Llibre de la salut).

fan la competència als balnearis d'aigua. Clients del Club Golf Peralada omplen banyeres de vi merlot per fer tractaments facials i corporals. La pàgina publicitària explica que el vi negre i el vi moscatell estimulen la producció de col·lagen i combaten els radicals lliures; afavoreix la circulació sanguínea, estimula les defenses immunitàries, elimina la fatiga. També serveix per prevenir l'envelliment prematur de la pell.

Si l'ampeloteràpia moderna no és un truc comercial, qui pot dubtar de la veracitat del miracle medieval - o més ben dit, del conte fades- de la Reina Isabel d'Hongria?

José Luis Bartolomé



**BERTA**  
FORN  
PASTISSERIA PALAU-SAVERDERA

c/ Padró, 2  
Tel. 972 53 02 89



BENVINGUTS  
E.L.  
**RANCHO**  
GRILL-BAR  
TANCAT AL NOVEMBRE  
19.00h - 03.00h

**EL RANCHO**

**C. S. G**  
**CONSTRUCCIONES**  
**SINYOL y**  
**GESTIÓN, S.L.**

c/ Puig Rom, 100  
17480 ROSES  
Tel. 972 25 30 54  
Fax 972 25 62 59

**electrodomèstics**  
**GERMANS**  
**MACAU**

instal·lacions, aigua,  
gas, calefacció,  
electricitat

c/ Rall - tel. 972 53 02 27  
**PALAU-SAVERDERA**



**Farmàcia**  
**i ortopèdia**

Esther i Cristina  
Turon Pagès

c/ la Costa, 5 - Tel. 972 53 03 92  
17495 PALAU-SAVERDERA  
(Girona)

**Cooperativa Agrícola**  
**Palau Saverdera SCCL**



Ctra. Roses a Vilajuïga, s/n.  
17495 PALAU SAVERDERA (Girona)  
Telèfon 972 53 02 04



**RAMIS**  
SUPERMERCAT

PALAU-SAVERDERA  
c/ Nou, 11  
Tel. 972 53 02 32



**HÍPICA AIGUAMOLLS**

**Palau-saverdera**

Ctra. de Castelló d'Empúries  
a Palau-saverdera  
Tel. 972 25 30 77  
639 78 77 32

**Residència de Pagès**  
**MAS**  
**LA TORRE**



Tel. 972 25 54 53  
17495 PALAU-SAVERDERA  
(Alt Empordà)



**Instal·lacions**  
**Castellà**



- aigua • gas • llum • calefacció
- aire condicionat
- plaques solars • manteniment

JORDI: 647 589 489  
RAFEL: 610 815 580  
Fax 972 152 659  
instacastella@msn.com

c/ Montseny, 6-B, 1r 2a  
17495 PALAU-SAVERDERA

# Tècnica de fer...



No és fàcil fer un pessebre. No ens referim als pessebres de dins de les esglésies o als dels aparadors nadalencs, o als instal·lats a casals senyorials, carregats de belles figures del set-cents. També és difícil de muntar un pessebre casolà amb poques figures i escàs decorat, però que, en canvi, sigui genuí.

Parlem de la feina que espera als pares de família la nit de Nadal, quan els nens han ja anat al llit, feina que pot semblar un joc i que, de fet, té un punt important de seriositat i de misteri (no és una empresa per a les mares, ja que demana capacitat organitzativa, enginy tècnic i un punt de fantasia, dots pròpiament masculines). En aquelles hores extraordinàries i bellíssimes, en les quals els gràfics de la delinqüència baixen a zero i a les comissàries de policia el retén de guàrdia s'ha adormit i somia, milers d'homes adults, magistrats i informàtics, cirurgians i pastors de bous, es posen a fer els pessebre. En algunes cases aquesta operació nadalenca es repeteix generació rere generació segons unes normes i modalitats immutables que seria una follia derogar. Sabem d'una família benestant, en la qual cada any, a les cinc de la tarda del 24 de desembre, el criat, de nom Jaume (com ja feia el seu antecessor Antoni), va al rebost a cercar les nou soques de fusta de castany, sempre les mateixes, que serveixen per representar les muntanyes de Galilea. A la mateixa hora, la criada va a la parada de fruita a comprar la molsa, l'únic element que es renova any rere any, i la mestressa de casa, de dins d'un angle ocult d'un armari, en treu una gran caixa amb les figures de la nit santa i tot el que els acompanya. A dos quarts i cinc de les deu de la nit, acomiadats els infants, el pare es posa una jaqueta que ja fou portada pel seu pare i pel seu avi, i es posa a fer l'obra.

Aquell pessebre duu incorporats alguns apunts de fantasia que, a més de algunes làmpades elèctriques que

s'apaguen i s'obren per aquí i per allà entre les presumptes roques, compte amb un molí que un petit curs d'aigua, que surt d'una aixeta, aconsegueix de posar en moviment, essent això un motiu d'aprensió per a la mestressa de casa, que sovint sent la necessitat de fer crides alarmades com aquesta: "Porteu ràpid una baieta. S'ha romput el tub del pessebre. Una baieta i una palan-gana!!! "

No hi ha cap perill que el seu constructor faci la més mínima variació al pessebre: al cim d'aquell turó, al fons, s'hi veurà sempre un gaiter, a qui manca una cama, l'ase sempre anirà a l'esquerra i no a la dreta del nen Jesús. Però, en canvi, l'home de la casa pensa sempre d'haver-se superat i se'n vanta. Si hi voleu conservar l'amistat, cal fer espontàniament un crit d'alegria davant del seu pessebre.

Cal anotar que el criat Jaume, a mesura que s'acosta l'Epifania, és l'encarregat d'apropar lentament els Reis Mags a la cova del naixement, fent-los passar expressament per un corriol sense pastors ni ramats, per tal que el matí de Reis es trobin agenollats puntualment davant el sant bressol. Però, malgrat totes aquestes atencions, és un pessebre fred i excessiu.

Preferim els pessebres vius, improvisats per gent modesta. Molts pares, als quals toca de afirmar-se per primera vegada amb una tal empresa, tenen la impressió d'haver de passar, amb un retard de vint anys, un examen d'història sagrada. Un d'ells, en sentim pena, ens ha confessat que no es recordava de res i que ha oblidat el bou i l'estel de Nadal.

No hi ha, però, cap motiu per a impressionar-se. La fidelitat al paisatge autèntic i a la història, llevat del que és fonamental, no tenen cap importància. Si pot resultar cert que els esquimals, quan construeixen el pessebre, fan néixer el nen Jesús dins un iglú entre plaques de

# PESSEBRES

glaç amenaçadores en el context d'un territori polar i pot ser un bellíssim pessebre. Si un nen veiés l'autèntica vila de Betlem, no voldria creure que la Nativitat s'esdevingués en un indret tan brut i petit. És molt millor pensar que Betlem és un poble envoltat d'impressionants roques i que bestiar de tota classe pastura en aquells prats, i que hi passaren homes abillats amb les més estranyes vestidures, però tocant trompes, harmòniques i violins.

En un vell manual, a propòsit del pessebre, hi hem trobat el següent advertiment. "No us deixeu temptar per l'extravagància, que massa sovint, a parer nostre, s'ha fet pomposament present, àdhuc a cases honorables. S'ha perdut, certament, tota mesura a l'hora de guarnir la santa escena amb imatges d'animals molt variats. I això no és bo, perquè va contra al respecte per la dignitat dels textos històrics. Cal recordar que es poden posar al pessebre només ases, bous, ovelles, cabres, gossos, gallines i algun cavall; al seguici del Reis Mags és lícit de disposar de dromedaris i camells."

Per què tot això? Per què mortificar la poesia d'aquest bonic ritus amb la intransigència de normes inderogables? La presència d'algun elefant, per exemple, creiem que s'adiu perfectament a la fantasiosa escenografia de la Santa Nit. Són de molt bon veure uns cignes de parafina navegant sobre petits llacs representats per miralls. Podem testimoniar d'haver vist un pessebre amb lleons i girafes, i no estaven gens malament.

El resultat depèn de resultats imponderables. Sovint, amb mitjans escassos i pobres, pot néixer una petita obra d'art. A la petita porteria de la casa, on vivim, per exemple, apareix cada any un petit pessebre de proporcions diminutes, sense lluminària ni cel foradat d'estels, ni rius ni pous; les estatuetes són despintades i gastades. A l'ase li manca una orella. En canvi, tots els infants, no se sap per què, s'hi aturen com per encanteri. Evidentment, en aquell pessebre, que no val ni cinc cèntims, hi ha un toc d'inspiració feliç. Sí. Tenim la impressió vaga que aquelles ovelles, que feren camí en la nit santa vers l'estrella miraculosa, s'assemblen més a les bèsties deformes i absurdes del nostre vell porter que a les ovelles amb pèl d'autèntica llana i que emeten automàticament "beh!" beeh!", que figuren al pessebre de les grans botigues del centre.

De qualsevol manera, no insistiu, si el treball no resulta com hauríeu volgut. La culpa és vostra i no té remei. Heu perdut la simplicitat d'una època. I a més, us recomanem que no feu tard. Tota l'estona que us estareu fent el pessebre, els vostres nens no dormiran. Alçats del llit, us estaran espiant pel forat del pany. I riuran jugant entre ells, com uns pares que descobreixen els fills fent alguna broma innocent.

Dino Buzzati. *Corriere della Sera*, 19 novembre 1934  
Trad. de Miquel Sitjar

## Espai de cuina

### OUS FARCITS DE PATÉ



#### Ingredients: per a 4 persones

- 4 ous
- 100 gr. de bon paté
- Llet
- 1 grapat d'olives sense os
- Sal, - Pebre - ½ enciam.

#### Preparació:

- Posem els ous a bullir amb aigua i sal 10 min. Els refredem i pelem. Mentrestant rentem i tallem l'enciam a tires fines.
- En una plata plana, fem un sol amb l'enciam, per posar-hi els ous un cop farcits.
- Agafem els ous, els partim pel mig, els buidem traient el rovell.
- Els rovells els posarem en un bol i els desfem amb una forquilla i afegim el paté, sal, pebre i ½ got de llet tèbia per aconseguir una pasta uniforme. Afegim també les olives picades i barregem tot per farcir les meitats de les clares.

Bon profit!!!

Rosa Casanovas

## Què té Palau que enamora?

Sota els peus del mas Ventós  
i a recés de la muntanya,  
s'alça un petit poblet  
ple d'història i gent amb manya.

En arribar a Cap de Terme,  
ja es desperten els meus sentits,  
ca l' Isach em porta records d'infantesa  
i una dolça alenada de ginestars florits.

De la carena fins als estanys,  
del bosc d'en Ventura a la Mina Vella,  
una catifa de flors s'estén  
plena de ginesta, timó i rosella.

I aquelles roques de diferents formes  
que una ment d'infant els hi posa mot,  
després he sabut que el seu nom és "dolmen"  
i que un avantpassat reposa en aquest sot.

De qualsevol indret de la plana  
els nostres ulls busquen un puntet blanc.  
I és que al bell mig de la serralada  
s'alça una ermita amb posat franc.

És Sant Onofre qui allí fa estada,  
i els palauencs l'honoren cada primavera;  
uns anys per demanar salut i vent,  
d'altres, que els lliuri de mals i sequera

Amb les primeres gotes de la tardor  
els estanys s'omplen d'aigua plujana,  
i és que tot l'hivern semblen miralls  
on es reflecteix la gran solana.

Quan la perdiu aixeca volada  
de la riba fins a la plana  
el senglar, la llebre i el conill s'ho miren  
amagats i porucs sota l'estepa i l'argelaga.

I en els bassals de les closes,  
hi veuràs uns grans estols  
d'orenetes, estornells i pardals  
que tapen el cel i omplen els rierols.

Què té Palau que enamora  
a qui hi viu i al foraster?  
Serà potser el seu paisatge  
o potser la seva gent?

Els qui hi viviu el cuideu,  
els que en som fora l'enyorem.  
Tots el portem dins el cor,  
serà cert que l'estimem?

Gràcies pagesos i gent de Palau  
per cuidar la meva terra.  
Que tots en puguem gaudir en pau,  
als peus d'aquesta bonica serra!

*Dolors Padrosa i Navarra 2004*